

COOKER - SP - LINE
CUISINIÈRE - SP - LINE
HERD - SP - REIHE
E 913

INSTRUCTIONS MANUAL
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

Installation - Use - Maintenance

GB

Intallation - Utilisation - Entretien

FR

Intallation - Nutzung - Wartung

DE

INDEX

1	INTRODUCTION	03
	GENERAL WARNINGS	03
2	INSTALLER'S GUIDE	07
	2.1 COOKER INSTALLATION	07
	2.2 ELECTRIC CONNECTION	08
3	USER'S GUIDE	12
	3.1 PRELIMINARY ADVICES	12
	3.2 HOW TO USE THE MULTIFUNCTION OVEN (EV MODELS)	13
	3.3 OVEN LIGHT USE	14
	3.4 DIGITAL TIMER	14
	3.5 RECOMMENDATION TO USE THE OVEN AND THE GRILL	16
	3.6 WORK TABLE	18
4	INSTRUCTION FOR MAINTENANCE AND CLEANING	26
5	CONTROL OF THE PRODUCT	32
6	TECHNICAL CHARACTERISTICS	33

1 INTRODUCTION

Dear customer,

You just purchased one product of our wide range. We thank you for your choice, expressing trust and deference for our mark.

We are convinced that, as time goes by, you will agree your trust was motivated.

The rigour we ask for the materials, manufacture and control, results in a quality product that will satisfy your requirements completely.

ATTENTION:

Installation, regulation or maintenance, both gas and electric, should be executed only by qualified and authorised personnel who are aware of installation regulations in force.

Please make sure to read this booklet carefully, containing general instructions for the Installation, Use and Maintenance of your cooker, before installing and using it.

It will be extremely useful to know detailed the way of operating and maintaining this appliance so that you will enjoy the benefits of it and assure best results.

Keep this instruction booklet with the appliance in case you pass it on to someone else.

Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

GENERAL WARNINGS

Read the following carefully to avoid an electric shock or fire.

It is most important that this instruction book should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred, always ensure that the book is left with the appliance in order that the new owner can get to know the functions of the appliance and the relevant warnings. These warnings are provided in the interest of safety. You **MUST** read them carefully before installing or using the appliance.

- The appliance is not intended for use by young children or infirmed persons without supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.

- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
 - Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - **WARNING:** Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
 - **WARNING** - In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the open oven door, the stabilizing means must be installed. Please refer to instructions for installation.
 - **WARNING** - Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
 - **WARNING** - If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - **WARNING** - Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since be kept away.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
 - **WARNING** - Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not spray aerosols in the vicinity of the appliance when it is in operation.
 - Do not store or use flammable liquids or items in the vicinity of this appliance, eg aerosols.
 - Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
 - Do not modify this appliance.

- Always turn the grill off immediately after use as fat left there may catch fire.
- Do not cover the insert with foil, as fat left there may catch fire.
- Always keep the grill dish clean as any fat left there may catch fire.
- Do not leave the grill on unattended.
- To avoid a fire, ensure that grill trays and fittings are always inserted into the appliance in accordance with the instructions.
- Switch the appliance off before removing the oven light glass for globe replacement.
- To avoid an accident, ensure that oven shelves and fittings are always inserted into the appliance in accordance with the instructions.
- Do not use the door as a shelf.
- Do not push down on the open oven door.
- Do not allow large cookware to overhang the hob onto the adjacent benchtop. This will cause scorching to the benchtop surface.
- An authorized person must install this appliance.
- Before using the appliance, ensure that all packing materials are removed from the appliance.
- In order to avoid any potential hazard, the installation instructions must be followed.
- Ensure that all specified vents, openings and airspaces are not blocked.
- Only authorized personnel should carry out servicing.
- Always ensure the appliance is switched off before cleaning or replacing parts.
- Always clean the appliance immediately after any food spillage.
- To maintain safe operation, it is recommended that the product be inspected every five years by an authorized service person.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Warning: Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it shall not be used as a space heater.

Warning: Never use the food-warmer drawer set at bottom of the range to store flammable substances or matters that cannot withstand heat such as wood, paper, spray cans rags, etc.

This appliance is unsuitable for use in marine craft, caravans or mobile homes, unless each burner is fitted with a flame safeguard.

- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, Mp3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not use steam cleaner to clean hob.
- Do not place or drop heavy objects on hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar appliance such as:- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments.

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

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

2 INSTALLER'S GUIDE

2.1 COOKER INSTALLATION

The Manufacturer declines any an all responsibilities for damages to things or injuries to persons or animals deriving from incorrect installation or use of equipment.

This appliance is class 1: isolated kitchen appliance, free-standing installation, and is designed for non-professional use by private, adult and inside houses.

The electricity conditions are indicated in labels near electricity inlets.

The cooker installation should be executed only by qualified and authorised personnel.

Install the cooker firmly and level it - some models with a small levelling feet

	Get leg accessories in polybag inside oven
	Ask one person to lift one side of the unit. Never invert unit. Screw leg at corner holes below unit one at a time
	Ask your assistant to lift the other side of the unit. Now, screw the other two leg the same way before at different corners.
	Adjust height of leg by turning lower portion clockwise or counter-clockwise. Note: Unit must be level

2.2 ELECTRIC CONNECTION

VERY IMPORTANT: The appliance must be always connected to the ground, according to actual regulations.

The electric connection, should be executed only by qualified personnel who are aware of installation regulations in force.

Before the connection, check if the electric network is prepared for the required power (see the data plate, or table of technical characteristics).

The appliance must always be grounded in accordance with the regulations in force

The earth connection conductor is green/ yellow



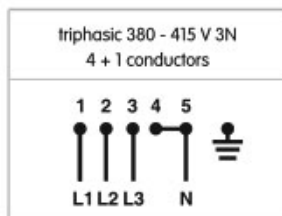
With plug in devices must connect the plug to a wall socket with earth contact

The supply cable must be positioned that no point can reach a temperature 50 °C higher than ambient temperature.

Appliance are equipped with power cord and are designed to operate at a frequency of 50/60 Hz.

Verify the type of electric alimentation in the label placed on the back side of the appliance near the cable inlet, in the data plate placed in the dish warmer door, in the package label or in the characteristics table of technical characteristics.

According to the models, see table of technical characteristics, the alimentation could be,

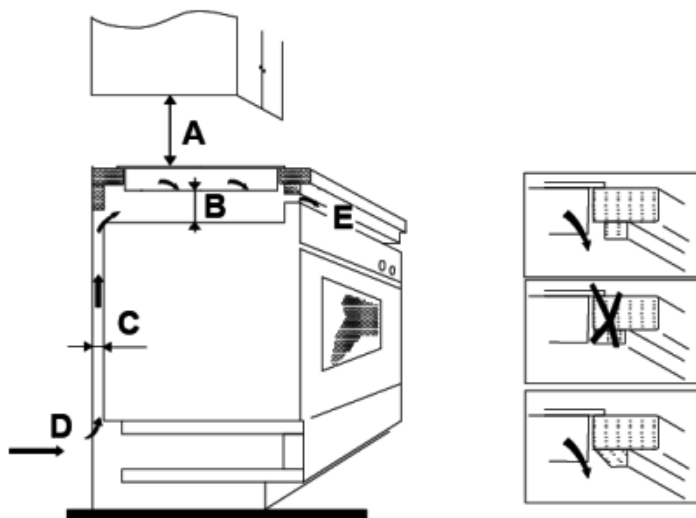


- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good work state. As shown below:



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm minimal	20mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.

Notes:

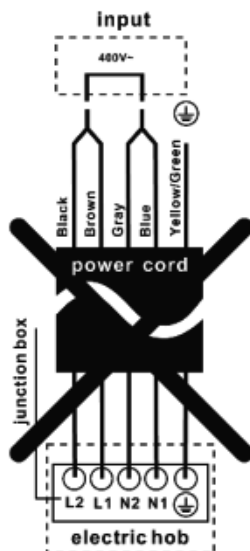
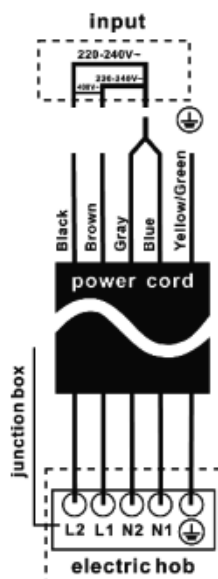
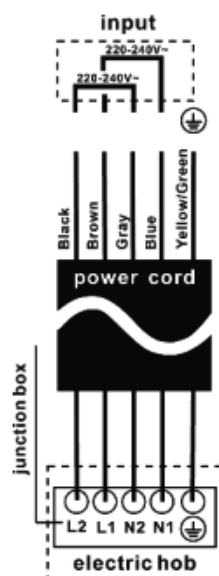
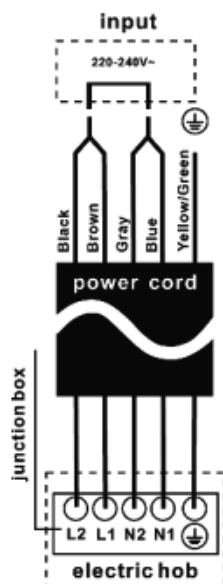
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by qualified technician.

Cautions

1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.** Please never conduct the operation by yourself.
2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Note: For some of the models, there might applied with a power cord with plug. If so, you can directly plug in socket. Please keep power cord plug out after use, for those model power cord without plug.

The method of connections shown below.



3 USER'S GUIDE**3.1 PRELIMINARY ADVICE'S****Attention:**

The accessible parts of the cooker could be heated, especially when the oven or the grill is in function.
Do not let children close to the appliance.

The cooker should be always installed by qualified and authorised personnel.

The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is class 1 (free installation) and designed for non-professional use by private individuals adults, at home.

This appliance is type X: category for overheating.

Do not allow children to play near the cooker. Supervise children when it is being used so that they do not touch hot surfaces and are not near the appliance while it is in use.

The user must not change the appliance electricity supply cable. For replacement contact only a qualified person.

Before using the oven for the first time pre-heat an empty oven to the maximum temperature for about 30 minutes to remove residual smells and smokes due to the manufacturing process without passing them to the food.

In the case of intensive and prolonged use, it may be necessary to increase the ventilation, for example, open more windows or increase the speed setting of the rangehood or exhaust fan, if one is installed.

The materials surrounding this appliance must withstand a temperature of 90° C.

Before installing the cooker, remove the plastic sheathing covering some metal parts.

Use exclusively pots and pans with a flat base.

During cooking the appliance becomes very hot. Never touch any parts on the top or inside the oven without protection from heatproof gloves.

WARNING:

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it operation.

Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it shall not be used as a space heater.

Do not store inflammable materials in the storage drawer.

3.2 HOW TO USE THE MULTIFUNCTION OVEN

Various cooking options can be selected by the use of switching of different elements, and temperature that is controlled by a thermostat.



Oven light

In this position only the light is in operation. The light stays on the other seven use positions.



Defrosting

The defrosting takes place in the same way as at room temperature, but with the advantage that it is much more rapid. In this position only the fan is in operation.



Static oven

The heat is provided from the top and bottom element. The oven must be preheated before food is placed inside. Static cooking provides optimum results with: cakes, pizzas, bread and for gentle slow cooking of casseroles. Characteristics of static cooking: heat provided from above and below, cooking is possible only on middle shelf and should be centrally located in the oven.



Ventilated oven

With this function a continuous circulation of the hot air is provoked, particularly indicated to cook on several levels of the oven. The scheduled temperature will be reached in little time. The resistance inferior and superior of the oven are together in operation with the thermostat. The fan is always in operation.



Fan Assisted

The outside ring of the top element and the bottom element and fan come into operation and the heat is spread evenly to all shelf positions. Suitable for cooking pies and single layer baking. The oven must be preheated before food is placed inside. To operate, select Fan Assisted function along with the temperature.



Fan forced

The circular heating element and fan come into operation and the heat is spread evenly to all shelf positions. Various types of food can be cooked on different shelves, naturally with the appropriate cooking times. The oven must be preheated before food is placed inside. Fan mode provides optimum results with: cakes large quantities of foods and cooking various dishes simultaneously.

To operate, select Fan Forced function along with the temperature.



Grill

Grill Element - Use for toasting and melting cheese or browning. No longer than 5 minutes cooking time. To operate, select Full Grill Function along with the temperature.



Fan grill

Use of the Grill Element and Fan. Use for grilling meats, vegetables and poultry. Preheat oven, place food on grill rack in baking tray and place in the middle of the oven. Other foods maybe cooked underneath whilst grilling.

The Oven door must be closed for all cooking functions

The accessible parts of the cooker can become hot, if the oven or the grill is in operation.

Do not let children close to the appliance.

3.3 OVEN LIGHT USE

For your commodity and economy you could watch the cooking through the oven glass window, without open the door if you use the oven light.

To switch on the oven light turn the knob until the symbol .

Some models with electric oven (EV) light illuminates when you turn the handle of the oven, and stays on until you turn off the oven

3.4 ELECTRONIC PROGRAMMER

(MANUAL MODE)

Manual mode, if the cooking time or cooking end time have been selected. The "Manual" symbol is displayed.

The time of day is shown on the 7 segment display, unless the timer has been activated.

AUTOMATIC MODE (AUTO):

If the cooking time or end of cooking time have been selected. The switch is set to automatic mode.

The "Auto" symbol is displayed during the cooking time, or until the end of the cooking time.

TIME

Set the time

When the electricity is connected "12:00" is shown on the display. Pressing any of the controls (+, - or SELECT) displays the "MAN" symbol, and it is possible to adjust the time in 5 second intervals by pressing - or +. The time can be adjusted later by pressing "SELECT" repeatedly until the symbol flashes and then adjusting the time as described above.

SENSORS (+) and (-)

Tapping these buttons increases or decreases the time by one minute

Pressing these buttons automatically increases or decreases the time adjustment speed. Pressing and holding for between 2 and 5 seconds (around 3 mins/s)

Pressing and holding for over 5 seconds (approx. 20 mins/s)

Within 5 seconds of selecting a function, the alarm volume may be adjusted using the SET (+) or SET (-) sensor.

SELECT sensor

Tapping the "select" sensor selects the next function. Pressing and holding "SELECT" does not cause any change in function. If "SELECT" is pressed for more than 10 seconds, an audio alarm sounds and SELECT mode ends automatically.

Alarm VOLUME sensor

The alarm volume can be changed by scrolling through the function sequences and selecting L1, L2 or L3 to change the alarm volume. Adjust using the sensor SET (+) or SET (-)

The alarm sounds at the selected volume.

L1 - low; L2 - medium; L3 - high

TIMER

To use this as a simple timer, touch SELECT repeatedly until the symbol flashes and set the desired time by pressing + or -. After around 5 seconds the symbol stops flashing and the time starts to count down. Press + or - to change the time or set to zero.

Press any of the controls to cancel the bell when the time runs out. The maximum time that can be set is 99 minutes.

COOKING TIME

Set the end of cooking time

To start cooking immediately and define the duration of cooking:

- Place the dishes to be cooked in the oven and select the designed function and temperature using the function and temperature knob.

- Press SELECT repeatedly until the * symbol flashes, and set the cooking time to within 5 seconds by pressing + or -.

The current time reappears after a few seconds and the "auto" symbol remains on. The remaining cooking time can be verified by pressing SELECT until the symbol is selected, and modified or set to zero by pressing + or -.

At the end of the cooking time, the bell sounds and the oven turn off automatically, the display shows 0.00 and flashes "MAN". Press any of the controls to deactivate the alarm and touch "Select" for manual re-programming. The "MAN" symbol stops flashing and the oven can be re-used.

PROGRAM START TIME AND COOKING END TIME

To program the start time and end time

- Touch SELECT until the symbol > appears. Select the time by pressing + or - for 5 seconds,
- touch "select" again until the > symbol is selected and the cooking end time is displayed
- Place the dishes to be cooked in the oven and select the designed function and temperature using the function and thermostat knobs.

Cooking will start at the time calculated by deducting the cooking time from the end time. The current time reappears 5 seconds after the controls are released, and the AUTO and cooking time start symbols will remain on.

When the cooking time is complete, the audio alarm sounds and the oven turns off automatically. Press any of the controls to deactivate the alarm; touch "Select" for manual re-programming. The "MAN" symbol stops flashing and the oven can be re-used.

Set the cooking time to zero to cancel programming. CHILD

SAFETY

To prevent unwanted selections, a child safety function is fitted to the unit's function selector.

Child lock

The child lock function can be activated at any time of day and is displayed in manual mode. It operates independently of the cooking time and the end of cooking time and is executed automatically.

The child lock function can be activated by pressing the (+) sensor until the "xxxxx" symbol is displayed. All other functions are blocked from this moment onwards.

Cancellation: If a function such as cooking time expires, the alarm can be cancelled by touching any of the sensors, even if the child lock has been activated.

If any sensor is touched when the child lock is activated, an audio signal sounds and the child lock symbol flashes for two seconds.

Alarm signal VOLUME

The alarm volume can be changed by scrolling through the function sequences and selecting L1, L2 or L3 to change the alarm volume. Adjust using SET (+) or SET (-) on the touch pad. The audio will be played at the selected volume.

L1 - Low L2

- medium L3

- high

3.5 RECOMMENDATION TO USE THE OVEN AND THE GRILL

The accessible parts of the cooker could be hot, if the oven or the grill is in operation. Do not let children close to the appliance.

Don't let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop down door as a stool to reach above cabinets

Warning:

Never use the food - Warmer drawer set at the bottom of the range to store inflammable substances or waters that cannot withstand heat such as: wood, paper, spray cans, rags, etc...

Pre-heat of the oven until it reaches the temperature, before you put the food into the oven.

Never use low-edged containers nor trays as baking-pan for roasts in order to soil the minimum possible the walls of the oven, thus preventing fat splashes, sauce burning and smoke production.

If the grease falls down into the oven burner it could inflame.



Use instead high-edged containers, preferably terracotta containers, put on the grate at about half the height of the oven.

When the food is directly on the grate, you must put the basin for collecting



Never use the oven without the rubber seal



During the functioning of the oven and of the grill, the oven door must rest completely closed.

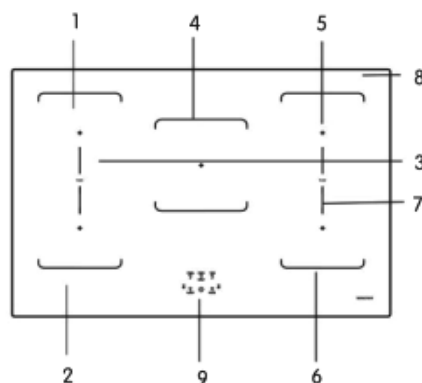
It is advisable to:

Place the cooking tray on the middle level of the oven.

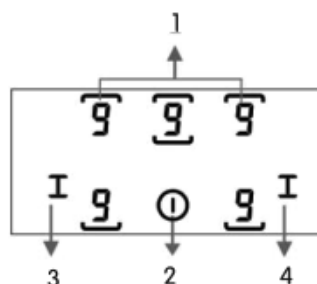
Avoid opening the door during the cooking, since the temperature changes will spoil your cooking and increase energy consumption.

The oven can be turned off some minutes before the victuals are completely roasted; the residual temperature will be enough for having just roasted.

3.6 WORK TABLE

Product Overview**Model: GK-IV907014BFF**

1. 1500W boost 2000W Cooking Zone
2. 2000W boost 2500W Cooking Zone
3. 3000W boost 3500W Flexi area-Left
4. 2000W boost 2500W Cooking Zone
5. 2000W boost 2500W Cooking Zone
6. 1500W boost 2000W Cooking Zone
7. 3000W boost 3500W Flexi area-Right
8. Glass plate
9. Control panel

Control Panel

1. Symbol of cooking zone
2. ON/OFF button
- 3 & 4. Left & Right Flexi zone indicator

Control Panel

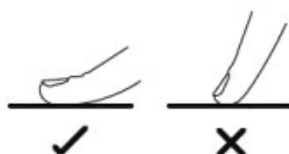
Notes: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your new electric hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choose the right Cookware



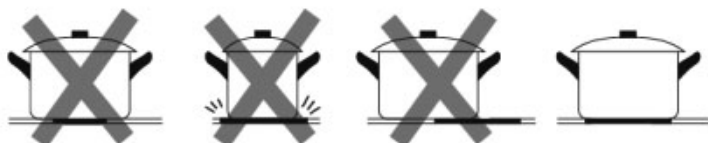
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.
- A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.



Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Notes: You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob.

Suggested Pan dimensions for induction hob

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

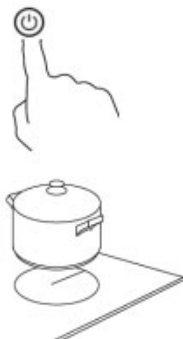
Base diameter of the pots:

<i>Cooking zone</i>	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280
Flexible zones	200	400 x 200

Using your Hob

To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on. **Press and hold the ON/OFF  control button for about 3 seconds till you hear a "beep" to turn the hob on. Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows "-".**
2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Set heating level of cooking zone
 - Set heat setting by switching the knob of the relative cooking zone you wish to use, the value will adjust from 0 to 9, b, Flex in circle.



Notes:

1. After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9, B and Flexi for #1 and #5 Knob. For #2, #3 and #4 knob, it can be adjusted from 0 to 9, B in circle.
5. The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is confirmed.

To turn off hob

1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows "-".
2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF  control button.



Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled. You have to switch the knob to 0 first, then you can set the heating level again.

Note: The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

Using Booster Function-Induction Hob

Some of induction hob models might have one or several cooking zones which has Booster function. You can use the "Booster" function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

To use booster function when hob is working, follows below:

1. Make sure the hob is power on.
Touch the ON/OFF button for about 3 second to turn the hob on.
2. Switch the knob to b, the heating zone indicator will show "b" and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.

Note:

1. When using booster function, if the other cooking zone in vertical direction will not work at the same time.
2. After booster finishes in 5 minutes, the cooking zone will reduce power level gradually in every 5 minutes.

Cancel the Booster function

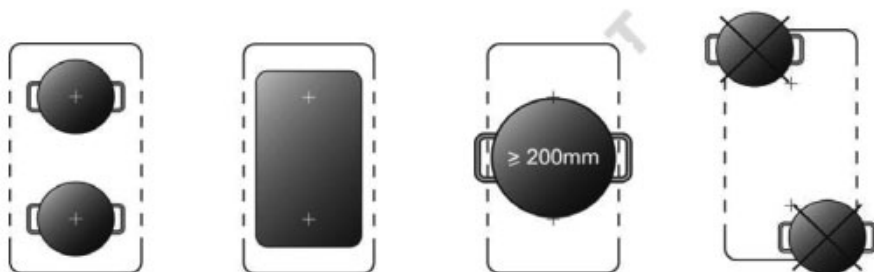
-You can also cancel Booster function by switching knob to adjust power level setting.

Flexible Areas-Induction Hob

Some of models might have one or several Flexible cooking areas. These Flexible cooking areas can each be used as a single zone or as two independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.

Flexible areas are each made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.



Active the flexible induction area

To activate the left flexible area as a single big zone, first switch #1 knob to Flexi with a red indicator on the glass is on, then you can adjust power level by switching #2 knob, from 0-9, b in circle.

To activate the right flexible area as a single big zone, first switch #5 knob to Flexi with a red indicator on the glass is on, then you can adjust power level by switching #2 knob, from 0-9, b in circle.

When flexible area works, the indicator above corresponding flexible area control button lighting.

Inactive the flexible induction area

To inactive the flexible area when it works, switch #1 knob to other power levels. The indicator will off after inactive it.

Detection of Pan and Small Articles

For induction hob, if display flashes "E" alternately with heatsetting.

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

Notes:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Residual Heat Warning

Beware of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.



It can also be used as an energy saving function:

if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Over-heat Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will auto stop operation.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up quickly, particularly if you are using Booster function. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a risk of fire.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because flavors develop without overcooking the food.

You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is
– the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

**Warning: Servicing should be carried out only by authorised personnel.
Before maintenance or cleaning your cooker, switch off the circuit breaker, turn off the isolating gas valve or the gas mains and allow the cooker to cool down.**

GENERAL CLEANING

Adequate maintenance and cleaning will prolong the life of the appliance, as well as ensure trouble-free service.

The cooker must be washed with warm water, using a damp sponge and ordinary detergent.

Never use scouring powder, steel wool or acids to clean the cooker.

The stainless steel parts should be washed, after the use, with water and dried with a soft cloth. If the spots still persist, it is necessary to use a non-abrasive detergent or warm vinegar.

The glass of the oven's door should be washed with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent.

Avoid scrubbing the front panel, because this will erase the designs stencilled over each knob.

The enamelled grids of the knob can be washed in the dishwasher.

The cooker not must be cleaned with vapour equipments (eg. steam cleaners).

CLEANING CERAN COOKTOP

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

After use, once the cooker has cooled down, clean thoroughly as even small amounts of dirt can become impossible to remove when re-heated.

Do not use abrasive pads, sponges or powders to clean, as these products can scratch the surface of the glass.

Small amounts of dirt can be removed using a damp cloth or hot, soapy water.

Soap stains should be removed with water, and the glass should then thoroughly dried.

For encrusted dirt, it is recommended that you use a glass scraper, with a metal blade, which can easily be found on the market.

Only clean when the surfaces is cold.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.

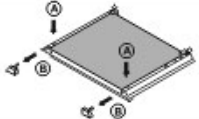
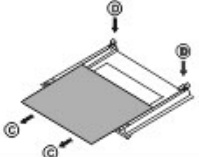
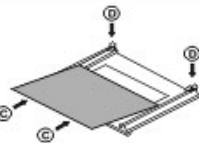
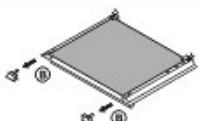
Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.



OVEN CLEANING

The oven should be washed with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent.
The oven is "Easy to Clean" enamel, don't need abrasive detergent for cleaning.

How to remove the interior glass on the oven's door for cleaning :

	- Press the (A), and remove the superior tops (B)
	- Release the interior glass (C), from the interior tops (D) - Remove the interior glass Cleaning the glass with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent
	- Place the glass in the supports - slide in the guide till engage the groove (D) of the interior tops
	- Introduce the superior tops (B)

REPLACING THE OVEN BULB

Once the appliance has been electrically disconnected, unscrew the glass protection cap and the bulb, replacing it with another one suitable for high temperatures (300°C) having the following characteristics:

Voltage: 220 - 240 V

Power: 15 / 25 W

Socket: E14

Reassemble the glass cup and reconnect the appliance.

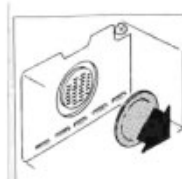


Protection Filter of the Oven Fan

During the cooking, to minimise fat/debris going on to the fan, install the filter cover.

When cooking is complete, remove the filter and wash it.

To install the filter, mount the filter leaning it against the rear wall at the same level of the fan, then push the "tang" downwards. Reverse this operation to remove the filter.



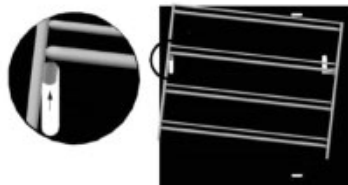
The cleaning of the fan must be doing by a technical service

REMOVE THE PAN SIDE OF OVEN

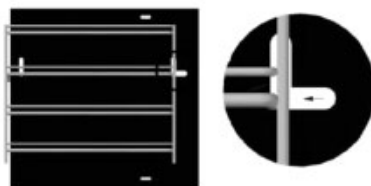
To facilitate cleaning chrome side grills can be removed.

For this follow the instructions 1.for 3. for disassembled oven grill.

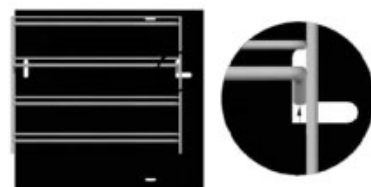
To set back following the instructions of a 3.for 1.



1. Raise the grill vertically and remove the pin in the groove on the front side of the oven



2. Move the grid in the direction indicated so that moves into the slot along the coast of the oven



3. Move the grid in the direction indicated so that moves into the slot along the coast of the oven. Vertical lift and remove the pin in the groove in the back side of the oven

The stainless steel runners that support the enameled pans can be removed and placed in three levels of the side grilles.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Hints and Tips

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob.	• When turn off the power supply of hob, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.
Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch off the power supply. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch on the power supply to the hob.	• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Maintenance of the Hob

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

1. There is no power to the appliance:
 - Check whether there is a power cut of your department;
 - Check whether the appliance be connected to electricity properly;
 - Has the timer setting elapsed;
 - Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
 - Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;
2. The touch control panel buttons can't be active:
 - Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer display;
 - Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;
3. After cooking there is "H" shows on display:
 - This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.
4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:
 - This is normal, this is to help appliances completely cool down.
5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:
 - This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.
6. The glass is being scratched:
 - Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
 - Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

Failure Inspection for induction hob

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

The producer certifies that this appliance has undergone the following verifications:

- Electric unit operation
- Dielectric rigidity
- Earthing continuity
- Operation with one type of gas
- Leak control
- Operation of the safety valves
- Aesthetic control

Manufacturer address: Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugal

www.meireles.pt

6 TECHNICAL CHARACTERISTICS

BURNERS	POWER, W	
	ELECTRIC	E 913
Booster 210 mm	2000/2600 W	1
Booster 180 mm	2000/2600 W	2
Booster 160 mm	1500/2000 W	2
Oven	3800 W	E
Circular resistance	3000 W	E
Grill	2800 W	E
Oven, L		121 L
Maximum electric power (W)		11000 W 3800 W (OVEN) 7200 W (HOB)
Electric supply		380 – 415 V 3N
Maximum intensity		48 A
Electric cable (HO5 RR - F)		5G 2,5mm
Cooker dimensions: WxDxH (mm)		900x615x940
Package dimensions: WxDxH (mm)		960x690x1005
Weight: Net / Gross (kg)		76/79,5 kg

EE Quelmador – EE Mesa – IEE Forno – De acordo com (EU) 66/2014

INDEX

1	INTRODUCTION	36
	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	36
2	GUIDE D'INSTALLATION	40
	2.1 INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE	40
	2.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	41
3	GUIDE D'UTILISATION	45
	3.1 CONSEILS PRÉLIMINAIRES	45
	3.2 UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTION (MODÈLES EV)	46
	3.3 UTILISATION DE LA LUMIÈRE DU FOUR	47
	3.4 MINUTERIE NUMÉRIQUE	47
	3.5 RECOMMANDATION D'UTILISATION DU FOUR ET DU GRIL	49
	3.6 INSTALLATION DE LA PLAQUE	51
4	INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE	60
5	CONTRÔLE DU PRODUIT	66
6	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	67

1 INTRODUCTION

Cher client,

Vous venez d'acheter un produit de notre gamme. Nous vous remercions de votre choix, de votre confiance et de votre préférence pour notre marque.

Nous sommes convaincus qu'avec le temps, vous conviendrez que votre confiance en nous était fondée.

La rigueur que nous exigeons pour les matériaux, la fabrication et le contrôle se traduit par un produit de qualité qui répondra totalement à vos exigences.

ATTENTION :

L'installation, le réglage ou l'entretien, qu'il s'agisse de gaz ou d'électricité, ne doivent être effectués que par du personnel qualifié et agréé, maîtrisant les règles d'installation en vigueur.

Avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière, veuillez lire attentivement ce livret, qui contient des instructions générales d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Il est extrêmement utile de connaître en détail la manière d'utiliser et d'entretenir cet appareil afin d'en tirer le meilleur parti et d'obtenir les meilleurs résultats.

Conservez ce mode d'emploi avec l'appareil au cas où vous le transmettriez à quelqu'un d'autre. Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité du fabricant pourrait être annulée.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Lisez attentivement ce qui suit afin d'éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie.

Il est très important que ce mode d'emploi soit conservé avec l'appareil pour référence ultérieure. En cas de vente ou de cession de l'appareil, veillez à ce que le mode d'emploi soit laissé avec l'appareil afin que le nouveau propriétaire puisse connaître les fonctions de l'appareil et les principaux avertissements. Ces avertissements sont fournis dans l'intérêt de la sécurité de l'utilisateur. Vous DEVEZ les lire attentivement avant d'installer ou utiliser l'appareil.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes handicapées sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins de bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer qu'ils ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- **AVERTISSEMENT** - Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant monte sur la porte ouverte du four, le dispositif de stabilisation doit être installé. Veuillez vous référer aux instructions d'installation.

- **AVERTISSEMENT** - Les pièces accessibles deviennent chaudes lorsque l'appareil est utilisé. Pour éviter les brûlures, les enfants doivent être tenus à l'écart.

- **AVERTISSEMENT** - Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

- En cours d'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- **AVERTISSEMENT** - Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, les enfants doivent être tenus à l'écart.

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface et entraîner l'éclatement de la vitre.

- **AVERTISSEMENT** - Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- Ne stockez pas et n'utilisez pas de liquides ou d'objets inflammables à proximité de cet appareil, par exemple des aérosols.

- Les pièces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Pour éviter les brûlures, les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas modifier cet appareil.

- Éteignez toujours le gril immédiatement après l'avoir utilisé, car les graisses qui y sont laissées peuvent s'enflammer.
 - Ne recouvrez pas l'insert avec du papier aluminium, car les graisses qui y sont laissées peuvent s'enflammer.
 - Veillez à ce que le plat du gril soit toujours propre, car toute graisse qui s'y trouverait pourrait s'enflammer. Ne laissez pas le gril allumé sans surveillance.
 - Pour éviter tout risque d'incendie, veillez à ce que les grilles et les accessoires soient toujours introduits dans l'appareil conformément aux instructions.
 - Éteignez l'appareil avant de retirer le verre de la lampe du four pour remplacer le globe.
 - Pour éviter tout accident, veillez à ce que les grilles et les accessoires soient toujours introduits dans l'appareil conformément aux instructions.
 - Ne pas utiliser la porte comme étagère.
 - Ne pas exercer de pression sur la porte du four ouverte.
 - Ne laissez pas de grands ustensiles de cuisine dépasser de la plaque de cuisson sur le plan de travail adjacent. Cela provoquerait des brûlures sur la surface du plan de travail.
 - L'installation de cet appareil doit être effectuée par une personne agréée.
 - Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés.
 - Afin d'éviter tout risque potentiel, les instructions d'installation doivent être respectées.
 - Veillez à ce que tous les événements, ouvertures et espaces d'air spécifiés ne soient pas obstrués.
 - L'entretien ne peut être effectué que par du personnel agréé.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de nettoyer ou remplacer des pièces.
- Nettoyez toujours l'appareil immédiatement après avoir renversé des aliments.
 - Pour garantir un fonctionnement sûr, il est recommandé de faire inspecter le produit tous les cinq ans par un personnel agréé.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent local ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT : Lorsque cet appareil est installé dans un bateau ou une caravane, il ne doit pas être utilisé comme chauffage d'appoint.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais le tiroir chauffe-plats situé en bas de la cuisinière pour stocker des substances inflammables ou des objets ne supportant pas la chaleur, tels que du bois, du papier, des bombes aérosols, des chiffons, etc.

Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation dans les bateaux, les caravanes ou les maisons mobiles, à moins que chaque brûleur ne soit équipé d'un dispositif de protection de flamme.

- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétiques (par ex., cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex., ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme indiqué dans ce mode d'emploi. Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la plaque de cuisson.
- Ne vous appuyez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en vitrocéramique, car vous risqueriez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre en céramique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre ménager et similaire tel que : - les cuisines de magasins, bureaux et autres environnements de travail ; - les fermes ; - par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

2 GUIDE D'INSTALLATION

2.1 INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures causés à des personnes ou à des animaux à la suite d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

Cet appareil appartient à la classe 1 : appareil de cuisine isolé, installation autonome ; il est conçu pour un usage non professionnel par des particuliers, des adultes et à l'intérieur de maisons.

Les conditions d'alimentation électrique sont indiquées sur les étiquettes situées à proximité des prises de courant.

L'installation de la cuisinière ne doit être effectuée que par du personnel qualifié et agréé.

Installez fermement la cuisinière et mettez-la à niveau. Certains modèles sont équipés de petits pieds de mise à niveau.

	Les accessoires pour les pieds sont placés dans un sac en polyéthylène à l'intérieur du four.
	Demandez à une personne de soulever un côté de l'appareil. Ne jamais retourner l'appareil. Vissez les pieds dans les trous d'angle sous l'appareil, un par un.
	Demandez à votre assistant de soulever l'autre côté de l'appareil. Maintenant, vissez les deux autres pieds de la même manière que précédemment, dans des coins différents.
	Réglez la hauteur du pied en tournant la partie inférieure dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Remarque : L'appareil doit être mis à niveau.

2.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

TRÈS IMPORTANT : L'appareil doit toujours être relié à la terre, conformément aux réglementations en vigueur.

Le raccordement électrique ne doit être effectué que par du personnel qualifié qui connaît les règles d'installation en vigueur.

Avant le raccordement, vérifiez que le réseau électrique est préparé pour la puissance requise (voir la plaque signalétique ou le tableau des caractéristiques techniques).

L'appareil doit toujours être mis à la terre conformément à la réglementation en vigueur.
Le conducteur de mise à la terre est vert/jaune.

Pour les appareils à brancher, la fiche doit être connectée à une prise murale avec contact à la terre.



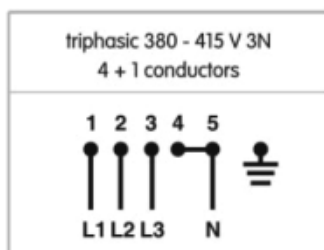
Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'aucun point ne puisse atteindre une température supérieure de 50 °C à la température ambiante.

Les appareils sont équipés d'un cordon d'alimentation et sont conçus pour fonctionner à une fréquence de 50/60 Hz.

Vérifiez le type d'alimentation électrique sur l'étiquette placée à l'arrière de l'appareil près de l'entrée du câble, sur la plaque signalétique placée dans la porte du chauffe-plat, sur l'étiquette de l'emballage ou dans le tableau des caractéristiques techniques.

En fonction des modèles, voir tableau des caractéristiques techniques, l'alimentation peut être,

triphase 380-415 V 3N 4+1 conducteurs

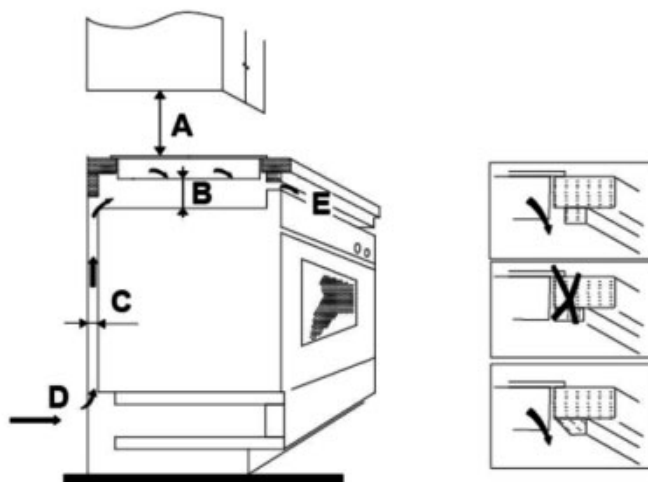


- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention ou opération de maintenance.
- La connexion à un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner une électrocution ou la mort.

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson électrique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson électrique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous :



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard située au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B (mm)	C (mm)	DD (mm)	E
760 mm	50 mm minimum	20 mm minimum	Admission d'air	Sortie d'air 5 mm

Raccordement de la plaque de cuisson au réseau électrique

L'alimentation électrique doit être conforme à la norme en vigueur ou connectée à un disjoncteur unipolaire. L'appareil a une puissance nominale importante et doit être raccordé à l'électricité par un électricien qualifié.

Remarques :

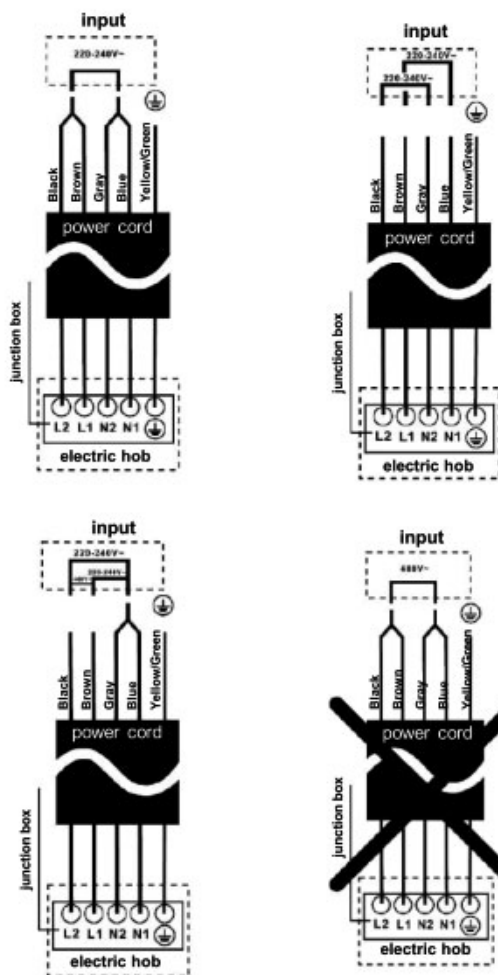
1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité en vigueur.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et ne peut être remplacé que par un technicien qualifié.

Précautions

1. La plaque de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. N'effectuez jamais cette opération vous-même.
2. La plaque de cuisson électrique ne doit pas être installée à proximité d'appareils de refroidissement, de lave-vaisselle et de sèche-linge.
3. La plaque de cuisson électrique doit être installée de manière à assurer le meilleur rayonnement de la chaleur possible afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
7. Cette plaque de cuisson électrique ne peut être raccordée qu'à une alimentation dont l'impédance ne dépasse pas 0,427 ohm. Si nécessaire, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

Remarque : Pour certains modèles, il peut y avoir un cordon d'alimentation avec une fiche. Si c'est le cas, vous pouvez la brancher directement dans la prise. Pour les modèles avec un cordon d'alimentation sans fiche, veuillez retirer la fiche du cordon d'alimentation après utilisation.

La méthode de raccordement est présentée ci-dessous.



3 GUIDE D'UTILISATION

3.1 CONSEILS PRÉLIMINAIRES

Attention :

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes, en particulier lorsque le four ou le grill fonctionne.

Ne laissez pas les enfants à proximité de l'appareil.

La cuisinière doit toujours être installée par du personnel qualifié et agréé.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes handicapées sans surveillance.

Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil appartient à la classe 1 (installation libre) et est conçu pour un usage non professionnel par des particuliers adultes, à domicile.

Cet appareil est de type X : catégorie de surchauffe.

Ne laissez pas les enfants jouer à proximité de la cuisinière. Surveillez les enfants pendant l'utilisation de l'appareil afin qu'ils ne touchent pas les surfaces chaudes et qu'ils ne s'approchent pas de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

L'utilisateur ne doit pas modifier le câble d'alimentation électrique de l'appareil. Pour le remplacer, adressez-vous uniquement à une personne qualifiée.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, préchauffez un four vide à la température maximale pendant environ 30 minutes afin d'éliminer les odeurs et fumées résiduelles dues au processus de fabrication et ne pas les transmettre aux aliments.

En cas d'utilisation intensive et prolongée, il peut être nécessaire d'augmenter la ventilation, par exemple en ouvrant davantage de fenêtres ou en augmentant la vitesse de la hotte ou du ventilateur d'extraction, le cas échéant.

Les matériaux entourant l'appareil doivent résister à une température de 90° C.

Avant d'installer la cuisinière, retirez la gaine en plastique qui recouvre certaines pièces métalliques.

Utilisez exclusivement des casseroles et des poêles à fond plat.

Pendant la cuisson, l'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les parties situées sur le dessus ou à l'intérieur du four sans être protégé par des gants résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT :

- Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Lorsque cet appareil est installé dans un bateau ou une caravane, il ne doit pas être utilisé comme chauffage d'appoint.

Ne pas stocker de matériaux inflammables dans le tiroir de stockage.

3.2 UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTION

Différentes options de cuisson peuvent être sélectionnées grâce à différents éléments, et la température est contrôlée par un thermostat.



Lumière du four

Dans cette position, seule la lumière fonctionne. La lumière reste allumée dans les sept autres positions d'utilisation.



Décongélation

La décongélation se fait de la même manière qu'à température ambiante, mais avec l'avantage d'être beaucoup plus rapide. Dans cette position, seul le ventilateur fonctionne.



Four statique

La chaleur est fournie par les éléments supérieur et inférieur. Le four doit être préchauffé avant d'y placer les aliments. La cuisson statique donne des résultats optimaux pour les gâteaux, les pizzas, le pain et pour la cuisson lente et douce de plats cuisinés. Caractéristiques de la cuisson statique : la chaleur est fournie par le haut et le bas, la cuisson n'est possible que sur l'étagère du milieu, au centre du four.



Four ventilé

Cette fonction permet de provoquer une circulation continue de l'air chaud, particulièrement indiquée pour cuire sur plusieurs niveaux du four. La température programmée est atteinte en peu de temps. Les résistances inférieure et supérieure du four fonctionnent ensemble avec le thermostat. Le ventilateur est toujours en fonctionnement.



Assisté par ventilateur

L'anneau extérieur de l'élément supérieur, l'élément inférieur et le ventilateur sont en fonctionnement et la chaleur est répartie uniformément sur toutes les positions de l'étagère. Convient à la cuisson des tartes et des plats à une seule couche. Le four doit être préchauffé avant d'y placer les aliments. Pour le faire fonctionner, sélectionnez la fonction Assisté par ventilateur en même temps que la température.



Forcé par ventilateur

L'élément chauffant circulaire et le ventilateur sont en fonctionnement et la chaleur est répartie uniformément sur toutes les positions de l'étagère. Différents types d'aliments peuvent être cuits sur différentes étagères, selon les temps de cuisson appropriés. Le four doit être préchauffé avant d'y placer les aliments. Le mode ventilateur permet d'obtenir des résultats optimaux pour la cuisson de grandes quantités d'aliments et la cuisson simultanée de plusieurs plats.

Pour le faire fonctionner, sélectionnez la fonction Forcé par ventilateur en même temps que la température.



Gril

Élément gril - À utiliser pour griller et faire fondre du fromage ou pour faire dorer un plat. Le temps de cuisson en mode gril ne dépasse pas 5 minutes. Pour le faire fonctionner, sélectionnez la fonction Plein Gril en même temps que la température.



Gril et ventilation

Utilisation de l'élément grill et du ventilateur. Pour griller les viandes, les légumes et les volailles. Préchauffez le four, placez les aliments sur la plaque du gril et placez-la au milieu du four. D'autres aliments peuvent être cuits en dessous pendant la cuisson au gril.

La porte du four doit être fermée pour toutes les fonctions de cuisson.
Les parties accessibles de la cuisinière peuvent devenir chaudes si le four ou le gril fonctionne.
Ne laissez pas les enfants à proximité de l'appareil.

3.3 UTILISATION DE LA LUMIÈRE DU FOUR

Pour plus de commodité et d'économie, vous pouvez surveiller la cuisson à travers la vitre du four, sans ouvrir la porte, si vous utilisez la lumière du four.

Pour allumer la lumière du four, tournez le bouton jusqu'au symbole .

Certains modèles équipés d'un four électrique (EV) s'allument lorsque vous tournez la poignée du four et restent allumés jusqu'à ce que vous éteigniez le four.

3.4 PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

(MODE MANUEL)

Mode manuel, si le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson ont été sélectionnés. Le symbole « Manuel » s'affiche.

L'heure est affichée sur l'écran à 7 segments, sauf si la minuterie a été activée.

MODE AUTOMATIQUE (AUTO) :

Si le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson ont été sélectionnés. Le bouton est réglé sur le mode automatique.

Le symbole « Auto » s'affiche pendant le temps de cuisson ou jusqu'à la fin du temps de cuisson.

HEURE

Régler l'heure

Lorsque l'électricité est branchée, l'écran affiche « 12:00 ». En appuyant sur l'une des commandes (+, - ou SELECT), le symbole « MAN » s'affiche et il est possible de régler l'heure par intervalles de 5 secondes en appuyant sur - ou +. L'heure peut être réglée ultérieurement en appuyant plusieurs fois sur « SELECT » jusqu'à ce que le symbole clignote, puis en réglant l'heure comme décrit ci-dessus.

Capteurs (+) et (-).

Toucher ces boutons augmente ou diminue le temps d'une minute. Appuyer sur ces boutons augmente ou diminue automatiquement la vitesse de réglage du temps. En appuyant sur ces boutons et en les maintenant enfoncés pendant 2 à 5 secondes (environ 3 mins/s),

En appuyant sur ces boutons et en les maintenant enfoncés pendant plus de 5 secondes (environ 3 mins/s)

Dans les 5 secondes qui suivent la sélection d'une fonction, le volume de l'alarme peut être réglé via le capteur SET (+) ou SET (-).

capteur SELECT

Une pression sur le capteur « Select » permet de sélectionner la fonction suivante. Le fait d'appuyer sur « SELECT » et de maintenir enfoncé n'entraîne aucun changement de fonction. Si vous appuyez sur « SELECT » pendant plus de 10 secondes, une alarme sonore retentit et le mode SELECT se termine automatiquement.

Capteur VOLUME alarme

Le volume de l'alarme peut être modifié en faisant défiler les séquences de fonctions et en sélectionnant L1, L2 ou L3 pour modifier le volume de l'alarme. Réglez à l'aide du capteur SET (+) ou SET (-).

L'alarme retentit au volume sélectionné.

L1-faible ; L2 moyen ; L3 élevé

MINUTEUR

Pour l'utiliser comme un simple minuteur, appuyez sur SELECT à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole clignote et réglez la durée souhaitée en appuyant sur + ou -. Après environ 5 secondes, le symbole s'arrête de clignoter et le temps commence à se décompter. Appuyez sur + ou - pour modifier la durée ou la mettre à zéro.

Appuyez sur l'une des commandes pour annuler la sonnerie lorsque le temps est écoulé. La durée maximum qui peut être réglée est de 99 minutes.

TEMPS DE CUISSON

Régler l'heure de fin de cuisson

Pour démarrer la cuisson immédiatement et définir la durée de la cuisson :

- Placez les plats à cuire dans le four et sélectionnez la fonction et la température souhaitées à l'aide du bouton de fonction et de température.

- Appuyez sur SELECT à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole clignote, et réglez le temps de cuisson à 5 secondes près en appuyant sur + ou -.

L'heure actuelle réapparaît après quelques secondes et le symbole « auto » reste allumé. Le temps de cuisson restant peut être vérifié en appuyant sur SELECT jusqu'à ce que le symbole soit sélectionné, et modifié ou remis à zéro en appuyant sur + ou -.

À la fin du temps de cuisson, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement, l'écran affiche 0:00 et le symbole « MAN » clignote. Appuyez sur l'une des commandes pour désactiver l'alarme et appuyez sur « Select » pour une reprogrammation manuelle. Le symbole « MAN » cesse de clignoter et le four peut être réutilisé.

HEURE DE DÉBUT DU PROGRAMME ET HEURE DE FIN DE CUISSON

Pour programmer l'heure de début et l'heure de fin de cuisson

- Appuyez sur SELECT jusqu'à ce que le symbole > apparaisse. Sélectionnez l'heure en appuyant sur + ou - pendant 5 secondes,

- appuyer à nouveau sur « Select » jusqu'à ce que le symbole > soit sélectionné et que l'heure de fin de cuisson soit affichée

- Placez les plats à cuire dans le four et sélectionnez la fonction et la température souhaitées à l'aide du bouton de fonction et de température.

La cuisson commencera à l'heure calculée en déduisant le temps de cuisson de l'heure de fin. L'heure actuelle réapparaît 5 secondes après le relâchement des commandes, et les symboles AUTO et de démarrage du temps de cuisson restent allumés.

Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'alarme sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Appuyez sur l'une des commandes pour désactiver l'alarme et appuyez sur « Select » pour une reprogrammation manuelle. Le symbole « MAN » cesse de clignoter et le four peut être réutilisé.

Réglez le temps de cuisson sur zéro pour annuler la programmation. **SÉCURITÉ**

ENFANT

Pour éviter les sélections indésirables, le sélecteur de fonctions de l'appareil est doté d'une fonction de sécurité pour les enfants.

Verrouillage enfant

La fonction de verrouillage enfant peut être activé à tout moment et est affichée en mode manuel. Elle fonctionne indépendamment de la durée de cuisson et de l'heure de fin de cuisson et s'exécute automatiquement.

La fonction de verrouillage enfant peut être activée en appuyant sur le capteur (+) jusqu'à ce que le symbole « XXXXX »

s'affiche. Toutes les autres fonctions sont alors bloquées.

Annulation : Si une fonction telle que le temps de cuisson expire, l'alarme peut être annulée en touchant l'un des capteurs, même si le verrouillage enfant a été activé.

Si un capteur est touché lorsque le verrouillage enfant est activé, un signal sonore retentit et le symbole du verrouillage enfant clignote pendant deux secondes.

VOLUME du signal d'alarme

Le volume de l'alarme peut être modifié en faisant défiler les séquences de fonctions et en sélectionnant L1, L2 ou L3 pour modifier le volume de l'alarme. Réglez à l'aide du capteur SET (+) ou SET (-) sur le pavé tactile. L'alarme retentit au volume sélectionné.

L1 - faible L2

- moyen ; L3

- élevé

3.5 RECOMMANDATION D'UTILISATION DU FOUR ET DU GRIL

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent devenir chaudes si le four ou le gril fonctionne. Ne laissez pas les enfants à proximité de l'appareil.

Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte ou jouer avec la porte du four. N'utilisez pas la porte rabattable comme appui pour atteindre un meuble supérieur.

AVERTISSEMENT :

N'utilisez jamais le tiroir chauffe-plats situé en bas de la cuisinière pour stocker des substances inflammables ou des objets ne supportant pas la chaleur, tels que du bois, du papier, des bombes aérosols, des chiffons, etc.

Préchauffez le four jusqu'à ce qu'il atteigne la température voulue avant d'y placer les aliments.

N'utilisez jamais de récipients à bords bas ni de plateaux comme plaques de cuisson pour les rôtis afin d'éviter de salir les parois du four et d'éviter ainsi les éclaboussures de graisse, la combustion des sauces et la production de fumée.

Si la graisse tombe dans le brûleur du four, elle risque de s'enflammer.



Utilisez plutôt des récipients à bords hauts, de préférence en terre cuite, posés sur la grille à environ la moitié de la hauteur du four.

Lorsque les aliments sont posés directement sur la grille, vous devez placer le bac de récupération.



N'utilisez jamais le four sans le joint en caoutchouc.



Pendant le fonctionnement du four et du grill, la porte du four doit rester complètement fermée.

Il est conseillé de :

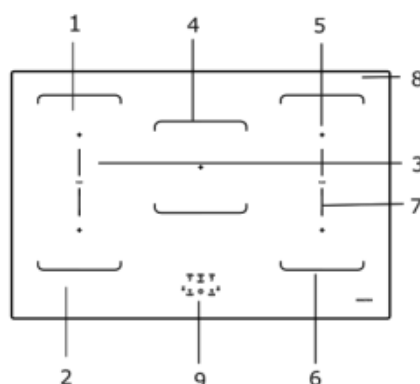
Placer la plaque de cuisson au niveau intermédiaire du four.

Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson, car les changements de température nuisent à la cuisson et augmentent la consommation d'énergie.

Le four peut être éteint quelques minutes avant que les aliments ne soient complètement rôtis ; la température résiduelle sera suffisante pour finir de rôtir les aliments.

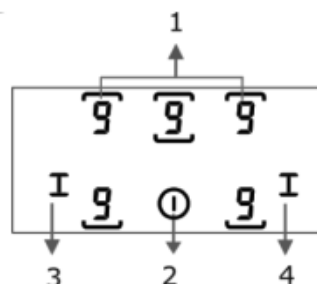
3.6 INSTALLATION DE LA PLAQUE

Aperçu du produit



1. Zone de cuisson 1500W boost 2000W
2. Zone de cuisson 2000W boost 2500W
3. Zone de cuisson 3000W boost 3500W
4. Zone de cuisson 2000W boost 2500W
5. Zone de cuisson 2000W boost 2500W
6. Zone de cuisson 1500W boost 2000W
7. Zone Flexi droite 3000W boost 3500W
8. Plaque de verre
9. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Symbole de la zone de cuisson
2. Bouton ON/OFF
- 3 et 4. Indicateur de zone Flexi gauche et droite

Panneau de commande



Remarques : Les schémas des produits figurant dans le mode d'emploi sont fournis à titre de référence uniquement.

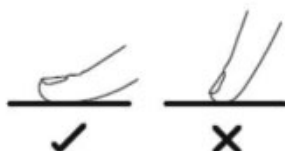
Ils peuvent varier légèrement en raison de l'amélioration constante des produits.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

- Lisez ce guide, avec une attention particulière pour la section « Avertissements de sécurité ».
- Enlevez tout film de protection qui pourrait encore se trouver sur votre nouvelle plaque de cuisson électrique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez le bout de votre doigt, mais pas l'ongle.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est activée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir les bons ustensiles de cuisine



- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

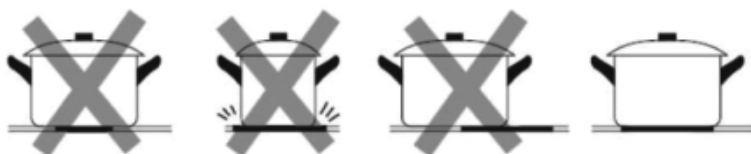


- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test avec un aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la plaque à induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si l'écran ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas à une plaque à induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Les plaques de cuisson à induction sont fabriquées en verre céramique lisse. La chaleur provient d'une bobine d'induction magnétique qui chauffe les ustensiles de cuisine mais pas la surface de cuisson. La chaleur de l'ustensile de cuisson est transférée aux aliments.
- Il est important de n'utiliser que des ustensiles en métal spécifiquement conçus et/ou approuvés pour une utilisation sur des plaques à induction. Ne laissez jamais de récipients en mélamine ou en plastique entrer en contact avec les zones de chaleur.
- Une casserole dont le diamètre est inférieur à 140 mm peut ne pas être détectée par la plaque à induction.

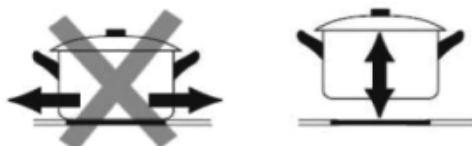
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévue. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson : ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Remarques : Vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole ou de poêle pour plaque céramique.

Dimensions suggérées pour les plaques de cuisson à induction

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Toutefois, il est conseillé que le fond de cette casserole ait un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre plaque de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Diamètre de la base des ustensiles :

<i>Zone de cuisson</i>	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280
Zones Flexi	200	400 X 200

Utilisation de la plaque de cuisson

Pour démarrer la cuisson

1. Après avoir branché la plaque de cuisson à l'électricité et l'avoir mise sous tension.

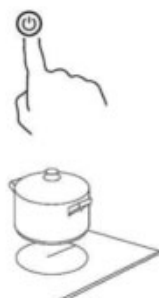
Appuyez sur le bouton ON/OFF  et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip pour allumer la plaque de cuisson. La plaque de cuisson entre alors en mode veille, tous les indicateurs de réglage de la température et de la minuterie affichent « - ».

2. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.

• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

3. Régler le niveau de température de la zone de cuisson

• Réglez la puissance en utilisant le bouton de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, la valeur peut être réglée de 0 à 9, B, Flex en cercle.



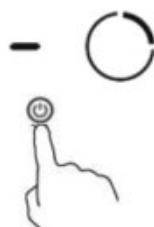
Remarques :

- Après avoir été branchée et allumée, la plaque de cuisson émet un bip sonore, tous les voyants s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent.
- Lorsque la plaque de cuisson est en mode veille, si aucune action n'est entreprise dans un délai d'une minute, la plaque de cuisson électrique s'éteint automatiquement et l'avertisseur sonore émet un bip sonore.
- Pour allumer la plaque de cuisson, appuyez sur ON/OFF et maintenez enfoncé pendant environ 3 secondes ; pour l'éteindre, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton ON/OFF.
- Le niveau de puissance peut être réglé de 0 à 9, B et Flexi pour les boutons #1 et #5. Pour les boutons #2, #3 et #4, il peut être réglé de 0 à 9, B en cercle.
- L'indicateur de réglage de la température de la zone sélectionnée clignote lors du réglage. Après le réglage, le chiffre clignote pendant 5 secondes, puis s'arrête de clignoter, et le réglage est confirmé.

Pour éteindre la plaque de cuisson

1. Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en réglant la puissance sur le niveau 0. L'indicateur affiche alors « - ».

2. Vous pouvez également éteindre toute la plaque de cuisson en appuyant sur le bouton de commande  ON/OFF.



Remarque : En cas de coupure de courant pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés. Vous devez d'abord mettre la plaque sur 0, puis vous pouvez à nouveau régler le niveau de puissance.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement de la plaque à induction reste allumé pendant environ 1 minute après l'arrêt de la plaque de cuisson.

Utilisation de la fonction Booster - Plaque de cuisson à induction

Certains modèles de **plaques de cuisson à induction** peuvent avoir une ou plusieurs zones de cuisson dotées de la fonction Booster. Vous pouvez utiliser la fonction Booster pour augmenter la puissance de la zone de cuisson concernée jusqu'à une puissance maximale pendant 5 minutes. Cette fonction permet de réduire le temps de cuisson, ce qui est pratique quand on est pressé !

Pour utiliser la fonction Booster lorsque la plaque de cuisson fonctionne, procédez comme suit :

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
Touchez la touche ON/OFF pendant environ 3 secondes pour allumer la plaque de cuisson.
2. Réglez sur « b ». Le voyant de la zone de cuisson affichera « b » et clignotera pendant 5 secondes avant d'arrêter de clignoter. La fonction Booster est alors activée.

Remarque :

1. Lors de l'utilisation de la fonction Booster, l'autre zone de cuisson verticale ne peut pas fonctionner en même temps.
2. Après la fin du Booster au bout de 5 minutes, la zone de cuisson réduit progressivement le niveau de puissance toutes les 5 minutes.

Annuler la fonction Booster

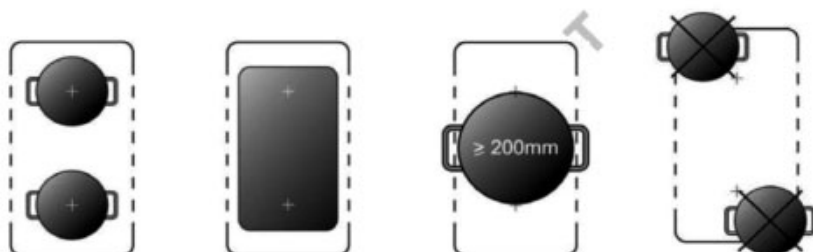
- Vous pouvez également annuler la fonction Booster en utilisant le bouton de niveau de puissance.

Zones Flexi - Table de cuisson à induction

Certains modèles peuvent avoir une ou plusieurs zones de cuisson Flexi. Ces zones de cuisson Flexi peuvent être utilisées comme une seule zone ou comme deux zones indépendantes, en fonction des besoins de cuisson.

Les zones Flexi sont chacune constituées de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une zone unique, un ustensile de cuisine peut être déplacé d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone Flexi en conservant le même niveau de puissance que la zone où l'ustensile a été placé à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par l'ustensile est automatiquement éteinte.

Important : Veillez à placer les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson unique. Dans le cas de grandes casseroles, de casseroles ovales, rectangulaires et allongées, veillez à placer les casseroles au centre de la zone de cuisson en couvrant les deux croix.



Activer la zone d'induction Flexi

Pour activer la zone Flexi gauche comme une seule grande zone, il faut d'abord mettre le bouton # 1 sur Flexi, avec un voyant rouge sur la vitre. Puis vous pouvez régler le niveau de puissance avec le bouton # 2, de 0 à 9, et b en cercle.

Pour activer la zone Flexi droite comme une seule grande zone, il faut d'abord mettre le bouton # 5 sur Flexi, avec un voyant rouge sur la vitre. Puis vous pouvez régler le niveau de puissance avec le bouton # 2, de 0 à 9, et b en cercle.

Lorsque la zone Flexi fonctionne, le voyant situé au-dessus du bouton de contrôle de la zone Flexi s'allume.

Désactiver la zone d'induction Flexi

Pour désactiver la zone Flexi lorsqu'elle fonctionne, placez le bouton #1 sur tout autre niveau de puissance. L'indicateur s'éteint après désactivation.

Détection de casseroles et de petits ustensiles

Pour les plaques à induction, si l'affichage fait clignoter * * en alternance avec le réglage de la puissance.

- Vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- La casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

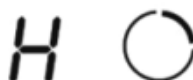
Remarques :

1. Aucun chauffage n'a lieu si aucun récipient approprié ne se trouve sur la zone de cuisson.
2. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si aucun récipient approprié n'est placé sur la zone de cuisson.
3. Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la plaque de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Avertissement de chaleur résiduelle

Attention aux surfaces chaudes

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre « H » s'affiche sur le voyant de réglage de la puissance pour vous avertir de la chaleur résiduelle.



Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie :

si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une autre fonction de sécurité de la plaque de cuisson. Il se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson. En cas de température excessive, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement.

Recommandations de cuisson

Soyez prudent lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson sur un réglage élevé et réduisez la puissance lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles remontent de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits.

Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.

- Certaines cuissons, notamment la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas afin de garantir la bonne cuisson des aliments selon la durée recommandée.

Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez d'huile les deux côtés du steak. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et déposez la viande.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Cela peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne encore plus tendre avant de le servir.

Pour les sautés

1. Choisissez un wok plat compatible avec la céramique ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuire d'abord la viande, la mettre de côté et la garder au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont cuits, mais encore croquants, réglez la zone de cuisson à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Paramètres de chauffage

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif uniquement. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de vos ustensiles de cuisine et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Paramètres de chauffage	Usage
1 - 2	● réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments ● faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui fondent rapidement ● mijotage doux ● réchauffage lent
3 - 4	● réchauffer des aliments ● mijotage rapide ● cuire du riz
5 - 6	● crêpes
7 - 8	● sautés doux ● cuire des pâtes
9	● sautés vifs ● cuisson intense ● faire bouillir de la soupe ● faire bouillir de l'eau

4 INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : L'entretien ne doit être effectué que par du personnel agréé.

Avant l'entretien ou le nettoyage de votre cuisinière, coupez le disjoncteur, fermez le robinet du gaz ou le réseau de gaz et laissez la cuisinière refroidir.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Un entretien et un nettoyage adéquats prolongeront la durée de vie de l'appareil et garantiront un fonctionnement sans problème.

La cuisinière doit être lavée à l'eau chaude, avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

N'utilisez jamais de poudre à récurer, de laine d'acier ou d'acides pour nettoyer la cuisinière.

Les pièces en acier inoxydable doivent être lavées avec de l'eau après utilisation et séchées avec un chiffon doux. Si la saleté persiste, il est nécessaire d'utiliser un détergent non abrasif ou du vinaigre chaud.

La vitre de la porte du four doit être lavée avec de l'eau chaude et un tampon en nylon imbibé de détergent ordinaire.

Évitez de frotter le panneau avant, car vous effaceriez les motifs imprimés sur les boutons.

Les grilles émaillées du bouton peuvent être lavées au lave-vaisselle.

La cuisinière ne doit pas être nettoyée avec des équipements à vapeur (par exemple, des nettoyeurs à vapeur).

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE

Nettoyez les éclaboussures de la surface de la plaque de cuisson dès que possible après utilisation. Assurez-vous toujours que la surface est suffisamment froide avant de la nettoyer.

Après utilisation, une fois que la cuisinière a refroidi, nettoyez-la soigneusement, car même de petites salissures peuvent devenir impossibles à éliminer après réchauffement.

N'utilisez pas de tampons ou éponges abrasifs, ni de poudres de nettoyage, car ces produits peuvent rayer la surface du verre.

Les petites salissures peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon humide ou à l'eau chaude savonneuse.

Les taches de savon doivent être enlevées avec de l'eau, puis le verre doit être soigneusement séché.

Pour les salissures incrustées, il est recommandé d'utiliser un grattoir à vitre, muni d'une lame métallique, que l'on trouve facilement dans le commerce.

Nettoyer uniquement lorsque les surfaces sont froides.

Utilisez un chiffon doux ou du papier absorbant pour nettoyer la surface. Si un liquide renversé a séché sur la surface, il peut être nécessaire d'utiliser un nettoyant spécial pour plaque vitrocéramique, disponible dans la plupart des supermarchés.

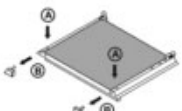
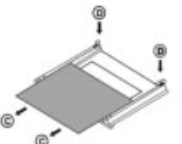
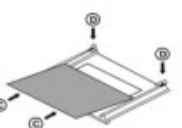
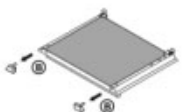
N'utilisez pas d'autres nettoyants abrasifs et/ou de la laine métallique, car ils pourraient rayer la surface en vitrocéramique.



NETTOYAGE DU FOUR

Le four doit être lavé avec de l'eau chaude et un tampon en nylon imbibé de détergent ordinaire. Le four est en émail « facile à nettoyer » et ne nécessite pas de détergent abrasif pour le nettoyer.

Comment retirer la vitre intérieure de la porte du four pour la nettoyer :

	- Appuyez sur (A), et retirez les parties supérieures (B).
	- Dégagez la vitre intérieure (C) des parties supérieures intérieures (D). - Retirez la vitre intérieure Le vitre doit être lavée avec de l'eau chaude et un tampon en nylon imbibé de détergent ordinaire.
	- Placez la vitre dans les supports - Glissez dans le guide jusqu'à ce qu'elle s'engage dans la rainure (D) des parties supérieures intérieures
	- Introduisez les parties supérieures (B).

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Une fois l'appareil débranché électriquement, dévissez le capuchon de protection et l'ampoule, et remplacez l'ampoule par une autre adaptée aux températures élevées (300 °C) et ayant les caractéristiques suivantes :

Voltage : 220-240 V

Puissance : 15/25 W

Douille : E14



Revissez le capuchon en verre et rebranchez l'appareil.

Filtre de protection du ventilateur du four

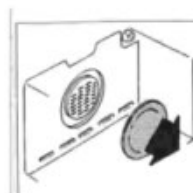
Pendant la cuisson, pour minimiser les graisses/déchets qui s'écoulent vers le ventilateur, installez le filtre.

Lorsque la cuisson est terminée, retirez le filtre et lavez-le.

Pour installer le filtre, il faut le placer contre la paroi arrière au même niveau

que le ventilateur, puis pousser le filtre vers le bas. Faites l'opération inverse pour enlever le filtre.

Le nettoyage du ventilateur doit être effectué par un service technique.

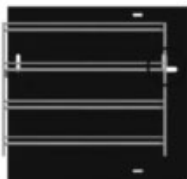
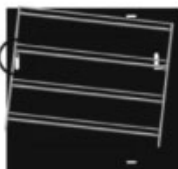


RETIRER LES GRILLES LATÉRALES DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage, les grilles latérales chromées peuvent être retirées.

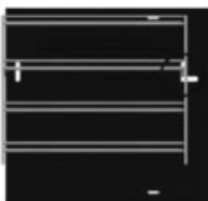
Pour cela, suivez les instructions 1 à 3 pour le démontage de la grille du four.

Remonter en suivant les instructions 3 à 1.



1. Soulevez la grille verticalement et retirez la goupille de la rainure située sur la face avant du four.

2. Déplacez la grille dans la direction indiquée afin qu'elle s'insère dans la fente le long de la paroi du four.



3. Déplacez la grille dans la direction indiquée afin qu'elle s'insère dans la fente le long de la paroi du four.

Soulevez la grille verticalement et retirez la goupille de la rainure située sur la partie arrière du four.

Les glissières en acier inoxydable qui soutiennent les plaques de cuisson peuvent être retirées et placées sur trois niveaux de grilles latérales.

Conseils et astuces

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigt, marques, taches laissées par des aliments ou des salissures non sucrées sur le verre)	1. Coupez l'alimentation électrique. 2. Appliquez un nettoyant pour verre vitrocéramique lorsque la vitre est encore tiède (mais pas chaude !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Mettez la plaque de cuisson sous tension.	Lorsque vous coupez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la surface vitrée de la plaque de cuisson : le verre pourrait se tacher.
Débordement, fonte et éclaboussures de sucre chaud sur le verre	Éliminez immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir à lame adapté à la vitrocéramique de la plaque de cuisson, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation électrique. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.	• Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les éclaboussures. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever, voire endommager définitivement la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est enlevé, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Salissures sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation électrique. 2. Nettoyer les salissures. 3. Essuyez la zone de commande tactile	• La plaque de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles

	avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Mettez la plaque de cuisson sous tension.	peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.
--	--	--

Entretien de la plaque de cuisson

Si vous constatez une anomalie sur votre plaque de cuisson, avant de contacter le service après-vente ou l'endroit où vous l'avez achetée, vérifiez les points suivants :

1. L'appareil n'est pas alimenté en électricité :

- Vérifiez s'il y a une coupure d'électricité dans votre département ;
- Vérifiez que l'appareil est correctement raccordé au réseau électrique ;
- La durée de la minuterie est peut-être écoulée ;
- La plaque a atteint la durée de cuisson la plus longue et elle s'éteint automatiquement ;
- En cas de liquide en ébullition, le panneau de commande tactile et les dispositifs de protection contre les débordements s'arrêtent automatiquement ;

2. Les boutons du panneau de commande tactile ne peuvent pas être activés :

- Il peut s'agir du verrouillage enfant, avec « Lo » affiché sur l'écran du minuteur ;
- Si du liquide ou un chiffon mouillé est en contact du panneau de commande tactile, il y a une protection active contre les débordements ;

3. Après la cuisson, l'écran affiche « H » :

- C'est normal La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité d'avertissement de chaleur résiduelle. Le signal H s'affiche jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour être touchée.

4. Après avoir été éteint, le ventilateur de la plaque de cuisson à induction reste en marche pendant un certain temps :

- C'est normal, cela permet à l'appareil de refroidir complètement.

5. Certaines casseroles émettent des bruits de crépitements ou de cliquetis lors de l'utilisation de la plaque à induction :

- C'est normal, c'est le son des bobines d'induction pendant le fonctionnement, et selon la construction de vos ustensiles de cuisine, le cliquetis peut être légèrement différent.

6. Le verre est rayé :

- Vérifiez si vous utilisez des ustensiles de cuisine inadaptés, comme des ustensiles à bords rugueux.
- Vérifiez si des produits abrasifs ou des produits de nettoyage inadaptés sont utilisés.

Inspection des dysfonctionnements de la plaque à inductions

En cas d'anomalie, la plaque à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale, si la mise sous tension après l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de récipient	Vérifiez s'il n'y a pas de liquide dans la casserole, remplir de liquide puis
E5	Température élevée du capteur de température IGBT	Veuillez redémarrer après que la plaque à induction a refroidi.

Pour tous les autres codes d'erreur, éteignez l'appareil et appelez votre fournisseur de services.

5 CONTRÔLE DU PRODUIT

Le fabricant certifie que cet appareil a fait l'objet des vérifications suivantes :

- Fonctionnement de l'unité électrique
- Rigidité diélectrique
- Continuité de la mise à la terre
- Fonctionnement avec un seul type de gaz
- Contrôle des fuites
- Fonctionnement des soupapes de sécurité
- Contrôle esthétique

Adresse du fabricant : Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugal

www.meireles.pt

6 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BRÛLEURS	PUISSANCE, W	
	ELECTRIQUE	E 913
Booster 210 mm	2000/2600 W	1
Booster 180 mm	2000/2600 W	2
Booster 160 mm	1500/2000 W	2
Four	3800W	E
Résistance circulaire	3000W	E
Gril	2800W	E
Four, L		121 L
Puissance électrique maximale (W)		11000W 3800 W (FOUR) 7200 (PLAQUE DE CUISSON)
Approvisionnement électrique		380-415 V 3N
Intensité maximale		48 A
Câble électrique (H05 RR - F)		5G 2,5mm
Dimensions de la cuisinière : LxPxH (mm)		900x615x940
Dimensions emballage : LxPxH (mm)		960x690x1005
Poids : Net / Brut (kg)		76/79,5 kg

EE Brûleur - EE Table - IEE Four - Conforme (EU) 66/2014

1	EINFÜHRUNG	70
	ALLGEMEINE WARNUNGEN	70
2	INSTALLATIONSANLEITUNG	72
	2.1 HERDINSTALLATION	72
	2.2 GASANSCHLUSS	74
3	BETRIEBSANLEITUNG	78
	3.1 HINWEISE VOR DEM BENUTZEN	78
	3.2 BENUTZEN DES MULTIFUNKTIONSOFENS	79
	3.3 BENUTZEN DER BACKOFENBELEUCHTUNG	80
	3.4 ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERSCHALTER	80
	3.5 EMPFEHLUNGEN ZUM BENUTZEN DES OFENS UND GRILLS	82
	3.6 PRODUKTÜBERSICHT	84
4	ANLEITUNG FÜR WARTUNG UND REINIGUNG	92
5	PRODUKTKONTROLLE	98
7	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	98

1 EINFÜHRUNG

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für ein Produkt aus unserer breiten Palette entschieden. Wir möchten Ihnen für Ihre Wahl danken, mit der Sie Vertrauen in und Wertschätzung für unserer Marke ausgedrückt haben.

Wir sind überzeugt, dass Sie auch in Zukunft Ihre Wahl nicht bereuen werden.

Diese Anleitung gilt für eine Vielzahl von Standherden aus unserem Sortiment. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Beschreibungen für Ihren Herd gelten müssen. Welche Teilbeschreibung für Ihren Herd gilt, hängt von der Ausstattung Ihres Herdes ab.

ACHTUNG:

Installation, Regulierung oder Wartung sowohl der Gas- als auch Elektrokomponenten sollte nur von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden, das mit den geltenden Installationsvorschriften vertraut sind. Diese Anleitung gilt für eine Vielzahl von Standherden aus unserem Sortiment. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Beschreibungen für Ihren Herd gelten müssen. Welche Teilbeschreibung für Ihren Herd gilt, hängt von der Ausstattung Ihres Herdes ab.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Herd anschließen und in Betrieb nehmen, da sie allgemeine Anweisungen zu Installation, Bedienung und Wartung Ihres Herdes enthält.

Detaillierte Kenntnis der Bedienung und Wartung des Geräts sind von enormem Vorteil, damit Sie alle Vorzüge nutzen und die besten Ergebnisse erzielen können.

ALLGEMEINE WARNUNGEN

Lesen Sie sich die folgenden Punkte sorgfältig durch, um elektrische Schläge oder Feuer zu vermeiden.

Es ist äußerst wichtig, dass die Anleitung für später auftretende Fragen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Sollte das Gerät verkauft oder weitergegeben werden, legen Sie dem Gerät unbedingt diese Anleitung bei, damit der neue Besitzer die Funktionen des Geräts und die relevanten Warnungen nachschlagen kann. Diese Warnungen dienen Ihrer Sicherheit. Sie MÜSSEN sie sorgfältig lesen, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.

Um den sicheren Betrieb aufrechtzuerhalten, wird empfohlen, das Produkt alle fünf Jahre durch autorisierte Wartungspersonen kontrollieren zu lassen.

Wenn das Gerät nicht in einwandfreiem optischen Zustand ist, die Oberfläche Sprünge aufweist, Fugen ungleichmäßig und verzogen sind, schalten Sie das Gerät aus und benutzen es nicht mehr. Es besteht u.U. Lebensgefahr. Sehen Sie in einem solchen Fall auch von einer Installation ab.

Warnungen zur Installation/Aufstellung/inbetriebnahme

- Installation, Einstellung oder Wartung sowohl der Gas- als auch Elektrokomponenten sollte nur von qualifizierten und autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden, das mit den geltenden Installationsvorschriften vertraut sind.
- Um möglichen Risiken vorzubeugen, muss die Installationsanleitung befolgt werden.
- Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht als Heizgerät verwendet werden.

- Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Einsatz in Wasserfahrzeugen, Wohnmobilen oder Wohnwägen, wenn nicht jede Kochplatte mit einem Flammenschutz ausgestattet ist.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, durch einen externen Timer oder ein getrenntes Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Um ein unabsichtliches Kippen des Geräts zu vermeiden, zum Beispiel wenn ein Kind auf die offene Ofentür klettert, müssen alle Stabilisierungsmittel montiert werden. Bitte ziehen Sie für die Installation die Anleitungen zu Rate.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt wurden.
- Um einen Brand zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Grillroste und Einsätze stets gemäß der Anleitung in das Gerät eingesetzt werden.
- Stellen Sie sicher, dass keine der aufgeführten Lüftungen, Öffnungen und Lufträume blockiert sind.
- Verändern Sie dieses Gerät nicht.

Warnungen zur Verwendung

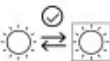
- Das Gerät ist nicht für die unbeaufsichtigte Benutzung durch Kinder oder pflegebedürftige Personen geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen geeignet, außer diese werden von einer für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder angewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Zugängliche Teile können beim Benutzen heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Herd im Betrieb nur an den dafür vorgesehenen Teilen berührt werden. Kinder sollten ferngehalten werden.
- Benutzen Sie keine Sprühdosen in der Nähe des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.
- Lagern oder benutzen Sie keine entzündbaren Flüssigkeiten, Gase oder sonstige entzündbare Gegenstände in der Nähe dieses Geräts.
- Benutzen Sie den Speisewärmer im unteren Bereich nie zum Aufbewahren entzündbarer Stoffe oder Materialien, die keiner Hitze standhalten können, zum Beispiel Holz, Papier, Sprühdosen, Putzlappen, etc.
- Schalten Sie den Grill stets sofort nach der Benutzung ab, da Fett- und Speisereste Feuer fangen können. Halten Sie diese Teile daher stets sauber.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
Decken Sie die Einsätze nicht mit Folie ab, da diese schmelzen und sich entzünden können.
Lassen Sie große Töpfe und Pfannen nicht über das Kochfeld auf die benachbarten Arbeitsplatten herausragen. Dies führt zum Versengen der Arbeitsplattenoberflächen.
- Benutzen Sie die Tür nicht als Ablagefläche.
- Drücken Sie die offene Ofentür nicht nach unten.

Warnung zur Reinigung/Wartung

- Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es reinigen oder Teile austauschen.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Ofentürglasscheibe keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfkantigen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerschlagen der Glasscheibe führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät stets sofort, nachdem Lebensmittel verschüttet wurden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

UMWELTHINWEISE

	Entsorgen Sie die Verpackung Ihres Gerätes nicht, da diese wiederverwendet werden kann. Geben Sie diese bei einem ÖKOPUNKT ab.
	Dieses am Gerät angebrachte Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden soll. Stattdessen soll es bei einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die geeignete Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, dass eventuelle negative Folgen für die Umwelt und die öffentliche Gesundheit verhindert werden, die andernfalls durch eine unvollständige Produktbehandlung zustande kommen könnten. Für weitere detaillierte Informationen über die Wiederverwertung dieses Gerätes kontaktieren Sie die städtischen Dienste, die Sammelstelle Ihres Wohnbezirks oder den Laden, wo Sie das Gerät gekauft haben.
	Dieses Symbol auf der Produktverpackung gibt an, dass dieses Product mit einer Lichtquelle ausgestattet ist. In Punkt 8 der Wartungs- und Reinigungsanweisungen finden Sie Informationen zu dieser Lichtquelle und wie Sie austauschen können.

2 INSTALLATIONSANLEITUNG

2.1 HERDINSTALLATION

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sachschäden und Verletzungen an Menschen oder Tieren ab, die durch unsachgemäße Installation oder Benutzung des Geräts entstehen.

Dies ist ein Küchengerät der Schutzklasse I für freistehende Installation und ist für die nicht-professionelle Benutzung im Privatbereich, von Erwachsenen und in Innenräumen bestimmt.

Die Stromvoraussetzungen sind auf einem Etikett in der Nähe -/Stromeinlässe angegeben.

Die Herdinstallation sollte nur durch qualifiziertes und autorisiertes Personal erfolgen.

Installieren Sie den Herd fest und richten Sie ihn waagrecht aus - einige Modelle haben hierfür kleine Stellfüße.

	Nehmen Sie das Fußzubehör aus dem Innenraum des Ofens.
	Bitten Sie jemanden, eine Seite des Geräts anzuheben. Drehen Sie das Gerät nie auf den Kopf. Schrauben Sie die Stellfüße einzeln in die Ecklöcher unter dem Gerät.
	Bitten Sie Ihren Helfer, die andere Seite des Geräts anzuheben. Schrauben Sie nun die anderen beiden Stellfüße auf die gleiche Weise in den übrigen beiden Ecken des Geräts an.
	Stellen Sie die Höhe der Füße ein, indem Sie den unteren Teil der Stellfüße im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Hinweis: Gerät muss waagrecht stehen.

2.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

SEHR WICHTIG: Das Gerät muss stets nach aktuellen Vorschriften geerdet sein.

Der elektrische Anschluss sollte nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, das die gesetzlichen Installationsvorschriften kennt.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen, dass das Stromnetz für die benötigte Spannung bereit ist (sehen Sie dafür das Datenblatt oder die Tabelle der technischen Eigenschaften).

Das Gerät muss stets nach gesetzlichen Regeln geerdet sein.

Das Erdungsanschlusskabel ist grün/gelb.

Das Kabel muss durch einen Gerätestecker mit einer Steckdose mit Erdung verbunden sein.

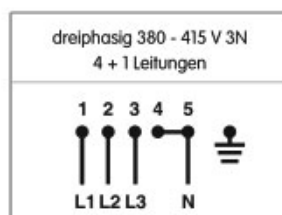


Das Anschlusskabel muss so positioniert sein, dass kein Punkt eine Temperatur von 50°C über der Raumtemperatur erreichen kann.

Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet und dafür ausgelegt, bei einer Frequenz von 50/60 Hz zu arbeiten

Überprüfen Sie die Art des elektrischen Anschlusses auf den Etikett auf der Rückseite des Geräts nahe der Kabeleinführung, auf dem in der Speisewärmertür platzierten Datenblatt, auf dem Verpackungsetikett oder in der Tabelle der technischen Eigenschaften.

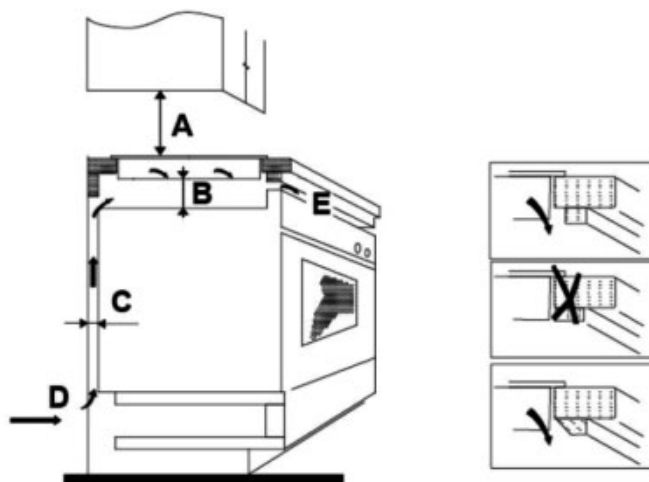
Je nach Modell - sehen Sie dazu die Tabelle der technischen Eigenschaften - Leitungen) oder Drehstrom 400V 3N ~ (4+1 Leitungen).



Vergewissern Sie sich auf jeden Fall, dass das Elektrokochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Elektrokochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	mindestens 50mm	mindestens 20mm	Lufteinlass	Luftauslass 5mm

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß der einschlägigen Norm oder über einen einpoligen Schutzschalter erfolgen. **Das Gerät hat eine hohe Nennleistung und muss von einem qualifizierten Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.**

Hinweise:

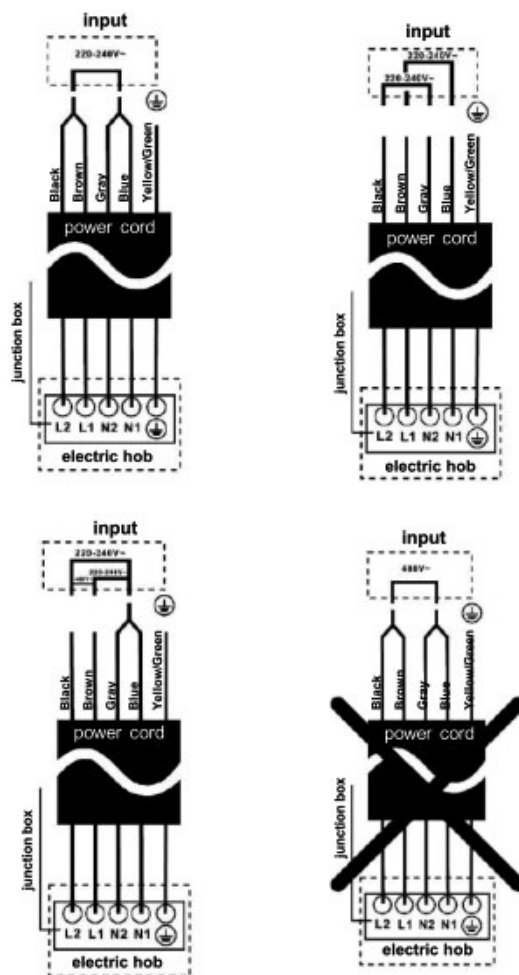
1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Bitte führen Sie die Arbeiten niemals selbst durch.
2. Das Elektrokochfeld darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern installiert werden.
3. Das Elektrokochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Betriebssicherheit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Verbundschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
7. Dieses Elektrokochfeld darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Netzimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Wenden Sie sich erforderlichenfalls bitte an Ihr Versorgungsunternehmen, um Informationen über die Netzimpedanz zu erhalten.

Hinweis: Bei einigen Modellen wird möglicherweise ein Netzanschlusskabel mit Stecker mitgeliefert. Wenn dies der Fall ist, können Sie den Stecker direkt in die Steckdose stecken. Bitte lassen Sie den Stecker des Netzanschlusskabels bei Modellen ohne Stecker nach dem Gebrauch herausgezogen.

Die Methode der Anschlüsse ist unten dargestellt.



3 BETRIEBUNGSANLEITUNG

3.1 HINWEISE VOR DEM BENUTZEN

Achtung:

Die erreichbaren Teile des Herds können heiß sein, besonders wenn der Ofen oder Grill in Betrieb ist. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.

Die Herdinstallation sollte nur durch qualifiziertes und autorisiertes Personal erfolgen.

Das Gerät ist nicht für die unbeaufsichtigte Benutzung durch junge Kinder oder pflegebedürftige Personen geeignet. Junge Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse 1 (freistehende Installation) und ist für die nicht-professionelle Benutzung im Privatbereich, von Erwachsenen und in Innenräumen bestimmt.

Dieses Gerät gehört zur Kategorie Typ X für Überhitzung.

Erlauben Sie Kindern nicht, in der Nähe des Herds zu spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder während des Betriebs, damit sie keine heißen Flächen berühren und während des Betriebs nicht in der Nähe des Geräts sind.

Das Benutzen eines Gasgeräts erfordert einen konstanten Luftwechsel. Stellen Sie sicher, dass die Installation die Schritte des Installationsabschnitts 2.1 erfüllt.

Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, heizen Sie ihn für etwa 30 Minuten auf voller Temperatur vor, um eventuelle Restgerüche aus der Herstellung zu entfernen, ohne sie auf das Essen zu übertragen.

Kochgeräte produzieren warme und Dünste. Stellen Sie sicher, dass der Betriebsort gut gelüftet ist: halten Sie ein Fenster offen oder installieren Sie eine Dunstabzugshaube oder einen Abluftventilator, der die Dünste nach außen leitet.

Die Materialien in der Umgebung des Geräts müssen Temperaturen von 90° C standhalten.

Bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, entfernen Sie die Schutzhülle aus Kunststoff um einige der Metallteile.

Der Glasdeckel sollte stets geöffnet sein, wenn der Herd in Betrieb ist und auch wenn die Brenner heiß sind.

Benutzen Sie die Abdeckung für keine andere Zwecke außer zum Schutz des Kochfelds.

Seien Sie aufmerksam, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, da diese überhitzen und Feuer fangen können.

Benutzen Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit einem flachen Boden

Während des Kochens wird das Gerät sehr heiß. Berühren Sie nie einen Teil auf der Herdplatte oder im Ofen, ohne einen hitzebeständigen Ofenhandschuh zu tragen.

WARNUNG:

Benutzen Sie keine Sprühdosen in der Nähe des Geräts, während dieses in Betrieb ist.

Wenn dieses Gerät in einem Wasserfahrzeug oder Wohnwagen installiert ist, darf es nicht als Heizgerät verwendet werden. Lagern Sie keine entzündbaren Materialien im Aufbewahrungsfach.

3.2 BENUTZEN DES MULTIFUNKTIONSOFENS (EV-MODELLE)

Es können verschiedene Kochoptionen ausgewählt werden, indem Sie mit den Drehknopf verschiedene Einstellungen auswählen und die über ein Thermostat geregelte Temperatur festlegen.

Backofen-beleuchtung

In dieser Position ist nur die Beleuchtung in Betrieb. Das Licht bleibt in den anderen sieben Betriebspositionen an.

Auftauen

Das Auftauen geschieht auf die gleiche Art wie bei Raumtemperatur, allerdings mit dem Vorteil, dass es viel schneller geht. In dieser Position ist nur das Gebläse in Betrieb.

Ober-/Unterhitze

Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen geliefert. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor Speisen hineingeschoben werden. Ober-/Unterhitze liefert optimale Resultate für: Kuchen, Pizzas, Brot und langsames Kochen von Aufläufen. Eigenschaften von Ober-/Unterhitze: Hitze von oben und unten, Kochen nur auf mittlerer Schiene möglich und Speisen sollten zentriert im Ofen platziert werden.

Belüfteter Ofen

Mit dieser Funktion starten Sie die kontinuierliche Zirkulation heißer Luft, besonders geeignet zum Kochen auf mehreren Ebenen des Ofens. Die gewählte Temperatur wird in kurzer Zeit erreicht. Die Ober- und Unterhitze des Ofens sind zusammen mit den Thermostat in Betrieb. Das Gebläse ist konstant in Betrieb.

Umluft

Der äußere Ring des oberen und unteren Heizelements und das Gebläse sind in Betrieb und die Hitze wird gleichmäßig auf alle Einschubebenen verteilt. Geeignet zum backen von Blechkuchen und einlagigem Gebäck. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor Speisen hineingeschoben werden. Wählen Sie zum Verwenden die Umluftfunktion sowie die gewünschte Temperatur.

Heißluft

Die Heizspirale und das Gebläse werden verwendet und die Hitze wird gleichmäßig auf alle Einschubebenen verteilt. Verschiedene Speisen können auf verschiedenen Blechen und Roste gekocht werden, natürlich mit den entsprechenden Backzeiten. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor Speisen hineingeschoben werden. Der Heißluftmodus optimiert das Ergebnis für: Kuchen, große Mengen an Speisen und das gleichzeitige Kochen mehrerer Gerichte. Wählen Sie zum Verwenden die Heißluftfunktion sowie die gewünschte Temperatur.

Grill

Benutzen Sie das Grillelement zum Toasten und Schmelzen von Käse oder zum Anbräunen. Nicht länger als 5 Minuten Backzeit. Wählen Sie zum Verwenden die Grillfunktion sowie die gewünschte Temperatur.

Umluftgrill

Betrieb von Grillelement und Gebläse. Nutzen Sie diesen Modus zum Grillen von Fleisch, Gemüse und Geflügel. Heizen Sie den Ofen vor, legen Sie die Speisen auf den Grillrost im Backblech und platzieren Sie sie in der Mitte des Ofens. Andere Speisen können während des Grillens darunter gekocht werden.

Die Ofentür muss beim Kochen und Backen stets geschlossen sein.

Die erreichbaren Teile des Herds können heiß werden, besonders wenn der Ofen oder Grill in Betrieb ist. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.

3.3 BENUTZUNG DES GRILLS

Für komfortablere Handhabung können Sie Ihre Gerichte durch das Glasfenster des Backofens beobachten, ohne die Tür zu öffnen, indem Sie die Backofenbeleuchtung benutzen.

Um die Beleuchtung anzuschalten, drehen Sie den Drehknopf bis zu diesem Symbol .

Bei manchen Modellen mit Elektroofen (EV) geht das Licht an, wenn Sie den Griff des Ofens drehen und bleibt an, bis Sie den Ofen ausschalten.

3.4 ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERSCHALTER

MANUELLER BETRIEB (MAN)

Manueller Betrieb, wenn die Kochzeit oder Kochendezeit gewählt werden. Das Symbol "Manuell" ist angezeigt.

Die Tageszeit wird im Display mit 7 Segmenten angezeigt, solange die Zeitaufnahme nicht betätigt wurde.

AUTOMATISCHER BETRIEB (AUTO):

Wenn die Kochzeit oder Kochendezeit ausgewählt ist. Der Schalter geht in den automatischen Betrieb.

Das Symbol "Auto" wird angezeigt bis die Kochzeit oder Kochendezeit beendet ist.

TAGESZEIT

Tageszeit einstellen

Bei Stromanschluss zeigt der Display "12:00" und ein Symbol an. Beim Drücken irgendeines Kontrollschalters (+, - oder SELECT), wird das Symbol "MAN" angezeigt und es ist möglich, die Zeit in 5 Sekunden beim drücken von - oder + einzustellen. Die Uhrzeit kann auch später eingestellt werden durch wiederholter Betätigung von SELECT bis das Symbol blinkt. Dann können Sie die Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen.

SENSOREN (+) und (-)

Durch momentanes Drücken erhöht oder verringert sich die Zeit um eine Minute.

Durch das Drücken erhöht oder verringert sich automatisch die Einstellungsgeschwindigkeit. Durch ständiges Drücken zwischen 2 und 5 Sekunden (circa 3 Min / Sek).

Durch ständiges Drücken während mehr als 5 Sekunden (circa 20 Min / Sek)

Innerhalb von 5 Sekunden nach Funktionsauswahl kann die Dauer des Signalvolumens mit dem Sensor SET (+) oder SET (-) eingestellt werden.

Sensor AUSWÄHLEN

Durch momentanes Drücken des Sensors "Auswählen" wird die nächste Funktion ausgewählt. Das ständige Drücken des Sensors "SELECT" erzeugt keine Funktionsänderung. Das Drücken des Sensors "SELECT" während mehr als 10 Sekunden erzeugt ein akustisches Signal und die Betriebsart AUSWÄHLEN endet automatisch.

Sensor akustisches Signal LAUTSTÄRKE

Gehen Sie die Funktionsfolgen durch bis das Display den ausgewählten akustischen Signal L1, L2 oder L3 anzeigt, die Signallautstärke kann erhöht werden. Diese wird niedriger mit dem Sensor SET (+) oder SET (-) Das akustische Signal läutet entsprechend der ausgewählten Lautstärke.

L1 - niedrig; L2 - mittel; L3 - hoch

MINUTENZÄHLER

Um diesen als eine einfache Zeitschaltuhr zu benutzen, betätigen Sie wiederholt SELECT bis das Symbol blinkt, stellen Sie die gewünschte Zeit unter Betätigung von + oder - ein, nach circa 5 Minuten blinkt das Symbol nicht mehr und die Zeit beginnt. Um die Zeitsusammensetzung zu ändern oder auf Null zu stellen, betätigen Sie + oder -.

Wenn die Zeit vergangen ist, betätigen Sie irgendeinen Kontrollschalter, um die Klingel auszuschalten. Die maximale Zeit sind 99 Minuten.

KOCHZEIT

Endeinstellung des Kochens

Um unmittelbar mit dem Kochen zu beginnen und die Kochdauer einzustellen:

- Das Kochgut in den Ofen einführen und die gewünschte Funktion und Temperatur durch den Funktions- und Temperaturschalter auswählen.
- Wiederholt SELECT betätigen bis das Symbol * blinkt und die Kochzeit innerhalb von 5 Sekunden unter Betätigung von + oder - einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Zeit wieder angezeigt und das Symbol Auto bleibt eingeschaltet. Die restliche Kochzeit kann durch die Betätigung von SELECT überprüft werden bis das Symbol ausgewählt, geändert oder auf Null eingestellt wird unter Betätigung von + oder -. Nach dem Ende der Kochzeit schaltet sich die Klingel und der Ofen automatisch aus, der Display zeigt 0,00 und "MAN" blinkt. Um den Alarm auszuschalten, betätigen Sie wieder einen der Kontrollschalter, betätigen Sie "Auswählen" für die manuelle Programmierung, das Symbol "MAN" blinkt nicht mehr und der Ofen kann wieder benutzt werden.

PROGRAMMIERUNG DES KOCHANFANGS UND -ENDE

Um den Kochanfang und -ende zu programmieren

- Betätigen Sie SELECT bis das Symbol 1 angezeigt wird, wählen Sie die Zeit durch Betätigung von + oder - wähn Sekunden,
- Betätigen Sie den Select wieder bis das Symbol 1 ausgewählt ist und das Ende der Kochzeit ange wird
- Das Kochgut in den Ofen einführen und die gewünschte Funktion und Temperatur durch den Funktionsschalter und Thermostat auswählen.

Der Kochanfang erfolgt, indem man die Kochendzeit abzüglich der Kochdauer angibt. 5 Sekunden nachdem Sie die Kontrollschalter freigegeben werden, wird wieder die aktuelle Zeit angezeigt und das Symbol AUTO bleibt aktiviert, sowie das Symbol, das die Kochanfangszeit anzeigt.

Nachdem die Kochzeit beendet ist, hört man die akustische Warnung und der Ofen schaltet automatisch aus. Um den Alarm auszuschalten, betätigen Sie wieder einen der Kontrollschalter; betätigen Sie "SELECT" für die manuelle Programmierung, das Symbol "MAN" blinkt nicht mehr und der Ofen kann wieder benutzt werden.

Um die Programmierung abzustellen, stellen Sie die Kochzeit auf Null ein.

KINDERSICHERHEIT

Um eine unerwünschte Auswahl zu verhindern, verfügt die Einheit über eine Sicherheitsfunktion für Kinder, die durch eine Funktionsänderung eingestellt wird.

Sperrung für Kinder

Die Sperrfunktion für Kinder kann eingeschaltet werden an irgendeiner Tageszeit und wird im manuellen Betrieb angezeigt, unabhängig von der Kochzeit oder Endkochzeit und kann im automatischen Betrieb durchgeführt werden.

Die Sperrfunktion für Kinder wird durch Betätigung des Sensors (+) während minimal 5 Sekunden aktiviert bis das Symbol I angezeigt wird. Ab diesem Zeitpunkt sind alle anderen Funktionen gesperrt.

Ausnahme: Wenn eine Funktion, z. Bsp. Kochzeit beendet ist kann das akustische Signal gehört werden unter Betätigung irgendeines Sensors, obwohl die Kindersperrung weiterhin eingeschaltet ist.

Wenn Sie irgendeinen Sensor betätigen und die Kindersperrung eingeschaltet ist, hört man ein akustisches Signal und der Sperrsymbol für Kinder blinkt während zwei Sekunden.

Akustisches Signal LAUTSTÄRKE

Gehen Sie die Funktionsfolgen durch bis das Display das ausgewählte akustische Signal L1, L2 oder L3 anzeigt. Die Signallautstärke kann erhöht oder reduziert mit dem Touchpad SET (+) oder SET (-) Die akustische Rückmeldung lautet in der ausgewählten Lautstärke.

L1 - niedrig;

L2 - mittel;

L3 - hoch

KLINGESIGNAL AUSSTELLEN

Wenn die Zählung des Minutenzählers beendet ist, zeigt das Display die Tagesuhrzeit. Das Klingesymbol beginnt zu blinken und man hört einen akustischen Alarm, der während sieben Minuten klingelt, wenn dieser nicht unterbrochen wird.

Betätigen Sie irgendeinen Knopf, um den akustischen Alarm auszuschalten.

LAUTSTÄRKE EINSTELLEN

Sie können die Alarmlautstärke der Zeitschaltuhr wie folgt einstellen:

- 4) - unter Betätigung des Knopfes (-) können Sie die aktuelle definierte Lautstärke hören
- 5) - lassen Sie den Knopf (-) los und betätigen Sie ihn dann wieder. Sie können den nächsten Ton (3 im Ganzen) hören
- 6) - der letzte Ton, den Sie hören, ist derjenige, der eingestellt wird.

3.5 EMPFEHLUNGEN ZUM BENUTZEN DES OFENS UND GRILLS

Die erreichbaren Teile des Herds können heiß werden, besonders wenn der Ofen oder Grill in Betrieb ist. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.

Lassen Sie Kinder nicht auf der Ofentür sitzen oder spielen. Benutzen Sie die nach unten klappbare Tür nicht als Schemel, um Schränke darüber zu erreichen.

Warnung:

Benutzen Sie den Speisewärmer im unteren Bereich nie zum Aufbewahren entzündbarer Flüssigkeiten oder Stoffe, die keiner Hitze standhalten können, z. B. Holz, Papier, Sprühdosen, Putzlappen, etc.

Heizen Sie den Ofen vor, bis er die gewünschte Temperatur erreicht, bevor Sie Speisen in den Ofen schieben.

Benutzen Sie nie Gefäße mit niedrigem Rand oder Tablett als Backpfanne für Braten, um die Wände des Ofens so wenig wie möglich zu verschmutzen und Fett-/Öl-Spritzer, anbrennende Saucen und Rauchentwicklung zu vermeiden



Wenn Fett nach unten in den Ofenbrenner tropft, kann es sich entzünden.

Benutzen Sie stattdessen Gefäße mit hohem Rand, vorzugsweise aus Terrakotta, und stellen Sie sie auf etwa halber Ofenhöhe auf das Gitter.

Wenn die Speisen direkt auf dem Gitter liegen, müssen Sie einen Auffangbehälter darunter einschieben.



Benutzen Sie den Ofen nie ohne die Gummidichtung.

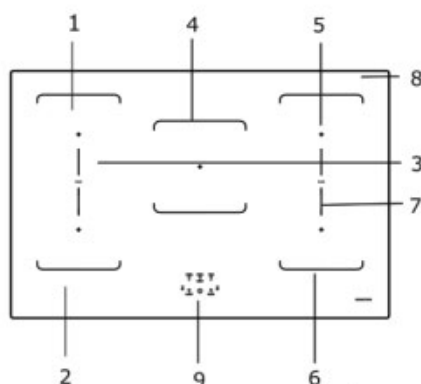


Während der Ofen und Grill in Betrieb sind, muss die Ofentür komplett geschlossen sein. Folgendes ist empfehlenswert: Platzieren Sie das Backblech auf die mittlere Schiene des Ofens.

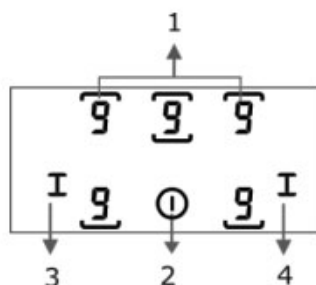
Vermeiden Sie es, die Tür während des Kochens zu öffnen, da die Temperatur den Kochvorgang beeinträchtigt und den Energieverbrauch steigert.

Der Ofen kann einige Minuten bevor die Gerichte komplett gebraten sind ausgestellt werden. Die verbleibende Wärme reicht aus, um das Gericht zu Ende zu braten.

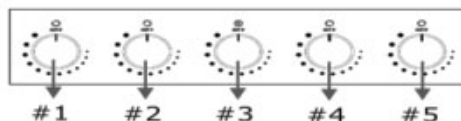
3.6 PRODUKTÜBERSICHT

Produktübersicht

1. 1500W Boost 2000W Kochzone
2. 2000W Boost 2500W Kochzone
3. 3000W Boost 3500W Flexzone links
4. 2000W Boost 2500W Kochzone
5. 2000W Boost 2500W Kochzone
6. 1500W Boost 2000W Kochzone
7. 3000W Boost 3500W Flexzone rechts
8. Glasplatte
9. Bedienfeld

Bedienfeld

1. Symbol der Kochzone
2. EIN/AUS-Taste
- 3 & 4. Anzeige der linken & rechten Flexzone

Bedienfeld

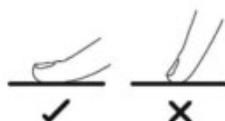
Hinweise: Die Produktdiagramme im Handbuch dienen nur als Referenz, es kann aufgrund von ständigen Produktverbesserungen geringfügige Abweichungen geben.

Bevor Sie Ihr neues Kochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt 'Sicherheitshinweise'.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise noch auf Ihrem neuen Elektrokochfeld befinden.

Bedienung der Sensortasten

- Die Sensortasten reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Piepton.
- Achten Sie darauf, dass die Sensortasten immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) darauf liegt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Sensortasten erschweren.



Wählen Sie das richtige Kochgeschirr



- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Topfes.

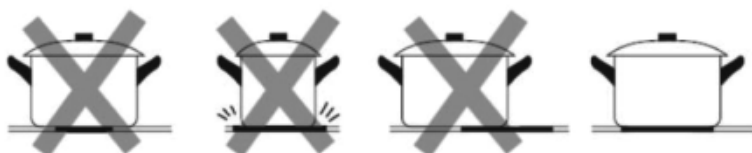


- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Halten Sie einen Magneten an den Boden des Topfes. Wird er angezogen, ist der Topf für Induktionskochfelder geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den zu prüfenden Topf.
 2. Wenn die Anzeige nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht für ein Induktionskochfeld geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Induktionskochfelder bestehen aus glattem Keramikglas, die Hitze kommt von einer magnetischen Induktionsspule, die das Kochgeschirr, nicht aber die Kochfläche erhitzt. Die Wärme des Kochgeschirrs wird auf die Speisen übertragen.
- Es ist wichtig, dass Sie nur Metalltöpfe verwenden, die speziell für die Verwendung auf Induktionskochfeldern konzipiert und/oder zugelassen sind. Achten Sie darauf, dass keine Melamin- oder Kunststoffbehälter mit den Heizzonen in Berührung kommen.
- Ein Topf mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm kann vom Induktionskochfeld nicht erkannt werden.

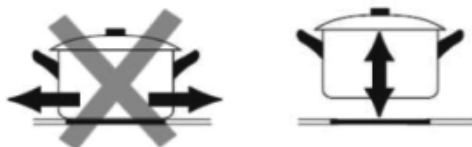
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder einem gewölbten Boden.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Topfes glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Stellen Sie den Topf immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Töpfe immer vom Kochfeld ab - nicht verschieben, sonst können sie das Glas zerkratzen.



Hinweise: Sie können jede Art von Topf oder Pfanne für Cerankochfelder verwenden.

Empfohlene Topfmaße für Induktionskochfelder

Die Kochzonen werden bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an den Durchmesser des Topfes angepasst. Es wird jedoch empfohlen, dass der Boden dieser Töpfe einen Mindestdurchmesser hat, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um den besten Wirkungsgrad Ihres Kochfelds zu erreichen, stellen Sie den Topf bitte in die Mitte der Kochzone.

Bodendurchmesser der Töpfe:

<i>Kochzone</i>	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280
Flexible Zonen	200	400 X 200

Verwendung des Kochfelds

So starten Sie den Kochvorgang

1. Nach Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz und Einschalten des Stroms.

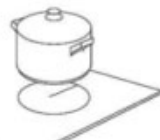
Halten Sie die EIN/AUS-  Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen „Piepton“ hören, um das Kochfeld einzuschalten. Jetzt schaltet das Kochfeld in den Standby-Modus, alle Anzeigen für die Hitzeeinstellung und die Timer-Einstellung zeigen “-” an.

2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die gewünschte Kochstelle.

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Stellen Sie die Heizstufe der Kochzone ein

- Stellen Sie die Heizleistung ein, indem Sie den Drehknopf der entsprechenden Kochzone, die Sie verwenden möchten, drehen, der Wert wird von 0 bis 9, b, kreisrunde Flexzone eingestellt.



Hinweise:

1. Nach dem Anschluss an das Stromnetz ertönt beim Einschalten der Summer des Kochfelds einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann.
2. Wenn sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet und innerhalb von 1 Minute nicht benutzt wird, schaltet sich das Elektrokochfeld automatisch aus und der Summer ertönt einmal.
3. Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die EIN/AUS-Taste und halten Sie sie etwa 3 Sekunden lang gedrückt; um es auszuschalten, brauchen Sie nur erneut die EIN/AUS-Taste zu drücken.
4. Die Leistungsstufe kann von 0 bis 9, B und Flexzone für die Drehknöpfe #1 und #5 eingestellt werden. Für die Drehknöpfe #2, #3 und #4 kann sie von 0 bis 9, B kreisrund eingestellt werden.
5. Die Heizstufenanzeige der gewählten Zone blinkt beim Einstellen. Nach der Einstellung blinkt die Zahl 5 Sekunden lang, dann hört sie auf zu blinken, und die Einstellung ist bestätigt.

So schalten Sie das Kochfeld aus

1. Sie können die Kochzone ausschalten, indem Sie die Heizstufe auf 0 stellen, die Anzeige zeigt “-” an.
2. Sie können auch das gesamte Kochfeld ausschalten, indem Sie die Bedientaste EIN/AUS  berühren.



Hinweis: Wenn der Strom während des Kochvorgangs unterbrochen wird, werden alle Einstellungen gelöscht. Sie müssen zuerst den Knopf auf 0 drehen, dann können Sie die Heizstufe wieder einstellen.

Hinweis: Das Kühlgebläse des Induktionskochfelds bleibt nach dem Ausschalten des Kochfelds noch etwa 1 Minute lang eingeschaltet.

Verwendung der Booster-Funktion - Induktionskochfeld

Einige Modelle von **Induktionskochfeldern** verfügen über eine oder mehrere Kochzonen mit Booster-Funktion. Mit der „Booster“-Funktion können Sie die Leistung der jeweiligen Kochzone auf eine maximale Leistungsstufe für 5 Minuten erhöhen. Diese Funktion kann die Kochzeit verkürzen, was besonders praktisch ist, wenn man es eilig hat!

Um die Booster-Funktion zu nutzen, wenn das Kochfeld in Betrieb ist, gehen Sie wie folgt vor:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Strom für das Kochfeld eingeschaltet ist.
Berühren Sie die EIN/AUS-Taste etwa 3 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Drehen Sie den Knopf auf b, die Heizzonenanzeige zeigt „b“ an und blinkt 5 Sekunden lang, dann hört sie auf zu blinken und die Booster-Funktion ist aktiviert.

Hinweis:

1. Bei Verwendung der Booster-Funktion, wenn die andere Kochzone in vertikaler Richtung nicht gleichzeitig in Betrieb ist.
2. Nachdem der Booster nach 5 Minuten beendet ist, wird die Leistungsstufe der Kochzone alle 5 Minuten schrittweise reduziert.

Deaktivieren der Booster-Funktion

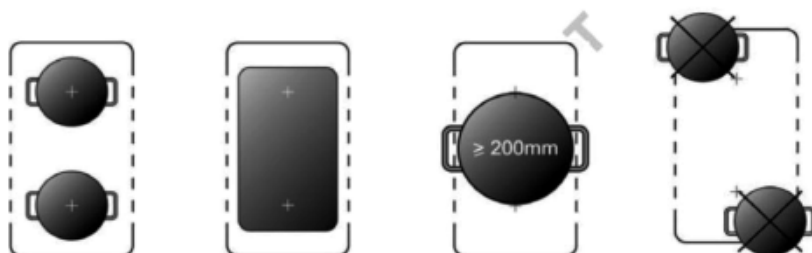
-Sie können die Booster-Funktion auch deaktivieren, indem Sie den Drehknopf drehen, um die Leistungsstufe einzustellen.

Flexible Zonen – Induktionskochfeld

Einige Modelle können eine oder mehrere flexible Kochzonen haben. Diese flexiblen Kochzonen können jeweils als eine einzige Zone oder als zwei unabhängige Zonen genutzt werden, je nach den entsprechenden Kochanforderungen.

Die flexiblen Zonen bestehen jeweils aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Beim Betrieb als Einzelzone wird ein Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone zur anderen verschoben, wobei die Leistungsstufe der Zone, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert war, beibehalten wird, und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird automatisch ausgeschaltet.

Wichtig: Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf die einzelne Kochzone zu stellen. Bei großen Töpfen, ovalen, rechteckigen und länglichen Brättern ist darauf zu achten, dass die Töpfe mittig auf der Kochzone platziert werden, so dass die beiden quer abgedeckt sind.



Aktivieren der flexiblen Induktionszone

Um die linke flexible Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, drehen Sie zuerst den Drehknopf # 1 auf Flexzone mit einer roten Anzeige auf dem Glas, dann können Sie die Leistungsstufe einstellen, indem Sie den Drehknopf #2 drehen von 0-9, b kreisrund.

Um die rechte flexible Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, drehen Sie zuerst den Drehknopf # 5 auf Flexzone mit einer roten Anzeige auf dem Glas ein, dann können Sie die Leistungsstufe einstellen, indem Sie den Drehknopf #2 drehen von 0-9, b kreisrund.

Wenn die flexible Zone in Betrieb ist, leuchtet die Anzeige über der entsprechenden Schaltfläche für die flexible Zone.

Deaktivierung der flexiblen Induktionszone

Um die flexible Zone während des Betriebs zu deaktivieren, drehen Sie den Drehknopf #1 auf eine andere Leistungsstufe.

Die Anzeige erlischt nach der Deaktivierung.

Erkennung von Töpfen und kleinen Gegenständen

Wenn bei Induktionskochfeldern die Anzeige " "abwechselnd mit der Heizstufe blinkt:

- haben Sie eine Pfanne nicht auf die richtige Kochzone gestellt oder,
- ist die von Ihnen verwendete Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet, oder
- ist der Topf zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

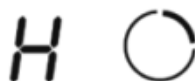
Hinweise:

1. Es wird nur dann aufgeheizt, wenn sich ein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
2. Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein geeigneter Topf darauf gestellt wird.
3. Wenn ein Topf ungeeigneter Größe oder ein nicht magnetischer Gegenstand (z.B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch nach 1 Minute aus.

Warnung vor Restwärme

Vorsicht vor heißen Oberflächen

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb war, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe „H“ erscheint in der Anzeige, um Sie zu warnen, sich von diesen Flächen fernzuhalten.



Sie kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden:

Wenn Sie weitere Töpfe erhitzen wollen, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.

Automatische Abschaltung

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Kochfelds ist die automatische Abschaltung. Sie erfolgt immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard Betriebs timer (Zeit)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Kochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Richtlinien für das Kochen

Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich Öl und Fett schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Booster-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und es besteht Brandgefahr.

Tipps zum Kochen

- Stellen Sie die Leistungsstufe niedriger, wenn das Essen kocht.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen auf der höchsten Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen erhitzt ist.

Simmern, Reis kochen

- Das Simmern findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Bläschen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, weil sich die Aromen entfalten, ohne das Essen zu verkochen.

Auch Saucen auf Eibasis und mit Mehl andgedickte Saucen sollten Sie unterhalb des Siedepunkts kochen.

- Bei einigen Vorgängen, wie z. B. dem Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

Steak anbraten

So braten Sie saftige, schmackhafte Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten es sein soll. Die Zeiten können zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durchgebraten es ist - je fester es sich anfühlt, desto „durchgebratener“ ist es.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es entspannen kann und zart wird.

Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen keramikgeeigneten flachen Wok oder eine große Bratpfanne.
2. Legen Sie alle Zutaten und Utensilien bereit. Das Pfannenrühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, teilen Sie das Kochgut in mehrere kleine Portionen auf.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Garen Sie zuerst das Fleisch, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie erhitzt sind.
7. Sofort servieren.

4 ANLEITUNG FÜR WARTUNG UND REINIGUNG

**Warnung: Wartung sollte nur durch autorisiertes Personal erfolgen.
Vor der Wartung oder Reinigung Ihres Herds, schalten Sie die Sicherung aus, drehen Sie den zugehörigen Gashahn oder die Hauptgasleitung ab und lassen Sie den Herd abkühlen.**

ALLGEMEINE REINIGUNG

Hinreichende Wartung und Reinigung erhöht die Lebensdauer des Geräts und stellt den problemlosen Einsatz sicher.

Der Herd muss mit warmem Wasser mit einem feuchten Schwamm und gewöhnlichen Reinigungsmittel gereinigt werden.

Verwenden Sie zum Reinigen des Herds niemals Scheuerpulver, Stahlwolle oder Säuren.

Die Edelstahlteile sollten nach dem Benutzen mit Wasser gewaschen und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Wenn sich Flecken so nicht entfernen lassen, benutzen Sie ein nichtscheuerndes Reinigungsmittel oder warmen Essig.

Das Glas der Ofentür sollte mit warmem Wasser und einem mit gewöhnlichem Reinigungsmittel getränkten Nylonschwamm gereinigt werden. Vermeiden Sie es, das vordere Bedienfeld zu schrubben, da dies die schablonierten Symbole über den jeweiligen Drehknöpfen ausradieren kann.

Die emaillierten Gitter der Herdplatten können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Der Herd darf nicht mit Dampfzubehör (z.B. Dampfreiniger) gereinigt werden.

REINIGUNG DES GLASKERAMIK KOCHFELDS

Wenn der Herd nach dem Benutzen abgekühlt ist, reinigen Sie ihn gründlich, da selbst kleine Flecken unmöglich zu entfernen werden können, wenn sie wieder erhitzt werden.

Verwenden Sie keine Scheuerpads, Schwämme oder Pulver zum reinigen, da diese Produkte die Glasoberfläche zerkratzen können. Kleine Mengen von Schmutz können mit einem feuchten Tuch oder heißem Seifenwasser entfernt werden.

Seifenflecken sollten mit Wasser entfernt und das Glas gründlich getrocknet werden.

Für verkalkten Schmutz wird empfohlen, dass Sie einen Glasschaber mit Metallklinge benutzen, den Sie problemlos im Fachhandel finden.

Reinigen Sie das Kochfeld nur, wenn es kalt ist.



OFENREINIGUNG

Der Ofen sollte mit warmem Wasser und einem mit gewöhnlichem Reinigungsmittel getränkten Nylonschwamm gereinigt werden. Der Ofen besteht aus leicht zu reinigendem Emaille, es müssen keine aggressiven Reinigungsmittel verwendet werden.

Entfernen der inneren Glasscheibe der Ofentür zum Reinigen:

	- Drücken Sie (A) und entfernen Sie die oberen Kappen.
	- Lösen Sie das Innenglas (C) von den unteren Kappen (D). - Entfernen Sie das Innenglas. Reinigen Sie das Glas mit warmem Wasser und einem mit gewöhnlichem Reinigungsmittel getränkten Nylonschwamm.
	- Schieben Sie das Glas in die Halterung. - Schieben Sie das Glas nach unten, bis die Kerben (D) der unteren Kappen einrasten.
	- Befestigen Sie die oberen Kappen (B).

AUSTAUSCHEN DER OFENGLÜHBIRNE

Nachdem die Stromzufuhr des Geräts angestellt wurde, schrauben Sie das Schutzglas und die Glühbirne los. Tauschen Sie die Birne gegen eine andere für hohe Temperaturen (300°C) Birne mit den folgenden Eigenschaften aus:

Spannung: 220 - 240 V Leistung: 15 / 25 W

Fassung: E14

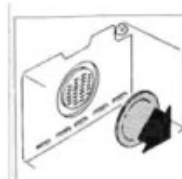
Schrauben Sie das Schutzglas wieder fest und schließen Sie das Gerät wieder an.



Schutzfilter des Ofengebläses

Um während des Kochens Spritzer von Fett und Schmutz in das Gebläse zu minimieren, bringen Sie eine Filterabdeckung an.
Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, nehmen Sie den Filter ab und reinigen ihn.

Um den Filter anzubringen, legen Sie den Filter auf Höhe des Gebläses auf die Rückwand des Ofens und drücken Sie ihn nach unten. Gehen Sie in der umgekehrten Reihenfolge vor, um den Filter zu entfernen.

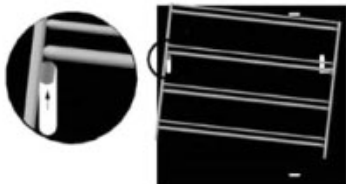


Das Gebläse muss vom technischen Kundendienst gereinigt werden.

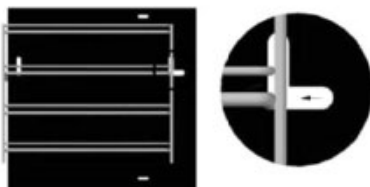
ENTFERNEN DER GITTERGESTELLE IM OFEN

Zur einfacheren Reinigung können die seitlichen Gittergestelle im Ofen entfernt werden.

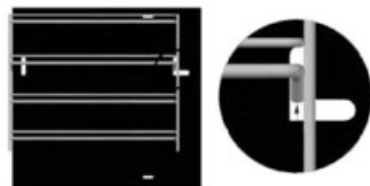
Befolgen Sie dazu die Schritte 1 bis 3 zur Abnahme des Gittergestells. Um sie wieder einzubauen, befolgen Sie die Schritte von 3 zu 1.



1. Heben Sie das Gestell senkrecht an und entfernen Sie den Stift an der Vorderseite des Ofens.



2. Bewegen Sie das Gestell in die gezeigte Richtung, so dass es entlang den Bahnen an der Seite des Ofens fährt.



3. Heben Sie das Gestell senkrecht an und entfernen Sie den Stift an der Rückseite des Ofens.

Die Edelstahlstienen für den Halt der emaillierten Bleche können entfernt und in die drei Ebenen des Gittergestells gelegt werden.

Hitzestufen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt unter anderem von Ihrem Kochgeschirr und der Menge ab, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die Einstellungen zu finden, die Ihnen am besten gefallen.

Hitzestufe	Eignung
1 – 2	• Sanftes Erwärmen kleiner Mengen an Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln • Schonendes Simmern • Langsames Erwärmen
3 – 4	• Aufwärmen • Schnelles Simmern • Reis kochen
5 – 6	• Pfannkuchen
7 – 8	• Sautieren • Nudeln kochen
9	• Pfannenrühren • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Hinweise und Tipps

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Rückstände auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromzufuhr aus. 2. Tragen Sie einen Glaskeramikreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld ein.	• Wenn Sie die Stromversorgung des Kochfelds ausschalten, wird keine „heiße Oberfläche“ mehr angezeigt, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Starke Scheuermittel, einige Nylontücher und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Schwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf der Glasoberfläche des Kochfelds zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße zuckerhaltige Rückstände auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Glaskeramik-Schaber, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzone: 1. Schalten Sie die Stromzufuhr aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verunreinigung oder übergekochte Rückstände zu einer kühlen Stelle des Kochfelds. 3. Reinigen Sie die Verunreinigung oder übergekochte Rückstände mit einem Geschirrtuch oder Küchenpapier. 4. Folgen Sie den oben genannten Schritten 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“.	• Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder Übergekochtes entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Die Klinge eines Schabers ist rasiermesserscharf, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übergelaufenes auf die Sensortasten	1. Schalten Sie die Stromzufuhr aus. 2. Nehmen Sie die Verunreinigungen auf.	• Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und

	3. Wischen Sie den Bereich der Sensortasten mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Küchenpapier vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld ein.	dass die Sensortasten nicht funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Sensortasten trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
--	--	--

Wartung des Kochfelds

Wenn Sie feststellen, dass mit Ihrem Kochfeld etwas nicht in Ordnung ist, prüfen Sie bitte das Unterstehende, bevor Sie sich an den Kundendienst oder an den Händler wenden, bei dem Sie es gekauft haben:

1. Das Gerät hat keinen Strom:

- prüfen Sie, ob es in Ihrem Gebiet einen Stromausfall gibt;
- prüfen Sie, ob das Gerät richtig an das Stromnetz angeschlossen ist;
- ob die Timer-Einstellung abgelaufen ist;
- ob die längste eingestellte Garzeit erreicht ist und die automatische Abschaltung erfolgt ist;
- ob Flüssigkeit über dem Bedienfeld überkocht und die Überlaufschutzvorrichtungen sich automatisch abschalten;

2. Die Sensortasten des Bedienfelds können nicht aktiviert werden:

- Steht es unter „Kindersicherung“, wobei im Timer-Display „Lo“ angezeigt wird?
- Aktiviert Flüssigkeit/ein feuchtes Tuch auf dem Touch-Bedienfeld den Überlaufschutz?

3. Nach dem Kochen wird auf dem Display ein „H“ angezeigt

- Das ist normal. Das Kochfeld ist mit einer Restwärme-Warnfunktion ausgestattet. Sie bleibt eingeschaltet, bis die Oberfläche so weit abgekühlt ist, dass sie berührt werden kann.

4. Nach dem Ausschalten bleibt das Gebläse des Induktionskochfelds noch eine Weile in Betrieb:

- Das ist normal und dient dazu, dass die Geräte vollständig abkühlen.

5. Manche Töpfe machen bei der Verwendung von Induktionskochfeldern knisternde oder klickende Geräusche:

- Das ist normal, es ist das Geräusch der Induktionsspulen während des Betriebs, und bei verschiedenen Herstellungsarten Ihres Kochgeschirrs kann das Klacken etwas anders sein.

6. Das Glas wird zerkratzt:

- Prüfen Sie, ob Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden, z. B. raues Kochgeschirr.
- Prüfen Sie, ob ungeeignete, raue Scheuer- oder Reinigungsmittel verwendet werden.

Fehlerkontrolle für Induktionskochfelder

Wenn eine Anomalie auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand über und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
E1/E2	Nicht ordnungsgemäße Stromspannung	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist, schalten Sie das Gerät ein, sobald die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Topfsensors	Prüfen Sie, ob keine Flüssigkeit in dem Topf ist, füllen Sie ihn mit Flüssigkeit
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors	Bitte starten Sie das Gerät neu, sobald das

Bei allen anderen Fehlercodes schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

5 PRODUKTKONTROLLE

Der Hersteller bestätigt, dass dieses Gerät den folgenden Kontrollen unterzogen wurde:

- Funktion der elektrischen Einheit
- Spannungsfestigkeit
- Erdungsanschluss
- Betrieb mit einer Gasart
- Überprüfung auf Lecks
- Funktion der Sicherheitsventile
- Überprüfung auf Schönheitsfehler

Herstelleradresse: BIB Handelshaus GmbH, Gremberger Str.18, 51105 Köln

6 TECHNISCHE MERKMALE

BRENNER	LEISTUNG, W	
	ELEKTRISCH	E 913
Booster 210 mm	2000/2600 W	1
Booster 180 mm	2000/2600 W	2
Booster 160 mm	1500/2000 W	2
Backofen	3800W	E
Kreisförmiger	3000W	E
Grill	2800W	E
Backofen . L		121 L
Maximale elektrische Leistung (W)		11000 W 3800 W (BACKOFEN) 7200W (KOCHFELD)
Elektrische Spannung		380-415 V 3N
Maximale Stromstärke		48 A
Elektrokabel (H05 RR - F)		5G 2,5mm
Maße des Herds: WxDxH (mm)		900x615x940
Maße des Packstücks: WxDxH (mm)		960x690x1005
Gewicht: Netto / Brutto (kg)		76/79,5 kg

The Producer is not responsible for spelling mistakes.
The Producer has the right to modify the appliance if the alterations will not prejudice the functioning and the safety of the appliance.