

GERATEK



BEDIENUNGSANLEITUNG

EINBAUBACKOFEN



INSTRUCTION MANUAL

BUILD-IN OVEN

EBB6000



Deutsch

Seite

2

English

Page

47

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise.....	4
1.1 Signalwörter.....	5
1.2 Sicherheitsanweisungen.....	5
2. Installation	11
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	12
2.2 Anforderungen vor der Installation	13
2.3 Installation des Backofens	13
2.3.1 Belüftung und Installation	14
2.4 Elektrischer Anschluss	21
3. Gerätebeschreibung.....	23
3.1 Backofen	23
3.1.1 Zubehör	23
3.2 Bedienfeld.....	26
4. Bedienung.....	27
4.1 Vor der ersten Benutzung.....	27
4.1.1 Backofen	27
4.1.2 Reinigung des Zubehörs	28
4.2 Benutzung des Backofens.....	28
4.2.1 Allgemeine Bedienung des Backofens.....	29
4.3 Backofenfunktionen	31
4.4 Hydrolytische Reinigungsfunktion	33
5. Umweltschutz.....	34
5.1 Umweltschutz: Entsorgung	34
5.2 Umweltschutz: Energie sparen.....	34
6. Hinweise für das Kochen.....	35

6.1 Hinweise für das Backen und Braten / Rösten in einem Backofen	35
6.2 Hinweise für das Grillen in einem Backofen.....	36
6.3 Beispiele für das Backen und Braten / Rösten in einem Backofen.....	37
7. Reinigung und Pflege	38
7.1 Reinigung des Backofens	38
7.2 Reinigung der Backofentür	39
7.3 Austausch des Leuchtmittels	39
8. Problembehandlung	41
9. Technische Daten	43
10. Entsorgung.....	44
11. Garantiebedingungen.....	45



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- i** Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

1. Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1.1 Signalwörter

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und/oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle eventuell notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schalten Sie vor dem Aufbau/Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGEFAHR!**

5. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
6. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
7. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
8. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.¹ Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
9. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.² **STROMSCHLAGGEFAHR!**
10. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
11. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
12. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
13. Berühren Sie Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

¹ Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

² Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

WARNUNG!

Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
5. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).
6. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.
7. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
8. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
9. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**
10. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
11. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
12. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.
13. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C **über** der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
14. Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.

15. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
16. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR!**
17. Lassen Sie das Gerät während des Kochens **niemals** unbeaufsichtigt.
18. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
19. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
20. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
21. So reduzieren Sie mögliche Brandrisiken im Inneren des Gerätes:
 - a. Überprüfen Sie laufend das Gerät.
 - b. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromzufuhr, falls Sie das Entstehen von Rauch bemerken. Halten Sie das Gerät verschlossen, um die Flammen zu ersticken.
 - c. Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerungszwecken.
 - d. Lassen Sie keine Gegenstände aus Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
22. Falls die Türdichtung des Backofens beschädigt ist, dürfen Sie den Backofen **nicht** mehr benutzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.³
23. Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern**, da diese Explosionen verursachen können.
24. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
25. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. **BRANDGEFAHR!**
26. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.

³ Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

27. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
28. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGEFAHR!
29. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
30. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
31. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
32. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGS-GEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!
33. Verwenden Sie nur Zeitwächter, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Zeitwächter kann zu Unfällen führen!

 **VORSICHT!**

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes (Backofentür, Kochfeld etc.), da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
6. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der

aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGS-GEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

8. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
9. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/ Kochgeschirr.
10. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.
11. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
8. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
9. Wenn die Türdichtung des Gerätes beschädigt ist, darf sie ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer geeigneten und qualifizierten

Fachkraft ausgetauscht werden. **Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.**

10. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
11. Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr/Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist.
12. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr/Kochgeschirr.
13. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
14. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Zuwendungen führen zum Garantieausschluss!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND
BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

★ Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

2. Installation

⚠ GEFAHR! Alle eventuell notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG! Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.

⚠ WARNUNG! Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.

⚠️ WARNUNG! Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGS-GEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**

i Die Installation liegt in der Verantwortung des Kunden. Falls die Hilfe des Herstellers zur Korrektur von Fehlern, die auf Grund einer unsachgemäßen Installation entstanden sind, benötigt wird, ist eine solche Hilfeleistung nicht durch die Garantie abgedeckt. Eine unsachgemäße Installation kann zu erheblichen Verletzungen von Personen oder Tieren bzw. zu einer Beschädigung Ihres Eigentums führen. Der Hersteller kann für solche Verletzungen bzw. Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
6. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
7. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Backofens.
8. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.
9. Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die in dem Gerät oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten. Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
10. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

2.2 Anforderungen vor der Installation

- Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die anliegenden Schränke oder die Rückwand hitzebeständig sind, sollten Sie einen Freiraum von ca. 20 mm um den Backofen herum bereitstellen.

i Die Installation des Gerätes muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

2.3 Installation des Backofens

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor der Installation und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGGEFAHR!**

⚠ GEFAHR! Alle notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

- i** Alle Abmessungen in den folgenden Abbildungen sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Benutzen Sie die eingelassenen Griffe bzw. Drahtgriffe⁴ an beiden Seiten des Backofens, um das Gerät zu bewegen.
- i** Das Einbaumöbel (Standardkücheneinheit) muss einen stabilen Stand aufweisen und sicher befestigt sein.
- i** Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- i** Falls der Backofen über einer Schublade des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.

⁴ Ausstattung abhängig vom Modell.

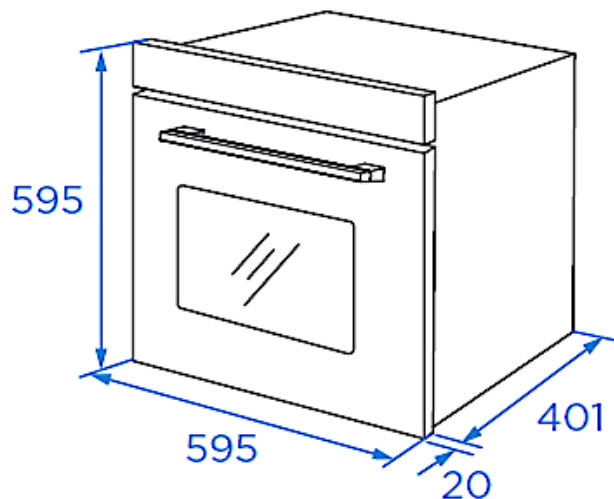
2.3.1 Belüftung und Installation

- ❖ Die folgenden Abbildungen zeigen u.a. die Belüftungsanforderungen, die für die Installation des Gerätes in eine Standardkücheneinheit erforderlich sind.

i Beachten Sie diese **Belüftungsanforderungen unbedingt**.

HINWEIS! Alle durch ein Nichtbeachten der Belüftungsanforderungen an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

ABB. 1: MAßE DES BACKOFENS



BELÜFTUNG UND INSTALLATION DES BACKOFENS

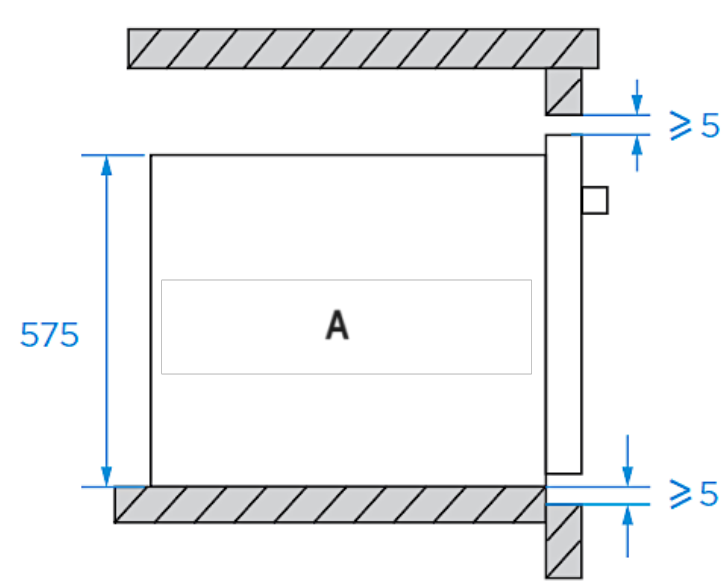
1. **Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.**
2. Die Öffnung des Einbaumöbels (Standardkücheneinheit) muss über die auf den folgenden Abbildungen (s. unten **Abb. 2 / Abb. 3 / Abb. 4**) genannten Abmessungen verfügen.
3. Stellen Sie sicher, dass das Einbaumöbel (Standardkücheneinheit) über die **benötigten Belüftungsöffnungen** zur Installation des Backofens verfügt. Stellen Sie sicher, dass die **Rückwand** des Einbaumöbels **entfernt** ist. Bereiten Sie das Einbaumöbel diesen Bedingungen entsprechend vor.
4. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.
5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an (siehe auch Kapitel 2.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS). Gehen Sie wie folgt vor:
 - a) Setzen Sie den Backofen zum Teil in die vorbereitete Öffnung ein. Verbinden Sie dann das Netzanschlusskabel des Backofens ordnungsgemäß mit der ihm

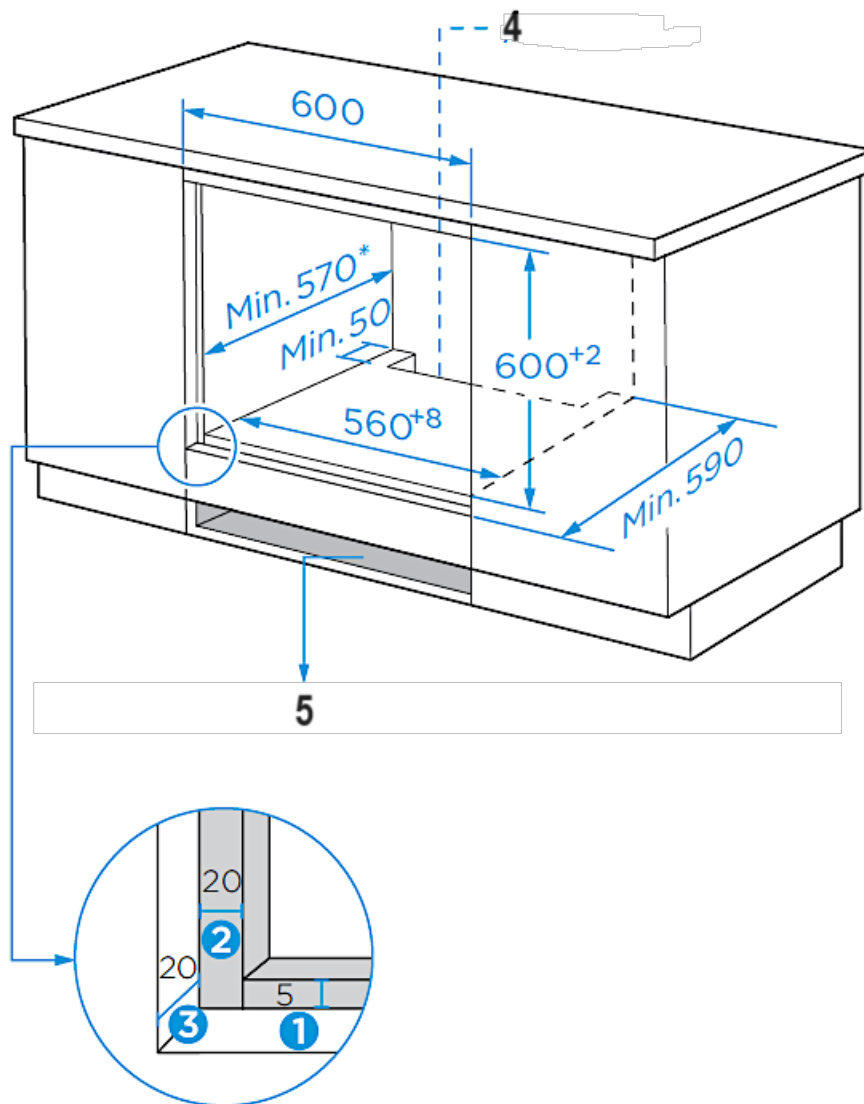
zugewiesenen Sicherheitssteckdose. **Es ist dabei unbedingt erforderlich das Kapitel 2.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS zu beachten.**

6. Setzen Sie den Backofen komplett in die vorbereitete Öffnung ein und richten Sie ihn aus. Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
7. Beenden Sie den Einbau des Gerätes und befestigen Sie den Backofen ordnungsgemäß mit den mitgelieferten Schrauben (s. unten **Abb. 5**).

ABB. 2: INSTALLATION UNTER EINER ARBEITSPLATTE

- i** Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Die Stärke der Schrankwände beträgt **20 mm**.
- i** Wenn sich die Steckdose direkt **gegenüber** der Rückseite des Gerätes befindet, muss die **Tiefe** der Schranköffnung von mindestens 590 mm **auf mindestens 620 mm vergrößert** werden.

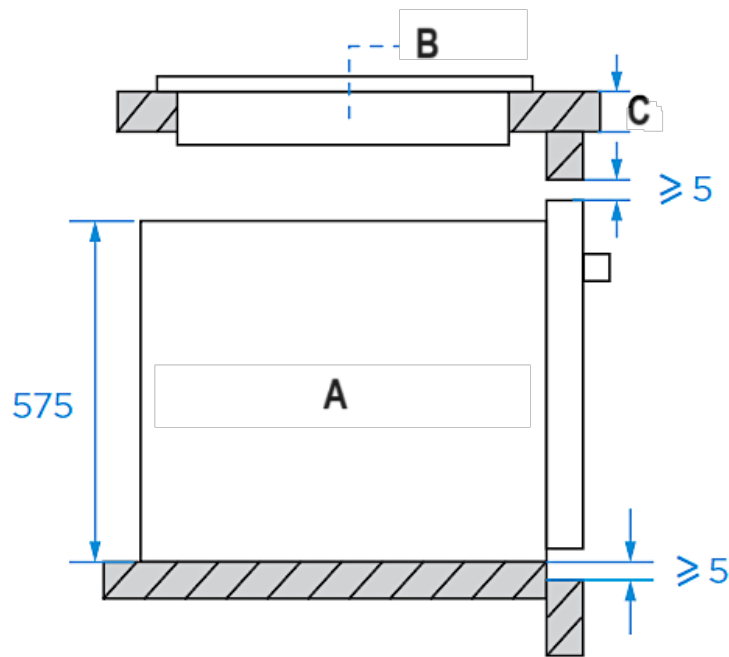


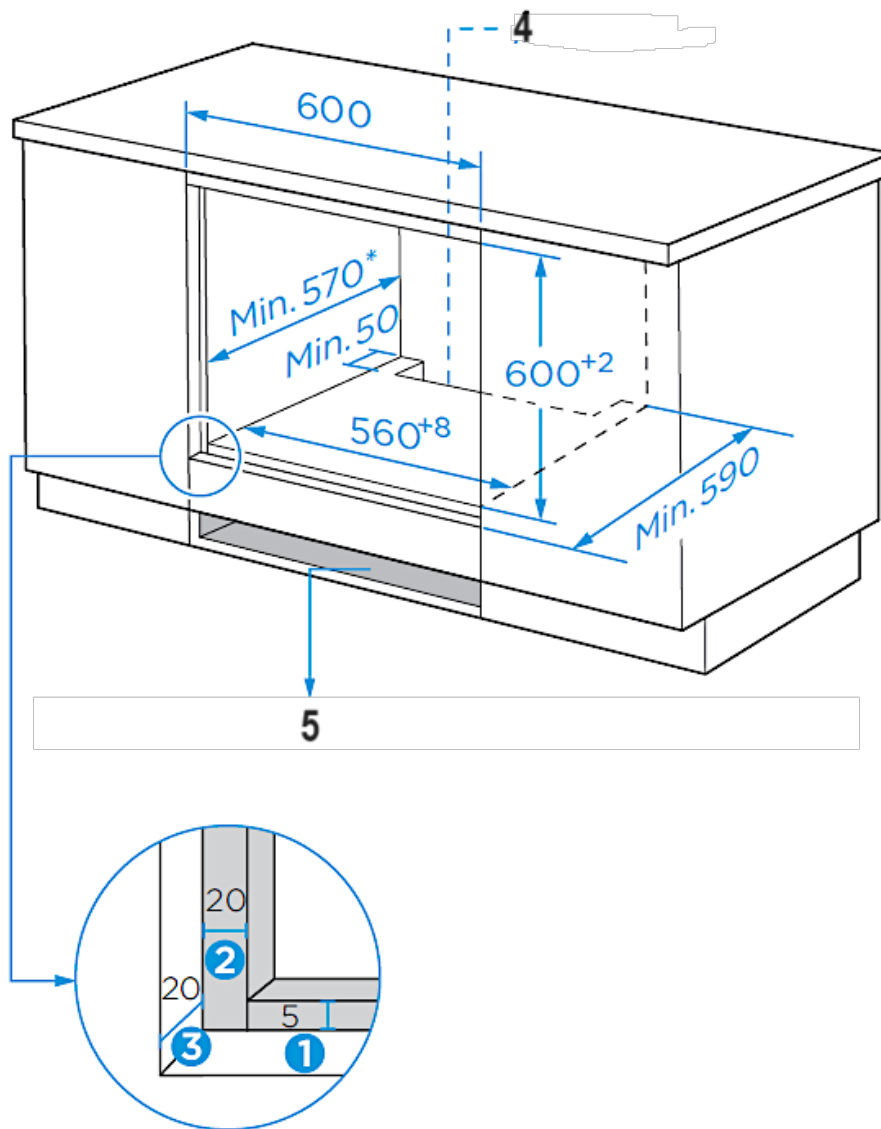


A	BACKOFEN
1	Berücksichtigen Sie jeweils 5 mm für die TÜRVERKLEIDUNG oben und unten.
2	Berücksichtigen Sie jeweils 20 mm für die TÜRVERKLEIDUNG links und rechts.
3	Berücksichtigen Sie 20 mm für die Stärke der TÜRVERKLEIDUNG.
4	BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN
5	MINDESTBELÜFTUNGSFLÄCHE am Boden: 250 mm ²

ABB. 3: INSTALLATION UNTER EINEM KOCHFELD

- i Alle Abmessungen in sind in **Millimetern** angegeben.
- i Die Stärke der Schrankwände beträgt **20 mm**.
- i Wenn sich die Steckdose direkt **gegenüber** der Rückseite des Gerätes befindet, muss die **Tiefe** der Schranköffnung von mindestens 590 mm **auf mindestens 620 mm vergrößert** werden.





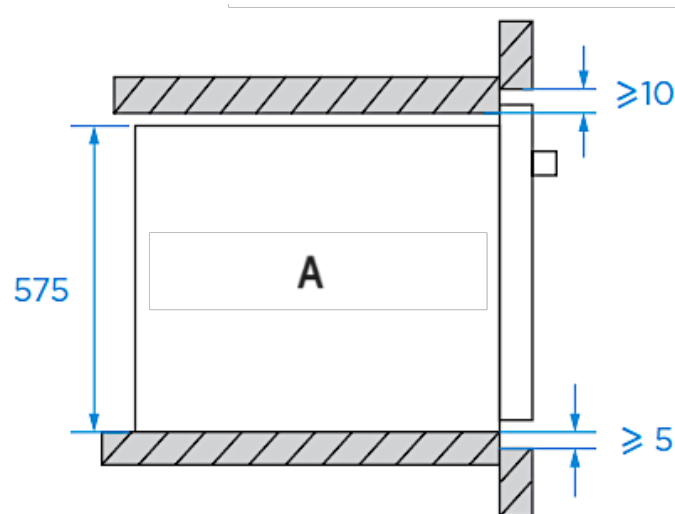
A	BACKOFEN
B	KOCHFELD
C	ARBEITSPLATTE (s. Tabelle unten)
1	Berücksichtigen Sie jeweils 5 mm für die TÜRVERKLEIDUNG oben und unten.
2	Berücksichtigen Sie jeweils 20 mm für die TÜRVERKLEIDUNG links und rechts.
3	Berücksichtigen Sie 20 mm für die Stärke der TÜRVERKLEIDUNG.
4	BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN
5	MINDESTBELÜFTUNGSFLÄCHE am Boden: 250 mm ²

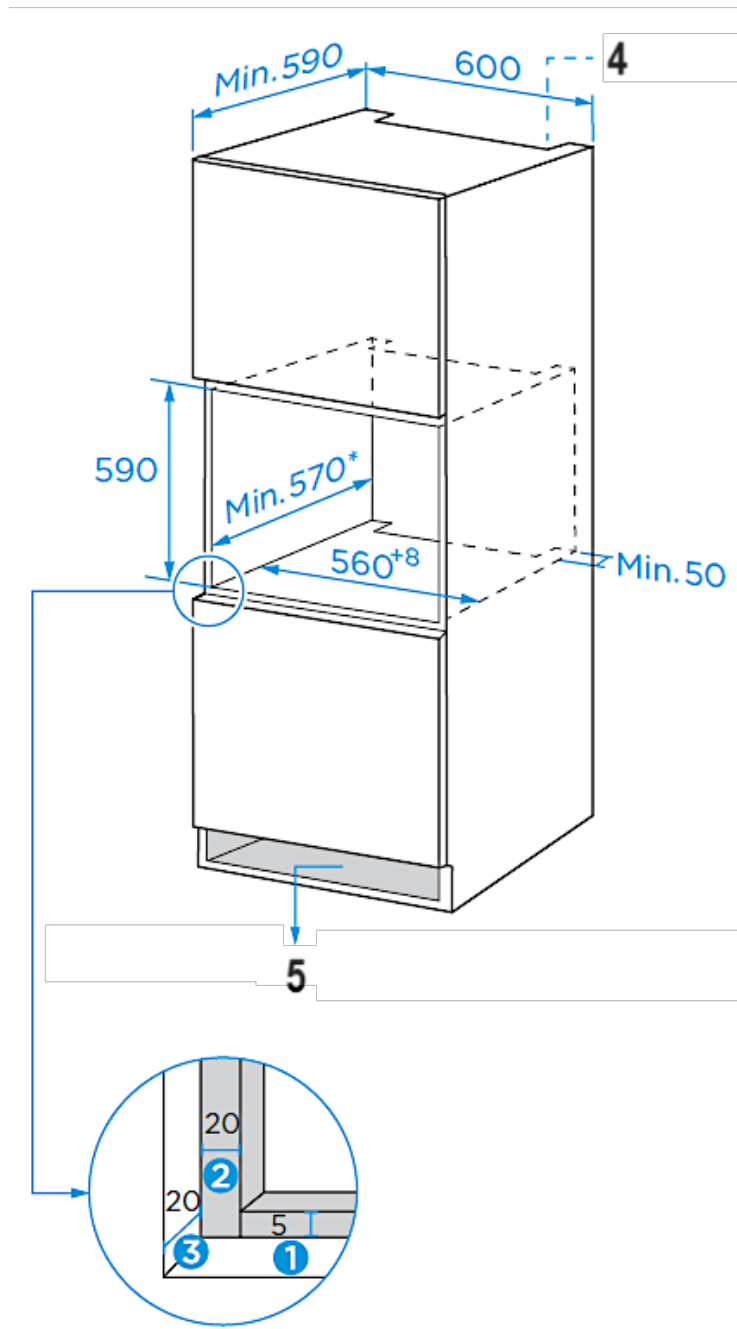
- i** Wenn der Backofen **unter** einem Kochfeld installiert wird, ist die **Mindeststärke der Arbeitsplatte C** (s. Abb. oben) abhängig vom Typ des Kochfelds (s. Tabelle unten).

TYP DES KOCHFELDS	ARBEITSPLATTE C (s. Abb. oben)
Induktionskochfeld	mind. 37,00 mm
Vollflächen-Induktionskochfeld	mind. 47,00 mm
Gaskochfeld	mind. 30,00 mm
Elektrisches Kochfeld	mind. 27,00 mm

ABB. 4: INSTALLATION IN EINEM STANDSCHRANK

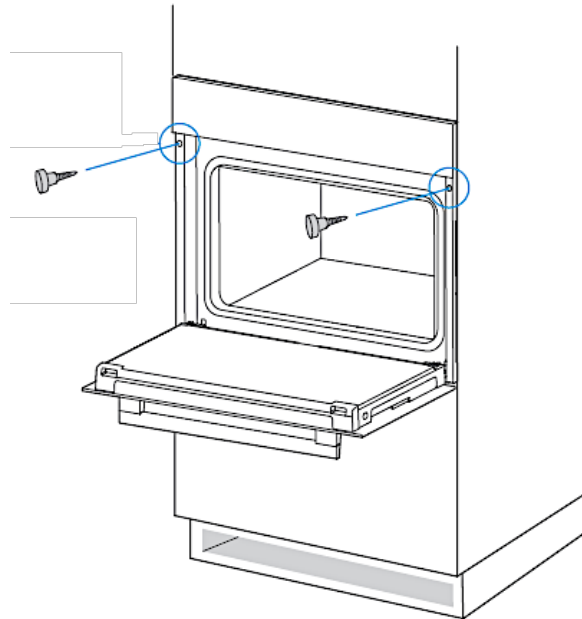
- i** Alle Abmessungen in sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Die Stärke der Schrankwände beträgt **20 mm**.
- i** Wenn sich die Steckdose direkt **gegenüber** der Rückseite des Gerätes befindet, muss die **Tiefe** der Schranköffnung von mindestens 590 mm **auf mindestens 620 mm vergrößert** werden.





A	BACKOFEN
1	Berücksichtigen Sie jeweils 5 mm für die TÜRVERKLEIDUNG oben und unten.
2	Berücksichtigen Sie jeweils 20 mm für die TÜRVERKLEIDUNG links und rechts.
3	Berücksichtigen Sie 20 mm für die Stärke der TÜRVERKLEIDUNG.
4	BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN
5	MINDESTBELÜFTUNGSFLÄCHE am Boden: 250 mm ²

ABB. 5: BACKOFEN BEFESTIGEN



2.4 Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGGEFAHR!**

⚠ GEFAHR! Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

⚠ WARNUNG! Verwenden Sie keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

⚠ WARNUNG! Das Gerät **muss** an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie ausschließlich eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.

- ❖ Das Gerät ist mit einem Netzanschlusskabel und einem Netzanschlussstecker (Schukostecker) ausgestattet.
- ❖ Verwenden Sie **ausschließlich** das mit dem Gerät mitgelieferte Netzanschlusskabel.
- ❖ Ihr Hausstromnetz muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet sein.

- ❖ Verwenden Sie zum Anschluss keine Adapter, Spannungsminderer oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu einer Überhitzung führen können. **BRANDGEFAHR!**
 - ❖ Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
 - ❖ Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer gleichartig qualifizierten Person ausgetauscht werden.
 - ❖ Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 75 °C nicht übersteigt.
 - ❖ Wenn die Netzsteckdose nach der Installation des Gerätes für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder** ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
 - ❖ Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.
- i** Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät **ordnungsgemäß** an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) überprüfen (**keine Garantieleistung!**).

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

3. Gerätebeschreibung

3.1 Backofen

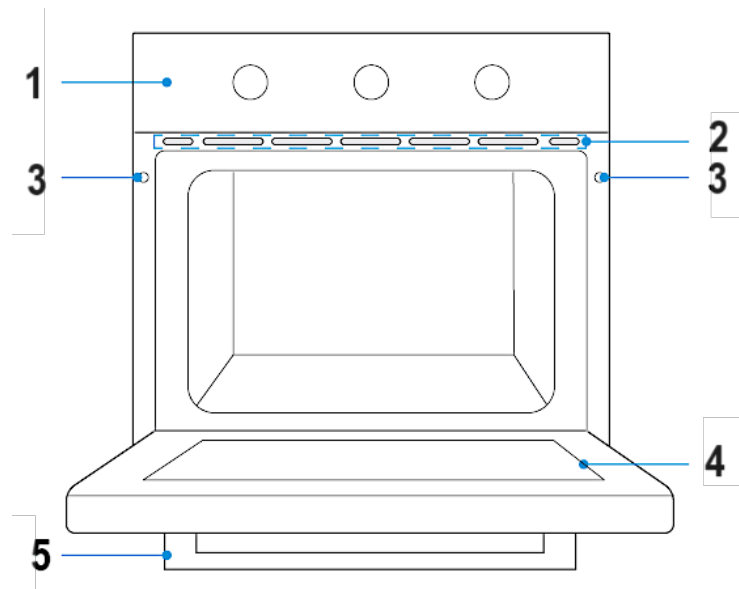


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	BEDIENFELD
2	BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN
3	BEFESTIGUNGSÖFFNUNGEN
4	TÜR DES BACKOFENS
5	GRIFF DER BACKOFENTÜR

3.1.1 Zubehör

❖ **Abhängig vom Modell** sind ein **Grillrost**, eine **Tropfschale** (Backofenpfanne) und/oder ein **Backblech** (tiefe Backofenpfanne) im Lieferumfang Ihres Gerätes enthalten. Optional ist ein Airfry-Korb (Heißluftfrittieren) im Lieferumfang enthalten (abhängig vom Modell).

i Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

i Wenn die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech/Airfry-Korb) heiß werden, können sie sich verformen. Sobald die Zubehörteile

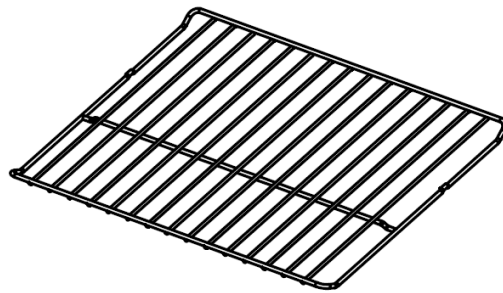
abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an. Die Funktionalität wird hierbei **nicht** beeinträchtigt.

HINWEIS! Achten Sie darauf, dass die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech/Airfry-Korb) immer komplett in den Backofen eingeschoben sind, sodass sie beim Schließen der Backofentür nicht mit dieser kollidieren. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

HINWEIS! Verwenden Sie beim Grillen **immer** die Tropfschale oder das Backblech, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

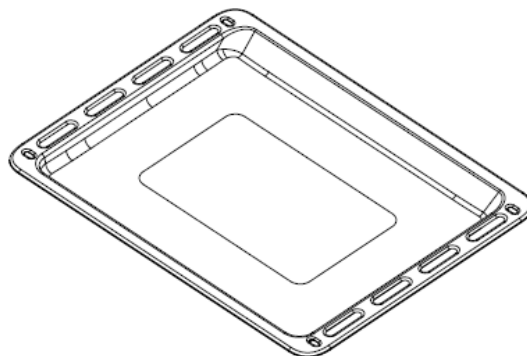
GRILLROST

- ❖ Der Grillrost ist zum Grillen, zum Braten und zum Backen von Lebensmitteln geeignet; ebenso ist er zum Garen von Speisen in Auflaufformen und zum Backen von Kuchen in Kuchenformen geeignet.



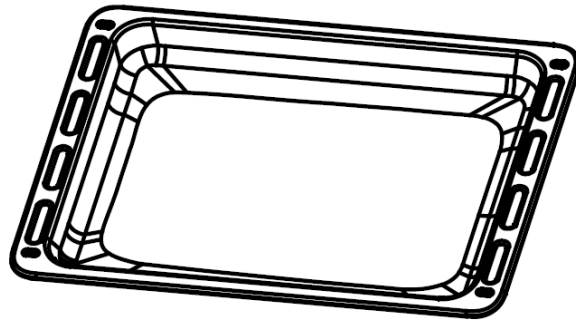
TROPFSCHALE (BACKOFENPFANNE)

- ❖ Die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ist zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von Tiefkühlgerichten und großen Bratenstücken etc. geeignet.
- i** Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, sollten Sie die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ebenfalls verwenden, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.



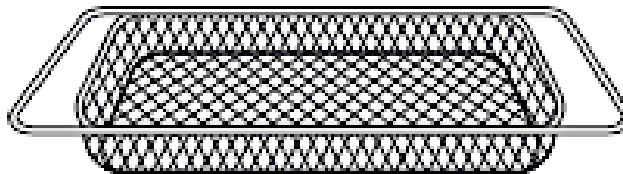
BACKBLECH (TIEFE BACKOFENPFANNE)⁵

- ❖ Das Backblech bzw. die tiefe Backofenpfanne sind zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von großen Bratenstücken etc. geeignet.
- ❖ Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, ist das Backblech ebenso wie die Tropfschale dazu geeignet, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.



AIRFRY-KORB⁶

- ❖ Der Airfry-Korb ist für Lebensmittel geeignet, die besonders knusprig werden sollen (z. B. Pommes frites etc.)



- ❖ Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir den Airfry-Korb in die dritte Einschubhöhe einzusetzen (s. Abb. unten, Seitenracks).

SEITENRACK(S)

- ❖ Sie können den Grillrost, die Tropfschale, den Airfry-Korb sowie das Backblech in die bis zu fünf⁷ unterschiedlichen Einschubhöhen der integrierten Seitenracks einsetzen (s. Abb. unten). So können Sie ganz nach Ihren Bedürfnissen auf verschiedenen Einschubhöhen backen, braten oder grillen.

⁵ Optionales Zubehör: Ausstattung abhängig vom Modell.

⁶ Optionales Zubehör: Ausstattung abhängig vom Modell.

⁷ Abhängig vom Modell.

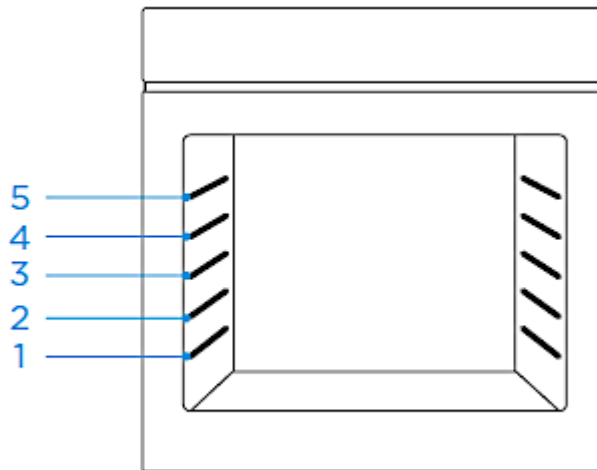


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

3.2 Bedienfeld

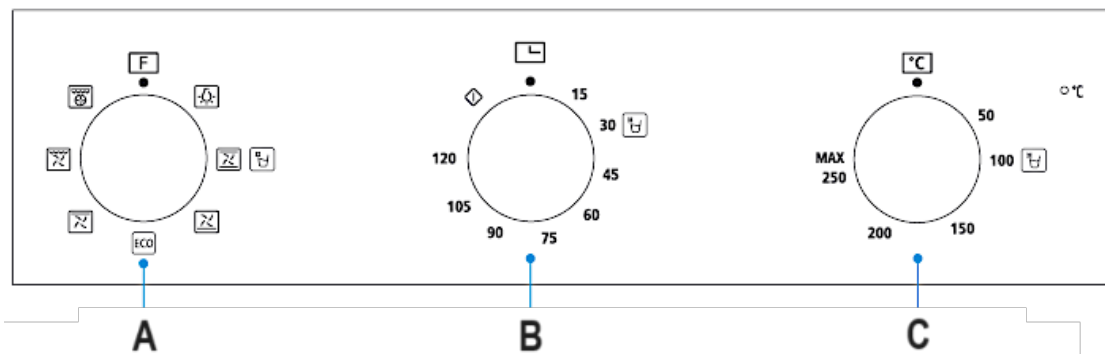


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

<p>A</p>		<p><u>DREHSCHALTER «BACKOFENFUNKTIONEN»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Drehschalter zur Auswahl der BACKOFENFUNKTIONEN. ➤ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen. ➤ Sechs verschiedene Backofenfunktionen (+Beleuchtung) sind wählbar (s. Kapitel 4.3 BACKOFENFUNKTIONEN).
<p>B</p>		<p><u>DREHSCHALTER «ZEIT»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Drehschalter zur Auswahl der gewünschten GARZEIT. ➤ Die Zeit ist von 15 bis 120 Minuten einstellbar.
<p>C</p>		<p><u>DREHSCHALTER «BACKOFENTEMPERATUR»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Drehschalter zur Auswahl der BACKOFENTEMPERATUR. ➤ Die Temperatur des Backofens ist von 50 °C bis 250 °C einstellbar.

4. Bedienung



- i** Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!
- i** Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

4.1 Vor der ersten Benutzung

4.1.1 Backofen

- ❖ Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die im Garraum oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten.
- ❖ Heizen Sie deshalb das Gerät auf (leer und geschlossen), bevor Sie es zum ersten Mal zum Kochen verwenden, um diese Rückstände und die daraus resultierenden Gerüche zu entfernen.

BACKOFEN AUFHEIZEN

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze « » (oder ähnliche Backofenfunktion)⁸ auf 250 °C für 30 Minuten laufen (s. Kapitel 4.2 BENUTZUNG DES BACKOFENS ff.). Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

HINWEIS! Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

⁸ Abhängig vom Modell.

HINWEIS! Vergewissern Sie sich, dass vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb **und** außerhalb des Gerätes entfernt wurde.

4.1.2 Reinigung des Zubehörs

- ❖ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

4.2 Benutzung des Backofens

⚠ WARNUNG! Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/Kochgeschirr.

⚠ VORSICHT! Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

HINWEIS! Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr/Kochgeschirr.

- i** Für einen sicheren Betrieb des Gerätes ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch-/Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.

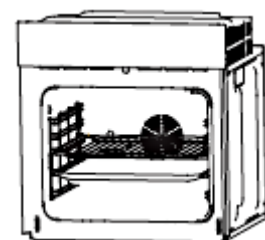
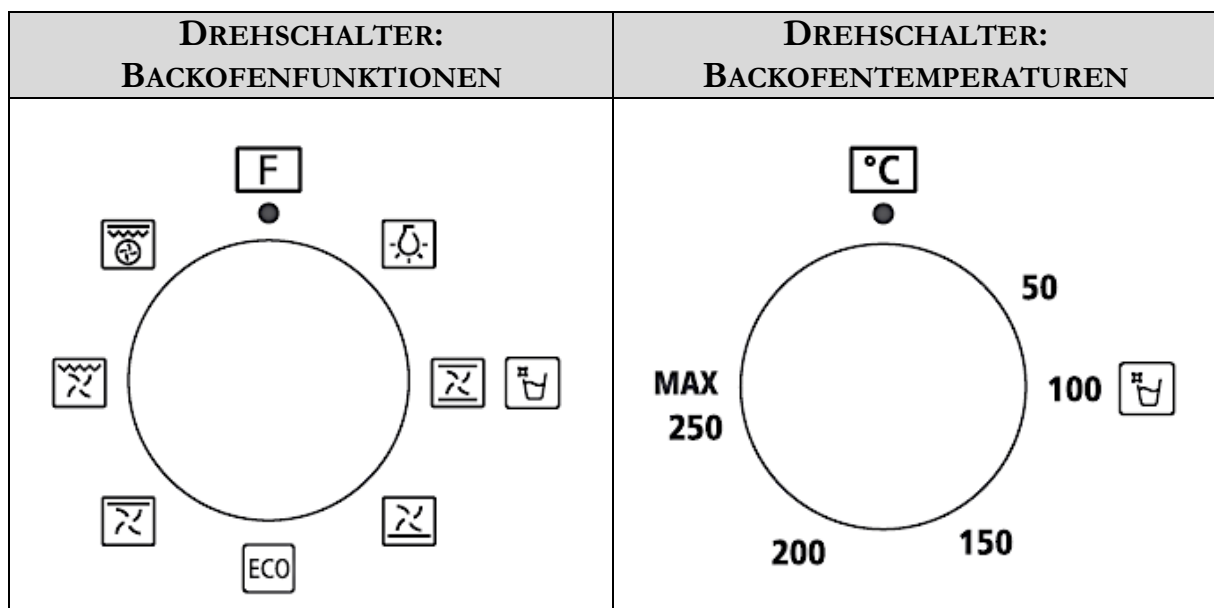
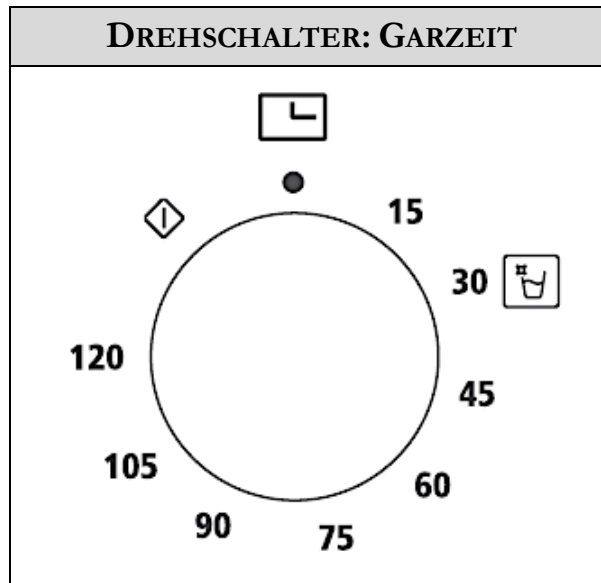


Abb. ähnlich.

4.2.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

- ❖ Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze aufgewärmt werden.
 - ❖ Die Benutzung des Backofens wird durch den DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN (**A** / s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD) kontrolliert. **Sechs** verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar (+ Beleuchtung / s. Kapitel 4.3 BACKOFENFUNKTIONEN). Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
 - ❖ Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENTEMPERATUR (**C** / s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD) auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur zwischen 50 °C und 250 °C auswählen (**mit** dem Uhrzeigersinn drehen).
 - ❖ Zur Einstellung der Garzeit bewegen Sie den DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER ZEIT (**B** / s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD) auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Garzeit zwischen 15 und 120 Minuten auswählen (**mit** dem Uhrzeigersinn drehen). Nach Ablauf der eingestellten Garzeit, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Ventilator und die Beleuchtung bleiben eingeschaltet.
- i** Sie schalten den Backofen komplett aus, indem Sie den Drehschalter für die Backofenfunktionen auf die Position « **F** » und den Drehschalter für die Temperaturkontrolle auf die Position « **°C** » stellen (s. Abb. unten).
- i** Um den Backofen in Betrieb zu nehmen, müssen Sie eine Backofenfunktion, eine Temperatur **und** eine Zeit (abhängig vom Modell) einstellen. Falls Sie nur eine Backofenfunktion gewählt haben, schaltet sich der Backofen nicht ein.





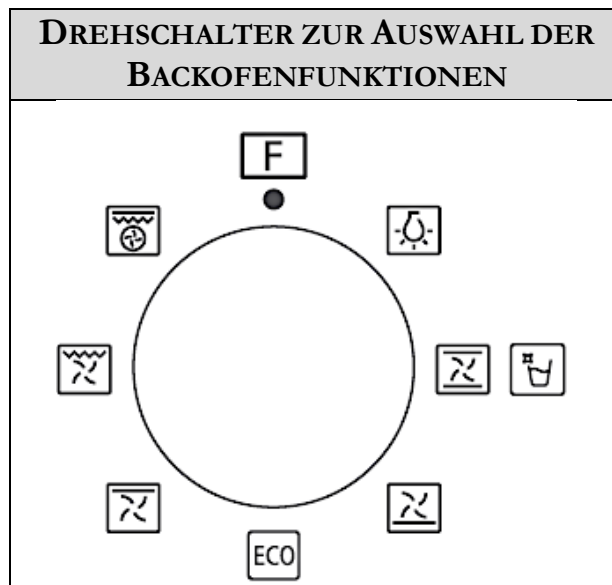
HINWEIS! Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperaturen nur im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehschalter beschädigen.


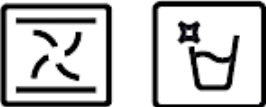


BETRIEBSANZEIGE DES BACKOFENS





- ❖ Das rote Licht⁹ zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird.
- ❖ Wenn das rote Licht erlischt, hat der Backofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- ❖ Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Backofen gestellt werden, wenn das rote Licht zum ersten Mal erloschen ist.
- ❖ Während eines Koch-, Backvorgangs geht das rote Licht gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Backofens aufrechtzuerhalten.

⁹ Abhängig vom Modell.


4.3 Backofenfunktionen



SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	<p style="text-align: center;"><u>BELEUCHTUNG</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol, um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten. ➤ Der Backofen wird nicht aufgeheizt.
	<p style="text-align: center;"><u>OBERHITZE UND UNTERHITZE (MIT UMLUFT) / REINIGUNGSFUNKTION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen mit Umluft von oben und unten beheizt. ➤ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-, Backergebnis. ➤ Diese Funktion eignet sich u.a. für das Braten bei hohen Temperaturen oder für das Braten großer Fleischstücke. ➤ Hydrolytische Reinigungsfunktion «»: s. Kapitel 4.4 HYDROLYTISCHE REINIGUNGSFUNKTION.
	<p style="text-align: center;"><u>UNTERHITZE (MIT UMLUFT)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten (Pizza etc.). ➤ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-/Backergebnis. ➤ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum Sterilisieren und Konservieren von Einweckgläsern.

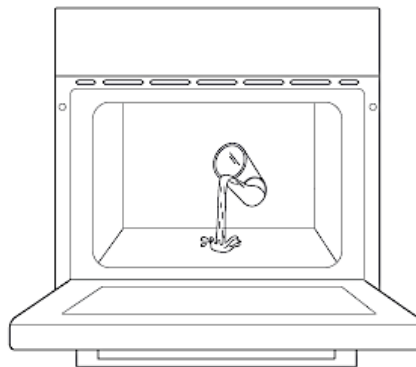
	<p style="text-align: center;"><u>ENERGIESPARENDE KOCHFUNKTION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Backofentemperatur steigt langsam an und die Hitze kann so vollständig in das Koch-/Backgut eindringen. So wird die überschüssige Hitze reduziert und das Garen dadurch energiesparender. ➤ Diese Funktion eignet sich u.a. für langsam zu garende Speisen.
	<p style="text-align: center;"><u>OBERHITZE (MIT UMLUFT)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen nur mit der Oberhitze beheizt; z. B. zum abschließenden Backen von oben. ➤ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-/Backergebnis.
	<p style="text-align: center;"><u>GRILL + UMLUFT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Grill (oberes Heizelement) und die Umluft arbeiten gleichzeitig. ➤ Beschleunigt das Grillen und verbessert den Geschmack des Grillguts. ➤ Geeignet zum schnellen Bräunen von Speisen. ➤ Geeignet zum Grillen von kleinen Portionen; z.B. von Speck, Toast, kleineren Fleisch-, Fischportionen etc. ➤ Erhält die Saftigkeit des Grillguts, z.B. von Steaks, Hamburgern etc.
	<p style="text-align: center;"><u>HEIßLUFT / AIRFRY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Das normalerweise für das Frittieren benötigte heiße Öl in einer Pfanne wird hier durch Heißluft ersetzt, die einen schnellen zirkulierenden Wärmestrom in dem geschlossenen Innenraum erzeugt, der die Lebensmittel garen lässt. Gleichzeitig entzieht die heiße Luft den Lebensmitteln die Feuchtigkeit auf deren Oberfläche, so dass der Effekt des Frittierens erreicht wird.

4.4 Hydrolytische Reinigungsfunktion





- ❖ Das Gerät ist mit einer hydrolytischen Reinigungsfunktion «» ausgestattet, welches Ihnen die Reinigung des Backofeninnenraums erleichtert.
- ❖ Die Hydrolyse ist eine Methode zur Selbstreinigung von Backöfen, bei der Wasser und Spülmittel auf den Backofenboden oder auf ein Backblech gegeben werden. Anschließend wird die hydrolytische Reinigungsfunktion des Backofens gestartet, bei der das Wasser verdampft und den Backofen reinigt.
- i** Die Effizienz der hydrolytischen Reinigungsfunktion hängt immer von dem Verschmutzungsgrad des Backofens ab.
- i** Verwenden Sie keine scharfen Reinigungswerkzeuge, harte Bürsten und ätzende Reinigungsmittel, um den Backofen und sein Zubehör nicht zu beschädigen.
- i** Verwenden Sie keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallspatel zum Reinigen des Türglases.

HYDROLYTISCHE REINIGUNGSFUNKTION «» -REINIGUNG DES BACKOFENS MIT WASSERDAMPF-

- ❖ Um die Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, sollten Sie ihn regelmäßig nach Benutzung reinigen.
1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung von der Stromversorgung.
 2. Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.
 3. Entfernen Sie das Backofenzubehör, spülen Sie es mit warmem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.
 4. Entfernen Sie Lebensmittelreste und Ölflecken aus dem Garraum.
 5. Reinigen Sie die Backofenoberfläche mit einem weichen, mit Spülmittel angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie gründlich.
 6. Geben Sie etwa 250 ml sauberes Wasser und eine angemessene Menge Spülmittel auf den Boden des Garraums (s. Abb. unten). Vermischen Sie das Wasser und das Spülmittel gut.




7. Schließen Sie die Backofentür.

8. Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Backofenfunktionen (**A**) auf die Position « ».
9. Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Garzeit (**B**) auf die Position «**30** » (30 Minuten).
10. Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Temperatur (**C**) auf die Position «**100** » (100 °C).
11. Die hydrolytische Reinigungsfunktion startet.
12. Warten Sie nach Beendigung der hydrolytischen Reinigungsfunktion, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist. Trocknen Sie dann den Innenraum des Backofens mit einem sauberen, saugfähigen Schwamm oder einem weichen Tuch.

5. Umweltschutz

5.1 Umweltschutz: Entsorgung

- ❖ Geräte mit diesem Zeichen «» dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

5.2 Umweltschutz: Energie sparen

- ❖ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ❖ Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.

- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Installieren Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und / oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

6. Hinweise für das Kochen

⚠️ WARNUNG! Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen; besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.

⚠️ WARNUNG! Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

⚠️ VORSICHT! Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠️ VORSICHT! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

⚠️ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

6.1 Hinweise für das Backen und Braten/Rösten in einem Backofen

- ❖ Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- ❖ Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. **Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.**

- ❖ Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- ❖ Bevor der Kuchen aus dem Backofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- ❖ Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Backofen zu lassen.
- ❖ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ❖ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

6.2 Hinweise für das Grillen in einem Backofen

1. Drehen Sie den Funktionswahlknopf, bis die gewünschte Grillfunktion auf dem Display angezeigt wird.
2. Heizen Sie den Backofen für ca. 4 Minuten vor.
3. Geben Sie die zu grillenden Speisen in einer entsprechenden Höhe in das Gerät. Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie ein Blech darunter, um das abtropfende Fett aufzufangen und den Backofen sauber zu halten.
4. Halten Sie die Ofentür beim Grillen **immer** geschlossen.
5. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
6. Reiben Sie Fisch oder Fleisch vor dem Grillen mit ein wenig Öl ein.

HINWEIS! Verwenden Sie **keine Aluminiumfolie** beim Grillen, weder zum Einwickeln des Grillguts noch zum Abdecken des Rostes oder des Abtropfblechs. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze der Grillelemente, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.

HINWEIS! Setzen Sie beim **Grillen** die Tropfschale (Backofenpfanne) oder das Backblech (tiefe Backofenpfanne)¹⁰ **nicht** in die oberen Ebenen 4 und 5¹¹ des Backofens ein. Die intensive Hitze in den oberen Ebenen

¹⁰ Ausstattung abhängig vom Modell.

¹¹ Ausstattung abhängig vom Modell.

des Backofens kann das Material des Zubehörs so verziehen, dass der Backofenraum beim Herausnehmen der Tropfschale / Backblech beschädigt werden kann. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

6.3 Beispiele für das Backen und Braten/Rösten in einem Backofen

- ❖ In der folgenden Tabelle finden Sie Beispiele für das Backen und Braten/Rösten von Lebensmitteln in einem Backofen.
- i** Die in der folgenden Tabelle angegebenen Temperaturen sind ausschließlich Richtlinien. Sie sind abhängig von der Qualität und der Zusammenstellung der zu kochenden Lebensmittel.
- i** Die in der folgenden Tabelle angegebenen Kochzeiten sind ausschließlich Richtlinien. Sie sind abhängig von dem verwendeten Kochgeschirr sowie der Qualität, Temperatur und Konsistenz der Lebensmittel und können entsprechend variieren.
- i** Die Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
- i** Der Hersteller übernimmt keine Garantie bzw. Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Tabelle.

⚠ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/Kochgeschirr.

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	EINSCHUBHÖHE	KOCHDAUER
Torte	150 - 170 °C	2	35 - 45 Min.
Gebäck	200 - 220 °C	2	50 - 60 Min.
Biskuit	160 - 170 °C	3	25 - 30 Min.
Kekse	175 - 200 °C	3	35 - 40 Min.
Kuchen	180 - 200 °C	2	30 - 40 Min.
Törtchen	200 - 220 °C	2	30 - 40 Min.
Teigwaren	180 - 200 °C	2	50 - 60 Min.
Gebäck	180 - 200 °C	2	35 - 40 Min.
Lammfleisch	220 - 240 °C	3	30 - 40 Min.
Rindfleisch	220 - 240 °C	3	50 - 60 Min.
Schafffleisch	230 - 250 °C	3	50 - 60 Min.
Hähnchen (zerteilt)	230 - 240 °C	3	45 - 50 Min.
Fisch	200 - 220 °C	3	35 - 40 Min.

- i** Heizen Sie den Backofen vor dem Backen oder Braten/Rösten 5 - 10 Minuten vor.

7. Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG! Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠️ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Positionen « **F** » **und** « **°C** » gestellt werden.

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel!¹²
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel.

HINWEIS! Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

7.1 Reinigung des Backofens

⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger
STROMSCHLAGGEFAHR!

HINWEIS! Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

¹² Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

HINWEIS! Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

1. Reinigen Sie den Backofen nach **jeder** Benutzung.
2. Reinigen Sie das Innere des Backofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
4. Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
5. Verwenden Sie regelmäßig die hydrolytische Reinigungsfunktion (s. Kapitel 4.4 HYDROLYTISCHE REINIGUNGSFUNKTION).

7.2 Reinigung der Backofentür

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Backofentür äußerst vorsichtig.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.
- Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

HINWEIS! Zerkratzen Sie die Glasscheibe nicht.

7.3 Austausch des Leuchtmittels

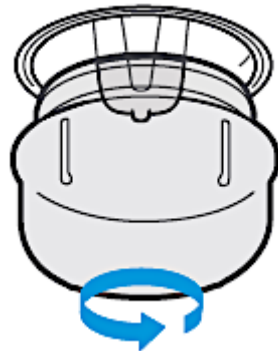
⚠ WARNUNG! Schalten Sie das Gerät unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)! **STROMSCHLAGGEFAHR!**

HINWEIS! Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen des Leuchtmittels. Berühren Sie das neue Leuchtmittel **niemals** mit bloßen Händen.

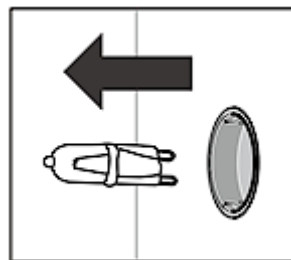
HINWEIS! Benutzen Sie **niemals** einen Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen. Entfernen Sie die Abdeckung **nur** von Hand. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

1. **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung: Schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Hausstromversorgung aus!**

2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den Innenraum des kalten Backofens, um ihn vor eventuellen Beschädigungen zu schützen.
3. Schrauben Sie die Leuchtmittelabdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn ab (s. Abb. unten). Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese gründlich trocken.



4. Entfernen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung (s. Abb. unten) und ersetzen Sie dieses durch ein neues Hochtemperatur-Leuchtmittel (300 °C) **gleicher Art**. Benutzen Sie **keinen** anderen Leuchtmittel-Typ.



5. Setzen Sie das neue Leuchtmittel ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob dieses sich ordnungsgemäß in seinem Sockel befindet.
6. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.
7. **Entfernen Sie das Geschirrtuch** und schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung wieder an.

i Gemäß der EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Leuchtmittel nicht zur Raumbelichtung verwendet werden dürfen.

HINWEIS! Alle durch einen unsachgemäßen Austausch des Leuchtmittels an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

8. Problembehandlung

⚠ GEFAHR! Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.¹³

GEHEN SIE BEI EINEM NOTFALL ODER EINER FEHLFUNKTION WIE FOLGT VOR:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
 2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
 3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.
- Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft kontaktieren, in dem Sie das Gerät erworben haben.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT ARBEITET NICHT.	
1. Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	1. Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?
DIE INNENBELEUCHTUNG FUNKTIONIERT NICHT.	
1. Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	1. Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.

¹³ Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
1. Der eingebaute Ventilator ¹⁴ schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	1. Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
DAS GERÄT HEIZT NICHT.	
1. Sie haben keine Temperatur eingestellt. 2. Das Heizelement ist defekt.	1. Stellen Sie eine Temperatur ein. 2. Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
ABNORMALE TEMPERATURMESSUNG IM BACKOFEN	
1. Temperatursensor des Backofens defekt.	1. Der Backofen darf nicht mehr benutzt werden. Der Temperatursensor muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundendienst.

i Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

¹⁴ Ausstattung abhängig vom Modell.

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *:	
Geräteart	Einbaubackofen
Bedienfeld	Schwarzes Glas mit Edelstahlapplikation
Energieeffizienzklasse**	A
Energieverbrauch / Heißluft	0,76 kW/h
Energieverbrauch / Umluft	0,76 kW/h
Nettovolumen / Backröhre in Litern	60,00
Anzahl Wärmequellen pro Garraum	1 (Elektro)
Anzahl der Garräume	1
Größe des Gerätes	Volumen < 65 l
Beschichtung	Emailliert
Backofenfunktionen	Oberhitze + Umluft / Unterhitze + Umluft / Ober- und Unterhitze + Umluft / Grill + Umluft / ECO / Heißluft (Airfry) / Hydroclean
Grill	✓
Umluft	✓
Heißluft	✓
ECO	✓
Reinigungsfunktion	✓
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	-
Timer	✓ / 120 Minuten
Backofentür / Glasschichten	Schwarzes Glas / 2
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Drehschalter	Aluminium
Versenkbarer Drehschalter	-
Tropfschale / Grillrost / Backblech	1 / 1 / -
Seitenracks (herausnehmbar)	-
Max. Nennleistung	2.050 W
Geräuschemission	51 dB(A) re 1 pW
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz -
Kabellänge in cm	100
Schukostecker	✓
Maße H*B*T in cm	59,50*59,50*42,10
Gewicht: netto / brutto in kg	24,80 / 28,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014
**	A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

10. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen­tüten, Polystyren­stücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! **Demontieren Sie immer die komplette Tür,** damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

11. Garantiebedingungen

für Elektro-Großgeräte der Geratek Trade & Consulting Ltd – 55B Triq Birbal –
9017 Balzan Malta

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden. Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der GERATEK-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein GERATEK-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Bitte halten Sie für die Anmeldung Ihres Garantieanspruchs die folgenden Angaben bereit:

1. Die komplette Anschrift (Standort des Gerätes).
2. Rufnummer(n) und E-Mailadresse.
3. Modellbezeichnung.
4. Seriennummer/Foto des Typenschildes.
5. Art der Fehlfunktion.

i Ohne diese Angaben kann Ihr Garantieanspruch nicht umgehend bearbeitet werden.

BESONDERER HINWEIS:

Bitte fotografieren Sie vor Installation/Aufstellung des Gerätes das Typenschild und speichern Sie die Aufnahme zur möglichen späteren Verwendung.

Das Typenschild finden Sie an den folgenden Stellen:

1. Kühlgeräte: im Innenraum oder an der Rückseite
2. Geschirrspüler/Waschmaschinen/Trockner: im Türbereich oder an der Rückseite.
3. Kochfelder: an der Unterseite.
4. Backöfen: im Türbereich.
5. Herd-Sets haben 2 Typenschilder, am Ofen und am Kochfeld.
6. Dunstabzugshauben: im Innenbereich, nahe Motor.

Garantieleistungen bewirken **weder** eine Verlängerung der Garantiefrist **noch** setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

 **GERATEK**

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information	49
1.1 Signal words.....	50
1.2 Safety instructions.....	50
2. Installation	55
2.1 Unpacking and positioning.....	55
2.2 Pre-installation requirements.....	56
2.3 Installation of the oven.....	56
2.3.1 Ventilation and installation	57
2.4 Electrical connection.....	64
3. Description of the appliance.....	65
3.1 Oven.....	65
3.1.1 Accessories	66
3.2 Control panel.....	68
4. Operation.....	69
4.1 Before the first use	69
4.1.1 Oven.....	69
4.1.2 Cleaning of the accessories	70
4.2 How to use the oven	70
4.2.1 General operation of the oven.....	71
4.3 Oven functions.....	73
4.4 Hydrolytic cleaning function	75
5. Environmental protection	76
5.1 Environmental protection: disposal	76
5.2 Environmental protection: energy saving.....	76

6. Cooking guidelines	77
6.1 Tips for baking and roasting in an oven	77
6.2 Tips for grilling in an oven	78
6.3 Examples of baking and roasting food in an oven	78
7. Cleaning and maintenance	79
7.1 Cleaning of the oven.....	80
7.2 Cleaning of the oven door	80
7.3 Replacement of the illuminant.....	81
8. Troubleshooting.....	82
9. Technical data.....	84
10. Waste management.....	85
11. Guarantee conditions.....	86



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- i** Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- i** Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonised regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or severe injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or severe injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

⚠ DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
3. All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
4. Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
5. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power supply cable or the plug are visibly damaged.
6. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
7. Always check that the power supply cable is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
8. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause severe damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.¹⁵ Original spare parts should be used only.
9. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Contact the aftersales service **or** the shop you purchased

¹⁵ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

the appliance at.¹⁶ **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

10. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
11. When the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.
12. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
13. **Never** touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

 **WARNING!**

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons.

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimise any risk of electric shock.
4. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
7. Keep the cord away from heated surfaces.
8. Do not carry out any modifications to your appliance.
9. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
10. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
11. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
12. The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue, which is able to withstand a temperature of at least 100 °C.

¹⁶ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

13. During operation of the appliance, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C **above** the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
14. If the oven will be installed **above** a drawer of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.
15. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
16. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture.
RISK OF FIRE!
17. The appliance **must not** leave unattended during cooking.
18. After use, always switch off the appliance as described in this manual.
19. Unattended cooking 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.
20. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the appliance and result in skin-burns.
21. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
 - a. check the appliance frequently.
 - b. switch off or unplug the appliance if you notice any smoke. Keep the appliance closed to stifle any flames.
 - c. do not use the appliance to store anything inside.
 - d. do not leave any items, e.g., paper, cooking utensils or food, inside the appliance even when it is not running.
22. If the seal of the oven door is damaged, you must not use the oven. Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.¹⁷
23. **Never** heat any food or liquids **in sealed containers** as they can explode.
24. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
25. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
26. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
27. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.

¹⁷ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

28. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause severe damage to the electric components of the appliance.
RISK OF ELECTRIC SHOCK!
29. Children must not play with the appliance.
30. Always supervise children if they are near the appliance.
31. Only allow children to use the appliance without supervision when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
32. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets.
RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!
33. Only use time guards designed by the manufacturer of the appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

 **CAUTION!**

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance (door of the oven, etc.). Otherwise, you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or backing trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**
7. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**
8. **Always** use oven gloves.
9. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
10. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance as they may become hot.
11. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasise that this compliance does not negate the

fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
7. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not put any cookware onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
8. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
9. When the seal of the oven door is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only. **Original spare parts should be used only.**
10. Regularly cleaning and maintenance grant proper operation and optimal performance of your appliance.
11. Check your utensils if they are suitable for the use in an oven.
12. Use suitable ovenware **only**.
13. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
14. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

★ The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.

2. Installation

⚠ DANGER! All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING! The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.

⚠ WARNING! During operation of the appliance, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in.

⚠ WARNING! While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!

i The customer is responsible for the installation. If the manufacturer's help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power supply cable are not visible damaged.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise, the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
7. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
8. Connect the appliance to the mains properly.

9. Manufacturing residues or oil having remained in the appliance or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after several uses. Open the room door or a window to ensure proper ventilation.
10. The rating plate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Pre-installation requirements

- During operation of the appliance, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
- If you are not sure whether the adjacent cabinets or the back wall are heat-resistant, you should provide a clearance of approx. 20 mm around the oven.

i The installation of the appliance must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.

2.3 Installation of the oven

⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ DANGER! All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- i** All dimensions in the following figures are given in **millimetres**.
- i** Use the embedded handles or wire handles¹⁸ on both sides of the oven to move the appliance.
- i** The built-in furniture must stand in a stable position and need to be securely fastened.
- i** The power supply cable must not be trapped or kinked.
- i** If the oven will be installed above a **drawer** of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.

¹⁸ Depending on model.

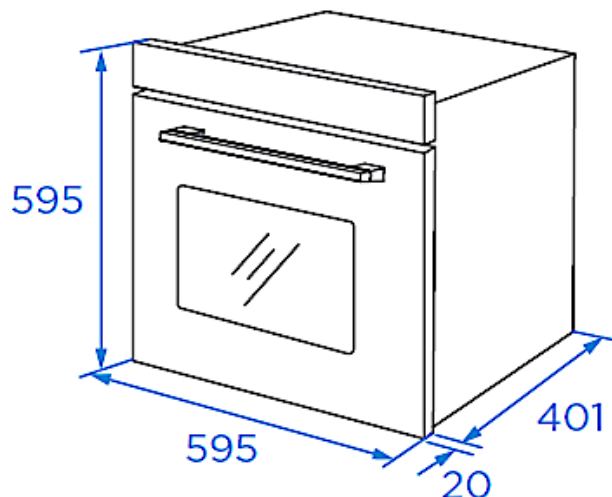
2.3.1 Ventilation and installation

- ❖ The following figures show, among other things, the ventilation requirements which are necessary for the installation of the appliance in a standard kitchen unit.

i Always observe the ventilation requirements!

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance due to non-observance of the ventilation requirements will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

FIG. 1: DIMENSIONS OF THE OVEN



VENTILATION AND INSTALLATION OF THE OVEN

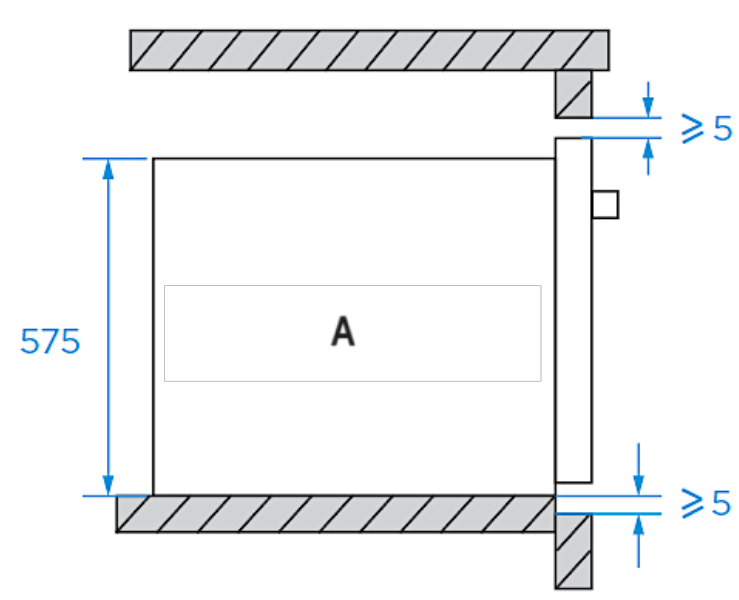
1. **Switch off the power supply (fuse box of your household power supply)!**
2. Provide an installation opening meeting the dimensions on the following figures (s. below, **fig. 2 / fig. 3 / fig. 4**).
3. Ensure that the built-in furniture (standard kitchen unit) has the **required ventilation openings** for the installation of the oven. Ensure that the **back panel** of the built-in furniture is **removed**. Prepare the built-in furniture according to these conditions.
4. Place the oven near the built-in opening.
5. Connect the oven to the mains (s. also chapter 2.4 ELECTRICAL CONNECTION). Proceed as follows.
 - a) Partially insert the oven into the installation opening. Then properly connect the power supply cable of the oven to the safety socket that is assigned to it.

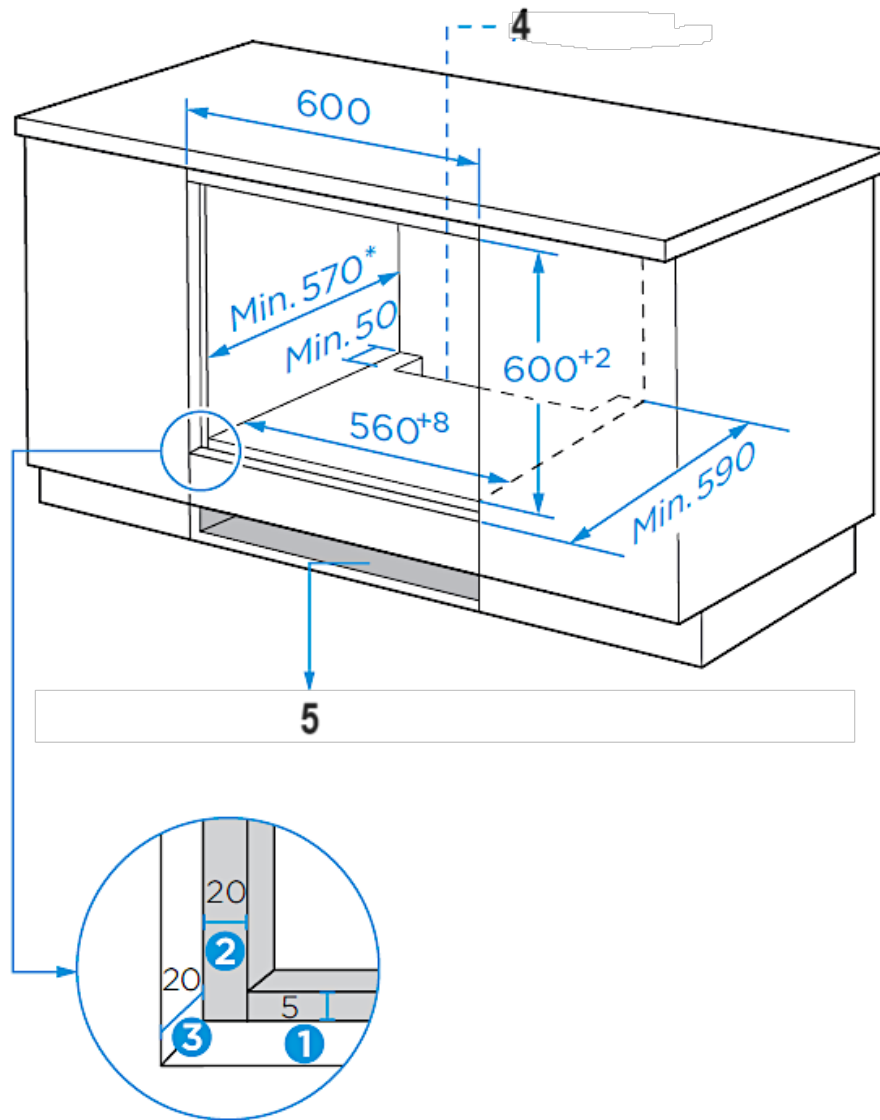
It is essential to observe chapter 2.4 ELECTRICAL CONNECTION.

6. Insert the oven into the installation opening carefully. Ensure that the power supply cable will not be trapped or kinked.
7. Complete the installation of the appliance and fix the oven using the corresponding screws (s. below, **fig. 5**).

FIG. 2: INSTALLATION UNDER A WORKTOP

- i** All dimensions are given in **millimetres**.
- i** The thickness of the cabinet walls is **20 mm**.
- i** If the socket outlet is located directly opposite the rear of the appliance, the depth of the cabinet opening **must** be increased from at least 590 mm to **at least 620 mm**.

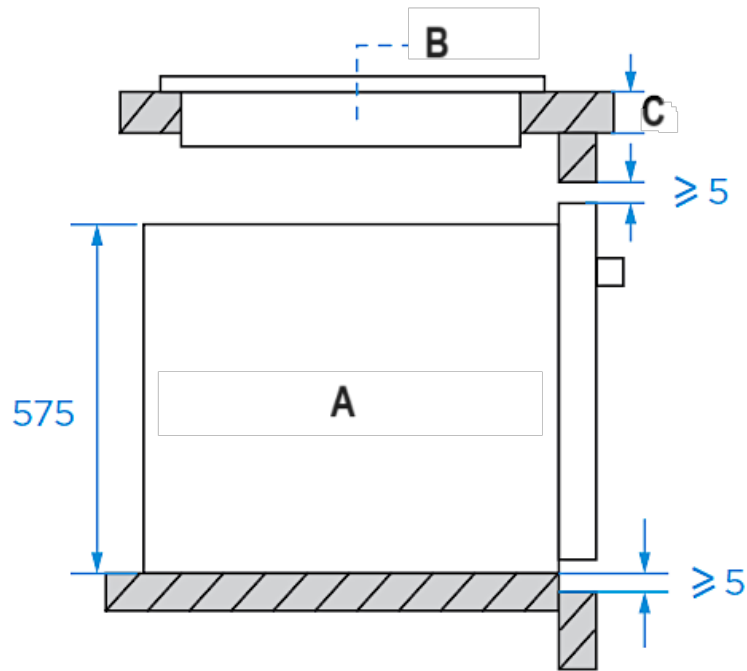


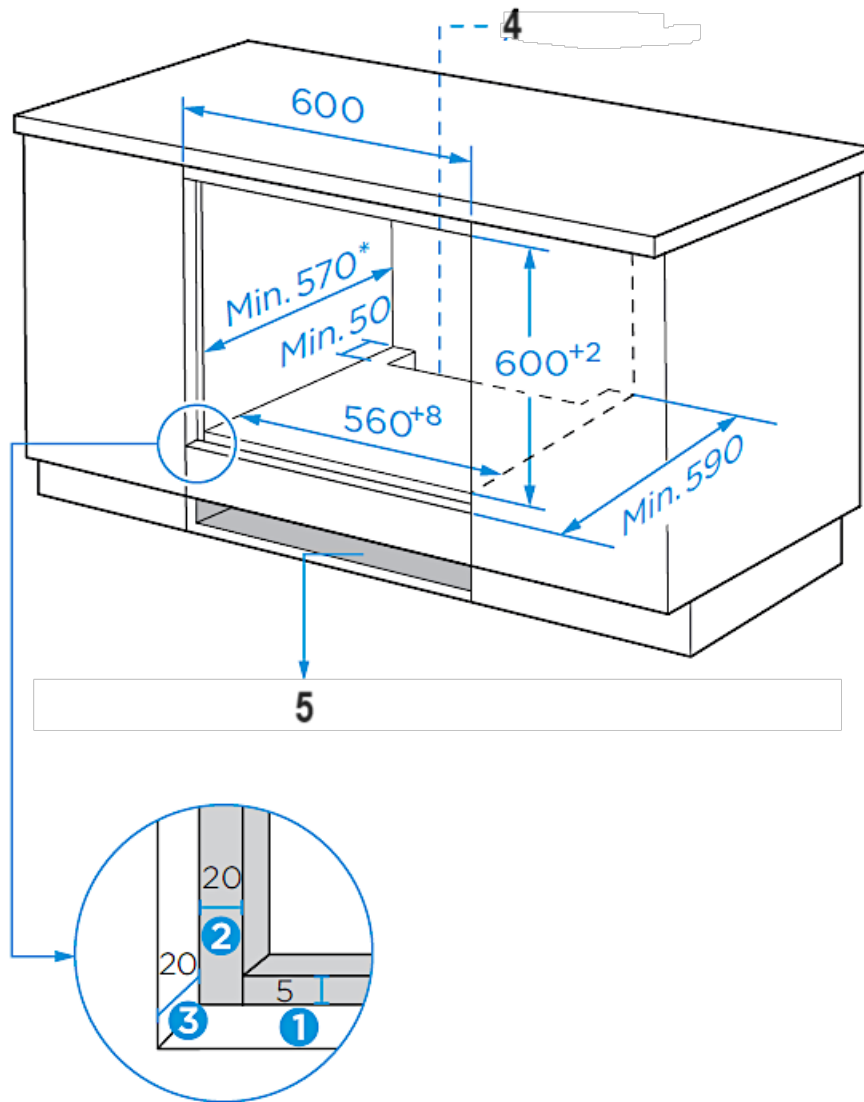


A	OVEN
1	5 mm must be provided for the top and bottom DOOR PANEL.
2	20 mm each must be provided for the DOOR PANEL on the left and right.
3	20 mm must be provided for the thickness of the DOOR PANEL.
4	VENTILATION OPENINGS
5	MINIMUM VENTILATION AREA ON THE FLOOR: 250 mm ²

FIG. 3: INSTALLATION UNDER A HOB

- i** All dimensions are given in **millimetres**.
- i** The thickness of the cabinet walls is **20 mm**.
- i** If the socket outlet is located directly opposite the rear of the appliance, the depth of the cabinet opening **must** be increased from at least 590 mm to **at least 620 mm**.





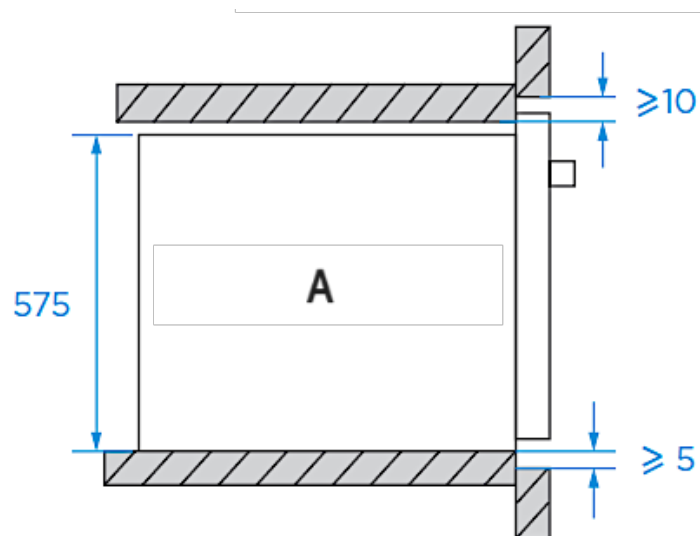
A	OVEN
B	HOB
C	WORKTOP (s. table below)
1	5 mm must be provided for the top and bottom DOOR PANEL.
2	20 mm each must be provided for the DOOR PANEL on the left and right.
3	20 mm must be provided for the thickness of the DOOR PANEL.
4	VENTILATION OPENINGS
5	MINIMUM VENTILATION AREA ON THE FLOOR: 250 mm ²

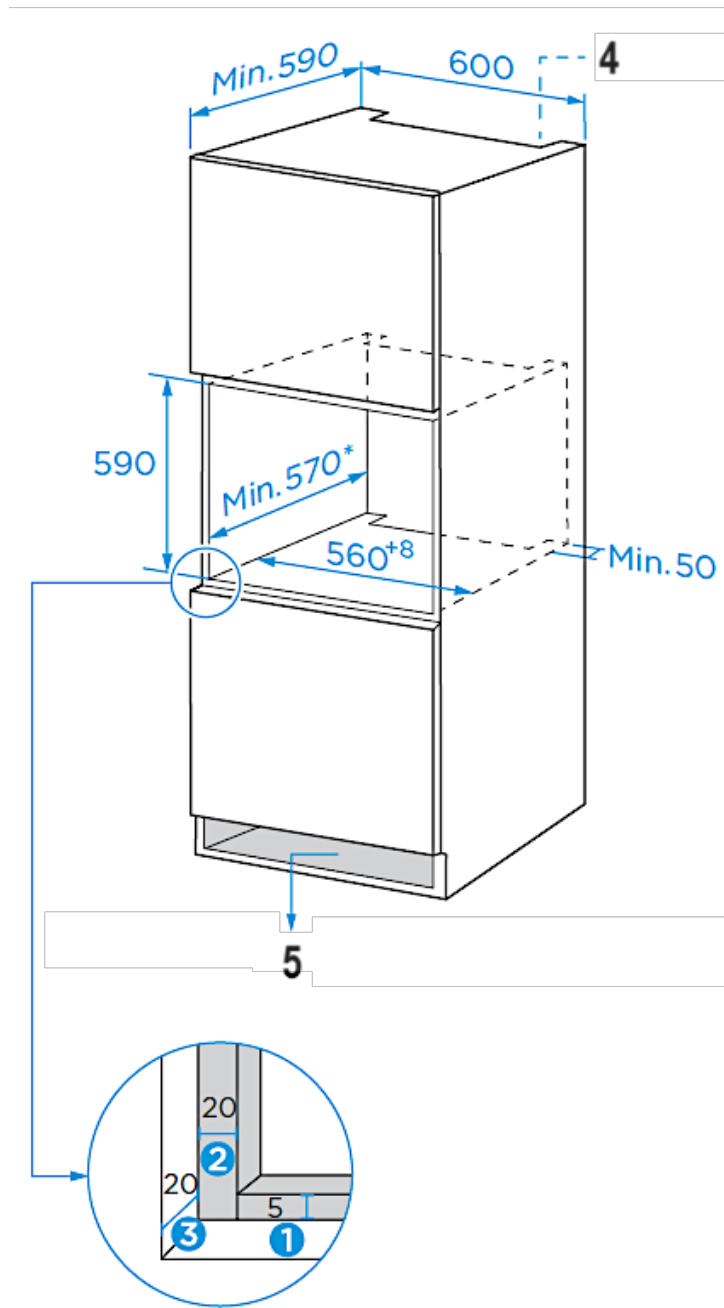
- i** If the oven is installed under a hob, the **minimum thickness of the worktop C** (s. fig. above) depends on the type of hob (see table below).

TYPE OF HOB	WORKTOP C (s. fig. below)
Induction hob	min. 37.00 mm
Full-surface induction hob	min. 47.00 mm
Gas hob	min. 30.00 mm
Electric hob	min. 27.00 mm

FIG. 4: INSTALLATION IN A STANDING CABINET

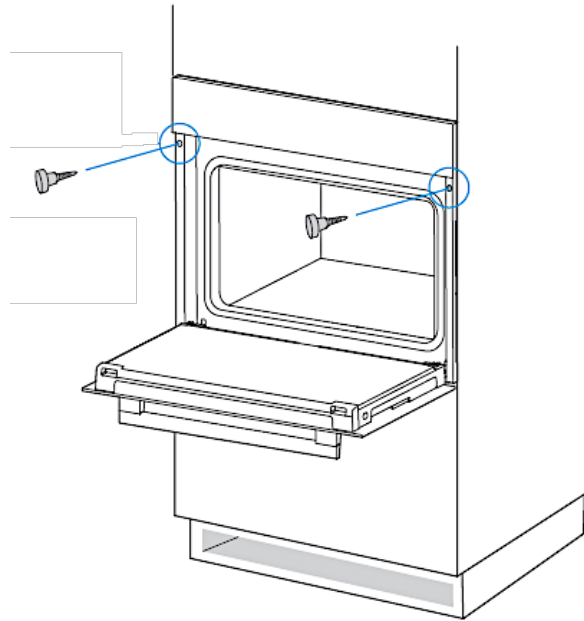
- i** All dimensions are given in **millimetres**.
- i** The thickness of the cabinet walls **is 20 mm**.
- i** If the socket outlet is located directly opposite the rear of the appliance, the depth of the cabinet opening **must** be increased from at least 590 mm to **at least 620 mm**.





A	OVEN
1	5 mm must be provided for the top and bottom DOOR PANEL.
2	20 mm each must be provided for the DOOR PANEL on the left and right.
3	20 mm must be provided for the thickness of the DOOR PANEL.
4	VENTILATION OPENINGS
5	MINIMUM VENTILATION AREA ON THE FLOOR: 250 mm ²

FIG. 5: FIXING OF THE OVEN



2.4 Electrical connection

⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you connect the appliance to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

⚠ DANGER! The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.

⚠ WARNING! Do not use an extension cord, socket strips or a multiple socket.

⚠ WARNING! Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimise any risk of electric shock.

- ❖ The appliance is equipped with a power supply cable and a power plug (safety plug).
- ❖ Only use the power supply cable provided with the appliance.
- ❖ Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
- ❖ When connecting do not use adapters, reducers and branching devices as they cause overheating. **RISK OF FIRE!**
- ❖ Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).

- ❖ When the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional **only**.
 - ❖ The power supply cable must not touch hot areas and its temperature must not exceed 75 °C.
 - ❖ When the socket is not accessible for the user after the installation of the appliance **or** a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
 - ❖ When installing the appliance, contact protection must be ensured.
- i** If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (not covered by the guarantee!).

NOTICE! Any damage which is caused by an appliance that is not connected to the mains properly are **not** subject to the guarantee!

3. Description of the appliance

3.1 Oven

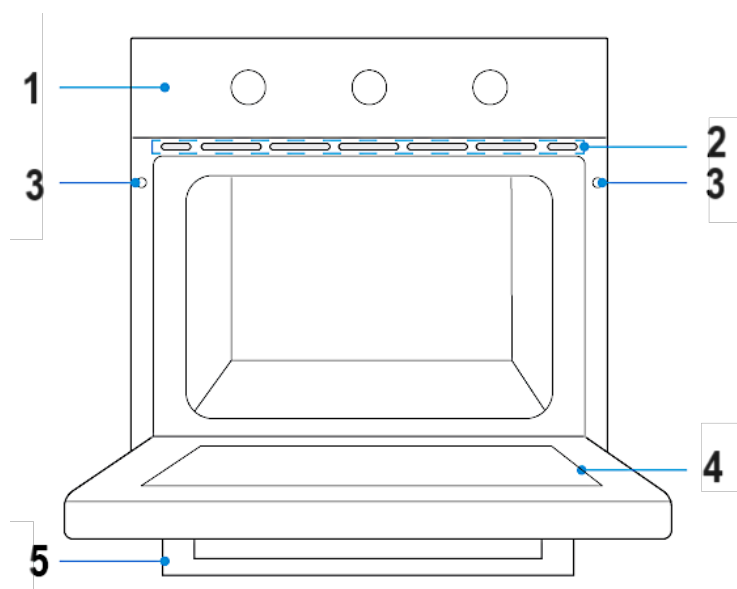


Fig. similar: modifications are possible.

1	CONTROL PANEL
2	VENTILATION OPENINGS
3	FIXING OPENINGS
4	DOOR HANDLE OF THE OVEN DOOR
5	DOOR OF THE OVEN

3.1.1 Accessories

❖ **Depending on model**, a **grilling grate**, a **drip tray** (oven pan) and/or a **baking tray** (deep oven pan) are included in the scope of delivery. An optional Airfry basket (hot air frying) is included in the scope of delivery (depending on the model).

i Clean the supplied accessories with warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.

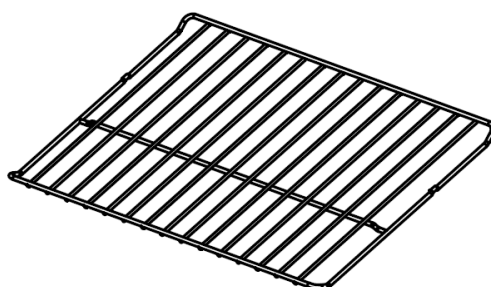
i When the slide-in elements (e.g., grilling grate / drip tray / baking tray / Airfry basket) become hot, they may deform. As soon as the slide-in elements have cooled, they return to their original shape. The functionality is not affected thereby.

NOTICE! Always ensure that the slide-in elements (e.g., grilling grate / drip tray / baking tray / Airfry basket) are fully inserted into the oven, so they do not collide with the oven door when closing it.

NOTICE! If you grill on the grilling grate directly, **always** use the drip tray or the baking tray to catch the dripping grease of the food to be grilled.

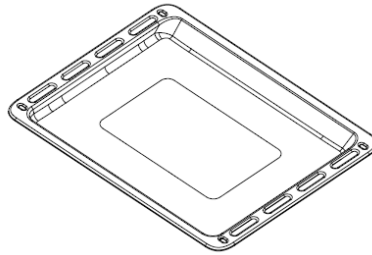
GRILLING GRATE

❖ The grilling grate is suitable for the grilling, roasting and baking of food; it is also suitable for the cooking of food in casseroles and for the baking of cakes in cake moulds.



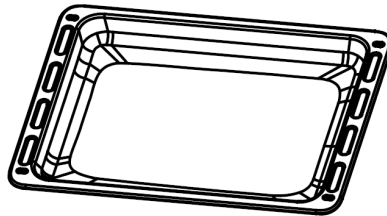
DRIP TRAY (OVEN PAN)

- ❖ The drip tray (oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of frozen meals and large roasts.
- ❶ If you grill on the grilling grate directly, the drip tray (oven pan) must also be used to catch the dripping grease of the food to be grilled.



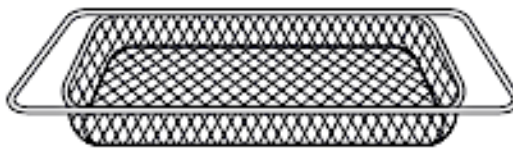
BAKING TRAY (DEEP OVEN PAN)¹⁹

- ❖ The baking tray (deep oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of large roasts, etc.
- ❶ If you grill on the grilling grate directly, the baking tray as well as the drip tray is suitable to catch the dripping grease of the food to be grilled.



AIRFRY BASKET²⁰

- ❖ The Airfry basket is suitable for food that needs to be particularly crispy (e.g. chips etc.)



¹⁹ Optional accessory: depending on model.

²⁰ Optional accessory: depending on model.

- i** For optimum cooking results, we recommend inserting the Airfry basket at the third rack height (s. fig. below, side racks).

SIDE RACK(S)

- ❖** You can insert the grilling grate, the drip tray and the baking tray in the different insertion heights (up to five²¹) of the integrated side racks. According to your needs, you can bake, roast or grill at different insertion heights.

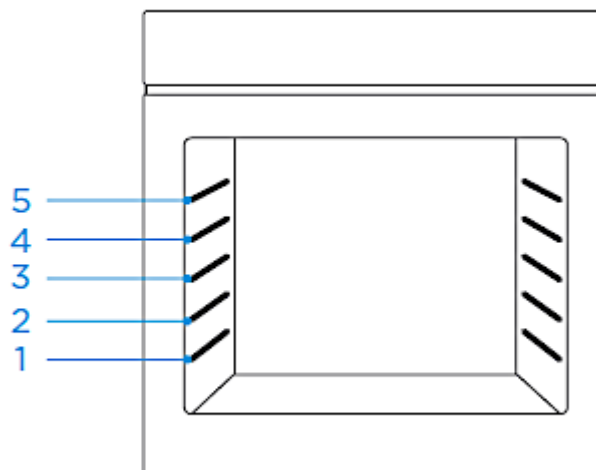


Fig. similar: modifications are possible.

3.2 Control panel

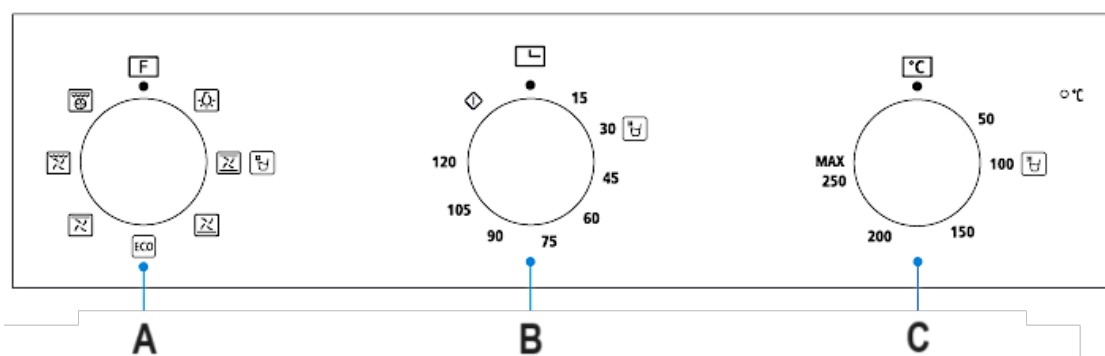
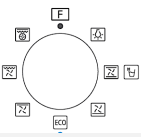
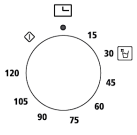
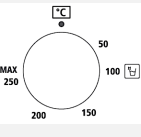


Fig. similar: modifications are possible.

²¹ Depending on model.

<p>A</p>		<p style="text-align: center;"><u>ROTARY KNOB «OVEN FUNCTIONS»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS. ➤ This rotary knob selects the desired cooking function. ➤ Six different oven functions (+ internal light) are selectable (s. chapter 4.3 OVEN FUNCTIONS).
<p>B</p>		<p style="text-align: center;"><u>ROTARY KNOB «TIME»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rotary knob for the selection of the COOKING TIME. ➤ The cooking time can be adjusted from 15 to 120 minutes.
<p>C</p>		<p style="text-align: center;"><u>ROTARY KNOB «TEMPERATURE»</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rotary knob for the selection of the OVEN TEMPERATURE. ➤ The temperature of the oven can be adjusted from 50 °C to 250 °C.

4. Operation

- i** Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!
- i** Remove the **complete** protective film!



4.1 Before the first use

4.1.1 Oven

- ❖ Manufacturing residues or oil having which have remained in the cooking compartment or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after several uses.
- ❖ Heat the appliance (empty and closed) before you use it for the first time for cooking to remove the residues and the resulting odours.

HOW TO HEAT THE OVEN

1. Remove all packaging material.
2. Clean the oven inside from all protective agents.

3. Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
4. Switch on the room ventilation or open a window.
5. Let the oven operate for 30 minutes (top and bottom heat « ») or similar oven function²² / 250 °C / s. chapter 4.2 HOW TO USE THE OVEN et seq.). A little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, which protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

NOTICE! Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

NOTICE! Ensure that the complete packaging material (inside and outside of the appliance) has been removed before initial operation.

4.1.2 Cleaning of the accessories

- ❖ Clean the accessories which are included in delivery using warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.

4.2 How to use the oven

⚠ WARNING! The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

⚠ CAUTION! The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. RISK OF BURNS!

⚠ CAUTION! Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!

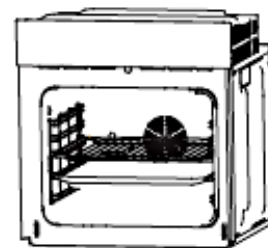
⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

⚠ CAUTION! Always use oven gloves.

NOTICE! Use suitable ovenware **only**.

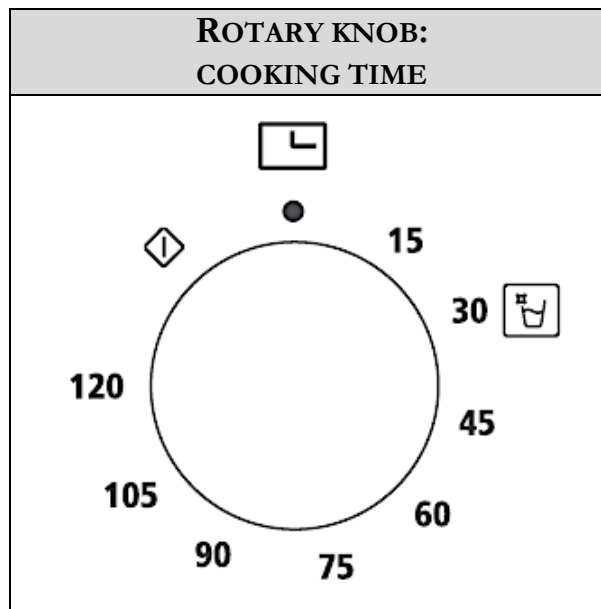
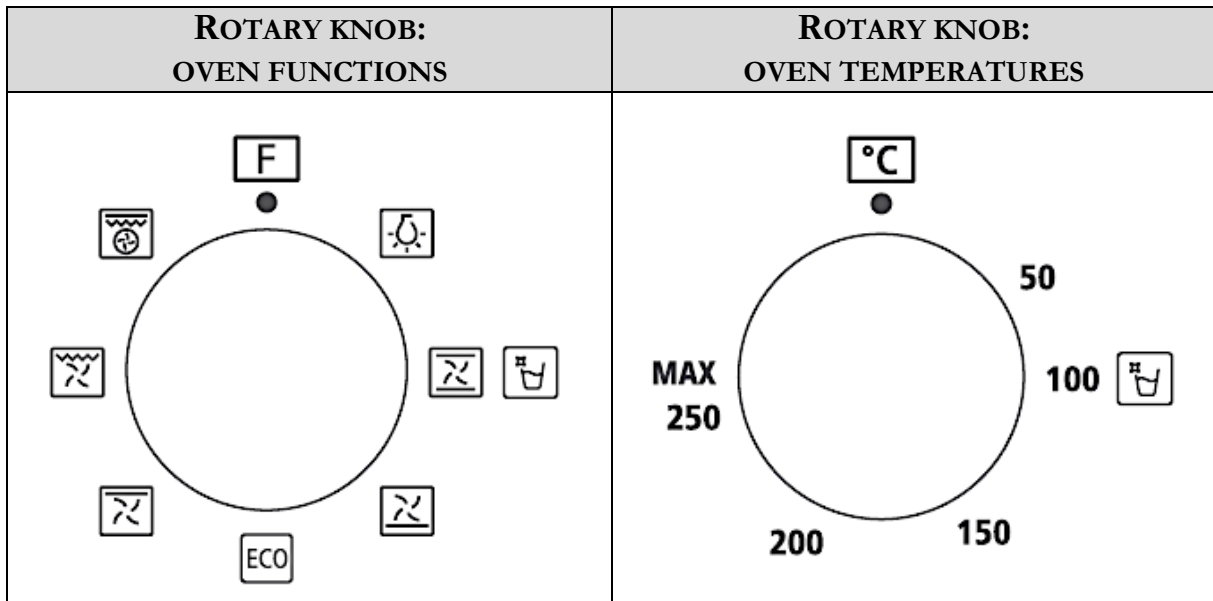
²² Depending on model.

- i** Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise, hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



4.2.1 General operation of the oven

- ❖ The oven can be warmed up using the bottom and top heaters.
- ❖ The operation of the oven is controlled by the ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS (**A** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL). **Six** different oven functions are selectable (+ internal light / s. chapter 4.3 OVEN FUNCTIONS). To set a function you should turn the knob to the desired position.
- ❖ To select a temperature, use the ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN TEMPERATURE (**C** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL) to set the desired temperature. You can select a temperature between of 50 °C and 250 °C (**turn in clockwise direction only**).
- ❖ To set the cooking time, move the ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE TIME (**B** / see chapter 3.2 CONTROL PANEL) to the desired setting. You can select a cooking time between 15 and 120 minutes (turn clockwise). Once the set cooking time has elapsed, the oven switches off automatically. The fan and lighting remain switched on.
- i** To switch off the oven completely, you must turn the rotary knob for the selection of the oven functions to position « **F** » and the rotary knob for the selection of the oven temperature to position « **°C** » (s. fig. below).
- i** To switch on the oven, you must set an oven function, an oven temperature **and** a cooking time too (depending on model). If you only select an oven function, the oven does not switch on.



NOTICE! Turn the rotary knob for the selection of the oven temperature in **clockwise direction only**. After you have set a temperature, you can turn the knob back to its home position. Otherwise, you may damage the rotary knob.

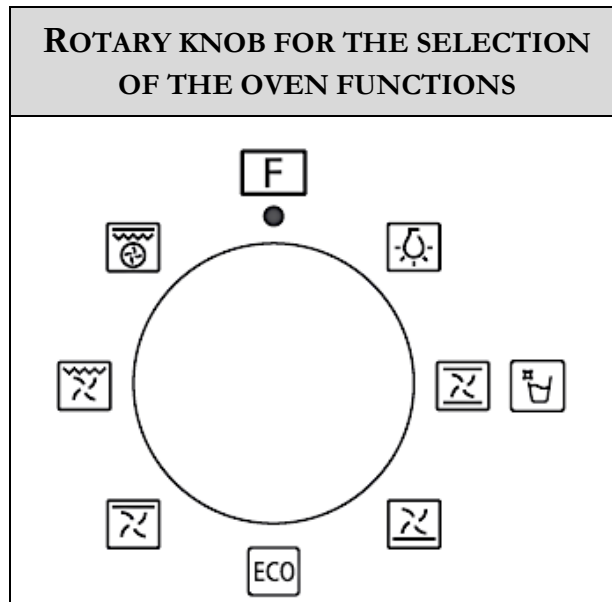
OPERATIONAL STATUS INDICATORS OF THE OVEN





- ❖ The red light²³ indicates that the oven is heating.
- ❖ When the red light goes off the oven has reached the set temperature.
- ❖ If a recipe recommends to place dishes in a warmed-up oven, place the dishes in the oven after the red light has gone off for the first time.






²³ Depending on model.

- ❖ During a cooking / baking process, the red light of the oven will go off and on temporarily to maintain the set temperature.


4.3 Oven functions



SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	<p style="text-align: center;"><u>INTERNAL LIGHT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Turn the rotary knob to this symbol to switch on the internal light. ➤ The oven does not heat.
 	<p style="text-align: center;"><u>TOP AND BOTTOM HEAT INCL. FAN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The oven is heated conventionally while using the fan. ➤ Due to the additionally activated fan, the heat circulates; this circulation ensures an even heat distribution. ➤ This function is suitable, i. a., for roasting at high temperatures or for the roasting of large pieces of meat. ➤ Hydrolytic cleaning function «»: s. chapter 4.4 HYDROLYTIC CLEANING FUNCTION.

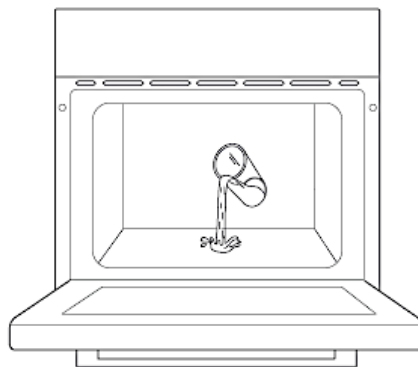
SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	<p style="text-align: center;"><u>BOTTOM HEAT INCL. FAN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Switches on the bottom heat of the oven, e.g., for final backing from the bottom (e.g., pizza, etc.). ➤ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result. ➤ This function is also suitable for the sterilising and preserving of jars.
	<p style="text-align: center;"><u>ENERGY-SAVING COOKING FUNCTION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The oven temperature rises slowly and the heat can penetrate the food completely. This reduces excess heat and makes grilling more energy efficient. ➤ This function is suitable, inter alia, for slowly cooking food.
	<p style="text-align: center;"><u>TOP HEAT INCL. FAN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Switches on the top heater of the oven (e.g., for final backing from the top). ➤ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result.
	<p style="text-align: center;"><u>GRILL + FAN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The grill (top heating element) and the fan operate simultaneously. ➤ Accelerates grilling and improves the taste of the food. ➤ Suitable for the fast browning of food, e.g. steaks, burgers. ➤ Suitable for the grilling of small portions.; e.g. of bacon, of toast, of small fish and meat portions, etc. ➤ Maintains the juiciness of the food, e.g. of steaks, burgers, etc.
	<p style="text-align: center;"><u>HOT AIR / AIRFRY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The hot oil normally required for deep-frying in a pan is replaced here by hot air, which generates a fast-circulating heat flow in the closed interior that cooks the food. At the same time, the hot air removes the moisture from the surface of the food, so that the deep-frying effect is achieved.

4.4 Hydrolytic cleaning function




- ❖ The appliance is equipped with a hydrolytic cleaning function «», which makes it easier for you to clean the inside of the oven.
- ❖ Hydrolysis is a self-cleaning method for ovens in which water and detergent are poured onto the oven floor or onto a baking tray. The hydrolytic cleaning function of the oven is then started, during which the water evaporates and cleans the oven.
- i** The efficiency of the hydrolytic cleaning function always depends on the degree of soiling of the oven.
- i** To avoid damaging the oven and its accessories, do not use sharp cleaning tools, hard brushes or corrosive cleaning agents.
- i** Do not use coarse abrasive cleaners or sharp metal spatulas to clean the door glass.

HYDROLYTIC CLEANING FUNCTION: -CLEANING OF THE OVEN WITH STEAM-

- ❖ To ensure the service life of the oven, you should clean it regularly after use.
1. Disconnect the appliance from the mains before cleaning and maintenance.
 2. The oven must have cooled down completely.
 3. Remove the oven accessories, rinse them with warm water and dry them thoroughly.
 4. Remove food residues and oil stains from the cooking chamber.
 5. Clean the oven surface with a soft cloth moistened with washing-up liquid and dry thoroughly.
 6. Pour about 250 ml of clean water and an appropriate amount of washing-up liquid onto the bottom of the cooking cabinet (s. fig. below). Mix the water and detergent well.




7. Close the oven door.

8. Turn the rotary knob for the selection of the oven functions (**A**) to position .
9. Turn the rotary knob for the selection of the cooking time (**B**) to position « **30**  » (30 minutes).
10. Turn the rotary knob for the selection of the cooking temperature (**C**) to position « **100**  » (100 °C).
11. The hydrolytic cleaning function starts.
12. After the hydrolytic cleaning function has finished, wait until the oven has cooled down completely. Then dry the inside of the oven with a clean, absorbent sponge or a soft cloth.

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

- ❖ Appliances bearing this symbol «  » must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

5.2 Environmental protection: energy saving

- ❖ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ❖ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ❖ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ❖ Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ❖ Minimise the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- ❖ Make use of the residual heat of the oven.
- ❖ If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- ❖ For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- ❖ Make sure the oven door is closed properly.
- ❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- ❖ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- ❖ Do not install the oven / hob near of refrigerators / freezers. Otherwise, the energy consumption increases unnecessarily.

6. Cooking guidelines

⚠ WARNING! Be very careful when frying because oil and fat heat up very fast especially when operating a high-power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk.

⚠ WARNING! 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.

⚠ CAUTION! The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**

⚠ CAUTION! Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

6.1 Tips for baking and roasting in an oven

- ❖ We recommend using the supplied baking tray provided with your appliance.
- ❖ It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- ❖ Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.
- ❖ Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- ❖ When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- ❖ Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- ❖ Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- ❖ When you cook meat on a grilling grate, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).

- ❖ Turn over meat at least once. Pour hot gravy or hot salted water over the meat.
- ❖ Never pour cold water over the meat.

6.2 Tips for grilling in an oven

1. Turn the rotary knob for the selection of the oven functions until the desired grill function is displayed.
2. Preheat the oven for approx. 4 minutes.
3. When you grill your food on a grilling grate, also insert a drip tray to catch the dripping grease and to keep the appliance clean.
4. **Always** keep the door of the oven closed.
5. Turn your food over after half of the grilling-time.
6. Spread your food with a little bit of oil before grilling.

NOTICE! Do not use aluminium foil for grilling. Do not wrap your food in aluminium foil and do not cover the grillage with aluminium foil. The aluminium foil will reflect the heat of the grill so the appliance may be damaged.

NOTICE! Do not place the drip tray (oven pan) or the baking tray (deep oven pan)²⁴ in the upper levels (4 / 5²⁵) of the oven. The intense heat in the upper levels of the oven can warp the material of the accessories so that the interior of the oven can be damaged when removing the drip tray / baking tray. **RISK OF DAMAGE!**

6.3 Examples of baking and roasting food in an oven

- ❖ In the following table you will find examples of baking and roasting food in an oven.
- ❖ **The temperatures given in the following table are guidelines only. They depend on the quality and of the combination of the food to be cooked.**
- ❖ **The cooking times given in the following table are guidelines only. The respective cooking time depends on the cookware used as well as on the quality, temperature and consistency of the foods and may vary accordingly.**
- ❖ **The table does not claim to be complete.**
- ❖ **The manufacturer does not give any guarantee and accepts no liability for the accuracy or completeness of the following table.**

²⁴ Depending on model.

²⁵ Depending on model.

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

FOOD	TEMPERATURE	INSERTION HEIGHT	COOKING TIME
Tart	150 - 170 °C	2	35 - 45 min.
Pastry	200 - 220 °C	2	50 - 60 min.
Biscuit	160 - 170 °C	3	25 - 30 min.
Biscuits	175 - 200 °C	3	35 - 40 min.
Cake	180 - 200 °C	2	30 - 40 min.
Tartlets	200 - 220 °C	2	30 - 40 min.
Pasta	180 - 200 °C	2	50 - 60 min.
Pastries	180 - 200 °C	2	35 - 40 min.
Lamb	220 - 240 °C	3	30 - 40 min.
Beef	220 - 240 °C	3	50 - 60 min.
Mutton	230 - 250 °C	3	50 - 60 min.
Chicken (cut up)	230 - 240 °C	3	45 - 50 min.
Fish	200 - 220 °C	3	35 - 40 min.

i Preheat the oven for 5 - 10 minutes before baking / roasting.

7. Cleaning and maintenance

⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it cool down **completely** before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

⚠ WARNING! Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause severe damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ VORSICHT! To **switch off the oven completely**, the rotary knob of the oven functions **must** be set to position « F ● » **and** the rotary knob of the oven temperatures **must** be set to position « °C ● ».

DETERGENTS

➤ **Do not use** any abrasive detergents!

- **Do not use** any organic detergents! ²⁶
- **Do not use** essential oils!
- **Never** use solvents.

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

7.1 Cleaning of the oven

⚠ WARNING! **Never** use a steam cleaner! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

NOTICE! If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

1. Clean the oven after **each** use.
2. Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.
3. Dry thoroughly after cleaning.
4. Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.
5. Use the hydrolytic cleaning function regularly (s. chapter 4.4 HYDROLYTIC CLEANING FUNCTION).

7.2 Cleaning of the oven door

- Clean the door very carefully.
- Do not use any abrasive detergents; otherwise, you may damage or break the glass.
- Use wash-up liquid and warm water.

NOTICE! Do not scratch the glass.

²⁶ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

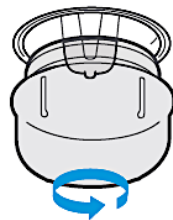
7.3 Replacement of the illuminant

⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it **cool down completely**. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)! **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

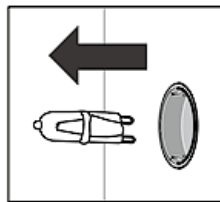
NOTICE! When you replace the illuminant, always use a clean cloth or gloves. **Never** touch the new illuminant with your bare hands.

NOTICE! Never use a screwdriver to remove the cover. Remove the cover by hand **only!** **RISK OF DAMAGE!**

1. **Disconnect the appliance from the mains: switch off the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply!**
2. Place a dishcloth in the interior of the cold oven to protect it from possible damage.
3. Unscrew the lamp cover anticlockwise (s. fig. below). Clean the lamp cover and wipe it dry thoroughly.



4. Unscrew the illuminant from the socket (s. fig. below) and replace it with a high temperature illuminant (300 °C) of the **same type**. Do not use any other type of illuminant.



5. Screw the new illuminant in. Check its proper position in the socket.
6. Replace the lamp cover.
7. **Remove the dishcloth** and switch on the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply again.

i According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the eco-design requirements for non-directional household lamps. This means that illuminants, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

NOTICE! Any damage that is caused to your appliance by improper replacement of the illuminant will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

8. Troubleshooting

⚠ DANGER! Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause severe damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.²⁷

EMERGENCY MEASURES

1. Switch off the entire appliance.
 2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
 3. Contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.
- Check the schedule below before you contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.

MALFUNCTION

POSSIBLE CAUSES	MEASURES
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
1. The appliance is not supplied with energy.	1. Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.	
1. You have not set a temperature. 2. The heating element is defective.	1. Set a temperature. 2. Please contact the aftersales service.
THE INTERNAL LIGHT DOES NOT WORK.	
1. The illuminant is loose or damaged.	1. Tighten or replace the illuminant.

²⁷ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	MEASURES
NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.	
1. The cooling-fan the appliance is equipped with ²⁸ protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	1. Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.
ABNORMAL TEMPERATURE MEASUREMENT IN THE OVEN	
1. Temperature sensor of the oven is defective.	1. The oven must not be used. The temperature sensor must be replaced. Please contact the aftersales service <u>immediately</u> .

i If the appliance has a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

²⁸ Depending on model.

9. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Model	Built-in oven
Control panel	Black glass with stainless steel application
Energy efficiency category**	A
Energy consumption / hot air	0.76 kW/h
Energy consumption / fan	0,76 kW/h
Net volume oven in litres	60.00
Number of heat sources per cooking chamber	1 (electric)
Number of cooking chambers	1
Size of the appliance	Volume: < 65 l
Coating	Enamelled
Oven functions	top heat + fan / bottom heat + fan / top heat and bottom heat + fan / grill + fan / ECO / Hot air (Airfry) / Hydroclean
Grill	✓
Fan	✓
Hot air	✓
ECO	✓
Cleaning function	✓ / hydrolytic cleaning function
Full-glass inner door	✓
Telescopic slides	-
Timer	✓ / 120 minutes
Oven door / glass sheets	Black glass / 2
Body cooling	✓
Handles / rotary knobs	Aluminium
Retractable rotary knobs	-
Drip pan / grilling grate / baking tray	1 / 1 / -
Side racks (removable)	-
Max. rated power	2,050 W
Noise emission	51 dB(A) re 1 pW
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Cable length in cm	100
Safety plug	✓
Dimensions: H*W*D in cm	59.50*59.50*42.10
Weight: net / gross in kg	24.80 / 28.00

❖ Technical modifications reserved.

*	According to Regulation (EU) No. 65/2014
**	A+++ (highest efficiency) to D (lowest efficiency)

10. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power supply cable. Dispose of the power supply cable and the plug immediately. **Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

for large electric appliances; Geratek Trade & Consulting Ltd – 55B Triq Birbal – 9017 Balzan Malta

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.

Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the GERATEK-products concerning their authorised condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a GERATEK-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

Please provide the following information for the registration of your guarantee claim:

1. the complete address of the location of the appliance.
2. phone number(s) and e-mail contact.

3. model name.
 4. serial number/photo of the rating plate.
 5. type of malfunction.
- i** **If you do not provide the above data, your guarantee claim cannot be handled immediately.**

SPECIAL NOTE

Please photograph the rating plate of the appliance before installation and save the photo for possible later use.

You find the rating plate on the following locations.

1. Fridges/freezers: inside or on the back side.
2. Dishwasher/washer/dryer: on the door area or the back side.
3. Hobs: on the bottom side.
4. Ovens: on the door area.
5. Hob/oven combinations have 2 rating plates (oven and hob).
6. Extractor hoods: inside near the motor.

The guarantee claims **neither** extend the guarantee period **nor** initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

 **GERATEK**



**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
22.03.2024	03/22/2024

Geratek Trade & Consulting Ltd – 55B Triq Birbal – 9017 Balzan Malta

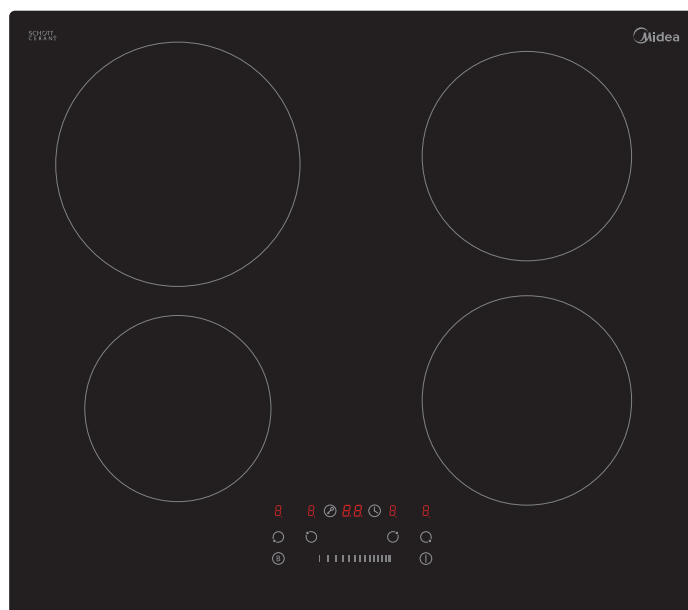


Bedienungsanleitung / Installationsanleitung

Induktionskochplatte

Spannung: 220-240V~
Anschlussleistung: 7400W
Frequenz: 50Hz oder 60Hz

BEVOR SIE DIESES PRODUKT
IN BETRIEB NEHMEN, LESEN,
VERSTEHEN UND BEFOLGEN
SIE DIESE ANLEITUNGEN.
BEWAHREN SIE DIESES
HANDBUCH FÜR SPÄTERES
NACHSCHLAGEN AUF.



Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	4
1.1 Sicherheitshinweise	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Stromschlaggefahr	4
1.2.2 Gefahr von Schnittverletzungen	4
1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise	4
1.3 Gebrauch und Wartung	6
1.3.1 Stromschlaggefahr	6
1.3.2 Gesundheitsrisiken	7
1.3.3 Heiße Oberflächen	7
1.3.4 Gefahr von Schnittverletzungen	7
1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise	7
2. Produktinformationen	10
2.1 Oberseite	10
2.2 Bedienfeld	10
2.3 Funktionsweise	10
2.4 Vor dem Gebrauch Ihrer neuen Kochplatte	10
2.5 Technische Daten	11
3. Betrieb	11
3.1 Touch-gesteuerte Tasten	11
3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs	11
3.3 Verwendung	12
3.3.1 Kochvorgang starten	12
3.3.2 Kochvorgang beenden	13
3.3.3 Boost-Funktion	14
3.3.4 Tastensperre	14
3.3.5 Timer-Funktion	15
3.3.6 Standardbetriebsdauer	17
4. Anleitungen für das Kochen	18
4.1 Tipps	18
4.1.1 Reis garen/ kochen	18
4.1.2 Steaks anbraten	18
4.1.3 Unter Rühren anbraten (Schwenken)	18
4.2 Erfassung kleiner Gegenstände	19
5. Temperatureinstellungen	19
6. Reinigung und Pflege	19
7. Ratschläge und Tipps	20
8. Fehler-Codes und Inspektion	21
9. Installation	23
9.1 Installationsort	23
9.2 Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass:	25
9.3 Vergewissern Sie sich nach der Installation, dass:	26
9.4 Vor dem Anbringen der Halterungen	26
9.5 Position der Halterungen	26
9.6 Sicherheitsvorkehrungen	27
9.7 Anschluss der Kochplatte an die Stromversorgung	27

1. Vorwort

1.1 Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Bitte lesen Sie diese Informationen vor der Verwendung der Kochplatte sorgfältig durch.

1.2 Installation

1.2.1 Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, bevor Sie Arbeiten oder Reparaturen daran vornehmen.
- Die Verbindung mit einem ordnungsgemäß verkabelten Leitungsnetz ist wichtig und zwingend erforderlich.
- Modifikationen am häuslichen Leitungsnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann Stromschläge oder tödliche Verletzungen verursachen.

1.2.2 Gefahr von Schnittverletzungen

- Vorsicht – die Kanten der Platte sind scharf.
- Bei Nichtbeachtung dieses Sicherheitshinweises besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Hinweise vor der Installation und Nutzung des Geräts sorgfältig durch.
- Es dürfen keine brennbaren Materialien oder Gegenstände auf das Gerät gestellt werden.
- Stellen Sie diese Informationen der Person bereit, die das Gerät installiert, um überhöhte Installationskosten zu vermeiden.
- Um Gefahrensituationen zu vermeiden, muss das Gerät gemäß diesen Installationsanleitungen aufgebaut werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.

-
- Dieses Gerät muss mit einem Schaltkreis verbunden werden, in dem ein Trennschalter installiert ist, der für die vollständige Trennung der Stromzufuhr sorgt.
 - Bei unsachgemäßer Installation des Geräts werden Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig.
 - Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder hinsichtlich der Nutzung des Geräts angeleitet. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
 - Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
 - Warnung: Falls die Oberfläche zersprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden. Dies gilt für die Oberflächen aus Glaskeramik oder ähnliche Materialien, die vor stromführenden Teilen schützen.
 - Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
 - Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Herdoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden könnten.
 - Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit einem Dampfreiniger.
 - Schalten Sie nach dem Gebrauch das jeweilige Kochfeld über die entsprechende Taste aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topf-Erkennungsfunktion.
 - Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem bedient werden.

-
- Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern.
VORSICHT: Lassen Sie das Gerät während des Kochens nicht unbeaufsichtigt. Auch kurze Kochvorgänge müssen ununterbrochen beobachtet werden.
WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann Brände verursachen.
 - WARNUNG: Das Gerät und dessen zugänglichen Oberflächen werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, nicht die heißen Heizelemente zu berühren.
Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät fernzuhalten, es sei denn sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.
 - WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann Brände verursachen.
Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.
VORSICHT: Lassen Sie das Gerät während des Kochens nicht unbeaufsichtigt. Auch kurze Kochvorgänge müssen ununterbrochen beobachtet werden.
Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern.
 - WARNUNG: Verwenden Sie nur Herdabdeckungen, die vom Hersteller des Geräts entwickelt wurden, in der Gebrauchsanleitung des Geräts vom Hersteller empfohlen werden oder bereits Teil des Geräts sind. Die Verwendung nicht geeigneter Abdeckungen kann Unfälle verursachen.

1.3 Gebrauch und Wartung

1.3.1 Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einer kaputten oder zersplitterten Kochplatte. Falls die Oberfläche der Kochplatte zerbricht oder zerspringt, schalten Sie das Gerät umgehend am Netzschalter (Steckdose) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie die Kochplatte über die Steckdose aus, bevor Sie sie reinigen oder warten.

-
- Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise können Stromschläge oder tödliche Verletzungen verursacht werden.

1.3.2 Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien über elektromagnetische Sicherheit.
- Dennoch müssen sich Personen, die einen Schrittmacher oder elektrische Implantate (wie z.B. Insulinpumpen) tragen, von ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats entsprechend beraten lassen, bevor sie dieses Gerät verwenden, um sicherzustellen, dass die Implantate nicht von den elektromagnetischen Feldern gestört werden.
- Bei der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr tödlicher Verletzungen.

1.3.3 Heiße Oberflächen

- Während des Betriebs werden alle zugänglichen Teile des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Halten Sie Ihren Körper, Kleidung und andere Gegenstände (außer geeignetes Kochgeschirr) von der Induktionsplatte fern, bis sich die Oberfläche abgekühlt hat.
- Halten Sie Kindern fern.
- Die Griffe von Kasserollen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass sich die Stiele von Kasserollen nicht über anderen eingeschalteten Kochfeldern befinden. Halten Sie Kinder von den Griffen fern.
- Bei der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen.

1.3.4 Gefahr von Schnittverletzungen

- Die scharfe Klinge des Kochplatten-Schabers liegt frei, wenn die Schutzabdeckung entfernt wird. Bei der Handhabung des Schabers ist daher besondere Vorsicht geboten. Bewahren Sie den Schaber sicher und für Kinder unzugänglich auf.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Beim Überkochen entsteht Rauch und

-
- übergeschwappte fettige Substanzen können anbrennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
 - Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
 - Legen Sie keine magnetischen Gegenstände (wie z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (wie z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese von dem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erwärmen oder Heizen von Räumen.
 - Schalten Sie nach dem Gebrauch die Kochfelder und die Kochplatte wie in der Bedienungsanleitung beschrieben aus (d.h. über die Touch-gesteuerten Tasten). Verlassen Sie sich nach dem Herunternehmen von Töpfen nicht auf die Topf-Erkennungsfunktion zum Ausschalten der Kochfelder.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen nicht auf dem Gerät sitzen, stehen oder daran hochklettern.
 - Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken oberhalb des Geräts auf. Kinder könnten auf das Gerät klettern und sich so schwer verletzen.
 - Lassen Sie Kinder während des Betriebs des Geräts nicht allein oder unbeaufsichtigt.
 - Kinder oder Personen mit Behinderungen, aufgrund derer ihre Fähigkeit zur Nutzung des Geräts eingeschränkt ist, müssen von einer für sie verantwortlichen und kompetenten Person hinsichtlich der Nutzung des Geräts angeleitet werden. Diese Person muss sicher sein, dass sie das Gerät ohne Risiken für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden können.
 - Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist spezifisch in der Bedienungsanleitung erläutert. Alle anderen Wartungsarbeiten sind von qualifizierten Technikern durchzuführen.
 - Es dürfen keine schweren Gegenstände auf die Kochplatte gestellt oder fallen gelassen werden.
 - Stellen Sie sich nicht auf die Kochplatte.
 - Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen

Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche, da anderenfalls die Glasplatte zerkratzen könnte.

- Verwenden Sie keine Topfkratzer oder anderen aggressiven Scheuermittel für die Reinigung der Kochplatte, da diese die Glasplatte zerkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, u.a.: -In Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen -In Gutshäusern -Von Gästen in Hotels, Motels oder anderen Übernachtungseinrichtungen - In Frühstückspensionen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugänglichen Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
- Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Induktionskochplatte.

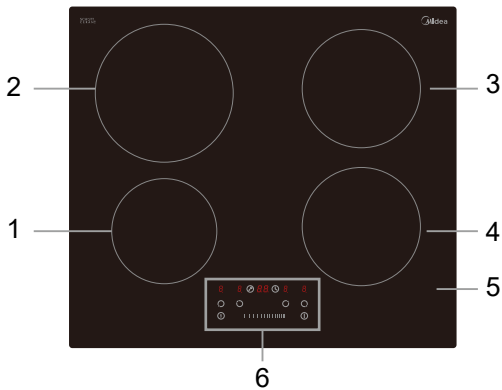
Bitte nehmen Sie sich die Zeit und lesen Sie diese Bedienungs-/ Installationsanleitung sorgfältig durch, um sich mit der Installation und Nutzung des Geräts vertraut zu machen.

Informieren Sie sich im Kapitel mit den Installationsanleitungen über die Installation des Geräts.

Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs-/ Installationsanleitung für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.

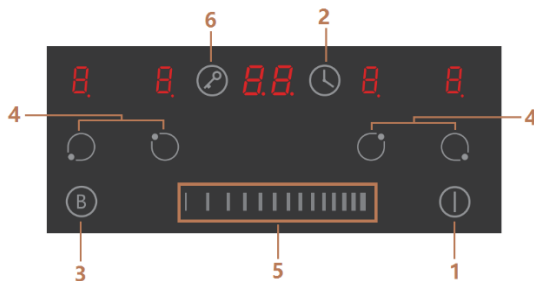
2. Produktinformationen

2.1 Oberseite



1. Kochfeld max. 1400/1500W
2. Kochfeld max. 2400/2600W
3. Kochfeld max. 1800/2000W
4. Kochfeld max. 1800/2000W
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

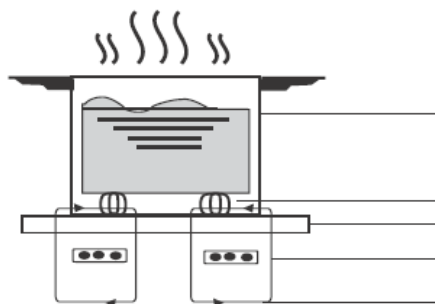
2.2 Bedienfeld



1. Ein/Aus-Taste
2. Timer-Taste
3. Boost-Taste
4. Taste zur Auswahl des Kochfelds
5. Touch-Regler für Leistung/Timer
6. Tastensperre

2.3 Funktionsweise

Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Technologie, bei der elektromagnetische Vibrationen direkt im Topf Hitze erzeugen anstatt indirekt durch Erhitzung der Glasplatte. Das Glas wird nur heiß, weil im Endeffekt der Topf heiß wird.



Eisentopf

Magnetischer Kreislauf
Keramikglasplatte
Induktionsspule
Induktionsströme

2.4 Vor dem Gebrauch Ihrer neuen Kochplatte

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere den Abschnitt

mit den „Sicherheitshinweisen“.

- Entfernen Sie Schutzfolien, sofern diese noch an der Kochplatte vorhanden sind.

2.5 Technische Daten

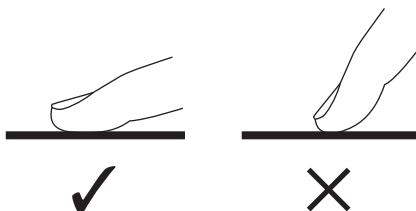
Kochplatte	EF7454BJ1-A
Kochfelder	4 Felder
Netzspannung	220-240V~ 50Hz oder 60Hz
Anschlussleistung	7400W
Abmessungen T×B×H (mm)	590x520x62
Einbaumaße A×B (mm)	560x490

Die Angaben zu Gewicht und Abmessung sind Schätzungen. Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen können sich die technischen Daten und das Design ohne Vorankündigung ändern.



3. Betrieb

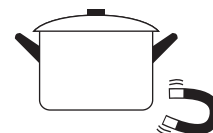
3.1 Touch-gesteuerte Tasten

- Die Tasten reagieren auf Berührung; es ist nicht erforderlich, auf die Tasten zu drücken.
- Verwenden Sie Ihren Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Es ertönt ein Signalton, sobald eine Tastenberührung registriert wurde.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und nicht (von Gegenständen oder Lappen usw.) verdeckt werden. Auch dünnste Wasserfilme können dazu führen, dass sich die Tasten nur schwer bedienen lassen.

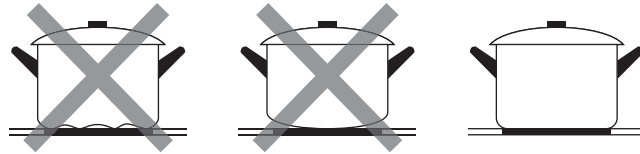


3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

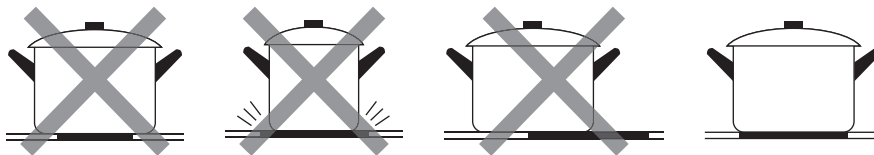
-
-  Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionsherde geeignet sind. Beachten Sie dafür das Induktionssymbol auf der Verpackung oder an der Unterseite des Topfes.
 - Anhand eines Magnettests können Sie auch selbst prüfen, ob Ihr Geschirr geeignet ist. Halten Sie einen Magnet an die Unterseite Ihres Topfes. Wird er angezogen, ist der Topf für Induktion geeignet.
 - Falls Sie keinen Magnet haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den zu überprüfenden Topf.
 2. Falls das Icon  nicht im Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.
 - Geschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: purer Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Ton.



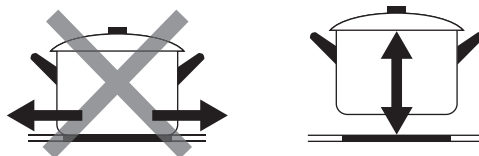
Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden eben ist, flach auf der Glasplatte aufliegt und genauso groß ist wie das jeweilige Kochfeld. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung auf dem gewünschten Kochfeld. Ist der Topf etwas größer, wird die Energie mit maximaler Effizienz verwendet. Ist der Topf etwas kleiner, ist die Ausnutzung der Energie geringer. Töpfe mit einem Durchmesser von unter 140 mm werden möglicherweise nicht vom Herd erkannt. Richten Sie den Topf mittig auf dem Kochfeld aus.


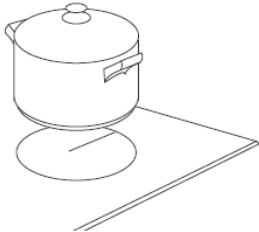



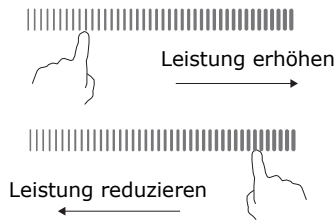
Heben Sie Töpfe immer an – schieben Sie sie nicht über die Glasplatte, da diese anderenfalls zerkratzt werden würde.




3.3 Verwendung

3.3.1 Kochvorgang starten

<p>Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und an allen Anzeigen erscheint „-“ bzw. „-“; am Gerät ist dann der Standby-Modus aktiviert.</p>	
<p>Stellen Sie einen geeigneten Topf auf das gewünschte Kochfeld.</p> <ul style="list-style-type: none">• Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche des Kochfelds sauber und trocken sind.	


<p>Tippen Sie auf die entsprechende Kochfeld-Taste; die Anzeige neben der Taste fängt an zu blinken.</p>	
<p>Stellen Sie die Leistung mit dem Touch-gesteuerten Regler ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falls Sie innerhalb von 1 Minute keine Wärmeleistung eingestellt haben, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 beginnen. • Sie können die Wärmeleistung jederzeit während des Kochvorgangs anpassen. 	

Falls im Display abwechselnd die Anzeige  und die Leistungseinstellung blinken



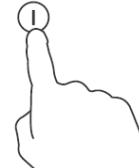

Dies bedeutet, dass:

- kein Topf auf dem richtigen Kochfeld steht, oder
- der verwendete Topf nicht für Induktion geeignet ist, oder
- der Topf zu klein ist oder nicht mittig auf dem Kochfeld steht.

Die Erhitzung wird erst gestartet, wenn ein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht.


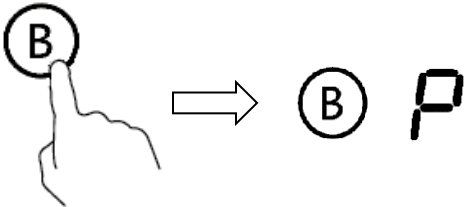
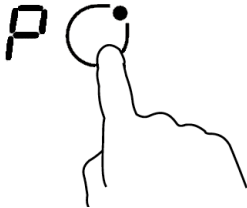
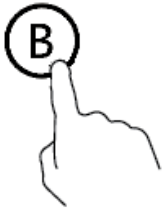
Falls kein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht, verschwindet das Icon  automatisch nach 1 Minute.

3.3.2 Kochvorgang beenden

<p>Tippen Sie auf die Taste des Kochfelds, das Sie ausschalten möchten.</p>	
<p>Ziehen Sie den Touch-Regler bis zur Einstellung „ “, um das Kochfeld auszuschalten“. Vergewissern Sie sich, dass „0“ angezeigt wird.</p>	
<p>Schalten Sie das ganze Gerät aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.</p>	
<p>Achtung: Heiße Oberflächen Die Anzeige H weist darauf hin, welches Kochfeld heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn sich das Kochfeld abgekühlt hat und wieder berührt werden kann. Sie können sich ein noch heißes Kochfeld auch zu Nutzen</p>	

machen, um zum Beispiel für das weitere Kochen einen Topf vorzuwärmen, und so Energie sparen.	
---	--

3.3.3 Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren	
Tippen Sie auf die entsprechende Kochfeld-Taste.	
Tippen Sie auf die „Boost“-Taste (B) ; es erscheint die Kochfeldanzeige „P“ und es wird die maximale Leistung eingestellt.	
Boost-Funktion deaktivieren	
Tippen Sie auf die Taste des Kochfelds, für das Sie die Boost-Funktion ausschalten möchten.	
Tippen Sie auf die „Boost“-Taste (B), um die Boost-Funktion zu deaktivieren. Am Kochfeld werden die ursprünglichen Einstellungen wiederhergestellt.	

- Diese Funktion ist für jedes Kochfeld verfügbar.
- Nach 5 Minuten werden an dem betroffenen Kochfeld wieder die ursprünglichen Einstellungen eingeschaltet.
- Falls ursprünglich die Leistungsstufe 0 eingestellt war, aktiviert das Gerät nach den 5 Minuten die Stufe 9.

3.3.4 Tastensperre



- Sie haben die Möglichkeit, die Tasten zu sperren, um einen versehentlichen Betrieb des Geräts (z.B. weil Kinder Tasten bedienen) zu verhindern.
- Bei aktivierter Tastensperre sind alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Tastensperre aktivieren	
Tippen Sie auf die Sperren-Taste.	In der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.

Tastensperre aufheben

Halten Sie die Sperren-Taste kurz gedrückt.



Bei aktivierter Tastensperre sind alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste  gesperrt. Sie können das Gerät in einem Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste  ausschalten, müssen das Gerät aber für weitere Schritte erst wieder entsperren.


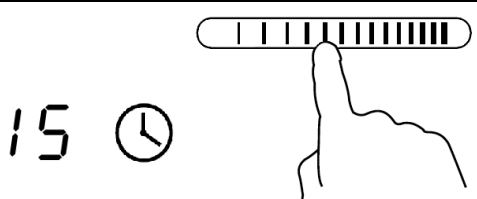

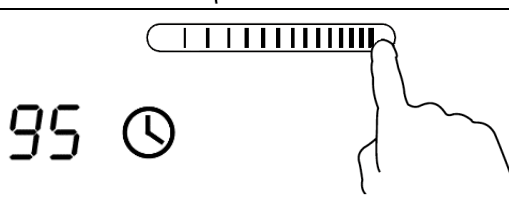

3.3.5 Timer-Funktion

Sie können die Timer-Funktion auf zwei unterschiedliche Arten und Weisen verwenden:



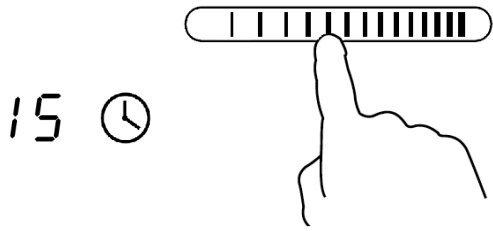

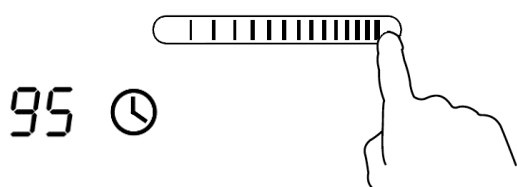


- Küchenuhr: nach Ablauf des Timers bleiben die Kochfelder eingeschaltet.
- Automatische Abschaltung: Nach Ablauf des Timers wird das entsprechende Kochfeld ausgeschaltet. Der Timer kann mit maximal 99 Minuten eingestellt werden.

a) Timer als Küchenuhr

Falls Sie kein bestimmtes Kochfeld auswählen

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist. Hinweis: Für die Verwendung des Timers als Küchenuhr muss mindestens ein Kochfeld eingeschaltet sein.	
Tippen Sie auf die Timer-Taste; es erscheint die Anzeige „10“ und die Anzeige „0“ blinkt.	
Stellen Sie den Wert mit dem Touch-gesteuerten Regler ein (z.B. 5).	
Tippen Sie erneut auf die Timer-Taste; die Anzeige „1“ blinkt.	
Stellen Sie den Wert mit dem Touch-gesteuerten Regler ein (z.B. 9); der Timer ist nun mit 95 Minuten programmiert.	
Nach dem Einstellen des Timers beginnt der Countdown zu laufen. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.	
Nach Ablauf des Timers ertönt 30 Sekunden der Buzzer und im Display erscheint die Anzeige „--“.	

b) Automatische Abschaltung eines Kochfelds

Kochfeld auswählen	
Tippen Sie auf die entsprechende Kochfeld-Taste.	
Tippen Sie kurz auf die Timer-Taste; es erscheint die Anzeige „10“ und die Anzeige „0“ blinkt.	
Stellen Sie den Wert mit dem Touch-gesteuerten Regler ein (z.B. 5).	
Tippen Sie erneut auf die Timer-Taste; die Anzeige „1“ blinkt.	
Stellen Sie den Wert mit dem Touch-gesteuerten Regler ein (z.B. 9); der Timer ist nun mit 95 Minuten programmiert.	
Nach dem Einstellen des Timers beginnt der Countdown zu laufen. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet und weist somit darauf hin, dass das Kochfeld ausgewählt wurde.	
Nach Ablauf des Timers wird das entsprechende Kochfeld automatisch ausgeschaltet.	



Sofern noch andere Kochfelder eingeschaltet sind, laufen diese normal weiter.

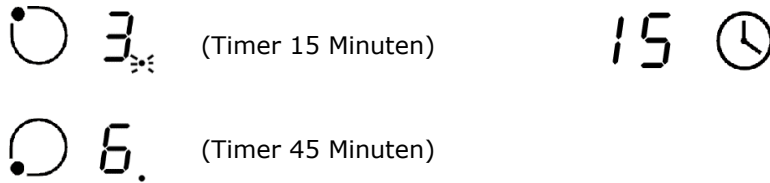
Die obigen Abbildungen dienen nur der Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Mehrere Kochfelder auswählen:

Die Vorgehensweise zur Einstellung des Timers für mehrere Kochfelder ist ähnlich wie die für die Auswahl eines Kochfelds.

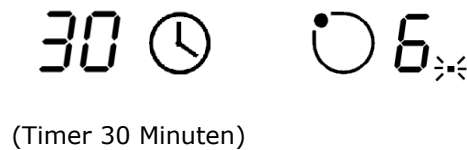
Wenn Sie für mehrere Kochfelder gleichzeitig einen Timer programmieren, leuchten die Dezimalpunkte der jeweiligen Kochfelder auf. Im Display werden die Minuten angezeigt. Der Punkt des jeweiligen Kochfelds blinkt.

Siehe Abbildung:



Nach Ablauf des Timers wird das entsprechende Kochfeld ausgeschaltet; im Display erscheint die verbleibende Zeit des anderen Timers und der rote Punkt für das dazugehörige Kochfeld blinkt.

Siehe Abbildung rechts:



Tippen Sie auf die entsprechende Kochfeld-Taste, um im Display den Timer für dieses Kochfeld anzuzeigen.

C) Timer deaktivieren

Tippen Sie auf die Taste des Kochfelds, dessen Timer Sie deaktivieren möchten.



Tippen Sie dann auf die Timer-Taste; die Anzeige blinkt.



Verschieben Sie dann den Touch-gesteuerten Regler bis zur Einstellung „00“, um den Timer zu deaktivieren.

3.3.6 Standardbetriebsdauer

Die automatische Abschaltung des Geräts ist eine Sicherheitsfunktion des Geräts. Falls Sie vergessen das Gerät auszuschalten, wird diese Sicherheitsfunktion je nach Leistungsstufe nach Ablauf einer bestimmten Betriebsdauer ausgelöst; siehe nachfolgende Tabelle:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebsdauer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn Sie den Topf vom Kochfeld nehmen, stoppt das Gerät umgehend die weitere Erhitzung und die Kochplatte schaltet sich nach 2 Minuten aus.



Personen mit einem Herzschrittmacher müssen sich vor der Verwendung des Geräts von ihrem Arzt beraten lassen.

4. Anleitungen für das Kochen



Beim Frittieren ist Vorsicht geboten, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei äußerst hohen Temperaturen können sich Öl und Fett entzünden; es besteht also ein erhöhtes Brandrisiko.

4.1 Tipps

- Wenn die Speisen anfangen zu kochen, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Durch die Verwendung eines Deckels können die Kochdauer reduziert und aufgrund des Einschlusses der Wärme Energie gespart werden.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochdauer zu reduzieren.
- Starten Sie mit einer hohen Temperatureinstellung und reduzieren Sie diese, wenn die Speisen erwärmt sind.

4.1.1 Reis garen/ kochen

- Das Garen findet bei Temperaturen unterhalb des Siedepunkts statt, bei ungefähr bei 85°C, wenn die ersten Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit steigen. Dies ist der Schlüssel für die Zubereitung köstlicher Suppen und zarter Eintöpfe, da sich die Aromen langsam entfalten, ohne dass dabei die Speisen zerkoht werden. Es wird auch empfohlen, Soßen auf Ei-Basis oder mit Mehl angedickte Soßen unterhalb des Siedepunkts zu kochen.
- Bei einigen Rezepten, wie z.B. beim Kochen von Reis anhand von Absorbierung, sind höhere Einstellungen als die niedrigste Einstellung erforderlich, um zu gewährleisten, dass die Speisen in der vorgegebenen Zeit ordnungsgemäß gekocht werden.

4.1.2 Steaks anbraten

Für die Zubereitung saftiger, köstlicher Steaks:

1. Nehmen Sie das Fleisch 20 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank.
2. Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die Pfanne und legen Sie das Fleisch dann in die Pfanne.
4. Wenden Sie die Steaks während des Bratens nur einmal. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke der Steaks ab und wie sehr Sie die Steaks durchbraten möchten. Die Zeit variiert von 2 bis 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Fleisch, um zu sehen, wie durchgebraten es ist – je fester, desto mehr ist es „durch“.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller liegen, damit es noch weicher wird.

4.1.3 Unter Rühren anbraten (Schwenken)

1. Verwenden Sie einen geeigneten flachen Wok oder eine große Pfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Hilfsgegenstände vor. Bei dieser Art des Kochens sollte alles sehr schnell gehen. Falls Sie eine große Menge an Zutaten haben, kochen Sie diese in mehreren Durchgängen mit kleineren Mengen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie zuerst Fleisch, legen Sie es zur Seite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann Gemüse. Sobald das Gemüse heiß aber noch knackig ist, reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie dann das Fleisch und die Soße hinzu.
6. Verrühren Sie die Zutaten vorsichtig, bis alles gleichmäßig erwärmt ist.
7. Servieren Sie das Gericht umgehend.

4.2 Erfassung kleiner Gegenstände

Falls Sie einen Topf ungeeigneter Größe oder mit nicht magnetischem Boden (z.B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Kochplatte zurücklassen, geht das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus über. Das Gebläse läuft noch 1 Minute weiter, um das Gerät abzukühlen.

5. Temperatureinstellungen

Die nachfolgenden Einstellungen sind Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von unterschiedlichen Faktoren abhängig, u.a. vom Geschirr und der zu kochenden Menge. Experimentieren Sie, bis Sie die für Sie optimalen Einstellungen gefunden haben.

Temperatur	Empfehlungen
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen an Speisen• Schokolade, Butter und andere Zutaten, die leicht anbrennen, schmelzen• sanftes Garen• Langsames Erwärmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• Schnelles Garen• Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Eierkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Andünsten• Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none">• Braten unter Rühren• Schnell anbraten• Suppe aufkochen• Wasser kochen

6. Reinigung und Pflege

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Kleckse aufgrund von Speiserückständen oder nicht zuckerhaltige übergelaufene Rückstände)	<ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie die Kochplatte aus.2. Tragen Sie einen Reiniger auf, solange die Glasplatte noch warm (jedoch nicht heiß!) ist.3. Spülen Sie das Glas ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Lappen oder Küchenpapier ab.4. Schalten Sie dann die Kochplatte wieder ein.	<ul style="list-style-type: none">• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist, erscheint keine Anzeige mehr, die auf eine „heiße Oberfläche“ hinweist. Die Kochfelder können dennoch heiß sein! Hier ist Vorsicht geboten.• Scharfe Topfkratzer, einige Nylon-Topfkratzer und aggressive/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer die Etiketten, bevor Sie einen Reiniger oder Topfkratzer verwenden.• Lassen Sie keine Reinigungsrückstände auf der Kochplatte zurück; das Glas könnte dadurch verschmutzen.

Übergelaufene, geschmolzene oder zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	<p>Entfernen Sie solche Rückstände umgehend mit einem für Induktionsherde geeignetem Pfannenwender, Spachtel oder Klingen-Schaber. Achten Sie jedoch auf die heißen Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät über die Steckdose aus. 2. Halten Sie den Schaber oder Spachtel in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Rückstände bis zu einem kühlen Bereich der Kochplatte. 3. Entfernen Sie die Rückstände dann mit einem Lappen oder Küchenpapier. 4. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 aus dem obigen Absatz „Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Rückstände geschmolzener Flüssigkeiten, zuckerhaltiger Speisen oder übergelaufener Speisen so schnell wie möglich. Nach dem Abkühlen ist es sehr schwer, solche Rückstände zu entfernen, und das Glas könnte permanent beschädigt werden. • Gefahr von Schnittverletzungen: Wenn die Schutzabdeckung entfernt wird, sind Schaber sehr scharf. Verwenden Sie diese vorsichtig und bewahren Sie sie sicher und für Kinder unzugänglich auf.
Übergelaufene Rückstände auf den Tasten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Saugen Sie Rückstände auf. 3. Wischen Sie den Bereich um die Taste herum mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen ab. 4. Trocknen Sie den gesamten Bereich mit einem Küchenpapier. 5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass der Buzzer ertönt, sich das Gerät selbst ausschaltet und die Tasten nicht funktionieren, wenn sich darauf Flüssigkeiten befinden. Wischen Sie das gesamte Bedienfeld vollständig trocken, bevor Sie die Kochplatte wieder einschalten.

7. Ratschläge und Tipps

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Die Induktionskochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte mit der Stromversorgung verbunden und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder Ihrer Gegend zu einem Stromausfall gekommen ist. Falls das Problem dann weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Tasten reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten; siehe Abschnitt „Gebrauch der Kochplatte“.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Es befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Tasten oder Sie tippen mit der Fingerspitze auf die Tasten.	Vergewissern Sie sich, dass der Tastenbereich trocken ist und Sie die Tasten mit Ihrem Fingerballen berühren.

Das Glas ist zersprungen.	Geschirr mit scharfen Kanten. Nicht geeigneter scheuernder Kratzer oder Reiniger.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen und ebenen Boden; siehe Abschnitt „Richtiges Kochgeschirr auswählen“. Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Töpfe erzeugen knackende oder klickende Geräusche.	Dies kann am Design des Kochgeschirrs liegen (Schichten unterschiedlicher Metalle vibrieren unterschiedlich).	Das ist normal und kein Hinweis auf eine Fehlfunktion.
Die Kochplatte erzeugt bei hohen Temperatureinstellungen ein leichtes Brummen.	Dies liegt an der Technologie der Induktionskochplatte.	Das ist normal; die Geräusche sollten jedoch nach dem Reduzieren der Temperatureinstellung leiser werden oder vollständig verschwinden.
Gebläse-Lärm aus der Kochplatte.	Die Induktionskochplatte verfügt über ein Gebläse, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Das Gebläse kann auch nach dem Ausschalten der Kochplatte noch weiterlaufen.	Das ist normal und muss nicht weiter beachtet werden. Trennen Sie das Gerät nicht vom Netzstrom, während das Gebläse noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und nicht im Display angezeigt.	Die Induktionskochplatte kann den Topf nicht erkennen, da er nicht für Induktion geeignet ist. Die Induktionskochplatte kann den Topf nicht erkennen, da er zu klein ist für das Kochfeld oder nicht mittig auf dem Kochfeld steht.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr; siehe Abschnitt „Richtiges Kochgeschirr auswählen“. Richten Sie den Topf mittig aus und vergewissern Sie sich, dass die Unterseite genauso groß ist wie das Kochfeld.
Die Kochplatte oder das Kochfeld hat sich selbst ausgeschaltet, es ertönt ein Signalton und es wird ein Error-Code angezeigt (normalerweise erscheinen nacheinander eine oder zwei Ziffern im Timer-Display).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Buchstaben oder Ziffern, schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

8. Fehler-Codes und Inspektion

Die Induktionskochplatte verfügt über eine Selbstdiagnosefunktion. Mit dieser Selbstdiagnose kann der Techniker die Funktion unterschiedlicher Komponenten prüfen, ohne das Gerät aus der Arbeitsfläche entfernen oder demontieren zu müssen.

Störbehebung

1) Fehleranzeige während der Nutzung & Behebung

Error-Code	Problem	Behebung
Keine automatische Korrektur		
E1	Fehler am Temperatursensor der Keramikplatte -- offener Schaltkreis	Überprüfen sie die Verbindung oder ersetzen Sie den Temperatursensor der

E2	Fehler am Temperatursensor der Keramikplatte -- Kurzschluss	Keramikplatte.
Eb	Fehler am Temperatursensor der Keramikplatte	
E3	Hohe Temperatur am Sensor der Keramikplatte.	Warten Sie, bis sich die Keramikplatte bis auf eine normale Temperatur abgekühlt hat. Tippen Sie auf die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.
E4	Error am IGBT-Temperatursensor -- Schaltkreis offen.	Ersetzen Sie die Netzplatine.
E5	Error am IGBT-Temperatursensor -- Kurzschluss	
E6	Hohe Temperatur an der IGBT.	Warten Sie, bis sich die IGBT bis auf eine normale Temperatur abgekühlt hat. Tippen Sie auf die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten. Prüfen Sie, ob das Gebläse ordnungsgemäß läuft; falls nicht, ersetzen Sie das Gebläse.
E7	Netzspannung niedriger als Nennspannung.	Überprüfen Sie, ob die Netzspannung in Ordnung ist.
E8	Netzspannung höher als Nennspannung.	Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn die Netzspannung normal ist.
U1	Kommunikationsfehler.	Fügen Sie die Verbindung zwischen Displayplatine und Netzplatine erneut ein. Ersetzen Sie die Netzplatine oder die Displayplatine.

2) Spezielle Fehlfunktionen & Behebung

Error	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden wird.	Kein Strom.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt und dass die Steckdose Strom führt.	
	Verbindungsfehler an der zusätzlichen Netzplatine und Displayplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die zusätzliche Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die zusätzliche Netzplatine.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
Einige Tasten funktionieren	Die Displayplatine ist	Ersetzen Sie die	

nicht und das Display funktioniert nicht ordnungsgemäß.	beschädigt.	Displayplatine.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet auf, aber das Kochfeld erwärmt sich nicht.	Übertemperatur am Gerät.	Umgebungstemperatur zu hoch. Lufteintritte und Belüftungsöffnungen blockiert.	
	Fehler am Gebläse.	Prüfen Sie, ob das Gebläse ordnungsgemäß läuft; falls nicht, ersetzen Sie es.	
	Netzplatine beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Die Erhitzung wird abrupt beendet und im Display blinkt die Anzeige „u“.	Falscher Topf.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Bedienungsanleitung). Gerät überhitzt. Warten Sie, bis das Gerät auf eine normale Temperatur abgekühlt ist. Tippen Sie auf die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.	Schaltkreis zur Erfassung des Topfs beschädigt; ersetzen Sie die Netzplatine.
	Topfdurchmesser zu klein.		
	Kochplatte überhitzt;		
Für die Kochfelder auf der gleichen Seite (z.B. erstes und zweites Kochfeld) erscheint die Anzeige „u“.	Verbindungsfehler zwischen Netz- und Displayplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Displayplatine eines Kommunikationsteils beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
	Hauptplatine beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Abnormale Geräusche am Gebläse-Motor.	Gebläse-Motor beschädigt.	Ersetzen Sie das Gebläse.	

In der obigen Liste werden allgemeine Fehler ausgewertet und analysiert.

Bitte demontieren Sie das Gerät nicht eigenständig; anderenfalls könnten Gefahrensituationen entstehen oder das Gerät beschädigt werden.

9. Installation

9.1 Installationsort

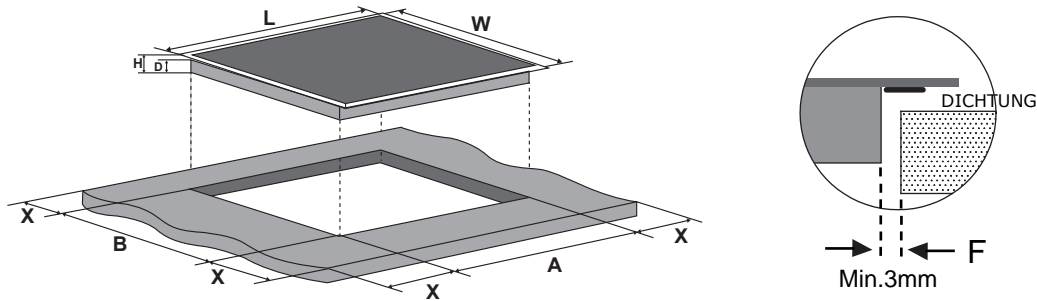
Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den Angaben in der Abbildung aus.

Um die Öffnung herum ist für die Installation und Nutzung des Geräts ein Mindestabstand von 5 cm zu berücksichtigen.

Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 mm dick ist. Wählen Sie eine hitzebeständige und isolierte Arbeitsfläche aus (Holz und ähnliche fasrige oder wasserabsorbierende Materialien dürfen nur dann verwendet werden, sofern sie imprägniert sind), um Stromschläge und Verformungen aufgrund abgestrahlter Wärme zu vermeiden. Siehe nachfolgende Abbildung:



Hinweis: Die Sicherheitsabstände zwischen den Seiten der Kochplatte und den Innenseiten der Arbeitsfläche müssen mindestens 3 mm betragen.

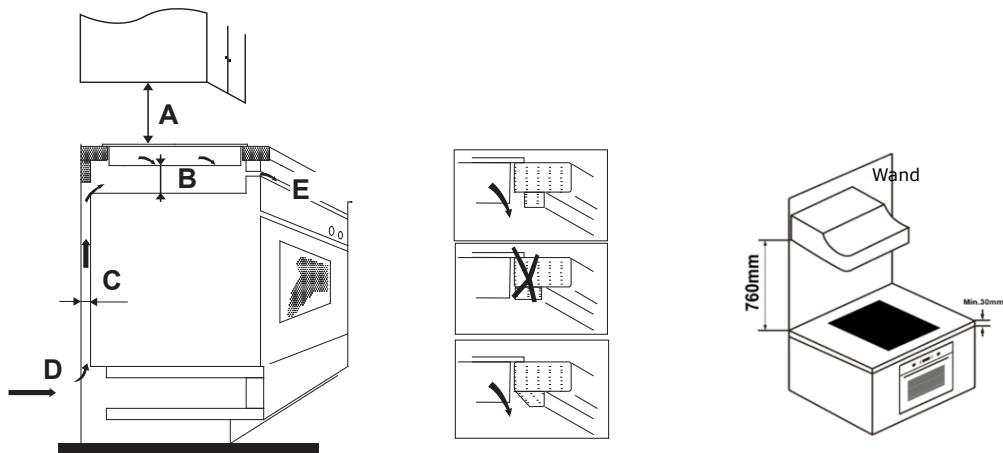


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Es ist wichtig, dass die Induktionskochplatte immer gut belüftet ist und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert werden. Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte in einem guten Zustand ist. Siehe nachfolgende Abbildung.



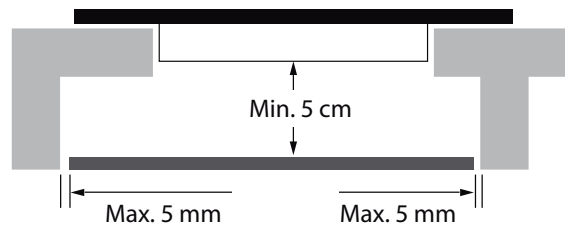
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und einem darüber hängenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Lufteintritt	Luftaustritt 5mm

WARNUNG: Adäquate Belüftung gewährleisten

Sorgen Sie dafür, dass die Kochplatte immer gut belüftet ist und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert sind. Um den versehentlichen Kontakt mit der überhitzten Unterseite der Kochplatte oder Stromschläge während des Betriebs zu vermeiden, muss ein Holzeinsatz mit einem Mindestabstand von 50 mm zur Unterseite der Kochplatte hin installiert werden. Beachten Sie dafür folgende Abbildung.



An der Außenseite der Kochplatte befinden sich Ventilationsöffnungen. Sie **MÜSSEN** dafür sorgen, dass diese Öffnungen durch die Installation der Kochplatte in der Arbeitsfläche nicht blockiert werden.



- Bitte beachten Sie, dass der Kleber, der Kunststoff- oder Holzmaterialien mit Möbeln verbindet, Temperaturen von 150°C standhalten können muss, um ein Lösen der Platte zu verhindern.
 - Die Rückwand sowie angrenzende und umliegende Oberflächen müssen in der Lage sein, Temperaturen von 90°C standzuhalten.
-

9.2 Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass:

- Die Arbeitsfläche viereckig und gerade ist und keine Bauteile die Platzanforderungen einschränken.
- Die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isoliertem Material besteht.
- Sofern die Kochplatte über einem Herd installiert wird, der Herd mit einem Kühlgebläse ausgestattet ist.
- Die Installation alle Mindestabstände berücksichtigt und mit den geltenden Normen und Vorschriften konform ist.
- Ein geeigneter Trennschalter für die vollständige Trennung des Netzstroms in der festen Verdrahtung integriert und gemäß örtlich geltenden Verdrahtungsvorschriften und Regulationen befestigt und positioniert ist.
- Dass der Trennschalter zugelassen ist und über einen Kontaktabstand von 3 mm an allen Polen (bzw. an allen aktiven [Phasen-]Leitern, sofern dies gemäß den örtlich geltenden Verdrahtungsvorschriften für diese Art von Anforderungen zulässig ist) verfügt.
- Der Trennschalter nach der Installation der Kochplatte für den Nutzer leicht zugänglich ist.
- Sie sich an das örtliche Bauamt wenden oder Durchführungsvorschriften konsultieren, falls Sie Fragen zur Installation haben.
- Wandflächen in der Umgebung der Kochplatte mit hitzebeständigen und einfach zu reinigenden Oberflächen (wie z.B. Keramikfliesen) ausgestattet sind.

9.3 Vergewissern Sie sich nach der Installation, dass:

- Das Netzkabel nicht mehr über die Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Belüftung vom Äußeren des Schrankes bis zur Unterseite der Kochplatte gewährleistet ist.
- Sofern die Kochplatte über einer Schublade oder einem Schrank installiert wurde, unterhalb der Kochplatte ein Wärmeschutz installiert wird.
- Der Trennschalter für den Nutzer leicht zugänglich ist.

9.4 Vor dem Anbringen der Halterungen

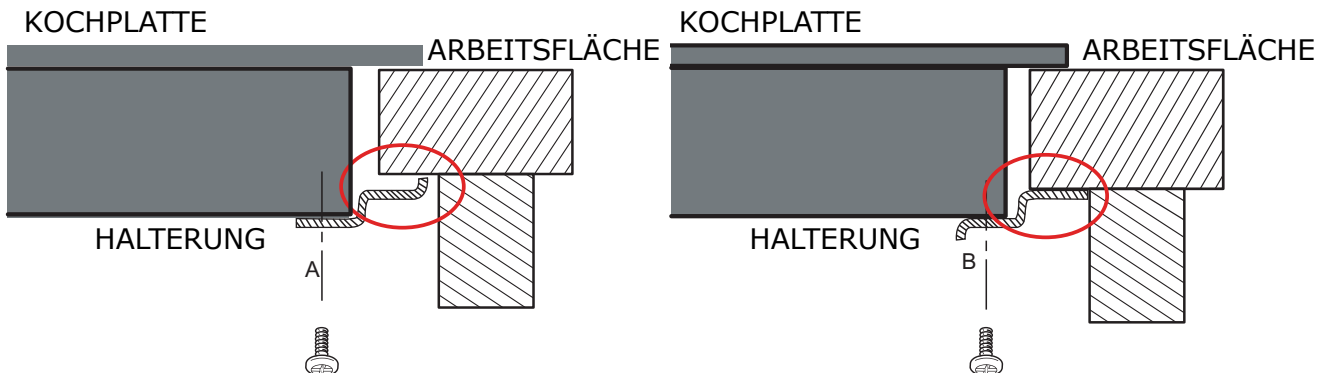
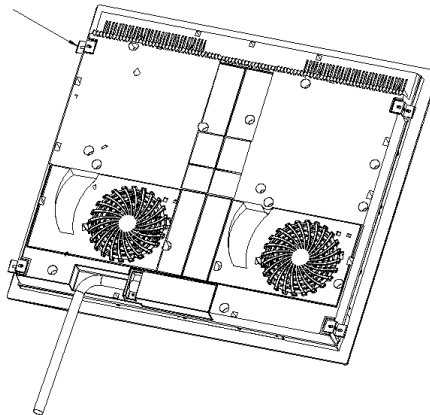
Legen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund (verwenden Sie die Verpackung als Unterlage). Berühren Sie nicht die vom Gerät abstehenden Tasten.

9.5 Position der Halterungen

Befestigen Sie die Kochplatte nach der Installation über 4 Halterungen an der Unterseite der Kochplatte an der Arbeitsfläche (siehe Abbildung).

Richten Sie die Halterungen je nach Dicke der Arbeitsfläche entsprechend aus.

HALTERUNG





Die Halterungen dürfen unter keinen Umständen mit den Innenseiten der Arbeitsfläche in Kontakt kommen (siehe Abbildung).

9.6 Sicherheitsvorkehrungen

1. Die Induktionskochplatte darf nur von qualifizierten Fachkräften oder Technikern installiert werden. Wir können Ihnen Fachkräfte bereitstellen. Installieren Sie das Gerät nicht eigenständig.
2. Die Kochplatte darf nicht unmittelbar über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Tiefkühler, Wäschetrockner oder einer Waschmaschine installiert werden, da anderenfalls die Elektronik der Kochplatte beschädigt werden könnte.
3. Installieren Sie die Induktionskochplatte so, dass eine optimale Wärmeableitung und somit eine bessere Leistungsfähigkeit des Geräts gewährleistet werden.
4. Die Wand und der Induktionsbereich über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Verbundschicht und der Kleber hitzebeständig sein.
6. Es dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

9.7 Anschluss der Kochplatte an die Stromversorgung



Diese Kochplatte darf nur von einem qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden. Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung, dass:

1. Die Verkabelung in Ihrer Wohnung für die von der Kochplatte benötigte Leistung geeignet ist.
2. Die Nennspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Alle Abschnitte des Netzkabels der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten können.

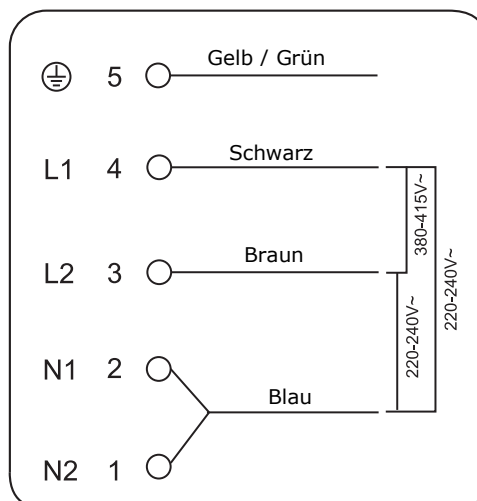
Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungen für den Anschluss an die Stromversorgung, da anderenfalls die Gefahr von Überhitzung oder Feuer besteht.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommen und muss so verlegt werden, dass dessen Temperatur niemals 75 °C überschreitet.



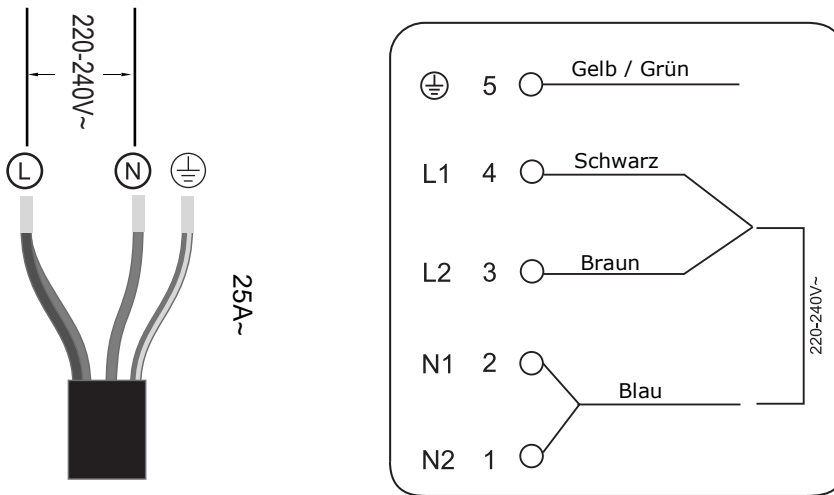
Lassen Sie sich von einem Elektriker beraten, ob die Verkabelung in Ihrer Wohnung ohne weitere Modifikationen geeignet ist.

Modifikationen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.





Sofern insgesamt mindestens 4 Heizeinheiten vorhanden sind, können Sie das Gerät direkt via einphasiger elektrischer Verbindung an die Stromversorgung anschließen; siehe Abbildung.



- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Kundendienst mit entsprechenden Werkzeugen ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt mit der Stromversorgung verbunden, ist ein allpoliger Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten zu installieren.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrische Verbindung korrekt ist und alle Sicherheitsvorschriften eingehalten wurden.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und bei Bedarf von einem autorisierten Techniker ersetzt werden.



Die Unterseite des Geräts und das Netzkabel sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.



Ordnungsgemäße Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss an einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung leisten Sie einen Beitrag zum Schutz von Umwelt und Gesundheit. Detaillierte Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie auf Ihrer Behörde vor Ort, bei Ihrem Entsorgungsunternehmen oder bei dem Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

SERVICE UND GARANTIE

GARANTIEBEDINGUNGEN / KUNDENDIENST

Wir gratulieren Ihnen zum neuen Gerät und wünschen Ihnen viel Freude daran. Sollten Sie dennoch einen Grund zur Reklamation erkennen, dann wenden Sie sich an unseren Kundendienst:

Midea Europe GmbH Tel.: 06196-90 20 - 0
Ludwig-Erhard-Str. 14 Fax: 06196-90 20 -120
65760 Eschborn Homepage: www.midea.com/de

Im Servicefall:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax.: 06196-90 20 -120
Email: kundenservice@midea.com

Geben Sie im Fall einer Störung Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und Gerätetyp (vom Typenschild des Gerätes) an.

Eine genaue Fehlerbeschreibung erspart Ihnen und uns Zeit und Geld. Bei besonderen Fragen sprechen Sie bitte mit der Kundendienstzentrale.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

Kontrollieren Sie bitte, ob es sich nicht um einen Bedienungsfehler oder eine Ursache handelt, die mit der Funktion Ihres Gerätes nichts zu tun hat.

Bitte beachten Sie den Hinweis in der Bedienungsanleitung und prüfen Sie, ob:

- Der Netzstecker angeschlossen ist
- Der Netzstecker vielleicht beschädigt ist
- Die Tür/en des Gerätes fest geschlossen ist/sind

Garantiebedingungen für Elektro-Großgeräte:

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers/Händlers für die Dauer von 24 Monaten, geltend vom Tag des Kaufes, Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch zugelassen/geeignet.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingreifen durch den Käufer oder Dritter. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahrung, durch unsachgemäße/n Installation oder Anschluss, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung. Wir behalten uns vor, bei Reklamation die defekten Teile auszubessern, zu ersetzen oder das Gerät auszutauschen. Ausgetauschte Teile und Geräte gehen in unser Eigentum über.

Nur wenn durch Nachbesserung/en oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von 6 Monaten, geltend ab Tag des Kaufes, eine Herabsetzung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich von Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes, berechnen wir das für unsere Dienstleistungen übliche Zeit- und Weegeentgelt. Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung zu melden.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung, nachzuweisen. Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.



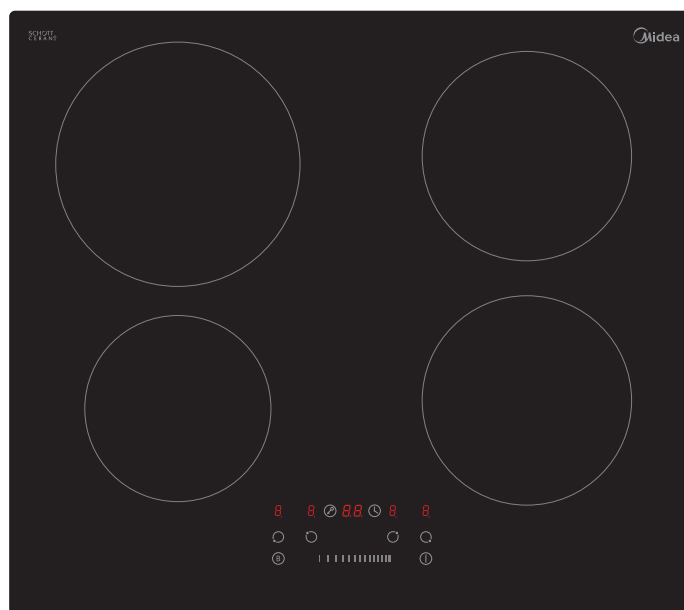
make yourself at home



Manuel d'instructions / Manuel d'installation

Plaque à Induction

Tension: 220-240V~
Puissance absorbée totale:
7400W
Fréquence secteur: 50Hz ou 60Hz



AVANT DE FAIRE
FONCTIONNER CE PRODUIT,
LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE
CES INSTRUCTIONS.
CONSERVEZ CE MANUEL
POUR TOUTE RÉFÉRENCE
FUTURE.

Sommaire

1. Avant-propos	4
1.1 Avertissement de sécurité	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Risque d'électrocution.....	4
1.2.2 Risque de coupure.....	4
1.2.3 Mesures de sécurité importantes	4
1.3 Fonctionnement et entretien	6
1.3.1 Risque d'électrocution.....	6
1.3.2 Danger pour la santé	7
1.3.3 Danger surface chaude	7
1.3.4 Risque de coupure.....	7
1.3.5 Mesures de sécurité importantes	8
2. Introduction Produit	10
2.1 Vue de dessus	10
2.2 Panneau de contrôle.....	10
2.3 Principe de Fonctionnement.....	10
2.4 Avant d'utiliser votre Nouvelle Plaque à Induction.....	11
2.5 Spécification technique	11
3. Fonctionnement du produit	11
3.1 Commande tactile.....	11
3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine	11
3.3 Comment utiliser	12
3.3.1 Commencer la cuisson	12
3.3.2 Terminer la cuisson	13
3.3.3 Utiliser la fonction Boost	14
3.3.4 Verrouillage des commandes	14
3.3.5 Minuterie	15
3.3.6 Durées de fonctionnement par défaut	17
4. Instructions de cuisson	18
4.1 Conseils de cuisson	18
4.1.1 Mijoter à feu doux, cuisson du riz	18
4.1.2 Cuisson des steaks.....	18
4.1.3 Pour les sautés	18
4.2 Détection des Petits Eléments.....	19
5. Réglages Chaleur	19
6. Entretien et nettoyage	19
7. Conseils et astuces	20
8. Contrôle et Affichage des Défaillances	21
9. Installation	24
9.1 Sélection de l'équipement d'installation	24
9.2 Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifier que	26
9.3 Après installation de la plaque de cuisson, vérifier que	26
9.4 Avant de placer les supports de fixation	26
9.5 Réglage de la position du support.....	26
9.6 Précautions à prendre	27
9.7 Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique	28

1. Avant-propos

1.1 Avertissement de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération de maintenance sur l'appareil.
- La connexion à un bon système de câblage à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique ne doivent être effectués seulement par un électricien qualifié.
- Si ces conseils ne sont pas suivis, cela peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchantes.
- Cela peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.2.3 Mesures de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériel ou produits combustibles ne doit être placé sur l'appareil, à tout moment.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui comprend un

sectionneur fournissant une coupure totale de l'alimentation électrique.

- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider toute réclamation de garantie ou de réclamation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou avec un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Attention: Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties actives.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la plaque de cuisson via sa commande et ne pas se fier au détecteur de casseroles.

-
- L'appareil ne doit pas être opéré au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
 - Risque d'incendie: Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
ATTENTION: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie.
 - ATTENTION: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
 - ATTENTION: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie.
NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
Risque d'incendie: Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
 - ATTENTION: N'utiliser que des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées ou encore des protections de plaque de cuisson incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

- Ne pas faire cuire sur une plaque de cuisson brisée ou fissurée. Si la surface de la plaque se brise ou se fissure,

éteignez l'appareil immédiatement de l'alimentation secteur (interrupteur mural) et contacter un technicien qualifié.

- Eteignez la plaque de cuisson en retirant la prise murale avant le nettoyage ou l'entretien de l'appareil.
- A défaut de suivre ces conseils, cela peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- A défaut de suivre ces conseils, cela peut entraîner la mort.

1.3.3 Danger surface chaude

- Lors de l'utilisation, les éléments accessibles de cet appareil deviennent assez chauds et peuvent causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout autre élément, autre que les récipients adaptés, être en contact avec la plaque de cuisson en induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Gardez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chauds. Vérifier que les poignées de casseroles ne surplombent pas d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des brûlures.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame de rasoir du racleur du plateau de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est retiré. Utilisez avec extrême prudence et stocker l'appareil dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des blessures ou coupures.

1.3.5 Mesures de sécurité importantes

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Le débordement cause de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétisables (par exemple des cartes de crédit, cartes de mémoire) ou des dispositifs électroniques (par exemple, les ordinateurs, les lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme décrit dans ce manuel (par exemple en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se mettre debout, ou monter sur celle-ci.
- Ne pas stocker des objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpaient sur la table de cuisson peuvent se blesser sévèrement.
- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil devrait avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur l'utilisation de l'appareil. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans les mettre eux-mêmes ou leur entourage en danger.
- Ne pas réparer ou remplacer quelconque partie de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne pas placer ou laisser tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne pas se tenir debout sur la table de cuisson.

-
- Ne pas utiliser de casseroles avec des bords irréguliers ou des casseroles qui peuvent glisser sur la surface verre induction car cela peut rayer le verre.
 - Ne pas utiliser des récurveurs ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils peuvent rayer le verre induction.
 - Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires tels que: -le personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; -maisons de ferme; -Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; -les environnements de type chambre d'hôtes.
 - ATTENTION: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
 - Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
 - Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

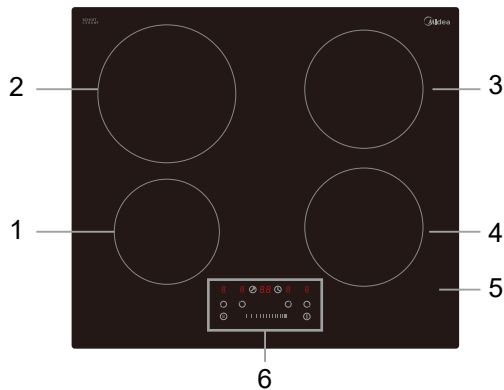
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle Plaque à Induction.

Nous vous recommandons de passer un peu de temps pour lire ces Instructions / Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser l'appareil correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instructions / Installation pour une référence ultérieure.

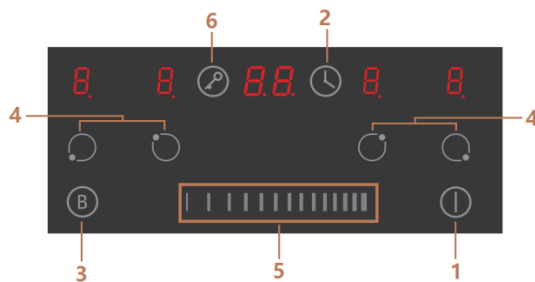
2. Introduction Produit

2.1 Vue de dessus



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Plaque de verre
6. Panneau de contrôle

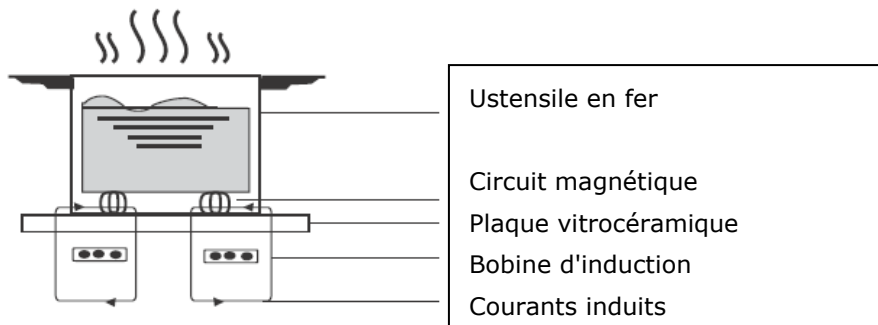
2.2 Panneau de contrôle



1. Commande Marche/Arrêt
2. Commande de la minuterie
3. Boost
4. Commandes de sélection de la zone de cuisson
5. Commande tactile du curseur de Puissance / Minuterie
6. Commande de verrouillage

2.3 Principe de Fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.



2.4 Avant d'utiliser votre Nouvelle Plaque à Induction

- Lire ce guide, en accordant une attention particulière à la section 'Avertissements de Sécurité'.
- Retirer tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque à induction.

2.5 Spécification technique

Plaque de cuisson	EF7454BJ1-A
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Taille du produit P×L×H(mm)	590X520X62
Dimensions A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatives. Car nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et le design sans préavis.

3. Fonctionnement du produit

3.1 Commande tactile

- Les contrôles réagissent au toucher, de sorte que vous n'ayez pas à exercer de pression.
- Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres et sec, et qu'il n'y ait pas d'objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) qui les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les contrôles difficiles à utiliser.




3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine

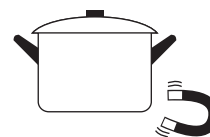
-
- N'utiliser que des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson



par induction.

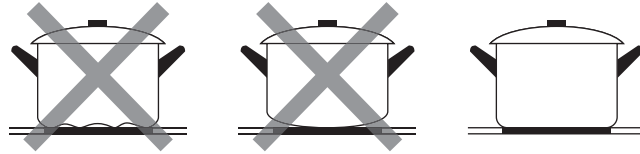
Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacer un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant:
 1. Mettre un peu d'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas: acier inoxydable pur, aluminium

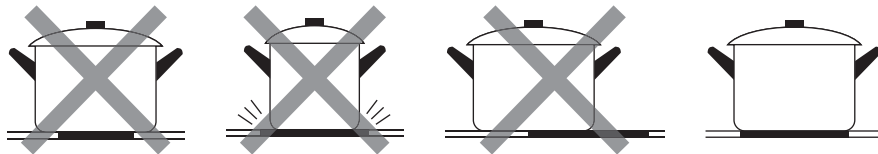


ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

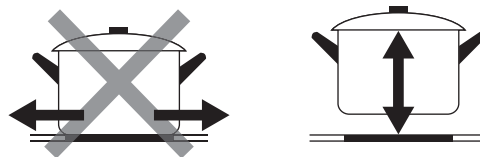
Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



Vérifier que la base de votre casserole soit lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle soit de la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utiliser une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrer toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours votre casserole hors de la plaque de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.



3.3 Comment utiliser

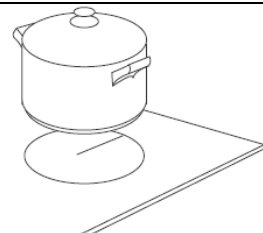
3.3.1 Commencer la cuisson


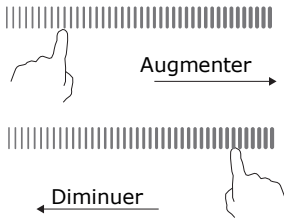
Appuyer sur la commande Marche/Arrêt. Après la mise sous tension, l'indicateur sonore émet un bip, tous les écrans affichent "-" ou "--", ce qui indique que la plaque à induction est passée en mode veille.



Placer un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

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



<p>Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson, un indicateur à côté de la touche clignote.</p>	
<p>Sélectionner un réglage de chaleur en touchant la commande à glissière.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur en 1 minute, la table de cuisson en induction se met automatiquement hors tension. Vous devez alors recommencer de l'étape 1. • Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à tout moment pendant la cuisson. 	

Si l'affichage $\geq \underline{\quad} \leq$ clignote en alternance avec le réglage de la chaleur





Cela signifie que:

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.


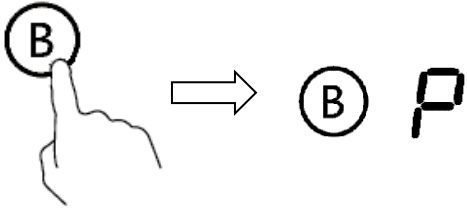
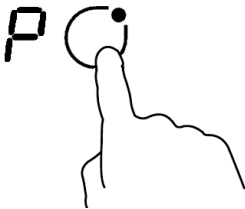
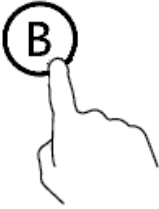
Aucune cuisson n'aura lieu s'il n'y a pas une casserole appropriée sur la zone de cuisson.

L'affichage " $\underline{\quad}$ " disparaîtra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée sur la zone.

3.3.2 Terminer la cuisson

<p>Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.</p>	
<p>Eteindre la zone de cuisson en touchant le curseur sur " ". Vérifier que l'écran affiche "0"</p>	
<p>Eteindre la plaque de cuisson entière en touchant la commande Marche/Arrêt.</p>	
<p>Faire attention aux surfaces chaudes «H» affiche la zone de cuisson qui est chaude. Elle disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utiliser la plaque chauffante qui est encore chaude.</p>	

3.3.3 Utiliser la fonction Boost

Activer la fonction Boost	
Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson.	
Toucher la commande "Boost" (B), l'indicateur de zone affiche "P" et la puissance atteint le maximum.	
Annuler la fonction Boost	
Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost.	
Toucher la commande "Boost" (B) pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson reviendra ensuite à son réglage initial.	

- Cette fonction est disponible pour n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

3.3.4 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher l'utilisation involontaire (par exemple les enfants peuvent allumer accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf « Activé/Désactivé » sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Appuyez sur la commande verrouillage	L'indicateur de la minuterie affiche «Lo»
Pour déverrouiller les commandes	
Toucher et maintenir la commande de verrouillage pendant un moment.	



Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillée, toutes les commandes sauf Activé/Désactivé (ⓘ) sont désactivés, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec la touche Activé/Désactivé (ⓘ) en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de la prochaine opération.



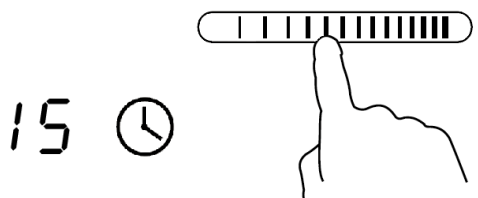

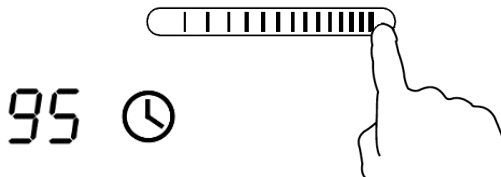
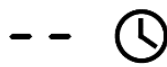
3.3.5 Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes:



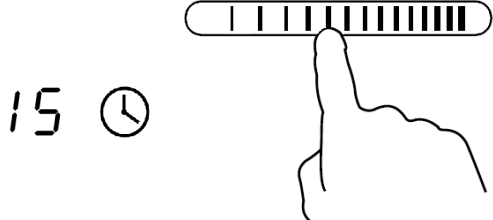

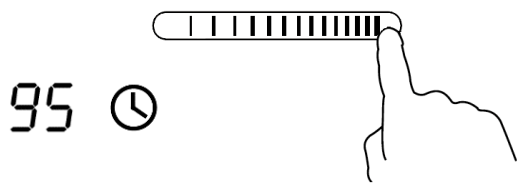


- a) Vous pouvez l'utiliser comme un compteur de minute. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé sera écoulé.
- b) Vous pouvez également la régler de façon à ce qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois la durée programmée écoulée.
La minuterie peut aller jusqu'à 99 minutes.

a) Utilisation de la Minuterie comme Compteur de Minutes

Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée

<p>Vérifier que la plaque de cuisson soit allumée. Remarque: pour pouvoir utiliser la minuterie, il faut qu'au moins une zone soit active.</p>	
<p>Toucher la commande de la minuterie, le nombre "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le chiffre "0" clignote.</p>	
<p>Régler la durée en touchant le curseur. (ex: 5)</p>	
<p>Toucher à nouveau la commande de la minuterie, le chiffre "1" clignote.</p>	
<p>Régler la durée en touchant le curseur (ex: 9), la minuterie que vous avez réglée est maintenant de 95 minutes.</p>	
<p>Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante.</p>	
<p>Le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "- -" lorsque la durée établie est terminée.</p>	

b) Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Régler une zone	
Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.	
Dans un court laps de temps, toucher la commande de la minuterie, le nombre "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le chiffre "0" clignote.	
Régler la durée en touchant le curseur. (ex: 5)	
Toucher à nouveau la commande de la minuterie, le chiffre "1" clignote.	
Régler la durée en touchant le curseur (ex: 9), la minuterie que vous avez réglée est maintenant de 95 minutes.	
Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante. REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.	
Lorsque la minuterie de cuisson arrive à terme, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

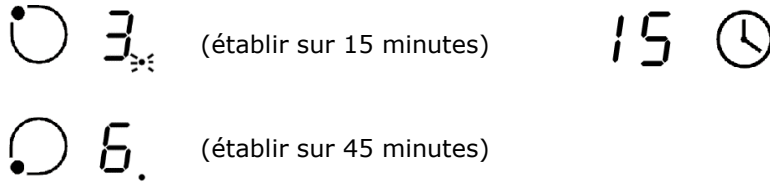
Les illustrations ci-dessus sont données à titre indicatif et c'est le produit final qui prévaut.

Régler plusieurs zones:

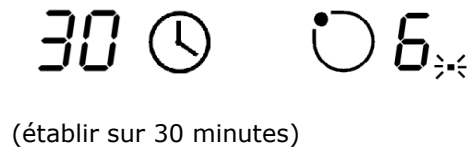
Les étapes pour le réglage de plusieurs zones sont similaires à celles du réglage d'une seule zone;

Lorsque vous réglez la durée pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées seront allumés. L'affichage des minutes correspond à la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote.

Comme indiqué ci-dessous :



Une fois que le compte à rebours a expiré, la zone correspondante s'éteint. S'affichera alors la nouvelle minuterie et le point de la zone correspondante clignotera. Comme illustré à droite :



Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera sur l'indicateur de minuterie.

C) Annuler la minuterie

Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera sur l'indicateur de minuterie.



Toucher la commande de la minuterie, l'indicateur clignotera.



Toucher le curseur pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée.

3.3.6 Durées de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisinière. Les durées de fonctionnement par défaut suivant les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous:

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

Lorsque la casserole sera retirée, la plaque à induction pourra cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

4. Instructions de cuisson



Prenez garde lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction PowerBoost. A des températures très élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et cela présente un grand risque d'incendie.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque la nourriture vient à ébullition, réduire le réglage de la température.
- À l'aide d'un couvercle vous pouvez réduire les temps de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Démarrer la cuisson sur une puissance élevée et réduire le réglage lorsque la nourriture est chaude.

4.1.1 Mijoter à feu doux, cuisson du riz

- Pour mijoter à feu doux, vous devez être en dessous du point d'ébullition, à environ 85 ° C, lorsque les bulles apparaissent parfois à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts car les saveurs se développent sans trop cuire la nourriture. Vous pouvez aussi faire cuire les sauces épaisses à base d'œufs et de farine en-dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur pour s'assurer que la nourriture est cuite correctement dans le temps recommandé.

4.1.2 Cuisson des steaks

Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux:

1. Placer la viande à une température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés du steak avec l'huile. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude puis poser la viande sur la poêle chaude.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et comment vous souhaitez le cuire. Le temps de cuisson peut varier entre environ 2-8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour vérifier comment il est cuit – Plus le steak sera ferme, le « mieux cuisiné » il sera.
5. Laissez le steak se reposer sur une plaque chaude pendant quelques minutes pour qu'il soit tendre avant de servir.

4.1.3 Pour les sautés

1. Choisissez un wok compatible en induction à base plat ou une grande poêle à frire.
2. Ayez tous les ingrédients et le matériel prêt. Sauter les ingrédients doit être rapide. Pour faire cuire de grandes quantités, il faut faire cuire les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffer la poêle brièvement et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire la viande d'abord, mettez-la de côté et garder au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, diminuez la zone de cuisson sur une puissance inférieure, mettez à nouveau la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Faites chauffer les ingrédients légèrement pour vous assurer qu'ils soient bien chauds.
7. Servir immédiatement.

4.2 Détection des Petits Éléments

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (en aluminium, par exemple), ou tout autre petit objet (couteau, fourchette, clé, par exemple) a été laissé sur la plaque de cuisson, celle-ci se mettra automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera de cuire sur la plaque de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

5. Réglages Chaleur

Les paramètres ci-dessous sont seulement des directives générales. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris votre ustensile de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la plaque de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage chaleur	Convenance
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffement délicat pour les petites quantités de nourriture• Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement• Mijoter à feu doux• Réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffement• Cuisson rapide• Cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautés• Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Sautés• Brûlant• Apporter la soupe à ébullition• Eau bouillante

6. Entretien et nettoyage

Quoi?	Comment?	Important!
Salissure sur le verre (empreintes de doigt, les marques, les taches laissées par les retombées alimentaires ou non-sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none">1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson.2. Appliquer un nettoyant pour plaque de cuisson lorsque que le verre est encore tiède (mais pas chaud!)3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.4. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.	<ul style="list-style-type: none">• Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication «surface chaude», mais la zone de cuisson peut être encore chaude! Faites très attention.• Les éponges à récurer lourdes, les tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est approprié.• Ne jamais laisser les résidus du nettoyage sur la plaque de cuisson: le verre peut être tachée.

<p>Débordements, fonds, et déversements sucrée chaude sur le verre</p>	<p>Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou une lame adapté pour la plaque de cuisson vitroinduction, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation de la table de cuisson de la prise murale. 2. Maintenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et gratter les salissures ou le déversement dans un endroit frais de la plaque de cuisson. 3. Nettoyer la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «les salissures de tous les jours sur le verre» ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les retombées. Si on les laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre. • Risque de coupe: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame est coupante. Utiliser avec précaution et toujours stocker dans un lieu sûr et hors de portée des enfants.
<p>Retombées sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Faire tremper le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone avec une serviette en papier de sorte que la zone soit complètement sèche. 5. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut biper et s'éteindre, et les commandes tactiles ne plus fonctionner, lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que la zone de contrôle soit sèche avant de mettre la plaque de cuisson en marche.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
<p>La plaque de cuisson ne s'allume pas.</p>	<p>Pas d'alimentation électrique.</p>	<p>Assurez-vous que la plaque vitroinduction est reliée à la source d'alimentation et qu'il est sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans la zone. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appeler un technicien qualifié.</p>
<p>Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.</p>	<p>Les commandes sont verrouillées.</p>	<p>Déverrouillez les commandes. Voir les instructions dans la section 'Utilisation de votre plaque de cuisson en induction'.</p>
<p>Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.</p>	<p>Il peut y avoir une fine couche d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.</p>	<p>Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.</p>

Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords irréguliers. Récurant abrasif ou produits de nettoyage utilisés inadaptés	Utiliser des ustensiles avec des bases plates et lisses. Voir «Choisir les bons ustensiles de cuisine». Voir la section `Entretien et nettoyage.
Certaines casseroles font des bruits de craquements ou des cliquetis.	Cela peut être causé par la structure de votre ustensile de cuisine (les couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour un ustensile de cuisine et ne constitue pas un défaut.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Ceci est dû à la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur de refroidissement de votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne pas couper l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur pendant que le ventilateur fonctionne.
La casserole ne chauffe pas et apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir le bon ustensile de cuisson". Centrer la casserole et vérifier que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).	Défaillance technique.	Merci de noter les lettres et les chiffres de l'erreur, couper l'alimentation de la plaque à induction au niveau de la prise murale et contacter un technicien qualifié.

8. Contrôle et Affichage des Défaillances

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la plaque de cuisson du plan de travail.

Dépannage

1) Code de défaillance survenant lors de l'utilisation par le client et Solution;

Code de défaillance	Problème	Solution
Pas d'auto-récupération		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique -- circuit ouvert.	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque en céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique -- court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	
E3	Température élevée du capteur de la plaque en céramique.	Attendre que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT-- circuit ouvert.	Remplacer le circuit d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température de l'IGBT—court circuit.	
E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil. Vérifier si le ventilateur fonctionne correctement; Si ce n'est pas le cas, remplacer le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Merci de vérifier si l'alimentation électrique est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Mettre sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique soit normale.
U1	Erreur de communication.	Réinsérer la connexion entre le circuit d'affichage et le circuit d'alimentation. Remplacer le circuit d'alimentation ou le circuit d'affichage.

2) Défaillances Spécifiques et Solutions

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
L'indicateur LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la prise est bien connecté à la prise murale et qu'elles fonctionnent.	

	Défaillance au niveau de la connexion entre le circuit d'alimentation accessoire et le circuit d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	le circuit d'alimentation accessoire est endommagé.	Remplacer le circuit d'alimentation accessoire.	
	Le circuit d'affichage est endommagé.	Remplacer le circuit d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED est anormal.	Le circuit d'affichage est endommagé.	Remplacer le circuit d'affichage.	
Le Témoin du Mode de Cuisson s'allume, mais la cuisson ne démarre pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la sortie d'air peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifier si le ventilateur fonctionne correctement; si ce n'est pas le cas, remplacer le ventilateur.	
	le circuit d'alimentation est endommagé.	Remplacer le circuit d'alimentation.	
La cuisson s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage indique le symbole clignotant "u".	Le type de casserole est incorrect.	Utiliser l'ustensile de cuisine approprié (consulter le manuel d'instructions).	Le circuit de détection de casserole est endommagé, remplacer le circuit d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit		
	La cuisinière a surchauffé;	L'appareil est en surchauffe. Attendre que la température revienne à la normale. Appuyer sur le bouton "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson du même côté (par exemple, la première et la deuxième zone) affichent "u".	Défaillance au niveau de la connexion entre le circuit d'alimentation accessoire et le circuit d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	Le circuit d'affichage de la pièce de communication est endommagé.	Remplacer le circuit d'affichage.	
	Le circuit d'alimentation est endommagé.	Remplacer le circuit d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacer le ventilateur.	

Les éléments ci-dessus reposent sur le jugement et l'inspection de défaillances courantes.

Merci de ne pas démonter l'appareil par vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la plaque à induction.

9. Installation

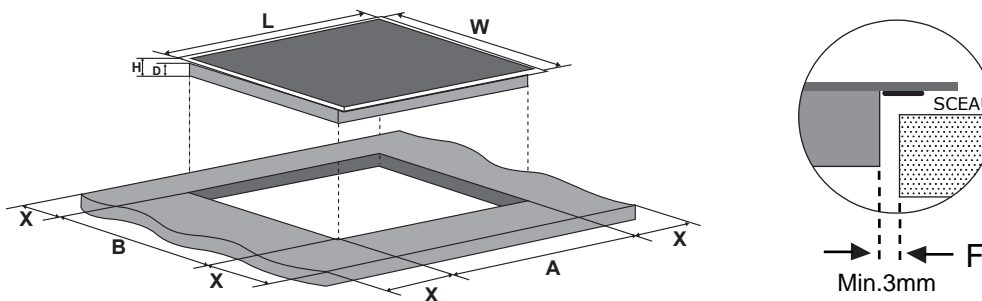
9.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découper la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur l'image.

Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau (Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés) de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement de la plaque chaude. Comme indiqué ci-dessous:



Remarque: La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

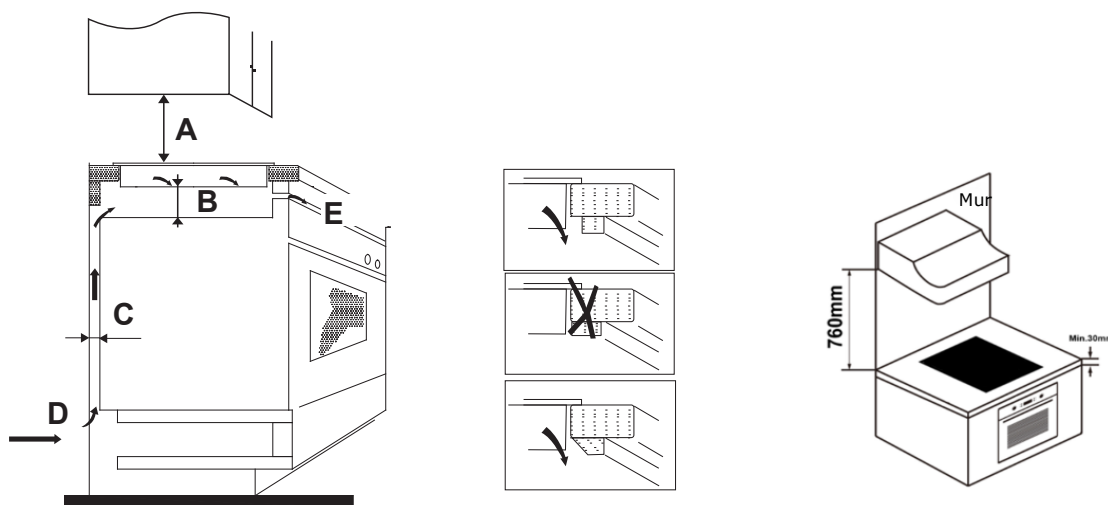


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson en induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurer la plaque de cuisson en induction est en bon état de marche. Comme indiqué ci-dessous



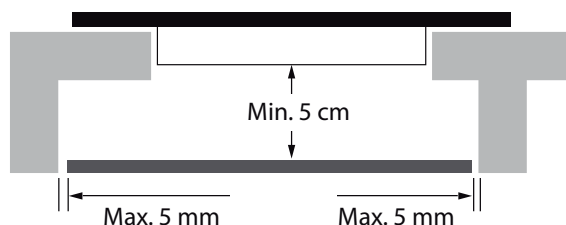
Note: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT: Assurer une Ventilation Adéquate

Vérifier que la plaque vitro induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le dessous de la plaque de cuisson en surchauffe, ou tout choc électrique imprévisible pendant l'utilisation, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la plaque de cuisson. Suivre les instructions ci-dessous.



Il y a des orifices de ventilation situés à l'extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces orifices ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous installez la plaque de cuisson.



- Garder à l'esprit que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble, doit résister à une température d'au moins 150°C, pour éviter le décollement du lambris.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc être capables de supporter une température de 90°C.

9.2 Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifier que

- Le plan de travail est carré et à niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace nécessaire.
- Le plan de travail est fabriqué dans une matière résistante à la chaleur et isolée.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en termes de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolation approprié permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les normes et réglementations locales en matière de câblage.
- L'interrupteur d'isolation doit être d'un type agréé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [phase] si les normes de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolation sera facilement accessible par le client lorsque la plaque de cuisson sera installée.
- En cas de doute sur l'installation, consulter les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sont utilisées pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

9.3 Après installation de la plaque de cuisson, vérifier que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible via les portes d'armoire ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais suffisant depuis l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
- L'interrupteur d'isolation sera facilement accessible par le client.

9.4 Avant de placer les supports de fixation

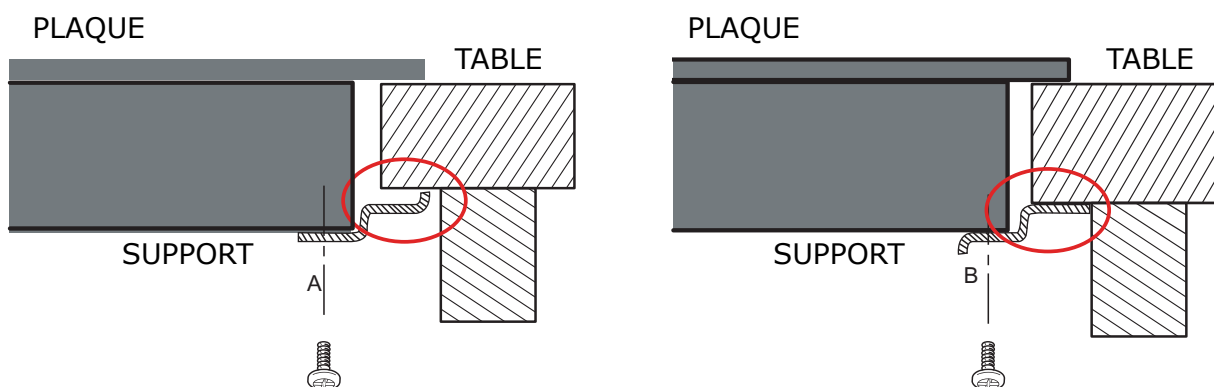
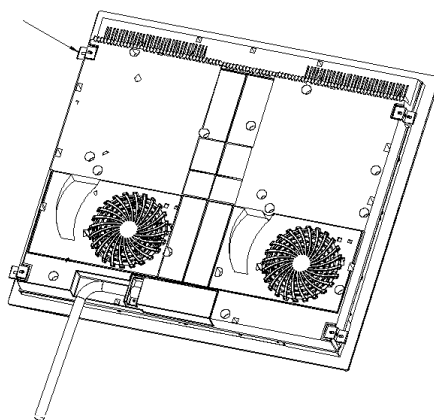
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage au besoin). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

9.5 Réglage de la position du support

Après l'installation, fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant les 4 supports sur la partie inférieure de la plaque (voir illustration).

Ajuster la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.

SUPPORT



En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir illustration).

9.6 Précautions à prendre

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous disposons de professionnels à votre service. Merci de ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson ne devra pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque.
3. La plaque de cuisson par induction doit être installée de manière à assurer un rayonnement optimal de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les couches intermédiaires et adhésives doivent être résistantes à la chaleur.
6. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

9.7 Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



Cette plaque de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, vérifiez que :

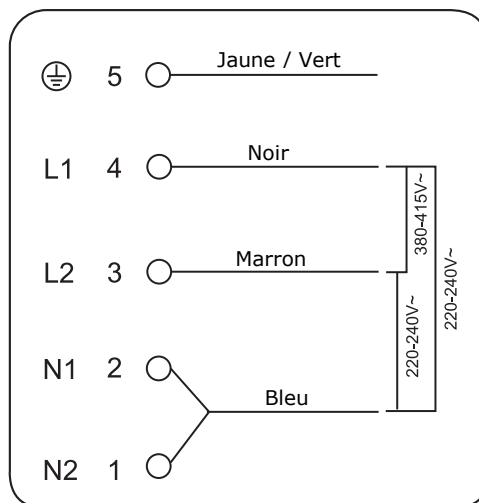
1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, cela pouvant provoquer une surchauffe ou un incendie.

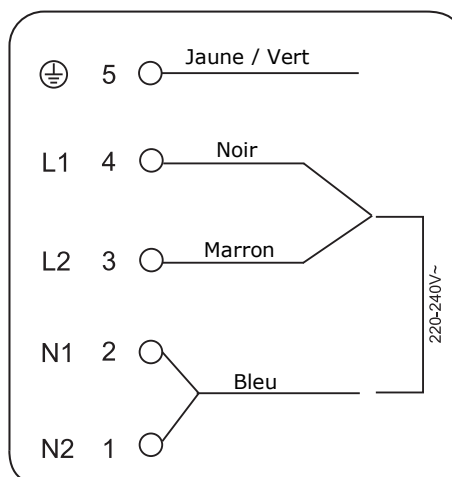
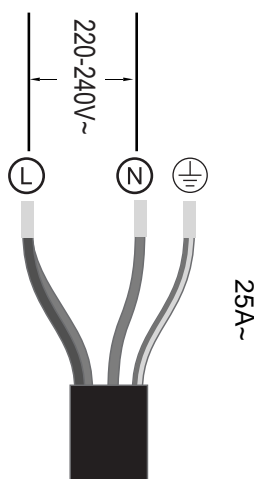
Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C.



Vérifier auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification nécessaire. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.



Si le nombre total d'unités de cuisson de l'appareil que vous avez choisi n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au réseau par le biais d'un raccordement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un service après-vente en utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit veiller à ce que la connexion électrique soit correcte et qu'elle est conforme aux normes de sécurité.

-
- Le câble ne doit pas être plié ou compressée.
 - Le câble doit être vérifiée régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifié.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles une fois l'installation effectuée.



Élimination correcte de ce produit

Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit plutôt être apporté au point de collecte des déchets approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par la manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, merci de contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ASSISTANCE ET GARANTIE

Conditions de garantie/assistance

Nous vous félicitons d'avoir acheté notre appareil et espérons qu'il vous plaira. Si vous rencontrez un problème avec le produit, veuillez contacter notre service client:

Midea Europe GmbH	Tél. : 06196-90 20 - 0	Pour obtenir de l'assistance : Tél. :
Ludwig-Erhard-Str. 14	Fax : 06196-90 20 -120	06196-90 20 - 0
65760 Eschborn	Page d'accueil : www.midea.com/de	Fax : 06196-90 20 -120
		E-mail : kundenservice@midea.com

En cas de dysfonctionnement, saisissez votre adresse exacte, votre numéro de téléphone, votre numéro de contrat de vente et le type d'appareil (sur la plaque signalétique de l'appareil).

Une description précise de l'erreur vous fait gagner du temps et de l'argent. Si vous avez des questions particulières, veuillez contacter le centre de service client.

Avant de contacter le service:

Veuillez vérifier s'il ne s'agit pas d'une erreur de fonctionnement ou d'une cause qui n'a rien à voir avec le fonctionnement de votre appareil.

Veuillez noter les informations contenues dans le mode d'emploi et vérifier si ::

- La fiche d'alimentation est branchée
- La fiche d'alimentation est peut-être endommagée
- La ou les portes de l'appareil sont fermement fermées

Clauses de garantie:

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus modernes.

Le fabricant satisfait aux exigences de garantie légale du vendeur/revendeur pour une période de 24 mois, valable à partir du jour de l'achat, il garantit des matériaux et une fabrication sans défaut.

La demande de garantie expire si l'acheteur ou un tiers intervient. Les dommages causés par une manipulation ou une utilisation incorrecte par une installation ou un stockage incorrect, par une installation ou une connexion incorrecte, ainsi que par un cas de force majeure ou d'autres influences externes, ne sont pas couverts par la garantie.

Nous réservons le droit de réparer, de remplacer les pièces défectueuses ou d'échanger l'appareil en cas de réclamation. Les pièces ou appareils remplacés deviennent notre propriété.

Ce n'est que lorsque l'utilisation prévue par le fabricant par le biais de la retouche ou du remplacement de l'appareil ne peut être réalisée que l'acheteur peut, dans les 6 mois suivant la période de garantie, s'appliquer à partir du jour de l'achat, obtenir une réduction du prix d'achat ou une prolongation du contrat d'achat.

Les demandes de dommages-intérêts, également en ce qui concerne les dommages indirects, sont exclues, si elles sont intentionnelles ou fondées sur une négligence grave.

Si le service client est utilisé inutilement ou sans autorisation, nous le facturerons pour le temps et la récompense habituels de notre service client. Les plaintes sont fermées immédiatement après la détection.

L'acheteur doit prouver sa demande de garantie en présentant le reçu d'achat.

Cette promesse de garantie est valable en République fédérale d'Allemagne.



make yourself at home

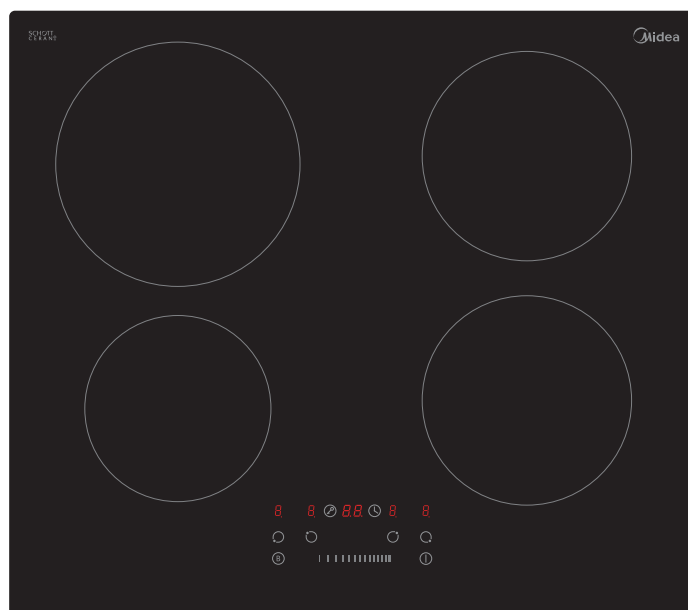


Handleiding / Installatiehandleiding

Inductiekookplaat

Netspanning: 220-240V~
Totaal opgenomen vermogen:
7400W
Frequentie: 50Hz of 60Hz

2021NALLEES, BEGRIJP EN
VOLG DEZE INSTRUCTIES
VOORDAT U DIT PRODUCT IN
GEBRUIK NEEMT.
ZORG ERVOOR DAT U DIT
BOEKJE BEWAART VOOR
TOEKOMSTIGE REFERENTIE



Inhoud

1. Voorwoord	4
1.1 Veiligheidswaarschuwingen	4
1.2 Installatie.....	4
1.2.1 Gevaar voor Elektrische Schokken	4
1.2.2 Snijgevaar	4
1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies.....	4
1.3 Werking en onderhoud	6
1.3.1 Gevaar voor Elektrische Schokken	6
1.3.2 Gezondheidsrisico's	7
1.3.3 Gevaar voor warm oppervlak.....	7
1.3.4 Snijgevaar.....	7
1.3.5 Belangrijke Veiligheidsinstructies.....	8
2. Productintroductie	10
2.1 Bovenaanzicht	10
2.2 Bedieningspaneel	10
2.3 Hoe het werkt.....	10
2.4 Voordat u uw Nieuwe Inductiekookplaat in gebruik neemt.....	11
2.5 Technische Specificatie.....	11
3. Werking van het Product	11
3.1 Aanrakingscontroles.....	11
3.2 Het juiste Kookgerei kiezen.....	11
3.3 Gebruik.....	12
3.3.1 Begin met koken.....	12
3.3.2 Koken beëindigen	13
3.3.3 Het gebruik van de Boost-functie	14
3.3.4 Vergrendeling van de bedieningselementen	14
3.3.5 Timerbediening.....	15
3.3.6 Standaard Werktijden	17
4. Kookrichtsnoeren	18
4.1 Kooktips.....	18
4.1.1 Suddereren, Rijst Koken	18
4.1.2 Biefstuk Aanbraden	18
4.1.3 Roerbakken.....	18
4.2 Detectie van Kleine Voorwerpen	19
5. Temperatuurinstellingen	19
6. Verzorging en Reiniging	19
7. Hints en Tips	20
8. Storingsweergave en -Inspectie	21
9. Installatie	23
9.1 Selectie van installatie apparatuur.....	23
9.2 Voordat u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat.....	25
9.3 Na de installatie van de kookplaat moet u ervoor zorgen dat ..	25
9.4 Alvorens de bevestigingsbeugels te plaatsen	25
9.5 De beugelpositie aanpassen	25
9.6 Waarschuwingen	26
9.7 De kookplaat aan het elektriciteitsnet aansluiten	26

1. Voorwoord

1.1 Veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat gebruikt

1.2 Installatie

1.2.1 Gevaar voor Elektrische Schokken

- Ontkoppel het toestel van de netvoeding vóór de uitvoering van enig werk of onderhoud.
- Verbinding met een goed aarding bedradingsstelsel is noodzakelijk en verplicht.
- Wijzigingen aan het systeem van interne bedrading mogen alleen worden aangebracht door een erkend elektrotechnicus.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of de dood.

1.2.2 Snijgevaar

- Pas op - de randen van de plaat zijn scherp.
- Het niet oppassen kan leiden tot verwondingen of snijwonden.

1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door vóór de installatie of het gebruik van dit apparaat.
- Er mogen nooit brandbare stoffen of producten geplaatst worden op dit toestel.

-
- Gelieve deze informatie ter beschikking stellen van de persoon die verantwoordelijk is voor het monteren van het toestel omdat de installatiekosten kan verminderen.
 - Om gevaar te voorkomen moet dit toestel worden geïnstalleerd volgens deze instructies voor installatie.
 - Dit toestel moet naar behoren worden geïnstalleerd en mag enkel geaard worden door een gekwalificeerde persoon.
 - Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin zich een isolerende schakelaar bevindt die volledige afsluiting van de voeding verstrekt.
 - Het niet correct installeren van het toestel kan aanspraken op garantie ongeldig maken of aansprakelijkheid laten vervallen.
 - Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderde fysieke zintuiglijke of mentale vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij hun toezicht of instructie met betrekking tot het gebruik van het toestel is gegeven door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.
 - Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
 - Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en er boven en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als deze personen onder controle, toezicht staan of instructie hebben ontvangen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en er begrip bestaat over de mogelijke gevaren.
Kinderen mogen niet spelen met het toestel. Reiniging- en gebruiksonderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen zonder toezicht.
 - **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakel het toestel dan uit om de mogelijkheid van elektrische

schokken te voorkomen, voor glas keramische kookplaat oppervlakken of soortgelijk materiaal die onder spanning staande delen beschermen.

- Een stoomreiniger mag niet worden gebruikt.
- Metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Schakel na gebruik het kookplaatetelement uit door de bediening en vertrouw niet op de pandetector.
- Het toestel is niet bedoeld om te worden gebruikt door middel van een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.
- Brandgevaar: Sla geen items op de kookplaat op.
LET OP: U moet onder toezicht staan tijdens het kookproces. Een kookproces van korte duur moet voortdurend onder toezicht staan.
WAARSCHUWING: Koken op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- WAARSCHUWING: Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet.
Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten op afstand worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand.
Probeer NOOIT brand te blussen met water, maar schakel het toestel uit en bedek vervolgens de vlam door b.v. met een deksel of een brand deken.
LET OP: U moet onder toezicht staan tijdens het kookproces. Een kookproces van korte duur moet voortdurend onder toezicht staan.
Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookvlakken.
- WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangeduid of kookplaatbeschermers die in het toestel zijn

ingebouwd. Het gebruik van ongepaste beschermers kan ongevallen veroorzaken.

1.3 Werking en onderhoud

1.3.1 Gevaar voor Elektrische Schokken

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat zou breken of barsten, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen bij de lichtnetvoeding (wandschakelaar) en neem dan contact met een gekwalificeerde technicus.
- Schakel de kookplaat uit via de muurschakelaar voordat u het toestel schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of de dood.

1.3.2 Gezondheidsrisico's

- Dit toestel voldoet aan elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insuline pompen) moeten echter in overleg met hun arts of implantaatfabrikant overleggen voordat u dit apparaat gebruikt om ervoor te zorgen dat hun implantaten niet zullen beïnvloed worden door het elektromagnetische veld.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

1.3.3 Gevaar voor warm oppervlak

- Tijdens het gebruik, zullen toegankelijke delen van dit toestel heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Laat lichaam noch kleding of enig ander voorwerp anders dan een geschikt kookgerei in contact treden met keramisch glas totdat het oppervlak afgekoeld is.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van steelpannen zijn mogelijk te warm om aan te raken. Controleer of handgrepen van steelpannen niet hangen over andere geactiveerde kookzones. Houdt handgrepen buiten bereik van kinderen.
- Het niet naleven van dit advies kan leiden tot brandwonden en blaren.

1.3.4 Snijgevaar

- Het vlijmscherpe blad van een kookplaatschraper wordt blootgesteld wanneer de dekking van de veiligheid wordt teruggetrokken. Gebruik met uiterste zorg en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
- Het niet oppassen kan leiden tot verwondingen of snijwonden.

1.3.5 Belangrijke Veiligheidsinstructies

- Verlaat nooit het toestel zonder toezicht wanneer dit in gebruik is. Het overkoken veroorzaakt rook en het overkoken van vethoudende stoffen kan leiden tot ontbranden.
- Gebruik uw toestel nooit als een werkblad of als opslag.
- Plaats nooit objecten of gebruiksvoorwerpen op het toestel.
- Plaats nooit magnetiseerbaar objecten (b.v. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (b.v. computers, MP3-spelers) in de buurt van het toestel omdat deze kunnen beïnvloed worden door het elektromagnetische veld.
- Gebruik nooit uw toestel voor verwarming of opwarming van de kamer.
- Schakel na gebruik de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in de handleiding (d.w.z. met behulp van de aanraakbediening). Vertrouw niet op de functie voor het detecteren van de pannen en het uitschakelen van kookzones wanneer u de pannen verwijdert.
- Sta niet toe dat kinderen spelen met het toestel of dat ze erop zitten, staan of erop klimmen.
- Bewaar geen objecten die van interesse kunnen zijn voor kinderen in kasten boven het toestel. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig verwond raken.
- Laat kinderen niet alleen achter of zonder toezicht in de ruimte waar het toestel in gebruik is.
- Kinderen of personen met een handicap die hun mogelijkheden tot het gebruiken van het toestel beperkt moeten door een verantwoordelijk en bevoegde persoon geïnstrueerd worden over het gebruik ervan. De instructeur moet er zeker van zijn dat zij het toestel

zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving kunnen gebruiken.

- Herstel of vervang geen enkel deel van het toestel tenzij dit in de handleiding speciaal wordt aanbevolen. Al het andere onderhoud moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde technicus.
- Plaats geen zware objecten op uw kookplaat. Voorkom ook zware, vallende objecten op de kookplaat.
- Sta niet op uw kookplaat.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen en sleep geen pannen over het keramisch glasoppervlak omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve schuurmiddelen/ schoonmaakmiddel voor het reinigen van uw kookplaat, aangezien dit krassen op het keramisch glas kan veroorzaken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals:- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; - bed & breakfast omgevingen.
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de bereikbare delen worden heet tijdens gebruik.
- Er moet zorg worden genomen om te voorkomen dat de verwarmingselementen niet aangeraakt worden.
- Kinderen onder 8 jaar moeten uit de buurt gehouden worden tenzij er voortdurende controle bestaat.

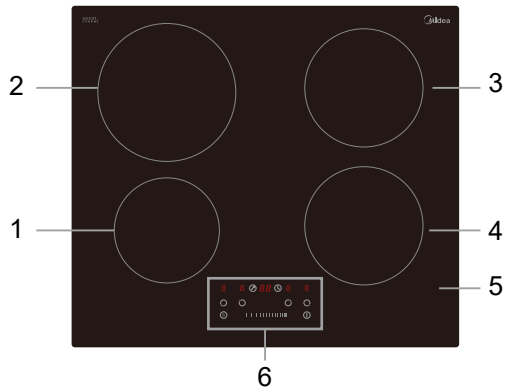
Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Inductiekookplaat.

Het is raadzaam dat u wat tijd uittrekt om deze instructie / Installatiehandleiding te lezen en volledig te begrijpen hoe het toestel correct te installeren en te bedienen. Lees voor installatie, het hoofdstuk voor installatie.

Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u gebruik maakt van het toestel en bewaar deze instructie / installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

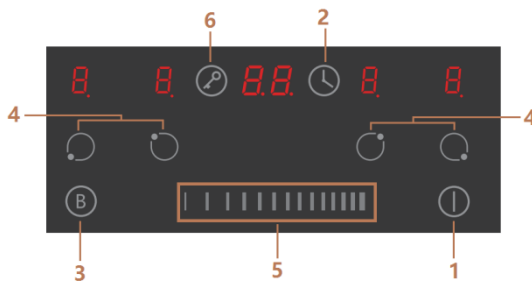
2. Productintroductie

2.1 Bovenaanzicht



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Glazen plaat
6. Bedieningspaneel

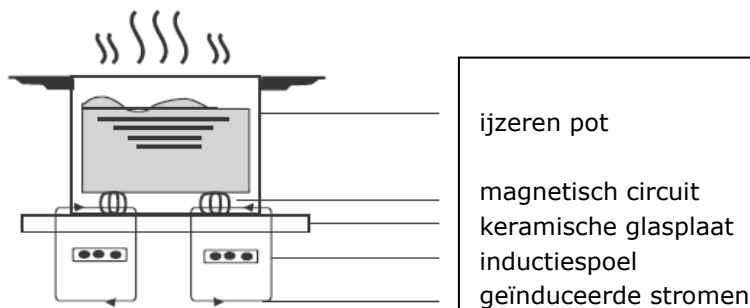
2.2 Bedieningspaneel



1. Aan/Uit-bediening
2. Timerbediening
3. Boost
4. Verwarmingszone selectieregelaar
5. Power / Timer slider touch-bediening
6. Keylockbediening

2.3 Hoe het werkt

Inductie koken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen die rechtstreeks in de pan warmte opwekken, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verhitten. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het uiteindelijk opwarmt.



- ijzeren pot
- magnetisch circuit
- keramische glasplaat
- inductiespoel
- geïnduceerde stromen

2.4 Voordat u uw Nieuwe Inductiekookplaat in gebruik neemt

- Lees deze handleiding en let vooral op het hoofdstuk "Veiligheidswaarschuwingen".
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw Inductiekookplaat zit.

2.5 Technische Specificatie

Kookplaat	EF7454BJ1-A
Kookzones	4 Zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50Hz of 60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	7400W
Productformaat D×Br×H(mm)	590X520X62
Inbouw afmetingen A × B (mm)	560X490

Gewicht en afmetingen zijn benaderingen. Omdat we voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen we de specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

3. Werking van het Product


3.1 Aanrakingscontroles

- De bediening reageert op het aanraken zodat u geen druk hoeft uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet de tip.
- U hoort een piepje telkens er een aanraking is geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bediening altijd schoon is, droog af en zorg er voor dat geen enkel object (b.v. keukengerei of een doek) de bediening bedekt. Zelfs een dunne film van water kan ervoor zorgen dat de bediening moeilijkheden ondervindt.



3.2 Het juiste Kookgerei kiezen

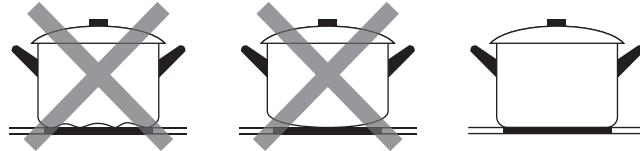


- Gebruik alleen kookgerei met een oppervlak die geschikt is voor inductie koken. Kijk voor het inductie symbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- Met een magneettest kunt u controleren of uw kookgerei geschikt is. Beweeg een magneet naar de bodem van de pan. Als het wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet heeft:
 1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
 2. Als  niet knippert op het display en het water verwarmt, is de pan geschikt.

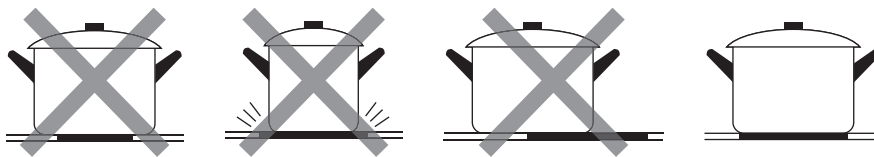


- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische oppervlak, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

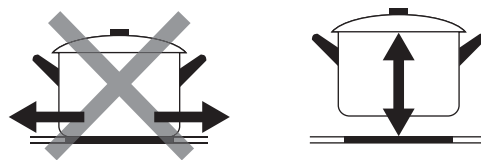
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of gebogen basis.



Zorg ervoor dat het oppervlak van uw pan glad is, plat tegen het glas zit en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter even groot is als de grafische voorstelling van de gekozen zone. Bij gebruik van een pot zal een iets ruimere energie worden gebruikt met een maximaal vermogen. Als u een kleinere pot gebruikt, kan de vermogen minder zijn dan verwacht. Potten van minder dan 140 mm zouden door de kookplaat onopgemerkt kunnen blijven. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.


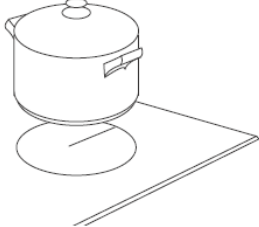



Til uw pannen altijd op van de inductiekookplaat - glijd de pannen niet want dit kan krassen op het glas veroorzaken.



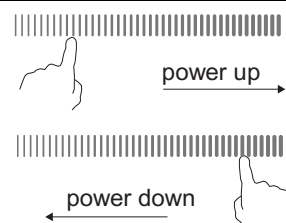
3.3 Gebruik

3.3.1 Begin met koken

<p>Drup op de AAN/UIT-knop. Na het inschakelen zoemt de zoemer eenmaal, alle displays geven "-" of "--" aan, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de stand-by-modus is overgegaan.</p>	
<p>Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn. 	
<p>Als u de keuzeknop van de verwarmingszone selectieregelaar gebruikt, gaat er een lampje naast de toets knipperen.</p>	

Selecteer een warmteinstelling door op de schuifregelaar te drukken

- Als u niet binnen 1 minuut een warmteinstelling kiest, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de warmteinstelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.



Als het display afwisselend $\cong \underline{U} \cong$ knippert met de warmte-instelling

Dit betekent dat:

- u een pan niet op de juiste kookzone hebt geplaatst of,
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekoken of,
- de pan te klein is of niet goed gecentreerd is op de kookzone.

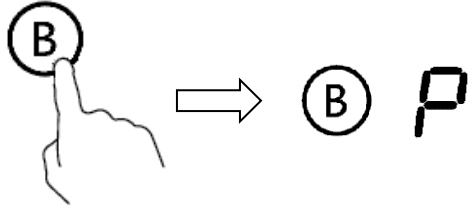
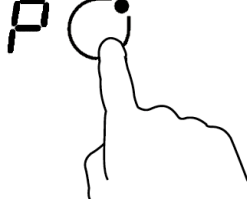
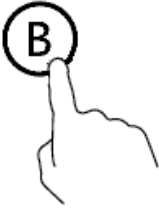
Er zal geen verhitting plaats vinden tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat.
Het display " \underline{U} " verdwijnt automatisch na 1 minuut als er geen geschikte pan op staat.

3.3.2 Koken beëindigen

<p>Druk op het verwarmingszone selectieregelaar dat u wilt uitschakelen</p>	<p>The diagram shows a hand with the index finger pressing a circular button. To the right of the button, the number '6' is displayed on the control panel.</p>
<p>Schakel de kookzone uit door de slider op " " te zetten. Zorg ervoor dat u "0" ziet op het display</p>	<p>The diagram shows a hand with the index finger moving a slider bar to the right. The slider bar is positioned at the far right end, indicated by a vertical line. To the right of the slider, the number '0' is displayed on the control panel.</p>
<p>Zet de hele kookplaat uit door op de AAN/UIT-bediening te drukken.</p>	<p>The diagram shows a hand with the index finger pressing a circular button. To the right of the button, the number '1' is displayed on the control panel.</p>
<p>Pas op voor hete oppervlakken "H" zal tonen welke kookzone te warm is om aan te raken. De aanduiding verdwijnt wanneer het oppervlak afgekoeld is tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als een stroom sparende functie als u pannen verder wilt verwarmen, gebruik de kookplaat die nog steeds warm is.</p>	<p>The diagram shows a hand with the index finger pressing a circular button. To the right of the button, the letter 'H' is displayed on the control panel.</p>

3.3.3 Het gebruik van de Boost-functie

Activeer de boost-functie	
<p>Het gebruik van de verwarmingszone selectieregelaar.</p>	<p>The diagram shows a hand with the index finger pressing a circular button. To the right of the button, the number '6' is displayed on the control panel.</p>

Als u de boost-bediening (B) gebruikt, geeft de zone-indicator "P" aan en wordt het maximale vermogen bereikt.	
Activeer de Boost-functie	
Drukken op de regelaar van de verwarmingszone selectieregelaar waarmee u de boost-functie wilt annuleren	
Door de "Boost"-bediening (B) aan te raken wordt de Boost-functie geannuleerd, waarna de kookzone weer in de oorspronkelijke stand wordt gezet.	

- De functie kan in elke kookzone werken.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als de oorspronkelijke warmte-instelling gelijk is aan 0, zal deze na 5 minuten terugkeren naar 9.

3.3.4 Vergrendeling van de bedieningselementen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, zijn alle bedieningselementen behalve de AAN/UIT-bediening uitgeschakeld.

Om de bedieningselementen te vergrendelen	
Druk op de vergrendelingsbediening	De timer indicator zal "Lo" weergeven
Om de bedieningselementen te vergrendelen	
Druk op de vergrendelingsbediening en houd deze ingedrukt voor een tijdje.	



Wanneer de kookplaat vergrendeld is, is alle bediening uitgeschakeld de ON/OFF (ⓘ), u kunt altijd de inductie kookplaat uitschakelen met de ON/OFF (ⓘ) bediening in een noodsituatie, maar u dient de kookplaat eerst te ontgrendelen in de volgende bewerking.

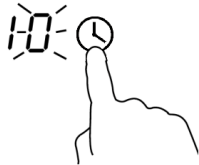
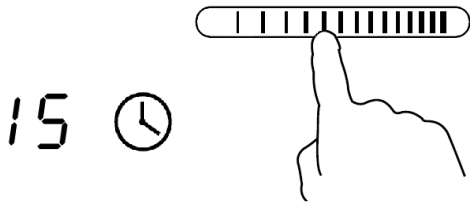

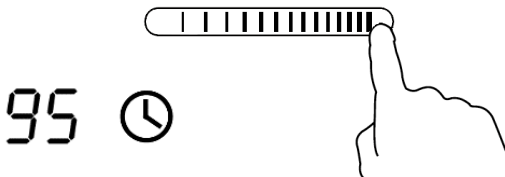
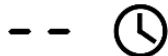
3.3.5 Timerbediening

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:



- U kunt het gebruiken als een kookwekker. In dit geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen wanneer de ingestelde tijd verstreken is.
- U kunt instellen dat een of meer kookzones worden uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken.

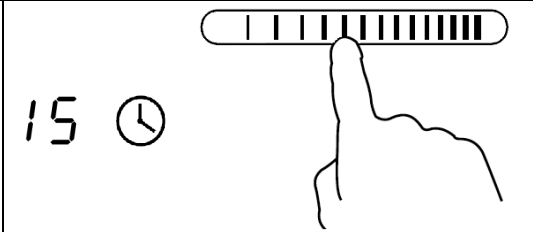
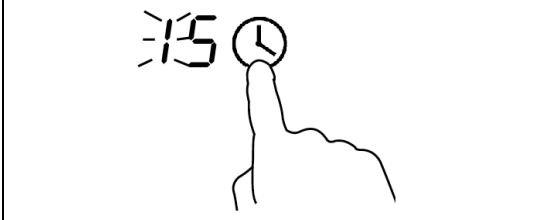
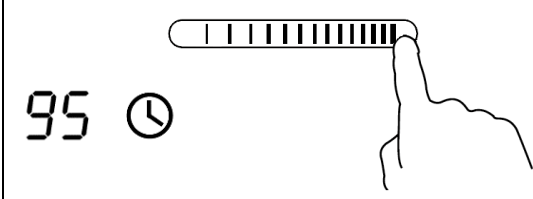

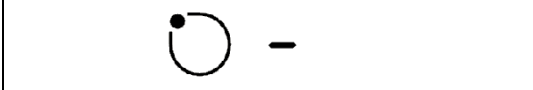
De timer is van maximum 99 min.

a) De timer als een Kookwekker gebruiken Als u geen kookzone heeft geselecteerd

<p>Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat. Opmerking: u kunt de kookwekker gebruiken als ten minste één zone actief is.</p>	
<p>Als u op de timerbediening drukt, verschijnt de "10" op het timerdisplay, en de "0" knippert dan.</p>	
<p>Stel de tijd in door op de schuifregelaar te drukken. (b.v. 5)</p>	
<p>Wanneer u opnieuw de timerbediening drukt, zult u "1" zien knipperen</p>	
<p>Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv.9), nu is de timer die u hebt ingesteld 95 minuten.</p>	
<p>Wanneer de tijd is ingesteld, zal het onmiddellijk beginnen af te tellen. Het display zal de resterende tijd weergeven</p>	
<p>De zoemer zoemt 30 seconden en de timerindicator geeft "--" aan wanneer de insteltijd is afgelopen.</p>	

b) De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

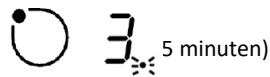
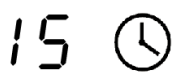
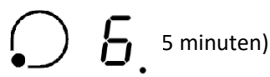

Set one zone	
<p>Drukken op de regelaar van de verwarmingszone selectieregelaar waarvoor u de timer wilt instellen.</p>	
<p>Als u op de timerbediening snel drukt, verschijnt de "10" op het timerdisplay, en de "0" knippert dan.</p>	

Stel de tijd in door op de schuifregelaar te drukken. (b.v. 5)	
Wanneer u opnieuw de timerbediening drukt, zult u "1" zien knipperen	
Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv.9), nu is de timer die u hebt ingesteld 95 minuten.	
Wanneer de tijd is ingesteld, zal het onmiddellijk beginnen af te tellen. Het display zal de resterende tijd weergeven. OPMERKING: Het rode lampje naast de powerniveau indicator zal verlichten wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.	
Als de kookwekker afloopt, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.	





Andere kookzones zullen blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.

De hierboven weergegeven foto's zijn slechts ter referentie, het eindproduct blijft bestaan.

meer zones instellen:	
De stappen voor het instellen van meer zones zijn vergelijkbaar met de stappen voor het instellen van één zone; Wanneer u de tijd voor meerdere kookzones tegelijk instelt, branden de decimale lampjes van de betreffende kookzones. De minutendisplay geeft de min. timer aan. Het lampje van de overeenkomstige zone knippert. Weergegeven zoals hieronder:	
	
	
Zodra de afteltimer afloopt, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Vervolgens wordt de nieuwe min. timer getoond en knippert het lampje van de corresponderende zone. Weergegeven zoals hiernaast:	 (ingesteld op 30 minuten)
Druk op de verwarmingszone selectieregelaar, de bijbehorende timer zal worden getoond in de timerindicator.	

C) Annuleer de timer

Druk op de regelaar van de verwarmingszone selectieregelaar die u wilt annuleren.	
Als u de timerbediening gebruikt, knippert de indicator	
Druk op de schuifregelaar om de timer op "00" te zetten, zo wordt de timer geannuleerd	

3.3.6 Standaard Werktijden

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het schakelt automatisch uit als u ooit uw fornuis vergeet uit te zetten. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus staan in de onderstaande tabel:

Powerniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werkende timer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, kan de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en schakelt de kookplaat na 2 minuten automatisch uit.



Mensen met een hartritmemaker moeten met hun arts overleggen voordat zij dit toestel gebruiken.

4. Kookrichtsnoeren



Wees voorzichtig bij het frituren omdat olie en vet zeer snel opwarmen, met name als u PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zal olie en vet spontaan ontbranden en dit is een ernstig brandgevaar.

4.1 Kooktips

- Wanneer voedsel aan de kook komt, verminderen dan de temperatuur instelling.
- Met behulp van een deksel verminderen kooktijden en bespaart u energie door het behoud van de warmte.
- Het minimaliseren van de hoeveelheid vloeistof of vet vermindert kooktijden. Het minimaliseren van de hoeveelheid vloeistof of vet vermindert kooktijden.
- Beginnen met koken op een hoge instelling en verminder de instelling wanneer het voedsel goed verwarmd is.

4.1.1 Sudderen, Rijst Koken

- Sudderen treedt op onder het kookpunt, rond 85°C, als de bubbels net af en toe beginnen te stijgen naar het oppervlak van de kokende vloeistof. Het is belangrijk voor heerlijke soepen en malse stoofschotels omdat de smaken ontwikkelen zonder het overkoken van het voedsel. Sausen

op basis van eieren en met bloem verdikte sauzen moeten ook onder het kookpunt gekookt worden.

- Bepaalde taken, met inbegrip van rijst koken volgens de methode van de absorptie, hebben een hogere instelling dan de laagste nodig om ervoor te zorgen dat het voedsel goed gekookt is in de aanbevolen tijd.

4.1.2 Biefstuk Aanbraden

Het koken van sappige smaakvolle steaks:

1. Laat het vlees rusten op kamertemperatuur gedurende ongeveer 20 minuten vóór het koken.
2. Verwarm een zware koekenpan voorzien van een goede bodem.
3. Bestrijk beide zijden van de steak met olie. Sprengel een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en plaats dan het vlees in de hete pan.
4. Wentel de steak maar één keer om tijdens het koken. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe deze gekookt moet worden. Tijden, kunnen variëren van ongeveer 2 – 8 minuten per kant. Druk op de steak om te meten hoe warm hij is – hoe steviger hij voelt, hoe meer "doorbakken" hij is.
5. Laat de steak rusten op een warm bord gedurende een paar minuten zodat hij wat kan ontspannen en mals kan worden voor het opdienen.

4.1.3 Roerbakken

1. Kies een inductie compatibele vlakke wok of een grote koekenpan.
2. Heb alle ingrediënten en apparatuur klaar. Roerbakken, moet snel gaan. Als er grote hoeveelheden worden gekookt, kook het voedsel dan in diverse kleinere partijen.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook het vlees eerst, zet het opzij en houdt warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze warm maar nog krokant zijn, schakelt u de kookzone naar een lagere instelling, plaats het vlees terug in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten zachtjes om ervoor te zorgen dat zij door en door verwarmd worden.
7. Serveer onmiddellijk.

4.2 Detectie van Kleine Voorwerpen

Wanneer een pan van een ongeschikt formaat of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium), of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat is achtergelaten, gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch over op stand-by. De ventilator blijft nog 1 minuut doorblazen op de inductiekookplaat.

5. Temperatuurinstellingen

Onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling zal afhangen van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u wilt koken. Experimenteer met de inductie kookplaat te vinden van de instellingen die het beste bij u past.

Instelling van de warmte	Geschiktheid
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel• smelten van chocolade, boter en voedingsmiddelen die snel verbranden• zacht sudderen• trage opwarming

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • opnieuw opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauteren • pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • roerbakken • aanbakken • soep aan de kook brengen • water koken

6. Verzorging en Reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Alledaags vuil op het glas (vingerafdrukken, markeringen, vlekken achtergelaten door voedsel of niet-suikerhoudend overkoken op het glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Spoel en veeg droog met een schone doek of een papieren handdoek. 4. Schakel de kookplaat weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, zal de indicatie 'heet oppervlak' niet getoond worden maar de kookzone kan nog heet zijn! Pas goed op. • heavy-duty schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en harde/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas achterlaten. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of spons geschikt is. • Laat nooit een schoonmaakrest achter op de kookplaat: het glas kan worden verkleurd.
Overkoken, smelten, en warm suikerhoudende resten van vloeistoffen op het glas	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een spatel, paletmes of schraper voor keramisch glas, maar pas op voor hete kookzone oppervlakken:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit met de muurschakelaar. 2. Houd het mes of gebruiksvoorwerp in een hoek van 30° en schraap het vuil of waar er gemorst werd naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Reinig het vervuilde gedeelte of waar er gemorst werd met een schoteldoek of papieren handdoek. 4. Volg de stappen 2 tot en met 4 voor 'Alledaagse vlekken op het glas' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken nagelaten door het smelten en suikerhoudende voedingsmiddelen of het overkoken zo spoedig mogelijk. Als het koud wordt op het glas is dit moeilijk te verwijderen of kan het zelfs permanent het glasoppervlak beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de bedekking van de veiligheid wordt teruggetrokken, van het blad in een schraper is dit haarscherp. Gebruik met uiterste zorg en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
Het overkoken op de bedieningselementen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Maak schoon 3. Veeg het aanraakgebied schoon met een schone vochtige spons 	<ul style="list-style-type: none"> • de kookplaat kan piepen en automatisch uitschakelen omdat er zich vloeistof op de bediening bevindt. Zorg ervoor dat u het bedieningsgebied afveegt alvorens u de

	<p>of doek.</p> <p>4. Veeg het gebied volledig droog met een papieren handdoek.</p> <p>5. Schakel de kookplaat weer aan.</p>	kookplaat weer aanschakelt.
--	--	-----------------------------

7. Hints en Tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De kookplaat kan niet worden aangeschakeld.	Geen stroom	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat verbonden is met de stroomvoorziening en dat deze ingeschakeld is. Controleer of er een stroomuitval in uw huis of gebied is. Als het probleem zich blijft voordoen nadat u alles hebt gecontroleerd, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De aanraakbediening reageert niet.	De bediening is vergrendeld.	Ontgrendel de bediening. Zie de sectie 'Uw inductie kookplaat gebruiken' voor instructies.
De aanraakbediening is moeilijk te bedienen.	Er kan zich een waterfilm bevinden op de aanraakbediening of u gebruikt misschien de tip van uw vinger bij het aanraken van de aanraakbediening.	Zorg ervoor dat de aanraakbediening droog is en dat u de bal van uw vinger gebruikt bij het aanraken van de bediening.
Het glas wordt gekrast.	<p>Kookgerei met ruwe randen.</p> <p>Ongeschikte, schuurponsjes of gebruikte schoonmaakproducten.</p>	<p>Gebruik kookgerei met vlakke en gladde bodems. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'.</p> <p>Zie ' Verzorging en Reinigen '.</p>
Sommige pannen maken krakende of te klinkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de bouw van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen anders).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout.
De inductiekookplaat maakt een zacht zoemend geluid wanneer het op een hoge warmtestand wordt gebruikt.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van inductiekoken.	Dit is normaal, maar het geluid moet stiller worden of helemaal verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
Ventilator geluid van de inductie kookplaat.	De koelventilator van uw inductiekookplaat is aangezet om oververhitting van de elektronica te voorkomen. Het kan blijven werken, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgezet.	Dit is normaal en heeft geen actie. Trek de stekker van uw inductiekookplaat niet uit de muur terwijl de ventilator draait.
De pannen worden niet heet en verschijnen op het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie "Het juiste kookgerei kiezen".

	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed op gecentreerd is.	Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
--	--	---

8. Storingsweergave en -Inspectie

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende onderdelen controleren zonder de kookplaat te demonteren of van het werkvlak te halen.

Oplossen

1) De misluktingscode komt voor tijdens het gebruik door de klant & Oplossing;

Foutcode	Probleem	Oplossing
Geen auto-herstel		
E1	Fout in de temperatuursensor van de keramische plaat--Open circuit.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	Fout in de temperatuursensor van de keramische plaat--Kortsluiting.	
Eb	Fout in de temperatuursensor van de keramische plaat	
E3	Hoge temperatuur van keramische plaat sensor.	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Druk op de "ON/OFF" toets om het toestel opnieuw op te starten.
E4	Temperatuursensor van de IGBT is defect --open circuit.	Vervang de stroomprint.
E5	Temperatuursensor van de IGBT is defect --short circuit	
E6	Hoge IGBT-temperatuur.	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Druk op de "ON/OFF" toets om het toestel opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator soepel draait; zo niet, vervang de ventilator.
E7	De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomtoevoer normaal is.
E8	De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	Inschakelen na de stroomvoorziening normaal is.
U1	Communicatiefout.	Breng de verbinding tussen de displaykaart en de stroomprint weer tot stand. Vervang de stroomprint of de displaykaart.

2) Specifieke Fouten en Oplossingen

Fouten	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED brand niet wanneer het apparaat is aangesloten.	Er wordt geen stroom geleverd.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	De accessoirestroomprint	Controleer de verbinding.	

	en de displaykaart zijn defect.		
	De accessoirestroomprint is beschadigd.	Vervang de accessoirestroomprint.	
	De displaykaart is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
Sommige toetsen werken niet, of het LED display ziet er niet normaal uit.	De displaykaart is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
De kookstand-indicator brand, maar het verwarmen begint niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. Luchtinlaat of luchtventilatie kan geblokkeerd zijn.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator soepel draait; zo niet, vervang de ventilator.	
	De stroomkaart is beschadigd.	Vervang de stroomprint.	
De verwarming stopt plotseling tijdens de werking en het display knippert " <u>u</u> ".	Verkeerde Pan Type.	Gebruik de juiste pan (raadpleeg de gebruiksaanwijzing).	Pan detectie circuit is beschadigd, vervang de stroomprint.
	De potdiameter is te klein.		
	De kookplaat is oververhit;	Apparaat is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Druk op de "ON/OFF" toets om het toestel opnieuw op te starten.	
Verwarmingszones van dezelfde kant (Zoals de eerste en de tweede zone) zullen " <u>u</u> " weergeven .	De stroomprint en de displaykaart zijn defect;	Controleer de verbinding.	
	De displaykaart van het communicatie onderdeel is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
	Het moederbord is beschadigd.	Vervang de stroomprint.	
Ventilatormotor klinkt abnormaal.	De ventilatormotor is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

Het bovenstaande is een beoordeling en inspectie van veel voorkomende defecten.
Demonteer het toestel niet zelf om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

9. Installatie

9.1 Selectie van installatie apparatuur

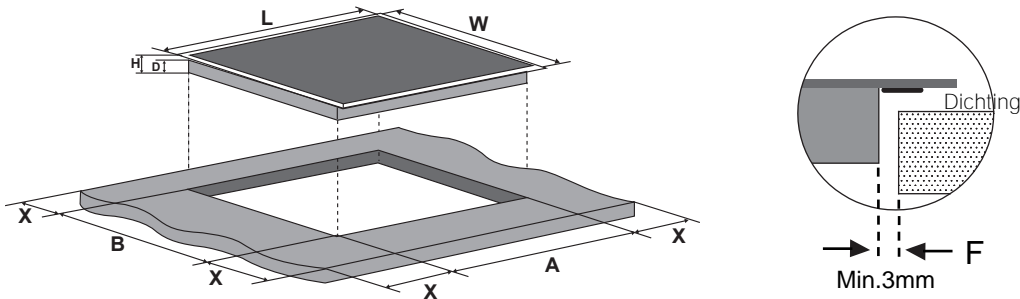
Snij het werkvlak uit volgens de maten in de tekening weergegeven.

Met het oog op de installatie en het gebruik, wordt minimaal 5 cm ruimte rond het gat bewaard.

Zorg ervoor dat de dikte van het werkvlak ten minste 30mm is. Kies het hittebestendig werkvlakmateriaal om te voorkomen dat grotere vervorming veroorzaakt wordt door de warmtestraling van de kookplaat. Zoals hieronder getoond:



Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijkanalen van de kookplaat en de binnenoppervlakken van het werkblad moet ten minste 3 mm bedragen.

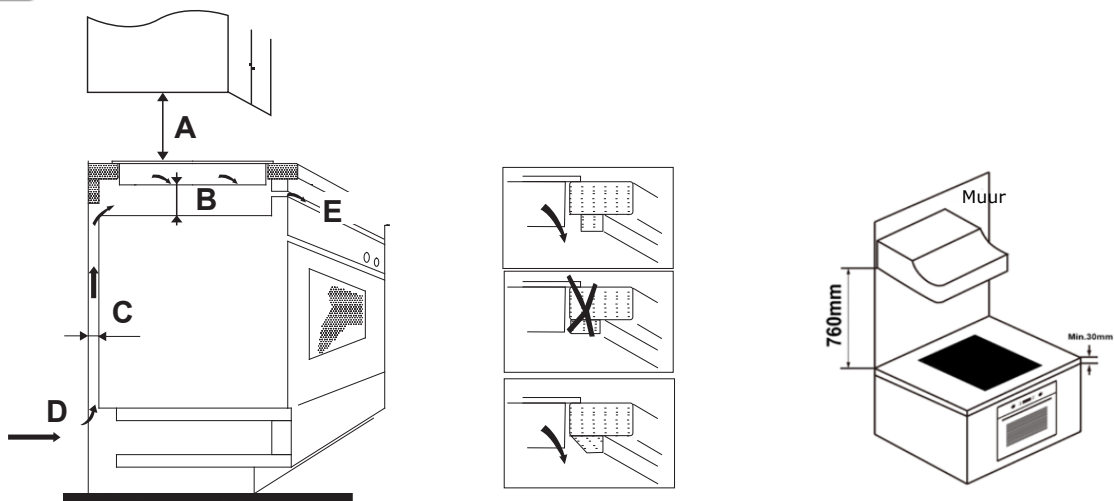


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Zorg er altijd voor dat de inductie kookplaat goed geventileerd is en de luchtinlaat en uitlaat niet worden geblokkeerd. Zorg ervoor dat de inductie kookplaat zich in goede werkingstoestand bevindt. Zoals hieronder getoond



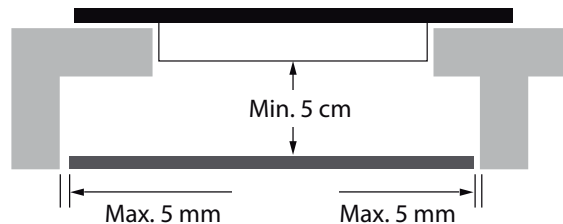
Nota: De veiligheidsafstand tussen de hitteplaat en de kast hierboven moet minimum 760 mm. Bedragen



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5mm

WAARSCHUWING: Zorgen voor voldoende ventilatie

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om te voorkomen dat de oververhitte onderkant van de kookplaat per ongeluk wordt aangeraakt, of dat u tijdens het werk een onverwachte elektrische schok krijgt, is het noodzakelijk een houten inzetstuk te plaatsen, bevestigd met schroeven, op een minimumafstand van 50 mm van de onderkant van de kookplaat. Volg de onderstaande richtlijnen.



Er zijn ventilatiegaten rond de buitenkant van de kookplaat. U MOET ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het werkblad wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.



- Let erop dat de lijm die het plastic of houten materiaal aan het meubel verbindt, bestand moet zijn tegen temperaturen van niet lager dan 150°C, om te voorkomen dat de lambrisering loslaat.
 - De achterwand, de aangrenzende en de omringende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.
-

9.2 Voordat u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat

- Het werkoppervlak is vierkant en vlak, en er zijn geen constructiedelen die de benodigde ruimte in de weg staan.
- Het werkblad is gemaakt van een hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator.
- De installatie zal voldoen aan alle eisen inzake vrije ruimte en aan de toepasselijke normen en richtlijnen.
- In de permanente bedrading wordt een geschikte scheidingsschakelaar opgenomen die de netspanning volledig uitschakelt; deze schakelaar wordt gemonteerd en geplaatst volgens de plaatselijk geldende regels en richtlijnen voor de bedrading.
- De werkschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een luchtspleet van 3 mm hebben in alle polen (of in alle actieve [fase] geleiders indien de plaatselijke bedravingsvoorschriften deze afwijking van de eisen toestaan).
- De scheidingsschakelaar zal voor de klant gemakkelijk bereikbaar zijn wanneer de kookplaat geïnstalleerd is.
- Raadpleeg de plaatselijke bouwautoriteiten en verordeningen in geval van twijfel over de

installatie.

- U gebruikt hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookplaat.

9.3 Na de installatie van de kookplaat moet u ervoor zorgen dat

- De stroomtoevoerkabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende toevoer van verse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat.
- Indien de kookplaat boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, wordt een thermische beveiligingsbarrière onder de voet van de kookplaat geïnstalleerd.
- De scheidingschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

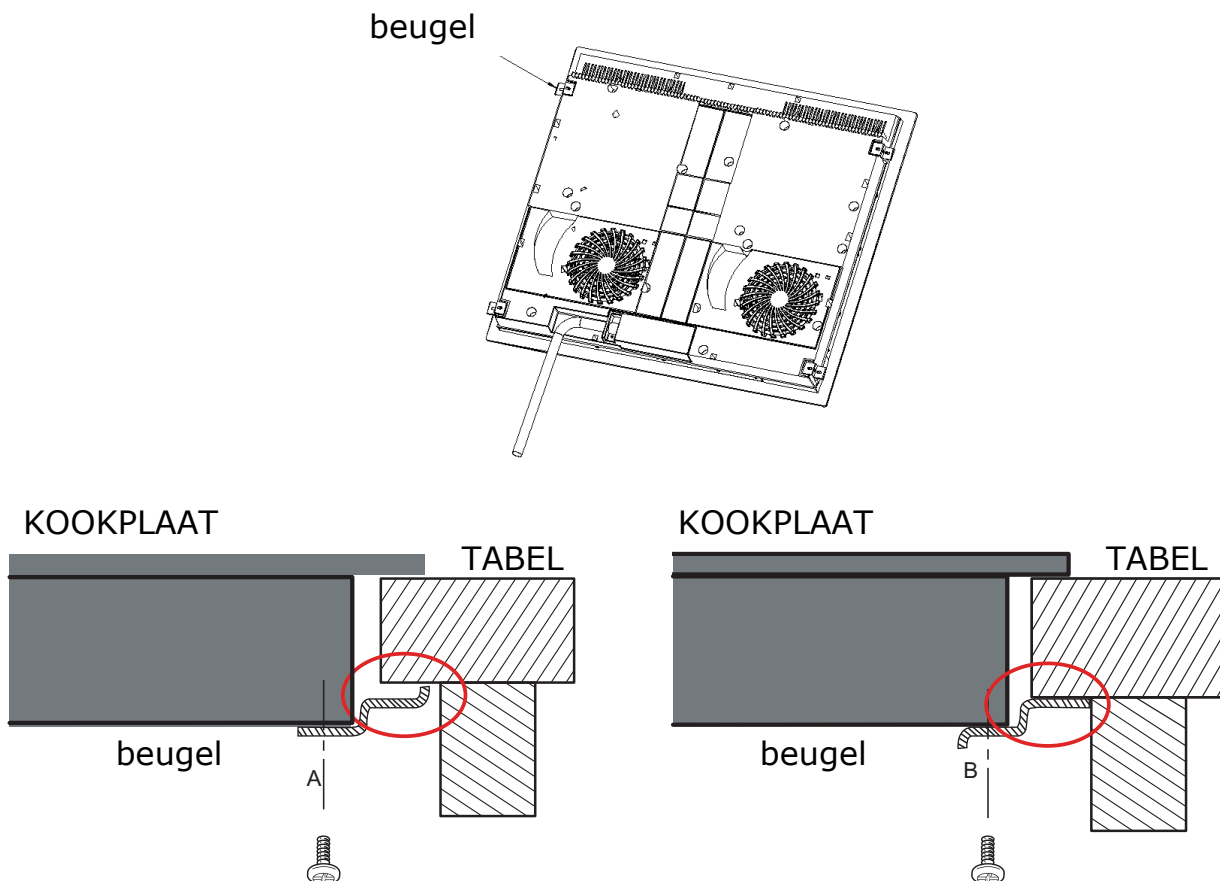
9.4 Alvorens de bevestigingsbeugels te plaatsen

Het toestel moet op een stabiele, gladde ondergrond worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

9.5 De beugelpositie aanpassen

Bevestig de kookplaat op het werkblad door 4 beugels aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie foto) na de installatie.

Pas de positie van de beugel aan de dikte van het tafelblad aan.





In geen geval mogen de beugels na de montage de binnenoppervlakken van het werkblad raken (zie afbeelding).

9.6 Waarschuwingen

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben professionals tot uw dienst. Voer de handeling nooit alleen uit.
2. De kookplaat mag niet direct boven een afwasmachine, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, aangezien de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen
3. De inductiekookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling kan worden gewaarborgd om de betrouwbaarheid te vergroten.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het tafeloppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm bestand zijn tegen hitte.
6. Een stoomreiniger mag niet worden gebruikt.

9.7 De kookplaat aan het elektriciteitsnet aansluiten



Deze kookplaat mag uitsluitend door een bevoegd persoon aan het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Voordat u de kookplaat op de netvoeding aansluit, moet u controleren of:

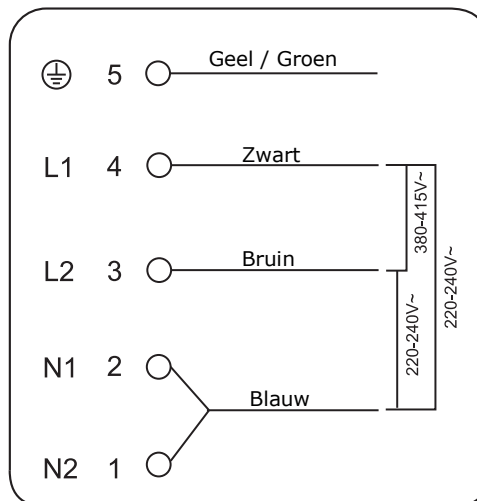
1. Het huishoudelijk bedradingsstelsel is geschikt voor het door de kookplaat afgenomen vermogen.
2. De spanning komt overeen met de op het kenplaatje aangegeven waarde
3. De voedingskabelsecties zijn bestand tegen de belasting die op het kenplaatje is aangegeven.

Gebruik voor het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet geen adapters, verloopstukken of aftakkingen, aangezien deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

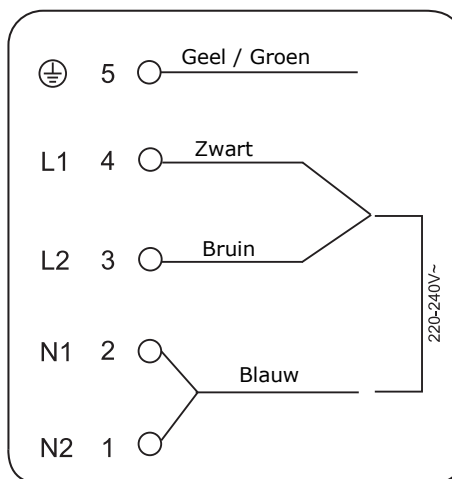
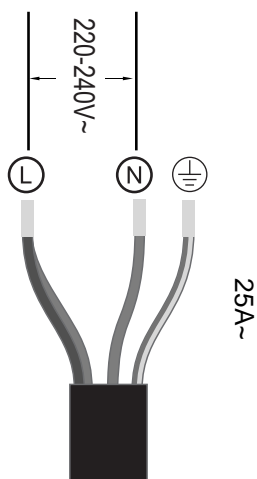
De voedingskabel mag geen hete onderdelen raken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger wordt dan 75°C.



Controleer samen met een elektricien of de huisbedrading geschikt is zonder wijzigingen. Veranderingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.



Indien het totale aantal verwarmingseenheden van het gekozen toestel niet minder dan 4 bedraagt, kan het toestel rechtstreeks op het elektriciteitsnet worden aangesloten via een enkelfasige elektrische aansluiting, zoals hieronder aangegeven.



- Als de kabel beschadigd is of moet vervangen worden, moet dit gebeuren door een na-verkoop technicus met behulp van de juiste hulpmiddelen, teneinde eventuele ongelukken te vermijden.
- Als het toestel direct wordt aangesloten op de netvoeding, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale tussenruimte van 3mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische verbinding is gebruikt en dat dit in overeenstemming is met de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of verpletterd zijn.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen vervangen worden door een behoorlijk gekwalificeerde persoon.



Het bodemvlak en het netsnoer van de kookplaat zijn na de installatie niet toegankelijk.



Correcte verwijdering van dit product

Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar dat het naar het juiste afvalverzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur moet worden gebracht. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze wordt verwijderd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.

SERVICE EN GARANTIE

Garantievoorwaarden/Service

Bedankt voor de aanschaf van ons apparaat en we wensen u veel plezier. Mocht u een probleem met het product tegenkomen, neem dan contact op met onze klantenservice:

Midea Europe GmbH Tel.: 06196-90 20 - 0
Ludwig-Erhard-Str. 14 Fax: 06196-90 20 -120
65760 Eschborn Homepage: www.midea.com/de

In geval van service:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax.: 06196-90 20 -120
E-mail: kundenservice@midea.com

Voer in geval van een storing uw exacte adres, telefoonnummer, contractnummer verkoop en apparaattype (op het typeplaatje van het apparaat) in.

Een nauwkeurige omschrijving van de fout bespaart u en ons tijd en geld. Voor speciale vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice.

Voordat u contact opneemt met de service:

Controleer of het geen bedieningsfout is of een oorzaak die niets te maken heeft met de werking van uw apparaat.

Let op de informatie in de gebruiksaanwijzing en controleer of:

- De stekker is aangesloten
- De stekker is mogelijk beschadigd
- De deur(en) van het apparaat is/zijn goed gesloten

Garantievoorwaarden:

Dit apparaat is volgens de modernste methoden geproduceerd en getest. De fabrikant vervult onafhankelijk van de wettelijke garantieverplichting van de verkoper/dealer voor een periode van 24 maanden, geldig vanaf de dag van aankoop, garantie van foutloos materiaal en foutloze fabricage.

De garantieclaim vervalt als de koper of een derde partij tussenbeide komt. Schade veroorzaakt door onjuist handelen of bedienen, door onjuiste installatie of opslag, door ongepast installatie of aansluiting, alsmede door overmacht of andere invloeden van buitenaf, vallen niet onder de garantie.

Wij behouden ons het recht voor om in geval van een klacht reparatie, vervanging van de defecte onderdelen of vervanging van het apparaat voor te behouden. Onderdelen en apparaten die zijn vervangen, worden ons eigendom.

Alleen wanneer het door de fabrikant beoogde gebruik door werkzaamheden of vervanging van het apparaat niet kan worden bereikt, kan de koper binnen 6 maanden garantieperiode, vanaf de dag van aankoop, een korting op de aankoopprijs of verlenging van het koopcontract krijgen.

Claims voor schade, ook met betrekking tot gevolgschade, zijn uitgesloten, indien deze door opzet of grove schuld zijn.

Als de klantenservice onnodig of zonder toestemming wordt gebruikt, zullen we dit voor de gebruikelijke tijd en beloning van onze klantenservice in rekening brengen. Klachten worden direct na ontdekking gesloten.

De koper moet de garantieclaim bewijzen door de aankoopbon te tonen.

Deze garantiebelofte is geldig binnen de Bondsrepubliek Duitsland.



make yourself at home



ES

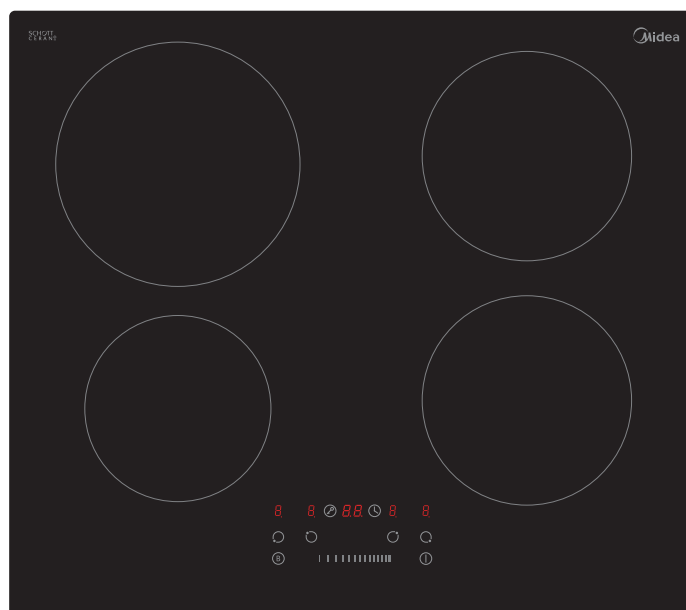
Manual de instrucciones/ Manual de instalación

Hornilla de inducción

Tensión: 220-240V~

Entrada de potencia total:
7400W

Frecuencia eléctrica: 50Hz o 60Hz



ESANTES DE PONER EN
FUNCIONAMIENTO ESTE
PRODUCTO, LEA, ENTIENDA Y
SIGA ESTAS INSTRUCCIONES.
ASEGÚRESE DE CONSERVAR
ESTE LIBRETO PARA
CONSULTAS FUTURAS

version C - 05 - 2022

EF7454BJ1-A

www.midea.com

Índice

1. Introducción	4
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica	4
1.2.2 Riesgo de cortes	4
1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad	4
1.3 Uso y mantenimiento	6
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica	6
1.3.2 Riesgo para la salud	7
1.3.3 Riesgo por superficie caliente	7
1.3.4 Riesgo de cortes	7
1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad	8
2. Inducción del producto	10
2.1 Vista superior	10
2.2 Panel de control	10
2.3 Teoría detrás del funcionamiento	10
2.4 Antes de utilizar su nueva hornilla de inducción	11
2.5 Especificaciones técnicas	11
3. Uso del producto	11
3.1 Controles táctiles	11
3.2 Elección de los utensilios correctos	11
3.3 Cómo utilizar	12
3.3.1 Comienzo de la cocción	12
3.3.2 Finalización de la cocción	13
3.3.3 Uso de la función Boost	14
3.3.4 Bloqueo de controles	14
3.3.5 Control por temporizador	15
3.3.6 Períodos predeterminados de operación	17
4. Lineamientos sobre la cocción	18
4.1 Consejos para la cocción	18
4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz	18
4.1.2 Cocción rápida de bistec	18
4.1.3 Salteado	19
4.2 Detección de pequeños artículos	19
5. Ajustes de temperatura	19
6. Cuidado y limpieza	20
7. Trucos y consejos	21
8. Notificación e inspección de fallos	22
9. Instalación	25
9.1 Selección del equipamiento de instalación	25
9.2 Antes de instalar la hornilla, asegúrese de que:	27
9.3 Tras instalar la hornilla, asegúrese de que:	27
9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción	27
9.5 Ajuste de la posición del soporte	27
9.6 Avisos	28
9.7 Conexión de la hornilla con la red de suministro eléctrico	29

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Nos preocupa su seguridad. Por tanto, le rogamos que lea esta información antes de usar su hornilla.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento, desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- Resulta esencial y obligatorio contar con una conexión a tierra con un sistema de cableado en buen estado.
- Toda alteración del cableado doméstico deberá ser realizada exclusivamente por un electricista calificado.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.2.2 Riesgo de cortes

- ¡Cuidado! Los bordes del panel tienen filos.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Entregue esta información a la persona responsable por la instalación del equipo, ya que con ello sus costos de instalación podrían verse reducidos.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y puesto a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente calificada.

- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad.
Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con esta unidad.
- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, servicio técnico o personal calificado similar para evitar posibles peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.
No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la hornilla, ya que pueden cobrar temperatura.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su hornilla.
- Después de su uso, apague la placa de cocción mediante su mando y no confíe en el detector de ollas
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una hornilla que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una hornilla que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio.
NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.
PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente las protecciones de la placa de cocción diseñadas por el fabricante del mismo o indicadas por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuadas o las protecciones de la placa de cocción incorporadas al aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

1.3 Uso y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una hornilla que se halle rota o quebrada.

Si la superficie de la hornilla se rompe o quiebra, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico calificado.

- Apague la hornilla desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

- Este equipo cumple con los estándares en materia de seguridad electromagnética.
- No obstante, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deberán consultar con su médico o bien con el fabricante de dicho implante antes de utilizar este equipo a fin de asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede derivar en la muerte.

1.3.3 Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo cobran suficiente temperatura como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo o ropa ni cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta tanto la superficie no esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Puede que las asas de las cacerolas estén calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no queden sobre otras zonas de cocción que también estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede derivar en quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un raspador de hornilla queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los

niños.

- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para ningún fin de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la hornilla tal como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la hornilla, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así.

Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.

- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su hornilla.
- No se pare sobre su hornilla.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede rayar dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de limpieza a fin de limpiar su hornilla, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares tales como:
-áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; -granjas-; -para los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; -establecimientos de tipo "bed and breakfast".
- **ADVERTENCIA:** el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.

Felicidades por la adquisición de su nueva hornilla de inducción.

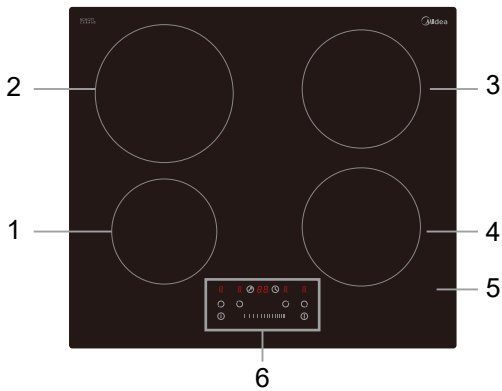
Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

Para averiguar sobre la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

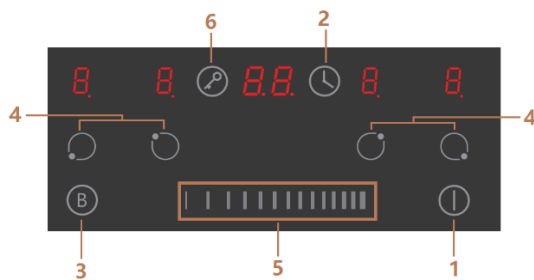
2. Inducción del producto

2.1 Vista superior



1. Zona máx. 1400/1500 W
2. Zona máx. 2400/2600 W
3. Zona máx. 1800/2000 W
4. Zona máx. 1800/2000 W
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

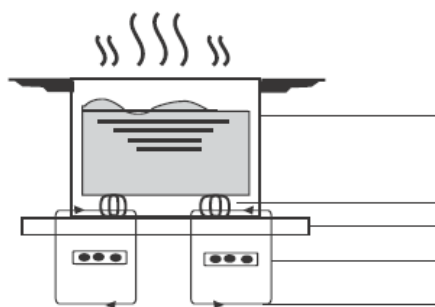
2.2 Panel de control



1. Control de encendido/apagado
2. Control del temporizador
3. Boost
4. Controles de selección de zonas de calefacción
5. Control táctil de potencia/temporizador
6. Control de bloqueo de teclas

2.3 Teoría detrás del funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por medio de ciertas vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio cobra temperatura simplemente por acción de la sartén que finalmente lo calienta.



Olla de hierro

Circuito magnético
Placa de vitrocerámica
Bobina de inducción
Corriente inducida

2.4 Antes de utilizar su nueva hornilla de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que haya podido quedar sobre su hornilla de inducción.

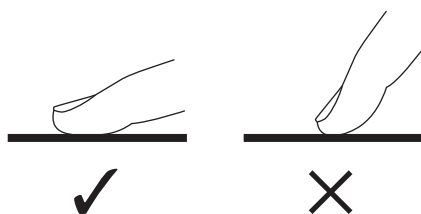
2.5 Especificaciones técnicas

Hornilla de inducción	EF7454BJ1-A
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica de instalación	7400W
Dimensiones del producto Lon x Anch x Alt (mm)	590X520X62
Dimensiones del contenido A x B (mm)	560X490

3. Uso del producto

3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oír un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya ningún objeto (tal como un utensilio o un paño) sobre ellos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el adecuado funcionamiento de los controles.

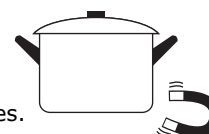


3.2 Elección de los utensilios correctos



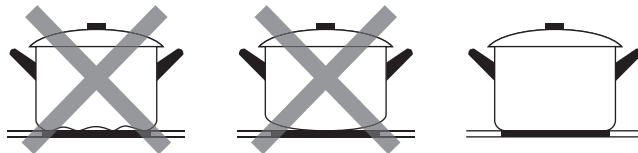
- Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.

- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.

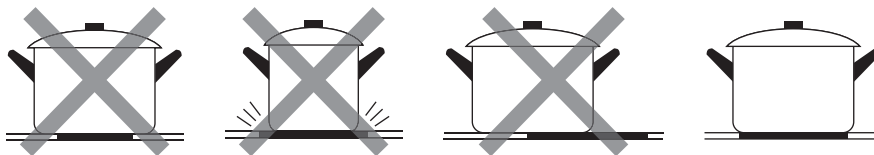


- Si no tiene un imán:
 1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.
 2. Si la pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sartén es apropiada.
- Los utensilios de cocina hechos a partir de los siguientes materiales no son apropiados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

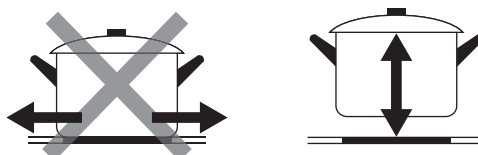
No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el dibujo de la zona seleccionada. Si usa una olla más grande, en su máxima eficiencia, se utilizará una energía algo más amplia. Si, en cambio, usa una más pequeña, puede que la eficiencia sea menor que lo esperado. Puede que la hornilla no detecte ollas de menos de 140 mm. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.

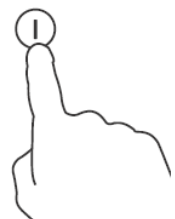


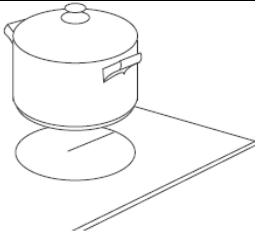

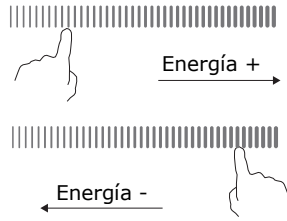
Levante siempre la sartén de la hornilla de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



3.3 Cómo utilizar

3.3.1 Comienzo de la cocción


<p>Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Una vez haya encendido, el equipo emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "- -", indicando así que la hornilla de inducción ha entrado en el modo de espera.</p>	
---	---

<p>Coloque una sartén apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que tanto la base de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén ambos limpios y secos. 	
<p>Toque el control de selección de la zona de calentamiento y un indicador junto al mismo se iluminará en forma intermitente.</p>	
<p>Seleccione una opción de calentamiento tocando los controles deslizantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no escoge un ajuste de cocción durante el primer minuto, la hornilla de inducción automáticamente se apagará. En tal caso, deberá comenzar nuevamente desde el paso 1. • Puede modificar los ajustes de cocción en cualquier momento durante la cocción. 	



Si en la pantalla  parpadea de manera alterna con los ajustes de cocción



Ello significa que:

- usted no ha colocado una sartén en la zona correcta de cocción o,
- la sartén que usted emplea no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada apropiadamente sobre la zona de cocción.


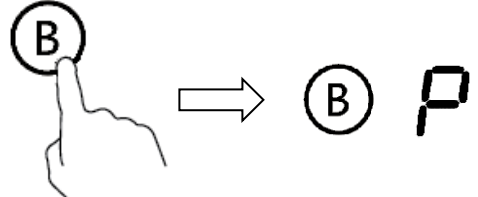
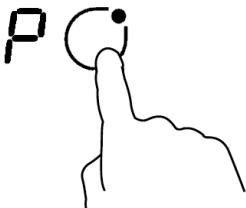
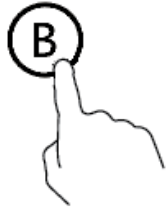
A menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción, no se realizará ninguna cocción. La pantalla  se apagará automáticamente si después de 1 minutos no coloca una olla adecuada.

3.3.2 Finalización de la cocción

<p>Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar</p>	
<p>Apague la zona de cocción tocando el control deslizante en "0". Asegúrese de que la pantalla muestra "0"</p>	

<p>Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON/OFF.</p>	
<p>Tenga cuidado con las superficies calientes La H le mostrará cuáles zonas de cocción están calientes al tacto. Una vez la superficie haya enfriado hasta una temperatura segura al tacto, desaparecerá. También se puede utilizar con el fin de ahorro de energía: si desea cocinar en otras sartenes, use la placa de cocción que aún esté caliente.</p>	

3.3.3 Uso de la función Boost

<p align="center">Activar la función boost</p>	
<p>Toque el mando de selección de la zona de calentamiento.</p>	
<p>Toque el control de boost, el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza el máximo. (B)</p>	
<p align="center">Cancelar la función boost</p>	
<p>Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea cancelar la función de refuerzo.</p>	
<p>Toque el control "Boost" para (B) cancelar la función, la zona de cocción volverá a su ajuste original.</p>	

- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a ser 9 después de 5 minutos.

3.3.4 Bloqueo de controles

- Es posible bloquear los controles a fin de evitar cualquier uso involuntario (por ejemplo, por

niños que enciendan las zonas de cocción por accidente).

- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles quedarán desactivados, excepto por el control ON/OFF.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo	



Cuando la hornilla está en el modo de bloqueo, todos los controles son desactivados, excepto por el ON/OFF Ⓢ, para que usted pueda apagar la hornilla de inducción en cualquier momento desde el control ON/OFF Ⓢ ante cualquier eventual emergencia, aun cuando deberá desbloquear la hornilla para realizar cualquier otra operación.

3.3.5 Control por temporizador

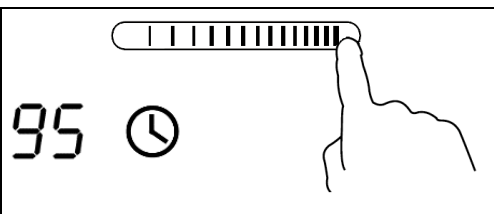
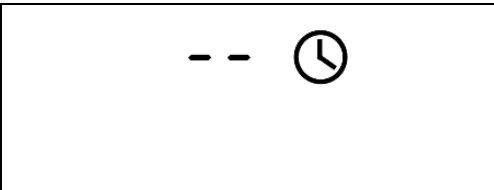
Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede emplearlo como un minuterero. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el período definido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez finalice el tiempo definido.
El período máximo configurable para el temporizador es de 99 min.


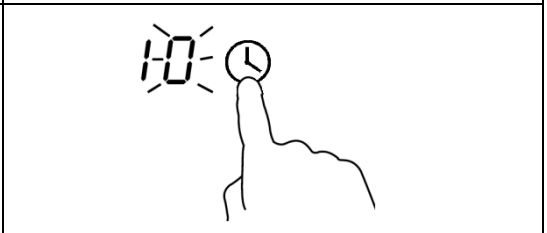
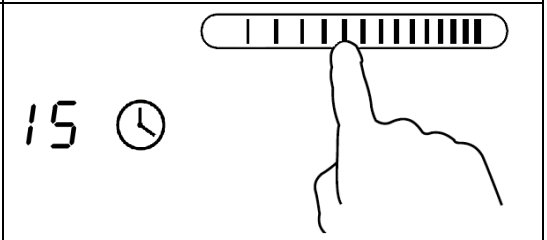
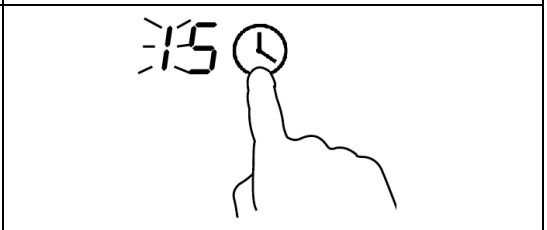
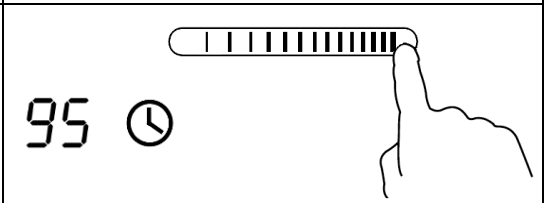
a) Uso del temporizador como un minuterero



Sin seleccionar ninguna zona de cocción

<p>Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Nota: puede utilizar el minuterero al menos una zona debe estar activa.</p>	
<p>Toque el control del temporizador, el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)</p>	
<p>Toque de nuevo el control del temporizador, el "1" parpadeará.</p>	

<p>Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que se ha ajustado es de 95 minutos.</p>	
<p>Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.</p>	
<p>El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador exhibirá "--" cuando el tiempo de ajuste haya terminado.</p>	

b) Programar el temporizador para apagar una zona de cocción

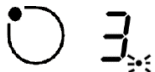




Establecer una hora	
<p>Toque el control de selección de la zona de calentamiento para la que desea ajustar el temporizador.</p>	
<p>En poco tiempo, toque el control del temporizador, el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5).</p>	
<p>Toque de nuevo el control del temporizador, el "1" parpadeará.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que se ha ajustado es de 95 minutos.</p>	

<p>Cuando la hora esté ajustada, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla exhibirá el tiempo de calentamiento restante.</p> <p>OBSERVACIÓN: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.</p>	
<p>Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.</p>	





Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.

Las imágenes mostradas son sólo de referencia, y prevalecerá el producto final.

Ajustar más zonas:	
<p>Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona; Cuando se ajusta el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, se encienden los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes. La pantalla de minutos muestra el minuterero. El punto de la zona correspondiente parpadea.</p> <p>Tal y como se exhibe a continuación:</p>	 <p>(ajustar a 15 minutos)</p>   <p>(ajustar a 45 minutos)</p>
<p>Una vez que el temporizador de cuenta atrás expire, la zona correspondiente se apagará. Entonces se mostrará el nuevo minuterero y el punto de la zona correspondiente parpadeará.</p> <p>Tal y como se exhibe a continuación:</p>	  <p>(ajustar a 30 minutos)</p>
<p>Toque el control de selección de la zona de calefacción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.</p>	

C) Cancelar el temporizador

<p>Toque el control de selección de la zona de calefacción en donde desea cancelar el temporizador.</p>	
<p>Al tocar el mando del temporizador, el indicador parpadea.</p>	
<p>Toque el control deslizante para poner el temporizador en "00", el temporizador se cancela.</p>	

3.3.6 Períodos predeterminados de operación

El apagado automático es una funcionalidad que le brinda seguridad y protección a su hornilla de

inducción. Apaga el equipo de manera automática si usted alguna vez se olvida de apagarlo. Los períodos predeterminados de operación para los varios niveles de potencia existentes se clasifican en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador predeterminado para operación (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Una vez usted retire la olla, la hornilla de inducción interrumpirá la cocción de inmediato y se apagará de manera automática tras 2 minutos.



Toda persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de utilizar este equipo.

4. Lineamientos sobre la cocción



Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos para la cocción

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.
- Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.
- A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz

- La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de un ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

4.1.2 Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.
5. Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

4.1.3 Salteado

1. Escoja un wok con una base plana que sea compatible con el método de inducción o bien una sartén amplia.
2. Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.
7. Sirva de inmediato.

4.2 Detección de pequeños artículos

Si se dejara una bandeja no magnética (p. e.: de aluminio) o de un tamaño inapropiado, o bien algún otro objeto pequeño (p. e.: un cuchillo, tenedor o llave) sobre la hornilla, la misma automáticamente se pasará al modo de espera tras 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando bajo la hornilla de inducción durante 1 minuto más.

5. Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su hornilla de inducción hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

Ajuste de temperatura	Aplicación
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida• derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad• cocción leve a fuego lento• calentado lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• recalentado• cocción rápida a fuego lento• cocción de arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• salteado• cocción de pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• salteado frito• dorado o cocción rápida• hervido de sopas• hervido de agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se desconecte la hornilla de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención. • Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado. • Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la hornilla: el vidrio podría quedar manchado.
<p>Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.</p>	<p>Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para hornillas de inducción de vitro inducción; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área de la hornilla que aún esté fría. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente. • Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.

Derrames en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo. 4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área. 5. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que la hornilla emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la hornilla.
------------------------------------	--	---

7. Trucos y consejos

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
La hornilla de inducción no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que la hornilla de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su hornilla de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.
El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.
La hornilla de inducción produce un leve zumbido cuando se le utiliza con un ajuste alto de temperatura.	Esto es producido por la propia tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, siempre que el ruido se calme o desaparezca por completo cuando se reduzca el ajuste de temperatura.

Se oye un ruido de ventilador proveniente de la hornilla de inducción.	Su hornilla de inducción ha encendido un ventilador de refrigeración que trae incorporado a fin de prevenir el sobrecalentamiento de las piezas electrónicas. Puede que este continúe funcionando aún cuando usted haya apagado la hornilla de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción de su parte. No desconecte la hornilla de inducción de la electricidad mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no calientan y no aparece nada en la pantalla.	La hornilla de inducción no puede detectar la sartén porque la misma no es apropiada para la cocción por inducción. La hornilla de inducción no logra detectar la sartén puesto que la misma es demasiado pequeña para la zona de cocción o bien no está adecuadamente centrada sobre ella.	Emplee utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios correctos". Centre la sartén y asegúrese de que la base de la misma coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La hornilla de inducción, o bien una zona de cocción, se apaga de forma inesperada, se oye un tono y se aprecia un código de error (generalmente alternando entre uno y dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del código de error, apague la hornilla de inducción y desconecte de la red eléctrica, y póngase en contacto con un técnico calificado.

8. Notificación e inspección de fallos

La hornilla de inducción viene equipada con una funcionalidad de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar la hornilla de la superficie de trabajo.

Resolución de problemas

1) Código de fallo ocurrido durante la utilización del usuario y solución;

Código de error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica -cortocircuito.	

Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --circuito abierto.	Sustituya la placa de alimentación.
E5	Falla en el sensor de temperatura del IGBT. --cortocircuito	
E6	Alta temperatura del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustituya el ventilador.
E7	la tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal.
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Encienda luego de restaurar la energía normal
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

2) Fallos específicos y sus soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del tablero eléctrico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El tablero eléctrico de los accesorios está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla	Reemplace la placa de la	

	está dañada.	pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la pantalla LED no funciona normalmente.	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta de la hornilla.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico.	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra "E".	La sartén es de un tipo inapropiado.	Emplee una olla apropiada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de ollas está dañado: reemplace el tablero eléctrico.
	La olla tiene un diámetro demasiado pequeño.		
	La hornilla ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran "E" en pantalla.	La conexión del tablero eléctrico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla del sistema de comunicación está dañado.	Reemplace la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes. No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en la hornilla de inducción.

9. Instalación

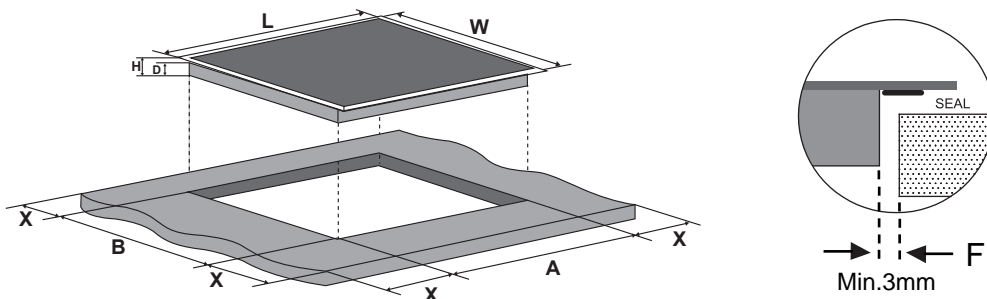
9.1 Selección del equipamiento de instalación

Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor de la hornilla. Tal como se muestra a continuación:



Nota: la distancia de seguridad entre los lados de la hornilla y las superficies internas de la misma debe ser de al menos 3 mm.

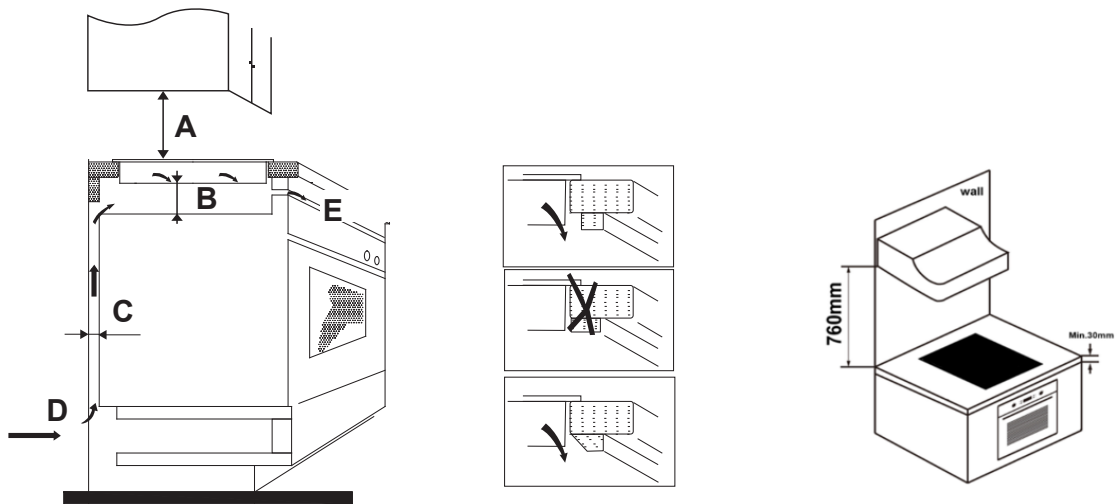


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese siempre de que la hornilla de inducción cuenta con la ventilación adecuada y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. Asegúrese de que la hornilla de inducción esté funcionando en buenas condiciones. Tal como se muestra a continuación:



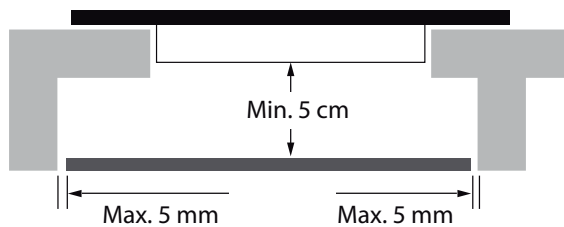
Nota: la distancia de seguridad entre la hornilla y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: garantice la ventilación adecuada

Asegúrese siempre de que la hornilla de inducción cuente con una buena ventilación y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. A fin de evitar cualquier contacto accidental con el fondo de la hornilla cuando el mismo esté muy caliente, así como cualquier descarga eléctrica inesperada durante su operación, es necesario colocar una base de madera, sujeta por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la hornilla. Cumpla con los requisitos indicados a continuación.



Todo alrededor del exterior de la hornilla, hallará orificios para la ventilación. DEBE asegurarse de que tales orificios nunca vayan a quedar obstruidos por la superficie de trabajo una vez usted coloque la hornilla en su sitio.



- Tenga en cuenta que el pegamento empleado para unir el material plástico

o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no menor a los 150 °C, a fin de que no se despeguen los paneles.

- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y las de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.
-

9.2 Antes de instalar la hornilla, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo esté encuadrada y nivelada, y de que asimismo ningún componente estructural interfiera con los requisitos en materia de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si instala la hornilla sobre un horno, de que el horno tenga incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumpla con todos los requisitos en términos de espacio, así como con todos los estándares y reglamentaciones vigentes.
- Se incorpore en el cableado permanente un interruptor adecuado de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la red de suministro eléctrico, el cual deberá quedar montado y posicionado de modo que cumpla con las normas y reglamentaciones locales en materia de cableado.
- El interruptor de aislamiento sea de un tipo aprobado y ofrezca una separación entre contactos de unos 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las reglas locales en materia de cableado permiten tal variación en los requisitos).
- El cliente pueda acceder con facilidad a dicho interruptor de aislamiento una vez la hornilla ya esté instalada.
- Consultar con las autoridades -así como todos los estatutos- locales en materia de construcción en caso de duda acerca de la instalación.
- Utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) en la superficie de las paredes de alrededor de la hornilla.

9.3 Tras instalar la hornilla, asegúrese de que:

- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones de la alacena.
- Corra un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la hornilla.
- Si la hornilla se instala sobre un cajón o mueble, de que se instale una barrera de protección térmica por debajo de la base de la hornilla.
- El interruptor de aislamiento quede colocado de forma tal que resulte accesible para el cliente.

9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción

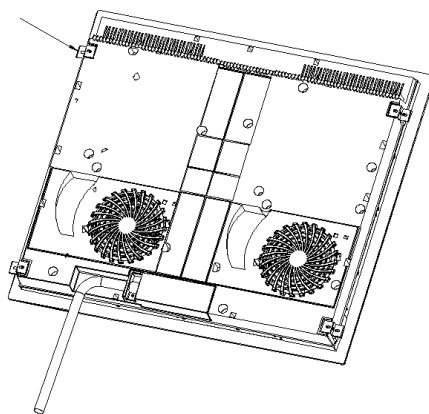
El equipo debe ser colocado sobre una superficie estable y suave (use el embalaje). No ejerza ninguna fuerza sobre los controles que sobresalen de la hornilla.

9.5 Ajuste de la posición del soporte

Sujete la hornilla sobre la superficie de trabajo valiéndose de 4 soportes en la parte inferior de la hornilla (vea la ilustración) tras la instalación.

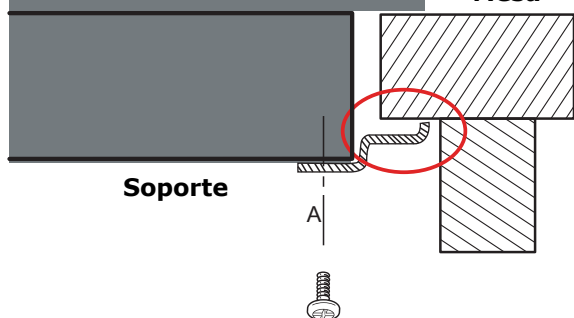
Ajuste la posición del soporte de modo tal que resulte útil para mesas de distinto espesor.

Soporte



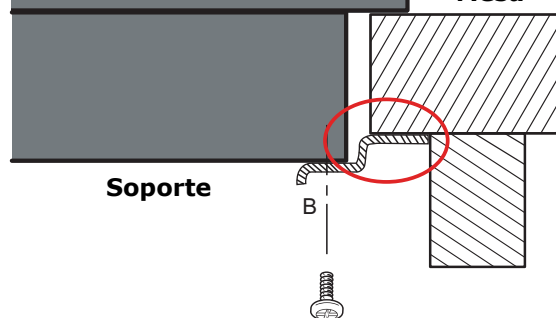
Hornilla

Mesa



Hornilla

Mesa



Bajo ninguna circunstancia podrán los soportes entrar en contacto con las superficies internas de la hornilla tras la instalación (vea la ilustración).

9.6 Avisos

1. La hornilla de inducción deberá ser instalada por un técnico o bien por personal calificado. Contamos con profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por sí mismo.
2. La hornilla no será instalada directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, debido a que la humedad proveniente de ellos puede dañar los componentes electrónicos de la hornilla.
3. La hornilla de inducción será instalada de manera tal que se pueda garantizar una mejor radiación de calor a fin de contribuir a su fiabilidad.
4. La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. A fin de evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

9.7 Conexión de la hornilla con la red de suministro eléctrico



Esta hornilla deberá ser conectada a la red de suministro eléctrico únicamente por una persona debidamente calificada.

Antes de conectar la hornilla a la red de suministro eléctrico, compruebe que:

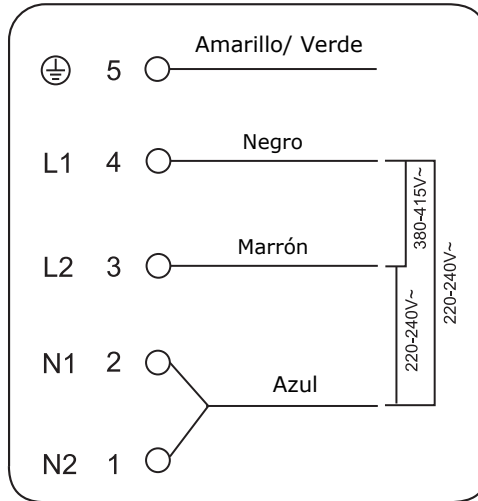
1. El sistema doméstico de cableado sea apropiado para la potencia requerida por la hornilla.
 2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características.
 3. La sección de cable de la fuente de alimentación pueda resistir la carga indicada en la placa de características.
- A fin de conectar la hornilla a la red de suministro eléctrico, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que estos pueden causar un sobrecalentamiento e incluso hasta un incendio.

El cable de alimentación no deberá tocar ninguna pieza caliente, y además debe ir colocado de tal modo que su temperatura en ningún momento supere los 75 °C.

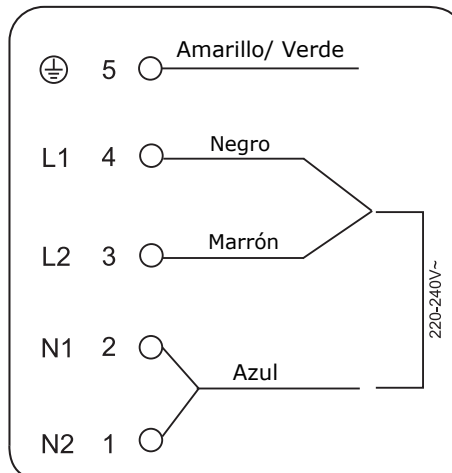
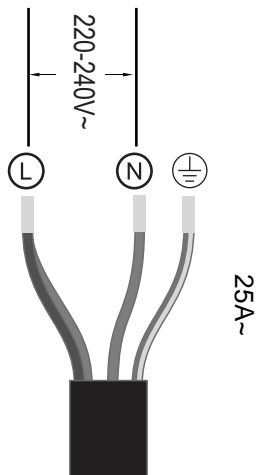


Consulte con un electricista para averiguar si su sistema doméstico de cableado resulta apropiado sin realizarle ninguna alteración.

En todo caso, toda eventual alteración deberá ser realizada únicamente por un electricista calificado.




Si la cantidad total de unidades de cocción del equipo que usted escoja no es inferior a 4, entonces el equipo puede ir conectado directamente a la red de suministro eléctrico por medio de una conexión eléctrica monofásica, tal como se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o requiere de su reemplazo, dicha operación deberá ser realizada por un agente de posventa que cuente con herramientas dedicadas a fin de evitar posibles accidentes.
- Si el equipo se va a conectar directamente a la red eléctrica, se deberá instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y asimismo de que esta cumpla con las reglamentaciones pertinentes en materia de seguridad.
- El cable no deberá quedar doblado ni apretado.
- El cable debe ser revisado regularmente y sustituido sólo por técnicos autorizados.



La parte inferior y el cable de alimentación de la hornilla no quedarán accesibles tras la instalación.

 <p>Procedimiento de eliminación correcto de este producto</p>	<p>El símbolo que aparece en el producto, o en su embalaje, indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico, sino que debe llevarse al punto de recogida de residuos adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con la tienda donde compró el producto.</p>
---	---

RIPARAZIONE E GARANZIA

Condizioni di garanzia / Assistenza

Grazie per aver acquistato il nostro elettrodomestico; ci auguriamo che sia soddisfatto. In caso di problemi con il prodotto, rivolgersi al nostro servizio assistenza:

Midea Europe GmbH Tel.: 06196-90 20 - 0
Ludwig-Erhard-Str. 14 Fax: 06196-90 20 -120
65760 Eschborn Homepage: www.midea.com/de

Im Servicefall:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax.: 06196-90 20 -120
Email: kundenservice@midea.com

In caso di malfunzionamento, inserire indirizzo esatto, numero di telefono, numero di contratto di vendita e tipo di dispositivo (individuabile dalla targhetta del dispositivo). Una descrizione precisa dell'errore consente di risparmiare tempo e denaro. In caso di domande particolari, rivolgersi al servizio assistenza.

Prima di rivolgersi al servizio assistenza:

verificare che non si tratti di un errore di funzionamento o di una causa che non ha nulla a che fare con il funzionamento del dispositivo.

Prendere nota delle informazioni sulle istruzioni e verificare se:

- La spina è collegata
- La spina non è danneggiata
- Lo sportello dell'elettrodomestico è chiuso saldamente

Condizioni di garanzia:

Questo dispositivo è stato prodotto e testato utilizzando i metodi più moderni. Il produttore adempie indipendentemente l'obbligo di garanzia legale del venditore/ rivenditore per un periodo di 24 mesi, a partire dal giorno dell'acquisto, garantendo che materiali e processo di produzione sono esenti da difetti.

Il diritto alla garanzia decade se interviene l'acquirente o un terzo. Non sono coperti dalla garanzia i danni causati da manipolazione o funzionamento improprio a causa di installazione o stoccaggio errati, installazione o collegamento non corretti, nonché a causa di forza maggiore o altre influenze esterne.

Ci riserviamo il diritto di riparare, sostituire le parti difettose o sostituire il dispositivo in caso di reclamo. Le parti e i dispositivi sostituiti diventano di nostra proprietà.

Solo quando l'uso previsto dal produttore attraverso la rilavorazione o la sostituzione del dispositivo non è possibile, l'acquirente può, entro 6 mesi dal periodo di garanzia, a partire dal giorno dell'acquisto, ottenere una riduzione del prezzo di acquisto o un'estensione del contratto di acquisto.

Sono escluse richieste di risarcimento danni, anche in relazione a danni consequenziali, se intenzionali o per colpa grave.

Se il servizio clienti viene utilizzato inutilmente o senza autorizzazione, sarà addebitato l'importo dovuto calcolato in base al tempo e alla ricompensa abituali del nostro servizio assistenza. I reclami vengono chiusi immediatamente dopo il rilevamento.

L'acquirente deve provare la richiesta di garanzia presentando la ricevuta di acquisto.

Questa promessa di garanzia è valida all'interno della Repubblica Federale Tedesca.



make yourself at home



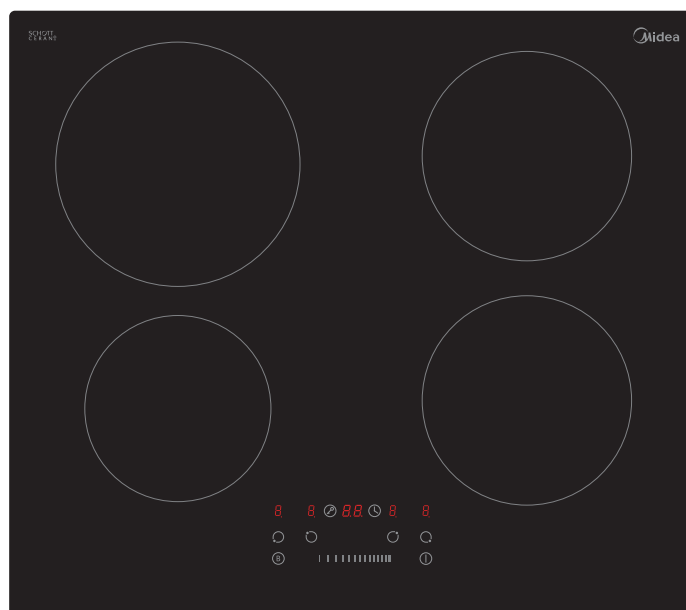
Manuale d'Uso / Manuale di Installazione

Piano a Induzione

Tensione: 220-240V~

**Potenza totale assorbita:
7400W**

Frequenza di rete: 50Hz o 60Hz



ITPRIMA DI UTILIZZARE IL
PRESENTE PRODOTTO,
LEGGERE ACCURATAMENTE
LE ISTRUZIONI, ASSICURARSI
DI AVERLE COMPRESSE E
SEGUIRLE CON CURA.
ASSICURARSI DI CONSERVARE
QUESTO MANUALE PER
FUTURO RIFERIMENTO

Indice

1. Prefazione	4
1.1 Avvertenze di Sicurezza	4
1.2 Installazione	4
1.2.1 Rischio di scosse elettriche	4
1.2.2 Rischio di tagli	4
1.2.3 Importanti indicazioni di sicurezza	4
1.3 Funzionamento e manutenzione	6
1.3.1 Rischi di scosse elettriche	6
1.3.2 Rischio per la salute	7
1.3.3 Rischio di superficie rovente	7
1.3.4 Rischio di tagli	7
1.3.5 Importanti indicazioni di sicurezza	7
2. Presentazione del prodotto	9
2.1 Vista dall'alto	9
2.2 Pannello di Controllo	9
2.3 Teoria di funzionamento	10
2.4 Prima di usare il Nuovo Piano a Induzione	10
2.5 Specifiche tecniche	10
3. Funzionamento del Prodotto	10
3.1 Comandi tattili	10
3.2 Scegliere la giusta pentola	11
3.3 Modalità di utilizzo	12
3.3.1 Inizio cottura	12
3.3.2 Fine cottura	13
3.3.3 Uso della funzione di potenziamento	13
3.3.4 Blocco dei comandi	14
3.3.5 Comando del Timer	14
3.3.6 Tempi di funzionamento predefiniti	17
4. Indicazioni di cottura	17
4.1 Suggerimenti di cottura	17
4.1.1 Sobbollire, cucinare il riso	17
4.1.2 Cuocere le bistecche	18
4.1.3 Per friggere	18
4.2 Rilevamento di piccoli oggetti	18
5. Impostazione del Calore	18
6. Cura e pulizia	19
7. Suggerimenti	20
8. Segnali di Guasto e Ispezione	21
9. Installazione	23
9.1 Selezione dei dispositivi di installazione	23
9.2 Prima di installare il piano, assicurarsi che	25
9.3 Dopo aver installato il piano, assicurarsi che	25
9.4 Prima di collocare le staffe di fissaggio	25
9.5 Regolazione della posizione delle staffe	25
9.6 Precauzioni	26
9.7 Collegare il piano all'alimentazione elettrica	26

1. Prefazione

1.1 Avvertenze di Sicurezza

La tua sicurezza è molto importante per noi. Ti preghiamo di leggere queste informazioni prima di usare il piano cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scosse elettriche

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione.
- La connessione a un buon sistema di messa a terra è fondamentale e obbligatorio.
- Qualsiasi modifica al sistema di cablaggio domestico devono essere fatte solo da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe provocare scosse elettriche o morte.

1.2.2 Rischio di tagli

- Prestare attenzione – I bordi del pannello sono affilati.
- Mancata attenzione potrebbe causare lesioni o tagli.

1.2.3 Importanti indicazioni di sicurezza

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di installare o usare l'apparecchio.
- Non collocare sull'apparecchio alcun materiale o prodotto combustibile in nessuna circostanza.
- Far consultare queste istruzioni alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare ogni rischio, l'apparecchio deve essere installato in modo conforme a queste indicazioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere correttamente installato e munito di messa a terra solo da persone adeguatamente qualificate.
- L'apparecchio dovrebbe essere collegato a un circuito che

incorpori un interruttore isolante che fornisca completa disconnessione dall'alimentazione.

- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare ogni richiesta di garanzia o responsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o istruiti sull'uso da una persona responsabile della loro sicurezza. È necessario sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo rappresentante o una persona altrettanto qualificata al fine di evitare rischi.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 o più anni di età, e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza purché vengano garantite supervisione o indicazioni utili circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e purché tali persone comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini privi di supervisione.
- Avvertenza: Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche, poiché le superfici di vetro-ceramica o materiali simili proteggono le parti vive.
- Non dovrebbe venire utilizzato un pulitore a vapore.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi dal momento che potrebbero diventare roventi.
- Non dovrebbe venire utilizzato un pulitore a vapore.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo comando e non affidarsi al rilevatore di pentole.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un sistema di timer esterno o di telecomando separato.
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.

AVVERTENZA: Cucinare senza sorveglianza su un piano cottura con olio o grasso può essere pericoloso perché potrebbe causare un incendio.

- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano roventi durante l'uso.

Fare attenzione a non toccare gli elementi che si riscaldano.

I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani, a meno che non siano tenuti sotto costante supervisione.

- **AVVERTENZA:** Cucinare senza sorveglianza su un piano cottura con olio o grasso può essere pericoloso perché potrebbe causare un incendio.

MAI cercare di spegnere un fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta ignifuga.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.

Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

- **AVVERTENZA:** Usare solo le protezioni del piano di cottura progettate o indicate come idonee dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano di cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Rischi di scosse elettriche

- Non cuocere su un piano cottura rotto o con crepe. Se la superficie del piano cottura si dovesse rompere o incrinare, spegnere immediatamente l'apparecchio staccandolo dall'alimentazione (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura mediante l'interruttore a parete

prima di eseguire pulizia o manutenzione.

- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare scosse elettriche o morte.

1.3.2 Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, persone con pacemaker cardiaci o altre apparecchiature mediche (come, ad es., pompe insuliniche) devono consultare il proprio medico o il produttore o medico prima di utilizzare l'apparecchio per assicurarsi che il proprio dispositivo non venga influenzato dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare la morte.

1.3.3 Rischio di superficie rovente

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventerà abbastanza rovente da causare bruciature.
- Evitare che parti del corpo, abiti o qualsiasi oggetto altro da pentole adatte vengano a contatto con il vetro del piano a induzione finché la superficie non si sia raffreddata.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle padelle potrebbero essere troppo roventi per essere toccati. Verificare che i manici della padella non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare bruciature e scottature.

1.3.4 Rischio di tagli

- La lama affilata del raschietto per piano di cottura rimane esposta quando il coperchio di sicurezza viene rimosso. Usare con estrema cautela e conservarlo sempre fuori dalla portata dei bambini.
- Mancata cautela potrebbe causare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti indicazioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio privo di sorveglianza quando è in uso. Liquidi in ebollizione causano fumo e traboccamenti oleosi che potrebbero prendere fuoco.

- Non usare l'apparecchio come superficie di lavoro o di deposito.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non mettere né lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, carte di memoria magnetici) o apparecchi elettrici (ad es. computer, riproduttori MP3) vicino all'apparecchio, in quanto potrebbero venire influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non usare l'apparecchio per intiepidire o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto in questo manuale (cioè, utilizzando i comandi tattili). Non fidarsi della funzione di rilevamento pentola per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio né di sedersi, starvi in piedi o salirci sopra.
- Non riporre oggetti che potrebbero interessare ai bambini in armadietti collocati sopra l'apparecchio. Qualora i bambini si arrampicassero sull'apparecchio, potrebbero riportare gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o privi di sorveglianza nella zona in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- Bambini o persone con una disabilità che ne limiti la capacità di utilizzare l'apparecchio dovrebbero avere una persona responsabile e competente che li istruisca circa il suo utilizzo. L'istruttore dovrebbe accertarsi che sappiano usare l'apparecchio senza provocare danni a se stessi o all'ambiente circostante.
- Non riparare né sostituire alcuna componente dell'apparecchio se non specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi dovrebbero essere fatti da un tecnico qualificato.
- Non mettere né lasciar cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non mettersi in piedi sul piano di cottura.
- Non usare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le pentole lungo la superficie in vetro del piano a induzione in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro.

- Non usare abrasivi o altri detergenti aggressivi per pulire il piano di cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro del piano a induzione.
- Questo apparecchio è progettato per essere usato in ambiente domestico o simile, come: - cucina per il personale in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro; - fattorie; - clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti tipo bed & breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano roventi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare gli elementi che si riscaldano.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani, a meno che non siano tenuti sotto costante supervisione.

Congratulazioni per l'acquisto del tuo Nuovo Piano a Induzione.

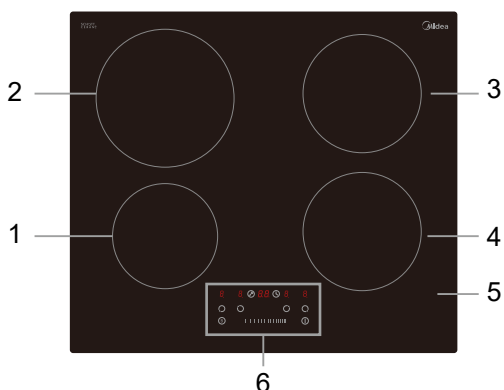
Raccomandiamo vivamente di leggere con cura questo Manuale d'Uso / di Installazione, al fine di comprendere bene come installare e utilizzare correttamente l'apparecchio.

Per l'installazione, leggere la sezione riguardante l'installazione.

Leggere con cura tutte le indicazioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo Manuale d'Uso/ di installazione per future consultazioni.

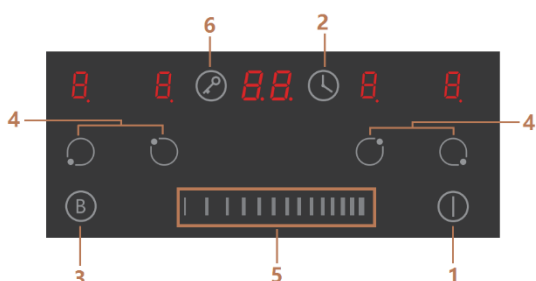
2. Presentazione del prodotto

2.1 Vista dall'alto



1. Zona max. 1400/1500 W
2. Zona max. 2400/2600 W
3. Zona max. 1800/2000 W
4. Zona max. 1800/2000 W
5. Pannello di controllo
6. Piatto in vetro

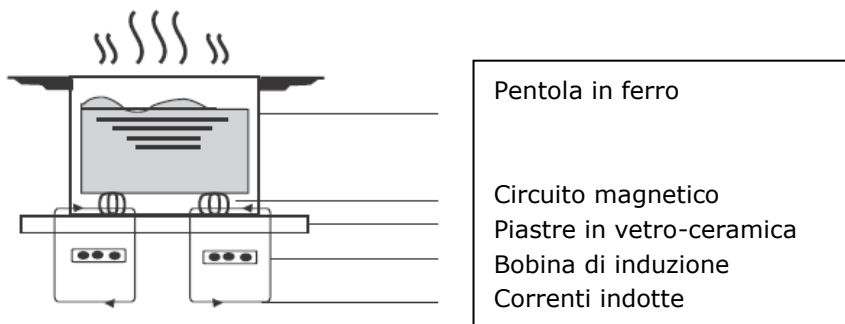
2.2 Pannello di Controllo



1. Comando ON/OFF
2. Comando del Timer
3. Funzione Boost
4. Comandi di selezione zona di Riscaldamento
5. Comando a scorrimento tattile di Alimentazione / Timer
6. Comando di Blocco

2.3 Teoria di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona mediante vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa rovente solo perché la pentola lo riscalda.



2.4 Prima di usare il Nuovo Piano a Induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione 'Avvertenze di sicurezza'.
- Togliere l'eventuale pellicola protettiva che potrebbe ancora rivestire il tuo piano a induzione.

2.5 Specifiche tecniche

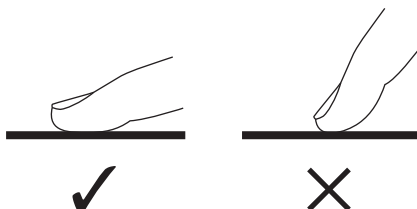
Piano di cottura	EF7454BJ1-A
Zone di cottura	4 Zone
Voltaggio di Alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni del prodotto Lun×Lar×Alt (mm)	590X520X62
Dimensioni di incasso A×B (mm)	560X490

Peso e dimensioni sono approssimati. Poiché cerchiamo continuamente di migliorare i nostri prodotti potremmo modificare specifiche e design senza preavviso.

3. Funzionamento del Prodotto

3.1 Comandi tattili


- I comandi rispondono al tocco, pertanto non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Usare il polpastrello del dito, non la punta.
- Sentirete un beep ogni volta che un tocco viene registrato.
- Assicurarvi sempre che i comandi siano puliti, asciutti, e che non ci siano oggetti (ad es. utensili o

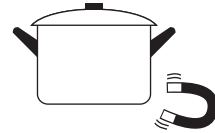


panni) che li coprano. Anche una minima traccia di acqua potrebbe rendere il funzionamento dei comandi difficoltoso.

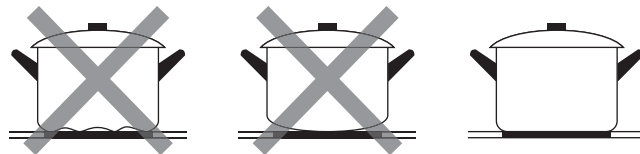
3.2 Scegliere la giusta pentola



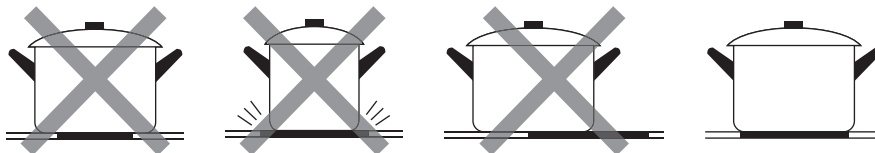
- Usare solo pentole con la base adatta alla cottura a induzione.
Cercare il simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- Si può anche determinare se la pentola è adatta eseguendo un semplice test. Muovere una calamita verso la base della pentola. Se ne è attratta, la padella è adatta all'induzione.
- Se non si ha a disposizione una calamita:
 1. Mettere dell'acqua nella pentola che si desidera testare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua bolle, la pentola è adatta.
- Pentolame realizzato con i seguenti materiali non è adatto: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza Base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



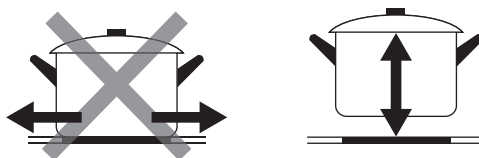
Non usare pentolame con bordi dentellati o base curva.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, poggia aderente al vetro, e sia della stessa dimensione della zona di cottura. Usare pentole il cui diametro sia largo quanto il segno grafico della zona selezionata. Se si usa una pentola leggermente più grande, l'energia verrà utilizzata al massimo della sua efficienza. Se si usa una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe risultare inferiore alle attese. Pentole più piccole di 140 mm potrebbero non venire riconosciute dal piano. Mettere sempre la pentola al centro della zona di cottura.


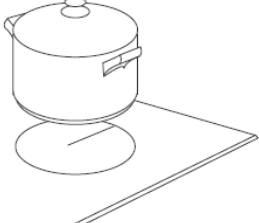

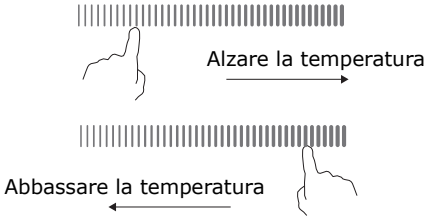


Sollevare sempre le pentole per toglierle dal piano – non farle scivolare: potrebbero graffiare il vetro.



3.3 Modalità di utilizzo

3.3.1 Inizio cottura


<p>Toccare il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, la spia Sonora emetterà un beep, tutti i display mostreranno "—" o "--", ad indicare che il piano a induzione è entrato in modalità di standby.</p>	
<p>Collocare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.	
<p>Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento e l'indicatore toccato comincerà a lampeggiare.</p>	
<p>Regolare l'impostazione del calore facendo scivolare il dito sul comando a cursore verso destra.</p> <ul style="list-style-type: none">• E non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano a induzione si spegnerà automaticamente. Bisognerà ricominciare dal passo 1.• È possibile modificare l'impostazione di calore durante la cottura.	

Se il display lampeggia durante l'impostazione di calore



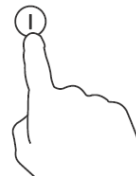

Ciò significa che:

- la pentola non è stata collocata sulla corretta zona di cottura, oppure
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccolo o non correttamente centrata sulla zona di cottura.


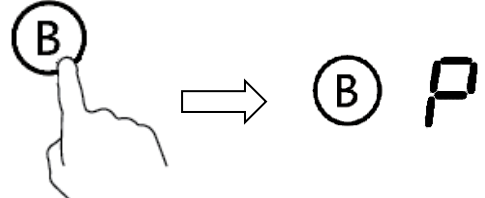
Non si verifica alcun riscaldamento in assenza di una pentola adatta sulla zona di cottura.

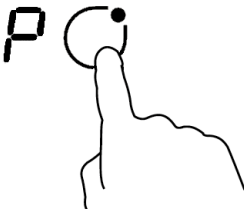
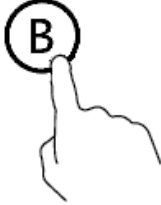
Il display "" si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene collocata una pentola adatta.

3.3.2 Fine cottura

<p>Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura facendo scorrere il dito sul comando a cursore verso "0". Assicurarsi che sul cursore appaia "0".</p>	
<p>Spegnere tutto il piano di cottura toccando il comando ON/OFF.</p>	
<p>Fare attenzione alle superfici roventi Una H indicherà quale zona di cottura è rovente al tatto. Il simbolo scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza. Se si vogliono riscaldare altre pentole, l'utilizzo di una zona di cottura che sia ancora calda può anche essere una strategia di risparmio energetico.</p>	

3.3.3 Uso della funzione di potenziamento

<p align="center">Attivare la funzione di potenziamento</p>	
<p>Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.</p>	
<p>Toccare il comando di potenziamento "ⓑ", l'indicatore di zona mostrerà "p" e la potenza raggiungerà il Massimo.</p>	
<p align="center">Annullare la funzione di potenziamento</p>	

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento in cui si desidera annullare la funzione di potenziamento.	
Toccare il comando di potenziamento " B ", la zona di cottura tornerà alla sua originaria impostazione.	



- La funzione è disponibile in tutte le zone di cottura
- La zona di cottura torna alle impostazioni originarie dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originaria era 0, tornerà a 9 dopo 5 minuti.

3.3.4 Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare un utilizzo indesiderato (ad es. bambini che accidentalmente accendano le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi sono disabilitati, eccetto il comando ON/OFF.

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco	Sull'indicatore del timer apparirà " Lo "
Per sbloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto sul comando di blocco per un po'.	



Quando il piano è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati eccetto ON/OFF  , così che si possa sempre spegnere l'interruttore ON/OFF  in caso di emergenza, ma si debba prima sbloccare il piano per effettuare l'operazione successiva.


3.3.5 Comando del Timer

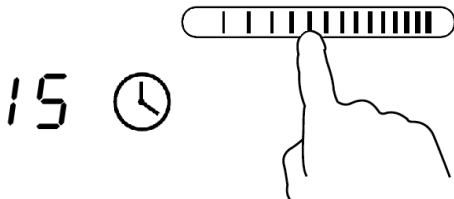

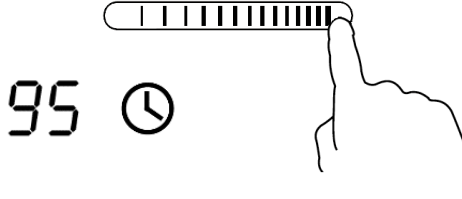
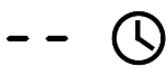
È possibile usare il timer in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come Contaminuti. In tal caso, nessuna zona di cottura si spegnerà finché il timer non raggiunge il tempo impostato.
- È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura quando scade il tempo impostato. Il tempo Massimo impostabile sul timer è di 99 min.


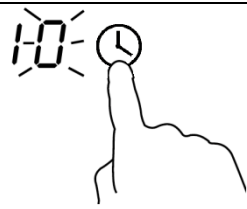
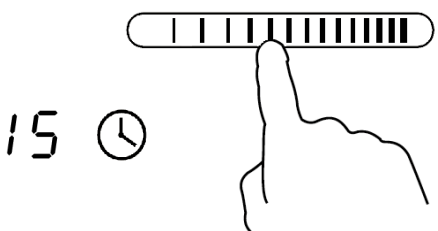
a) Usare il Timer come Contaminuti


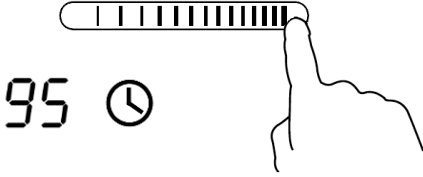


Se non si è selezionata nessuna zona di cottura

Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: puoi usare il contaminuti almeno una zona deve essere attiva.	
Toccare il comando del timer, nel display del timer apparirà "10" quando viene toccato e lo "0" lampeggia.	

<p>Impostare il tempo mediante il comando a cursore. (ad es.5)</p>	
<p>Toccare di nuovo il comando del timer, il "1" si mette a lampeggiare.</p>	
<p>Impostare il tempo mediante il comando a cursore (ad es. 9), ora il timer è impostato su 95 minuti.</p>	
<p>Impostato il tempo, il timer inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display apparirà il tempo rimanente.</p>	
<p>Il segnale sonoro funzionerà per 30 secondi e sull'indicatore del timer apparirà "- -" quando il tempo impostato giungerà al termine.</p>	

b) Impostare il timer per spegnere una zona di cottura






<p style="text-align: center;">Impostare una zona</p>	
<p>Toccare il comando di selezione della zona di cottura per cui si desidera impostare il timer.</p>	
<p>In breve tempo, toccare il comando del timer, nel display del timer apparirà "10" quando viene toccato e lo "0" lampeggia.</p>	
<p>Impostare il tempo mediante il comando a cursore. (ad es. 5)</p>	

Toccare di nuovo il comando del timer, il "1" si mette a lampeggiare.	
Impostare il tempo mediante il comando a cursore (ad es. 9), ora il timer è impostato su 95 minuti.	
Impostato il tempo, il timer inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Sul display apparirà il tempo rimanente. NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà ad indicare che la zona è stata selezionata.	
Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.	





Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Le immagini mostrate sopra sono solo per riferimento. Prevale il prodotto finale.

Impostare più zone:	
<p>I passi per impostare più zone contemporaneamente sono simili a quelli per l'impostazione di una sola zona;</p> <p>Quando si impostano più zone contemporaneamente, i punti decimali delle zone interessate sono accesi. Il display del timer mostrerà i minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.</p> <p>Come mostrato sotto:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="215 1327 678 1408">  (impostato a 15 minuti) </div> <div data-bbox="813 1343 981 1408"> 15  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div data-bbox="215 1441 678 1517">  (impostato a 45 minuti) </div> </div>	
<p>Quando il timer raggiunge il tempo impostato, la zona corrispondente si spegne. A quel punto il timer mostrerà il tempo di un'altra zona e il punto della zona corrispondente lampeggerà. Come mostrato a destra:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="917 1561 1093 1627"> 30  </div> <div data-bbox="1189 1561 1356 1627">  </div> </div> <p style="text-align: center;">(impostato a 30 minuti)</p>
<p>Toccano il comando di selezione della zona, il tempo corrispondente appare nell'indicatore del timer.</p>	

c) Annullare il timer

Toccare il comando di selezione della zona di cottura di cui si desidera annullare il timer.	
Toccare il comando del timer control, l'indicatore comincerà a lampeggiare.	
Toccare il comando a cursore per impostare il timer sullo "00", il timer verrà annullato.	

3.3.6 Tempi di funzionamento predefiniti

L'autospegnimento è una protezione di sicurezza del tuo piano a induzione. Si spegne automaticamente anche se ci si dimentica di spegnere il fornello. I tempi di funzionamento di default per i diversi livelli di potenza sono indicati nella seguente tabella:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene tolta dal fornello, il piano può smettere di scaldare immediatamente e il piano si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



Le persone portatrici di pace maker cardiaco dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

4. Indicazioni di cottura



Fare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano velocemente, soprattutto se si usa il Potenziatore. A temperature molto alte l'olio e il grasso prendono fuoco spontaneamente e ciò rappresenta un serio pericolo di incendio.

4.1 Suggerimenti di cottura

- Quando il cibo giunge a ebollizione, ridurre le impostazioni di temperatura.
- L'uso del coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Cominciare a cuocere a elevate impostazioni e ridurle quando il cibo si è riscaldato.

4.1.1 Sobbollire, cucinare il riso

- A circa 85°C, quando le bolle cominciano a salire di tanto in tanto in superficie, il liquido di cottura comincia a sobbollire. Questa è la chiave per zuppe deliziose e teneri stufati, poiché il sapore si diffonde senza scuocere il cibo. Cibi a base di uova e salse addensate con la farina dovrebbero essere cotti al di sotto del livello di ebollizione.
- Alcune ricette, compresa la cottura del riso mediante assorbimento, possono richiedere

un'impostazione più alta di quella minima per assicurare che il cibo si cuocia adeguatamente nel tempo consigliato.

4.1.2 Cuocere le bistecche

Per cucinare succulente bistecche:

1. Tenere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima di cucinarla.
2. Scaldare una padella dai bordi alti.
3. Spennellare di olio entrambi i lati della bistecca. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e quindi mettere la carne nella padella calda.
4. Girare la bistecca una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e da quanto ben cotta la si desidera. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per sondare il livello di cottura – più compatta risulta, più sarà 'ben cotta'.
5. Lasciar riposare la bistecca su un piatto caldo per pochi minuti per permetterle di riposare e ammorbidirsi prima di servire.

4.1.3 Per friggere

1. Scegliere una padella a induzione dai bordi bassi o un'ampia padella per friggere.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e gli attrezzi necessari. Friggere dovrebbe essere un processo veloce. Se si devono friggere grandi quantità, cucinare il cibo in tante piccole porzioni.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cucinare prima la carne, mettere da parte e tenere al caldo.
5. Far saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, portare la zona di cottura su impostazioni più basse, rimettere la carne in padella e aggiungere la propria salsa.
6. mescolare con delicatezza gli ingredienti per assicurarsi che vengano riscaldati.
7. Servire immediatamente.

4.2 Rilevamento di piccoli oggetti

Quando vengono lasciati sul piano pentole di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad es. in alluminio), o altri piccolo oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano automaticamente va in standby in 1 minuto. La ventola continuerà a cuocere per almeno 1 minuto sul piano di cottura a induzione.

5. Impostazione del Calore

Se seguenti impostazioni sono puramente indicative. L'esatta impostazione dipende da diversi fattori, compreso il tipo di pentola e la quantità di cibo cucinato. Fare delle prove per trovare le impostazioni più adatte al proprio modo di cucinare.

Impostazioni	Adeguate per
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• scaldare delicatamente piccole porzioni di cibo• sciogliere cioccolato, burro, cibi che bruciano velocemente• sobbollire delicatamente• riscaldare lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• riscaldare• sobbollire rapidamente• cuocere il riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancake / frittelle / crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• far saltare le verdure• cuocere la pasta

9	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • scottare • portare la zuppa a ebollizione • portare l'acqua a ebollizione
---	---

6. Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
La sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o da riversamenti non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare il piano a induzione dall'alimentazione. 2. Applicare un detergente per piani di cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non rovente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con panno carta. 4. Riattaccare il piano a induzione all'alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano di cottura è staccato dall'alimentazione, non c'è indicazione di 'superficie rovente', ma la zona di cottura può ancora essere rovente! Fare molta attenzione. • Spugne resistenti, alcuni spugne di nylon e detersivi aggressivi / abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti. • Non lasciare mai residui di detersivi sul piano: il vetro potrebbe macchiarsi.
Traboccamenti, cibo fuso, e riversamenti di zucchero bollente sul vetro	<p>Rimuoverli immediatamente con una spatola, una paletta o un raschietto adatti a piani di cottura a induzione, ma fare attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare il piano di cottura dall'alimentazione a parete. 2. Tenere l'utensile ad una angolazione di 30° e spingere il riversamento verso un'area fredda del piano di cottura. 3. pulire il cibo riversatosi con un panno o un panno-carta. 4. Seguire i passi 2 a 4 di 'Sporcizia quotidiana sul vetro' sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da fusioni e alimenti zuccherini o traboccamenti il prima possibile. Se lasciati a raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o anche danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando viene tolta la copertura di protezione, la lama del raschietto è molto affilata. Usare con estrema cautela e tenere fuori dalla portata dei bambini.
Travasamenti sui comandi tattili	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare il piano a induzione dall'alimentazione. 2. Asciugare il travasamento. 3. Pulire l'area dei comandi tattili con una spugna o un panno pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un panno-carta. 5. Riattaccare il piano a induzione all'alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi tattili potrebbero non funzionare quando hanno del liquido sopra. Assicurarsi di asciugare bene l'area dei comandi tattili prima di riaccendere il piano di cottura.

7. Suggerimenti

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano a induzione non si accende.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano a induzione sia connesso all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella propria casa o zona. Se si è verificato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi tattili non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vd. sezione 'Uso del piano di cottura a induzione' per le istruzioni.
I comandi tattili sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un sottile velo di acqua sopra i comandi o forse avete usato la punta e non i polpastrelli per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area dei comandi tattili sia asciutta e usare il polpastrello per toccare i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentolame con i bordi seghettati. Detersivi, spugne abrasive o prodotti usati non adatti.	Usare pentolame con basi piatte e lisce. Vd. 'Scelta della pentola giusta'. Vd. 'Cura e manutenzione'.
Alcune pentole emettono scricchiolii o cigolii.	Ciò potrebbe essere provocato dalla costruzione del tuo pentolame (strati di differenti metalli che vibrano diversamente).	Ciò è normale per il pentolame e non indica un guasto.
Il piano a induzione produce un lieve ronzio a impostazioni elevate.	Ciò è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.	È normale, ma il rumore dovrebbe ridursi fino a scomparire completamente con la diminuzione delle impostazioni.
Rumore della ventola proveniente dal piano a induzione.	Il ventilatore di raffreddamento incorporato nel piano a induzione è intervenuto per prevenire il surriscaldamento degli elementi elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano a induzione.	È normale e non richiede alcun intervento. Non spegnere il piano a induzione staccandolo dall'alimentazione a parete mentre il ventilatore è in funzione.
Le pentole non si scaldano e appare nel display.	Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano a induzione non può rilevare la padella perché è troppo piccolo per la zona di cottura o non è correttamente centrata.	Usare pentole adatte alla cottura a induzione. Vd. sezione 'Scelta della pentola giusta'. Centrare la pentola e assicurarsi che la base combaci con la zona di cottura.
Il piano o una zona di cottura si sono spenti all'improvviso, e sul display è apparso un codice (che si alterna con una o due cifre sul display del timer).	Guasto tecnico.	Annotare lettere e numeri, staccare il piano a induzione dall'alimentazione a parete, e contattare un tecnico qualificato.

8. Segnali di Guasto e Ispezione

Il piano a induzione è fornito di una funzione auto-diagnostica. Mediante questo test il tecnico è in grado di verificare la funzione di diverse componenti senza smontare o staccare il piano dalla superficie di lavoro.

Risoluzione dei problemi

1) Codice di errore durante l'Uso da parte dell'utente & Soluzione;

Codice guasto	Problema	Soluzione
Nessun ripristino automatico		
E1	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - circuito aperto.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra ceramica.
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - cortocircuito.	
Eb	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica	
E3	Alta temperatura del sensore della piastra ceramica	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica ritorni normale. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E4	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT-circuito aperto.	Sostituire la scheda di alimentazione
E5	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT-cortocircuito	
E6	Alta temperatura dell'IGBT.	Attendere che la temperatura dell'IGBT ritorni normale. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona senza problemi; in caso contrario, sostituirla.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Controllare se l'alimentazione è normale. Accendere dopo che l'alimentazione risulta normale.
E8	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
U1	Errore di comunicazione	Reinserire il collegamento tra la scheda video e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda video.

2) Guasto specifico & Soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
--------	----------	-------------	-------------

Il LED non si accende quando l'unità è connessa all'alimentazione.	Manca l'alimentazione.	Verificare se la spina è inserita correttamente nella presa e che la presa sia funzionante.	
	La scheda di potenza accessoria e il pannello di visualizzazione sono guasti.	Verificare la connessione.	
	La scheda di potenza accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di potenza accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni tasti non funzionano, o il display LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore di modo cottura si accende, ma il riscaldamento non parte.	Elevate temperature del piano a induzione.	La temperatura dell'ambiente potrebbe essere troppo elevata. La presa d'aria o di ventilazione potrebbero essere bloccate.	
	C'è qualcosa che non va nella ventola.	Verificare se la ventola funziona correttamente; Se no, sostituire il ventilatore.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si ferma durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Tipo di pentola sbagliata	Usare la pentola corretta (consultare il manuale d'uso)	Il circuito di rilevamento pentola è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Diametro della pentola troppo piccolo		
	Il fornello è surriscaldato;	L'unità è surriscaldata. Aspettare che la temperatura ritorni normale. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.	
Le zone di cottura dello stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano "u" .	La scheda di alimentazione e il pannello di visualizzazione sono guasti;	Verificare la connessione.	
	La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il suono del motore del ventilatore è anomalo.	Il motore del ventilatore è danneggiato.	Sostituire il ventilatore.	

Quanto sopra riguarda rilevamento e ispezione di guasti comuni.
 Si prega di non smontare l'unità per conto proprio, per evitare pericoli e danni al piano di induzione.

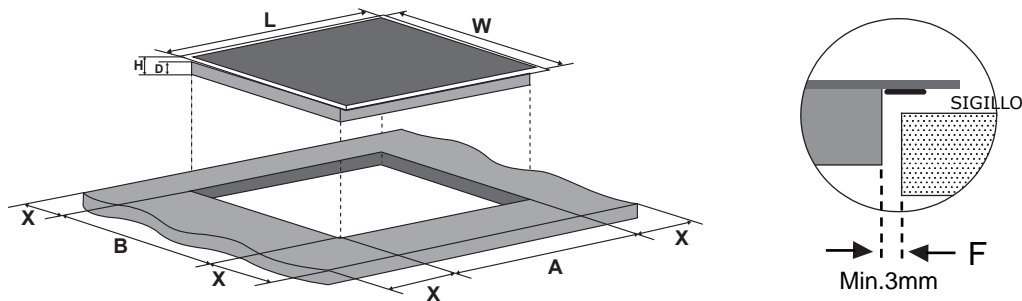
9. Installazione

9.1 Selezione dei dispositivi di installazione

Ritagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni mostrate nel disegno.
 Per l'installazione e l'utilizzo, occorre salvare un minimo di 5 cm di spazio attorno al foro.
 Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30mm. Scegliere un materiale per la superficie di lavoro che sia resistente al calore e isolante (legno e simile materiale fibroso igroscopico non devono essere utilizzati come superficie di lavoro a meno che non impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni più ampie causate dalle radiazioni di calore provenienti dalla piastra rovente. Come mostrato sotto:



Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano e le superfici interne del piano di lavoro dovrebbero essere di almeno 3mm.

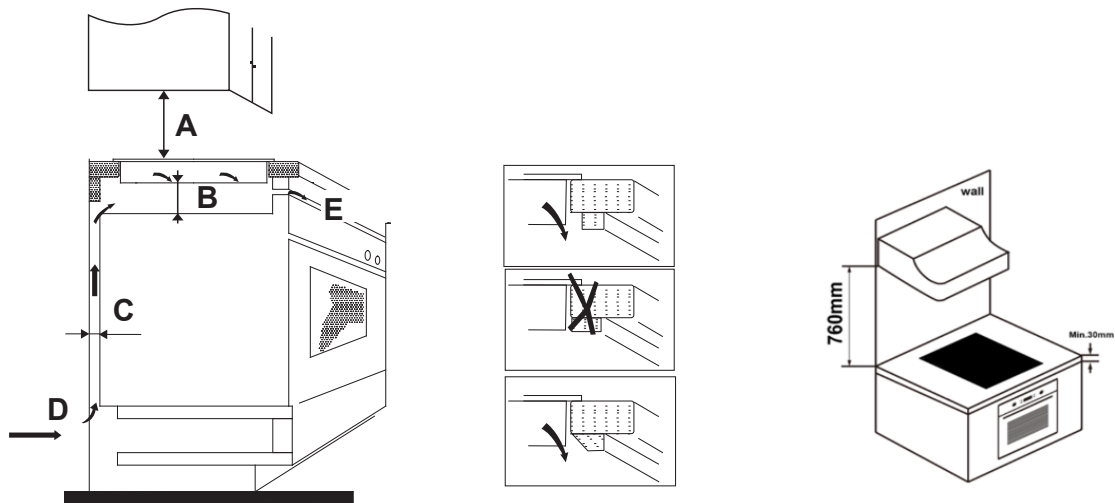


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

In qualsiasi circostanza, assicurarsi che il piano di cottura sia ben ventilato e che le aperture di entrata e uscita dell'aria non siano bloccate. Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato sotto



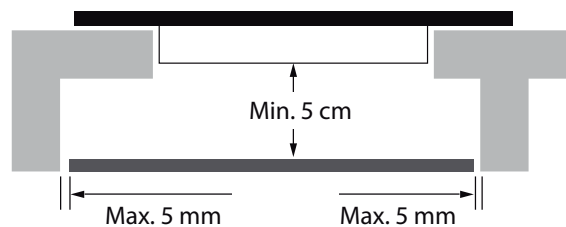
Nota: La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e l'armadietto soprastante il piano deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5mm

AVVERTENZA: Garantire una Ventilazione adeguata

Assicurarsi che il piano a induzione sia ben ventilato e che le aperture di ingresso e di uscita dell'aria nono siano bloccate. Per evitare contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano o ricevere inaspettate scosse elettriche durante il lavoro, è necessario mettere un inserto in legno, fissato da viti, alla distanza minima di 50mm dal fondo del piano. Rispettare i seguenti requisiti.



Ci sono fori di ventilazione attorno alla parte esterna del piano. BISOGNA assicurarsi che tali aperture non siano bloccate dal piano di lavoro quando lo si posiziona.



- Fare attenzione che la colla che unisce il materiale di plastica o di legno al mobile, abbia la capacità di resistere a temperature non inferiori a 150°C, per evitare il distacco del pannello.
- La parete posteriore, adiacente e attorno alle superfici deve pertanto essere in grado di sopportare una temperatura di 90°C.

9.2 Prima di installare il piano, assicurarsi che

- La superficie di lavoro sia quadrata e livellata e che non ci siano parti strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro sia fatta di materiale resistente al calore e isolante.
- Se il piano di lavoro è installato sopra un forno, il forno deve avere un ventilatore di raffreddamento incorporato.
- L'installazione deve rispettare tutti le normative di sicurezza e le relative norme e disposizioni relative.
- Un interruttore adeguato che permette di disconnettere completamente l'apparecchio dall'alimentazione sia incorporato al cablaggio permanente, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e disposizioni locali riguardanti il cablaggio.
- L'interruttore isolante deve essere di tipo approvato e lasciare uno spazio di 3 mm di distanza dal contatto in tutti i poli (o nei conduttori [fase] attivi, se le locali norme di cablaggio permettono tali variazioni di requisiti).
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile al cliente con il piano installato.
- Vengano consultate le autorità edilizie e legali locali per qualsiasi dubbio riguardante l'installazione.
- Vengano usate finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle in ceramica) sulle pareti circostanti il piano.

9.3 Dopo aver installato il piano, assicurarsi che

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le porte o i cassettei dell'armadietto.
- Ci sia un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno dell'armadietto alla base del piano.
- Se il piano è installato sopra una cassetteria o un armadietto, venga installata sotto la base del piano una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile all'utente.

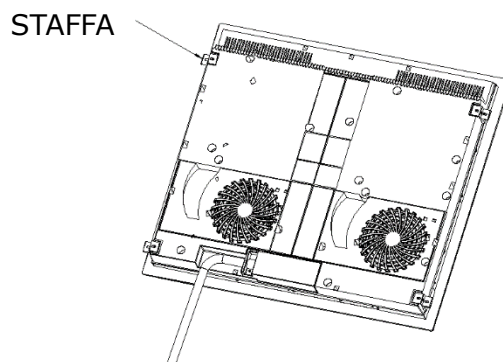
9.4 Prima di collocare le staffe di fissaggio

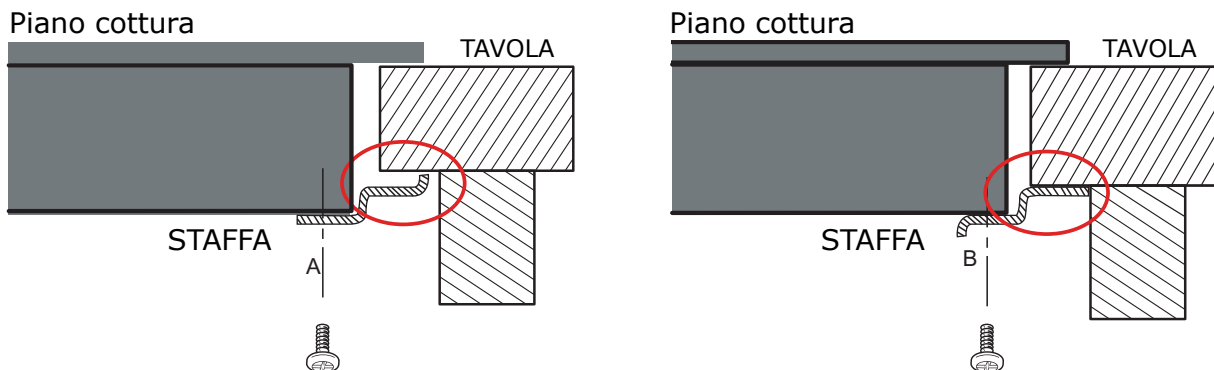
L'unità dovrebbe essere collocata su una superficie stabile, liscia (usare la confezione). Non fare forza sui comandi che sporgono dal piano.

9.5 Regolazione della posizione delle staffe

Fissare il piano alla superficie di lavoro avvitando le 4 staffe sul fondo del piano (vd. immagine) dopo l'installazione.

Regolare la posizione delle staffe in modo da adattarle al diverso spessore della tavola.





In qualsiasi circostanza, le staffe non devono venire in contatto con le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vd. immagine).

9.6 Precauzioni

1. Il piano a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non eseguire questa operazione da soli.
2. Il piano non dovrebbe essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigorifero, congelatore o lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le parti elettroniche del piano.
3. Il piano a induzione deve essere installato in modo tale che da garantire il migliore irraggiamento del calore per favorirne le prestazioni.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono sopportare il calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, lo strato inserito e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non usare apparecchi di pulizia a vapore.

9.7 Collegare il piano all'alimentazione elettrica



Il piano deve essere connesso all'alimentazione solo da personale qualificato e competente.

Prima di collegare il piano all'alimentazione, verificare che:

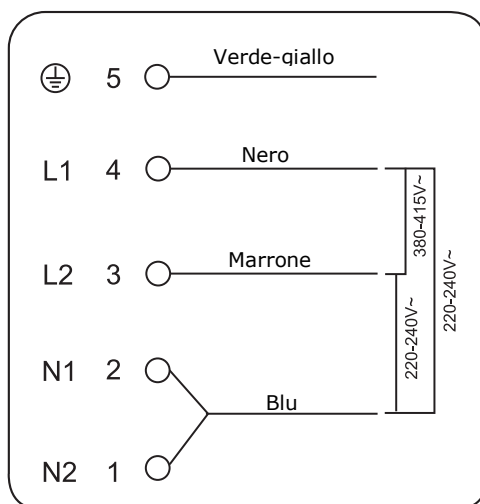
1. L'impianto elettrico domestico regga la Potenza richiesta dal piano.
2. il voltaggio corrisponda al valore indicato nella targhetta.
3. Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di supportare il carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano all'alimentazione, non usare adattatori, riduttori o servizi di derivazione, in quanto ciò potrebbe causare surriscaldamento e incendio.

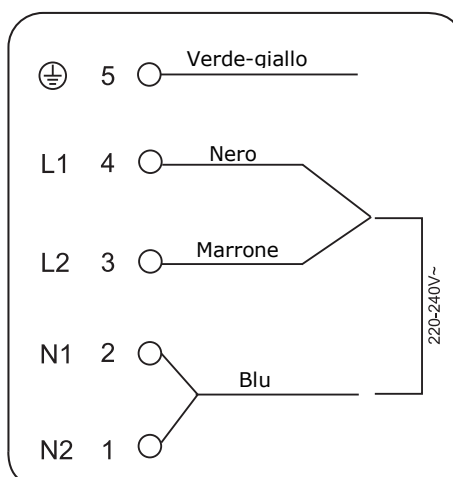
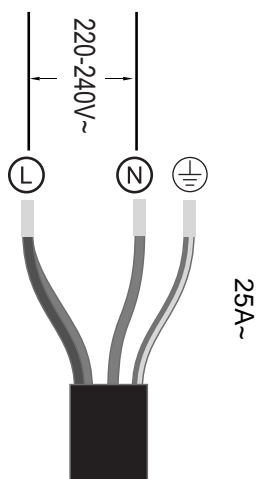
Il cavo di alimentazione non deve toccare alcuna delle parti roventi e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75°C in alcun punto.



Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico domestico sia adatto senza modifiche. Qualsiasi modifica deve essere apportata solo da un tecnico qualificato.



Se il numero totale di unità di riscaldamento dell'apparecchio scelto non è inferiore a 4, l'apparecchio può essere collegato direttamente alla rete con un collegamento elettrico monofase, come mostrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere condotta dal proprio servizio di assistenza con appositi strumenti per evitare qualsiasi inconveniente.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione, deve essere installato un interruttore di circuito omni-polare con un minimo di apertura di 3mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stata fatta una connessione elettrica corretta e nel rispetto delle relative norme di sicurezza.
- Il cavo non deve venire piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito da tecnici autorizzati.



La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano non sono accessibili dopo l'installazione.



Corretto smaltimento di questo prodotto

Il simbolo sul prodotto, o sulla confezione, indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato al punto di raccolta rifiuti appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito correttamente, si contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate dalla gestione inappropriata dei rifiuti dello stesso. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune di residenza, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato.

RIPARAZIONE E GARANZIA

Condizioni di garanzia / Assistenza

Grazie per aver acquistato il nostro elettrodomestico; ci auguriamo che sia soddisfatto. In caso di problemi con il prodotto, rivolgersi al nostro servizio assistenza:

Midea Europe GmbH Tel.: 06196-90 20 - 0
Ludwig-Erhard-Str. 14 Fax: 06196-90 20 -120
65760 Eschborn Homepage: www.midea.com/de

Im Servicefall:
Tel.: 06196-90 20 - 0
Fax.: 06196-90 20 -120
Email: kundenservice@midea.com

In caso di malfunzionamento, inserire indirizzo esatto, numero di telefono, numero di contratto di vendita e tipo di dispositivo (individuabile dalla targhetta del dispositivo). Una descrizione precisa dell'errore consente di risparmiare tempo e denaro. In caso di domande particolari, rivolgersi al servizio assistenza.

Prima di rivolgersi al servizio assistenza:

verificare che non si tratti di un errore di funzionamento o di una causa che non ha nulla a che fare con il funzionamento del dispositivo.

Prendere nota delle informazioni sulle istruzioni e verificare se:

- La spina è collegata
- La spina non è danneggiata
- Lo sportello dell'elettrodomestico è chiuso saldamente

Condizioni di garanzia:

Questo dispositivo è stato prodotto e testato utilizzando i metodi più moderni. Il produttore adempie indipendentemente l'obbligo di garanzia legale del venditore/ rivenditore per un periodo di 24 mesi, a partire dal giorno dell'acquisto, garantendo che materiali e processo di produzione sono esenti da difetti.

Il diritto alla garanzia decade se interviene l'acquirente o un terzo. Non sono coperti dalla garanzia i danni causati da manipolazione o funzionamento improprio a causa di installazione o stoccaggio errati, installazione o collegamento non corretti, nonché a causa di forza maggiore o altre influenze esterne.

Ci riserviamo il diritto di riparare, sostituire le parti difettose o sostituire il dispositivo in caso di reclamo. Le parti e i dispositivi sostituiti diventano di nostra proprietà.

Solo quando l'uso previsto dal produttore attraverso la rilavorazione o la sostituzione del dispositivo non è possibile, l'acquirente può, entro 6 mesi dal periodo di garanzia, a partire dal giorno dell'acquisto, ottenere una riduzione del prezzo di acquisto o un'estensione del contratto di acquisto.

Sono escluse richieste di risarcimento danni, anche in relazione a danni consequenziali, se intenzionali o per colpa grave.

Se il servizio clienti viene utilizzato inutilmente o senza autorizzazione, sarà addebitato l'importo dovuto calcolato in base al tempo e alla ricompensa abituali del nostro servizio assistenza. I reclami vengono chiusi immediatamente dopo il rilevamento.

L'acquirente deve provare la richiesta di garanzia presentando la ricevuta di acquisto.

Questa promessa di garanzia è valida all'interno della Repubblica Federale Tedesca.



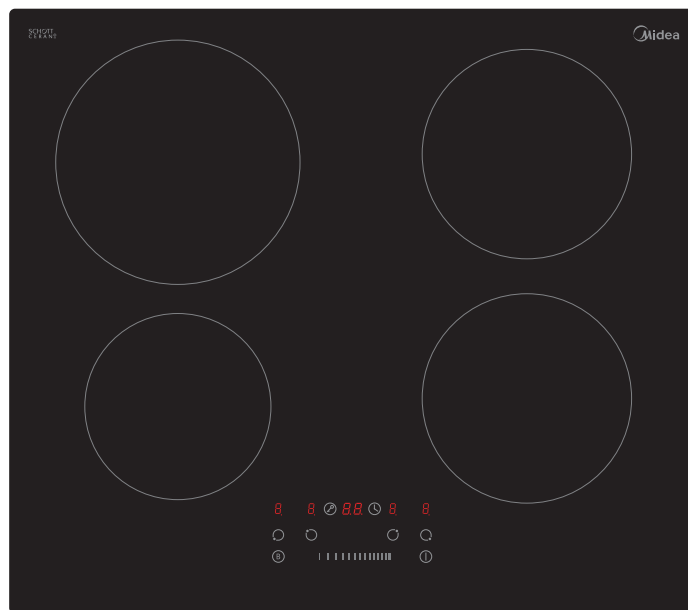
make yourself at home



Instruction Manual / Installation Manual

Induction Hob

Rated voltage: 220-240V~
Rated power: 7400W
Frequency: 50Hz or 60Hz



BEFORE OPERATING THIS
PRODUCT, READ, UNDERSTAND,
AND FOLLOW THESE
INSTRUCTIONS. BE SURE TO
SAVE THIS BOOKLET FOR
FUTURE REFERENCE

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	6
1.3.1 Electrical Shock Hazard	6
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	7
1.3.4 Cut Hazard	7
1.3.5 Important safety instructions	7
2. Product Introduction	9
2.1 Top View	9
2.2 Control Panel	9
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	10
3. Operation of Product	10
3.1 Touch Controls	10
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Locking the Controls	12
3.3.4 Timer control	13
3.3.5 Default working times	16
4. Cooking Guidelines	16
4.1 Cooking Tips	16
4.1.1 Simmering, cooking rice	17
4.1.2 Searing steak	17
4.1.3 For stir-frying	17
4.2 Detection of Small Articles	17
5. Heat Settings	17
6. Care and Cleaning	18
7. Hints and Tips	19
8. Failure Display and Inspection	20
9. Installation	22
9.1 Selection of installation equipment	22
9.2 Before installing the hob, make sure that	23
9.3 After installing the hob, make sure that	24
9.4 Before locating the fixing brackets	24
9.5 Adjusting the bracket position	24
9.6 Cautions	25
9.7 Connecting the hob to the mains power supply	25

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- 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.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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 instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- **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.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- 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.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- 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.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and

competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

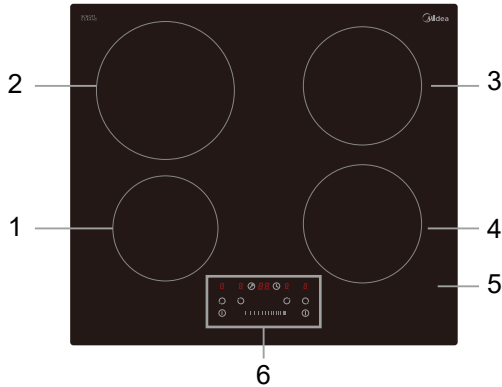
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

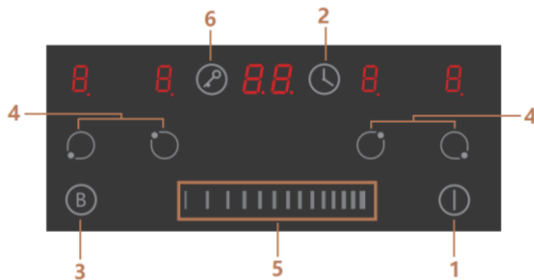
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Glass plate
6. Control panel

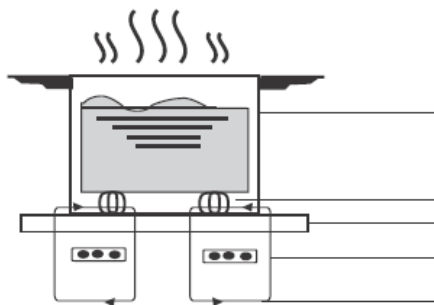
2.2 Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



- iron pot
- magnetic circuit
- ceramic glass plate
- induction coil
- induced currents

2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	EF7454BJ1-A
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice

3. Operation of Product

3.1 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.



3.2 Choosing the right Cookware



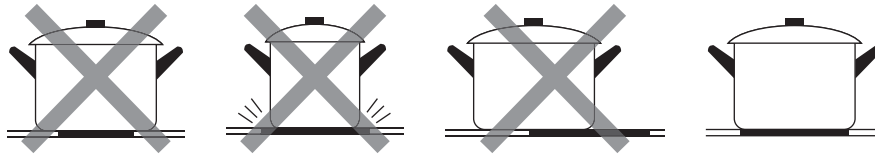
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **U** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



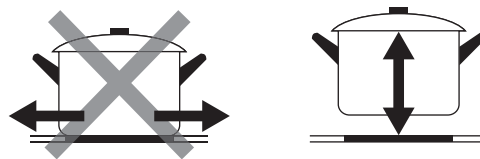
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.


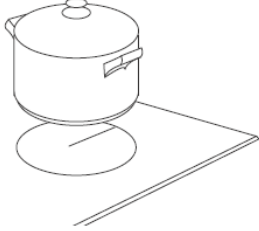



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



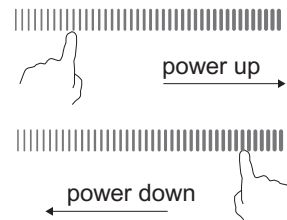
3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.</p>	

Select a heat setting by touching the slider control

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.




If the display flashes alternately with the heat setting





This means that:

- 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.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.


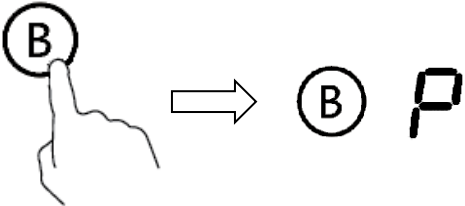
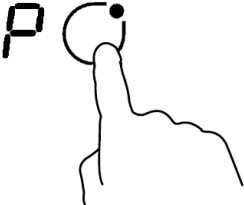
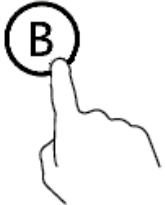
The display "" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to " ". Make sure the display shows "0"</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control (B) , the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show " Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF (I) , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF (I) control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.5 Timer control

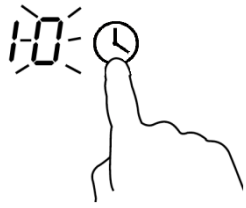
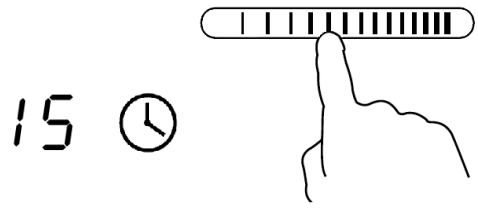

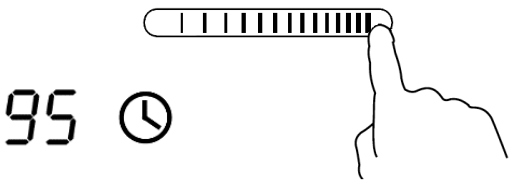
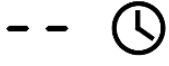
You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.


- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.


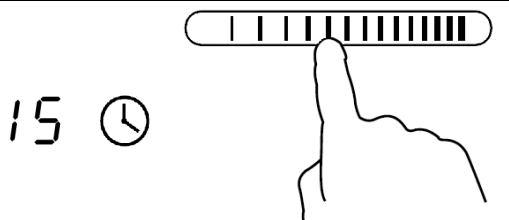

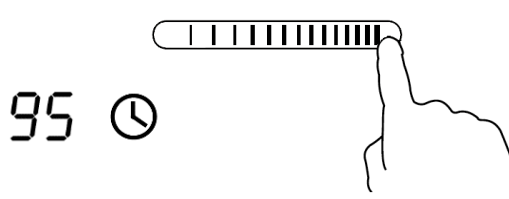
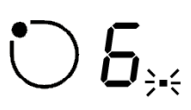

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.</p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)</p>	
<p>Touch timer control again, the "1" will flash</p>	
<p>Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

<p>Set one zone</p>	
<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.</p>	

<p>In short time , touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)</p>	
<p>Touch timer control again, the "1" will flash.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time . NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	

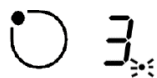


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

set more zones:


The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:





(set to 15 minutes)



(set to 45 minutes)

<p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:</p>	 <p>(set to 30 minutes)</p>
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

C) Cancel the timer

<p>Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer</p>	
<p>Touching the timer control, the indicator flash</p>	
<p>Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled</p>	

3.3.6 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the 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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature 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.

4.1.1 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 the flavours 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.

4.1.2 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.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction 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.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, 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 cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 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 the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop 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 cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

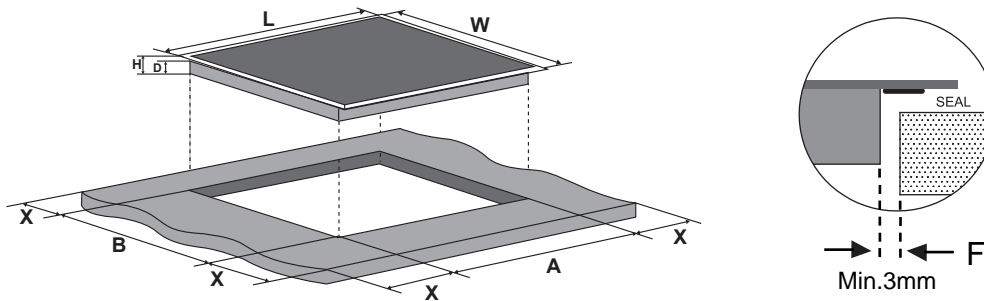
9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

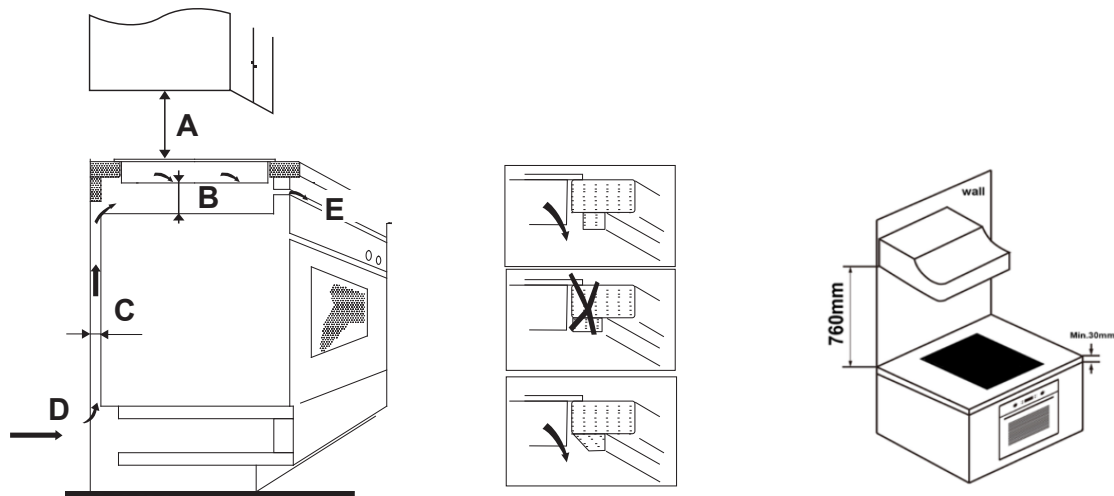


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



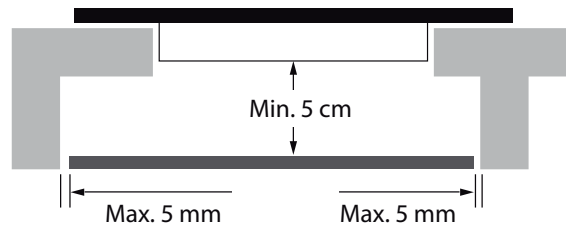
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.
-

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.

- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

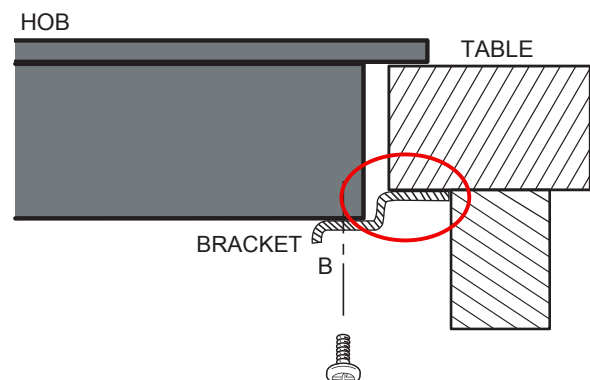
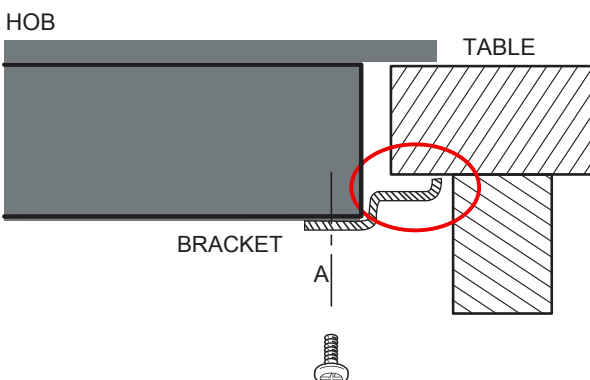
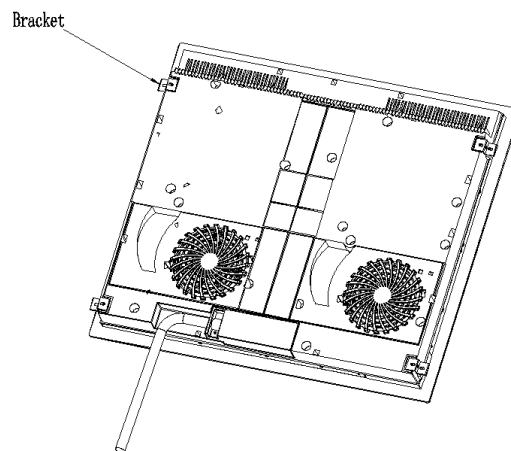
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

9.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



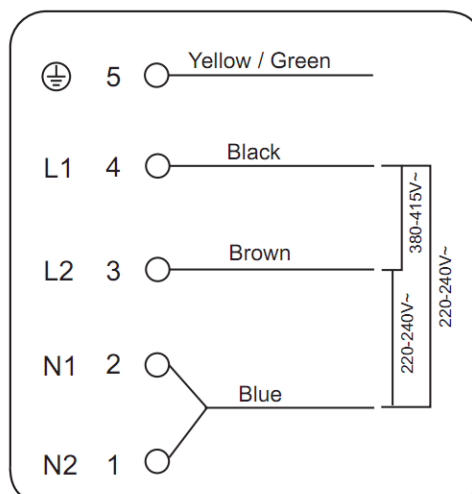
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

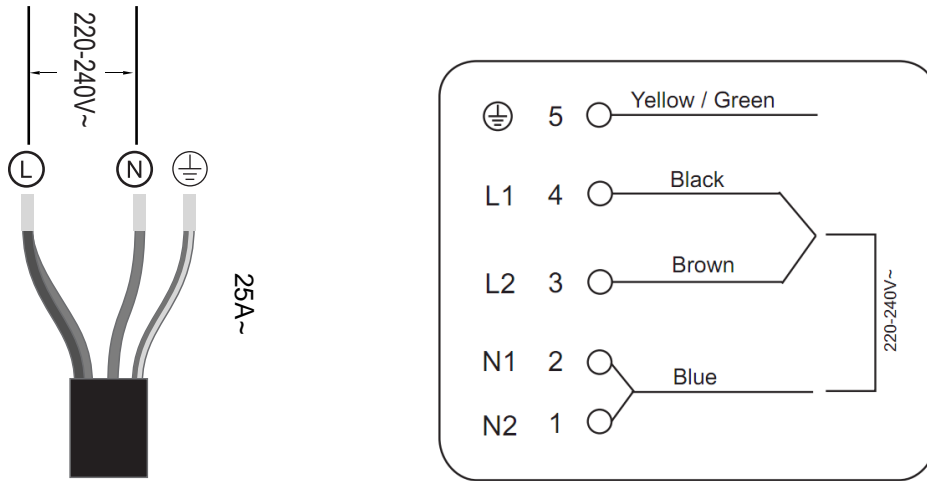


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.





If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



Correct disposal of this product

The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

SERVICE AND WARRANTY

Warranty conditions / Service

Thank you for buying our appliance and hope you enjoy it. Should you find a problem for the product, please contact our customer service:

Midea Europe GmbH	Tel.: 06196-90 20 - 0	Im Servicefall:
Ludwig-Erhard-Str. 14	Fax: 06196-90 20 -120	Tel.: 06196-90 20 - 0
65760 Eschborn	Homepage: www.midea.com/de	Fax.: 06196-90 20 -120
		Email: kundenservice@midea.com

In case of a malfunction, enter your exact address, telephone number, sales contract number and device type (from the rating plate of the device).

A precise description of the error saves you and us time and money. If you have any special questions, please contact the customer service center.

Before you contact the service:

Please check whether it is not an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.

Please note the information in the operating instructions and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- The door (s) of the device is / are firmly closed

Guarantee conditions:

This device was manufactured and tested using the most modern methods. The manufacturer fulfills independently of the statutory warranty obligation of the seller / dealer for a period of 24 months, valid from the day of purchase, guarantee of flawless material and flawless manufacturing.

The warranty claim expires if the buyer or a third party intervenes. Damage caused by improper handling or operation through incorrect installation or storage, through improper installation or connection, as well as due to force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.

We reserve the right to repair, replace the defective parts or exchange the device in the event of a complaint. Replaced parts and devices become our property.

Only when the manufacturer's intended use through rework or replacement of the device cannot be achieved, can the buyer within 6 months of warranty period, apply from the day of purchase, get a reduction in the purchase price or extension of the purchase contract.

Claims for damages, also with regard to consequential damage, are excluded, if they are intentional or based on gross negligence.

If the customer service is used unnecessarily or without authorization, we will charge this for our customer services usual time and reward. Complaints are closed immediately after detection.

The buyer must prove the warranty claim by presenting the purchase receipt. This guarantee promise is valid within the Federal Republic of Germany.



make yourself at home