



KA-72D19AM2-EU

Cooking

EN User Manual

DE Bedienungsanleitung

FR Guide D'utilisation

IT Istruzioni per l'uso

SHARP

Be Original.



GB-Declaration of conformity

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

DE-Konformitätserklärung

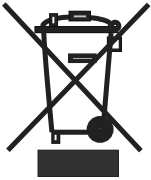
Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.



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

DE: Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

FR: Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

IT: Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

Dear Customer,

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.

Contents

Presentation and size of product

Warnings

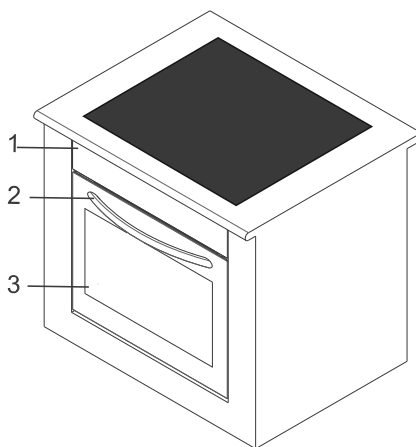
Preparation for installation and use

Using the oven

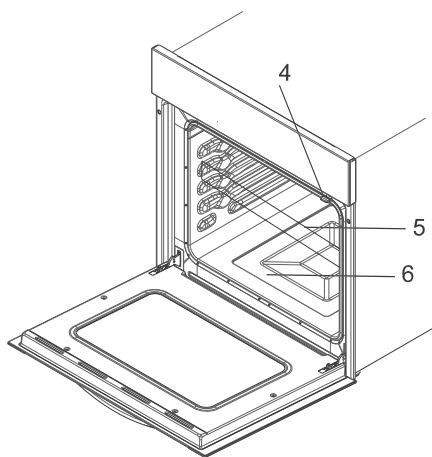
Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT

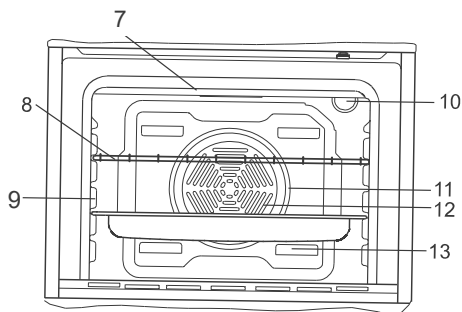


Built-in Combined Oven



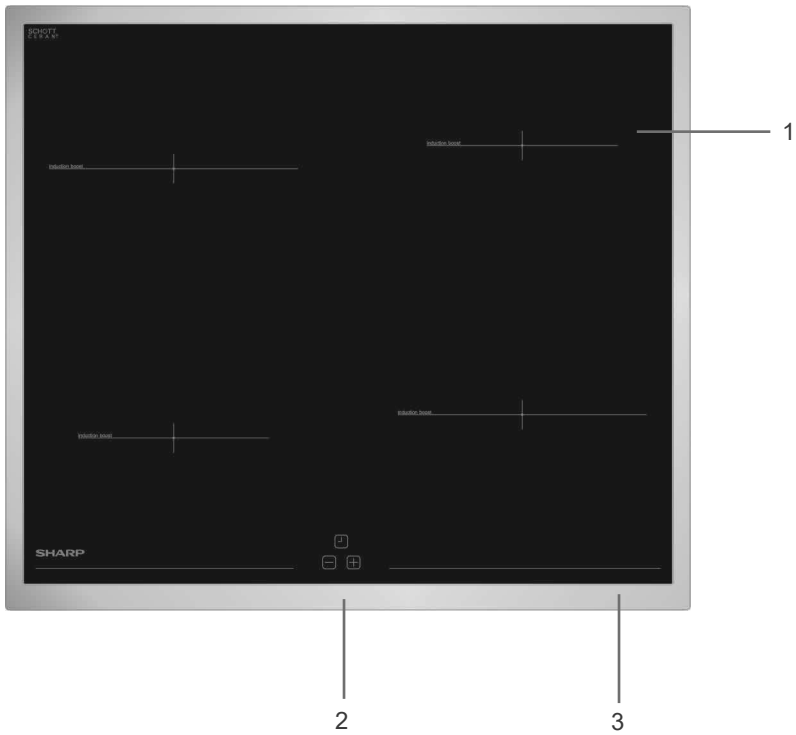
LIST OF COMPONENTS :

- 1- Control panel
- 2- Handle
- 3- Oven Door
- 4- Child Lock
- 5- Tray
- 6- Lower Heating Element (behind the plate)



- 7- Upper Heating Element (behind the plate)
- 8- Wire Grill
- 9- Racks
- 10- Oven Light
- 11- Turbo Heating Element(behind the plate)
- 12- Fan (behind the plate)
- 13- Air Outlet Shutters

INDUCTION HOB



- 1 Induction Heater
- 2 Touch control unit
- 3 Vitroceramic glass surface

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON.

YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings:

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: 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.

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

WARNING: If the surface is cracked, switch off

the appliance to avoid the possibility of electric shock.

For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

During use, handles held for short periods in normal use can get hot. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface sin-

ce they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

-For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

-For induction hobs, after use, switch off the hob element by its control and do not rely

on the pan detector.

Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

Maintenance and repair work must be made only by authorized service

technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized

technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

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

Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.

All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to

prevent a hazard.

While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings:

Do not operate the appliance before it is fully installed.

The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact to the authorized maintenance service immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage ;

When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements.

insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.

During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.

Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.

Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.

Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.

If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.

When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.

Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic acces-

sories (e.g. handles).

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

During cleaning and maintenance:

Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance.

You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.

Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES IN CASE OF NEED.

INSTALLATION AND PREPARATION
FOR USE

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

Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

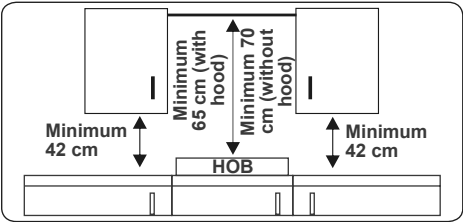
The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER
GENERAL INSTRUCTIONS

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.

Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.

The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C. If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



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

The oven should have a cooling fan.

Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

INSTALLATION OF THE APPLIANCES

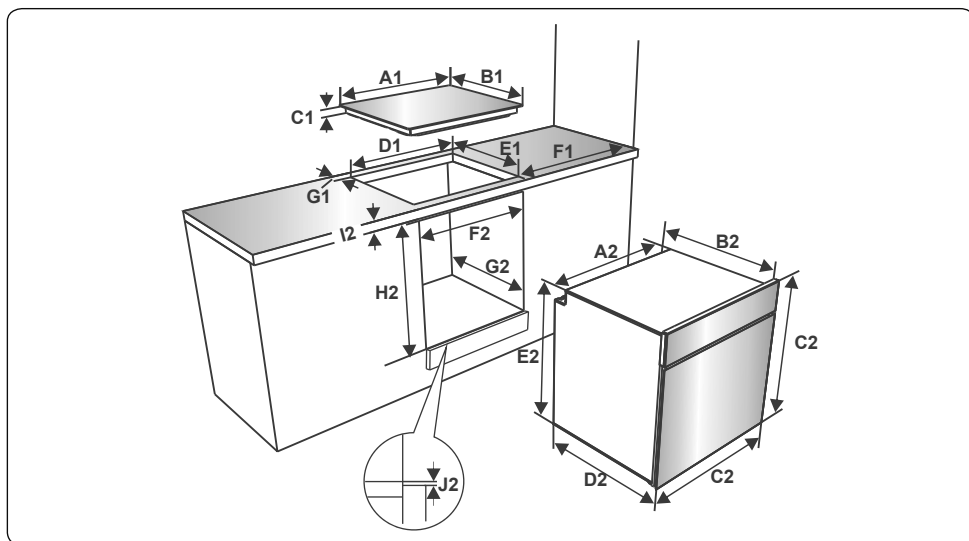
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

INSTALLATION DIMENSIONS FOR
HOB

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	54	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

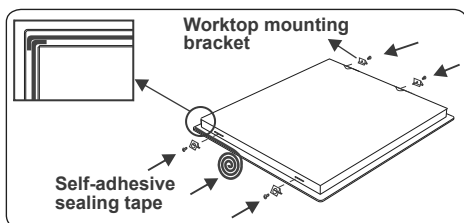
INSTALLATION DIMENSIONS FOR
OVEN

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	38		



INSTALLATION OF THE HOB

Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.

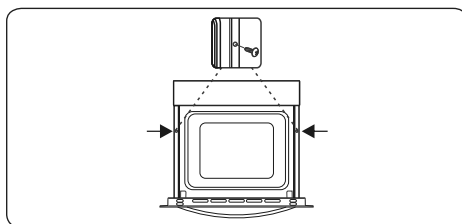


Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.

Insert the appliance into the aperture.

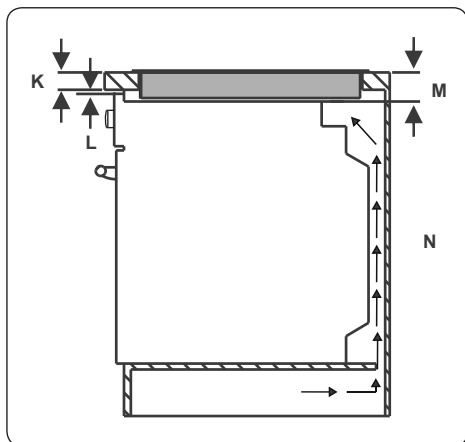
INSTALLATION OF THE OVEN

After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



IF THE OVEN IS INSTALLED UNDER A HOB:

The thickness of the worktop, the distances between the hob and the oven must be as shown in the figures for air circulation.



min. K (mm)	38	min. M (mm)	64
min. L (mm)	5	min. N (mm)	20

ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs

to be replaced this should be done by a qualified person.

Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.

The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.

If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.

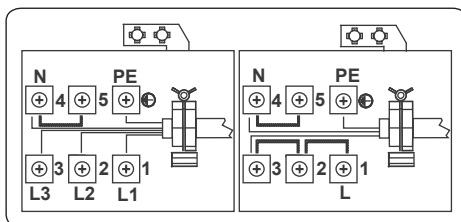
The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.

The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.

Ensure all connections are adequately tightened.

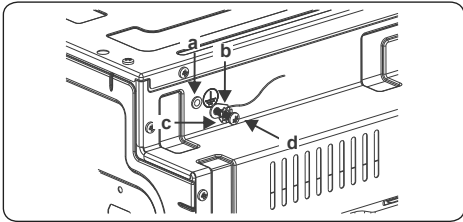
Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.

The terminal box connection is placed on the terminal box.



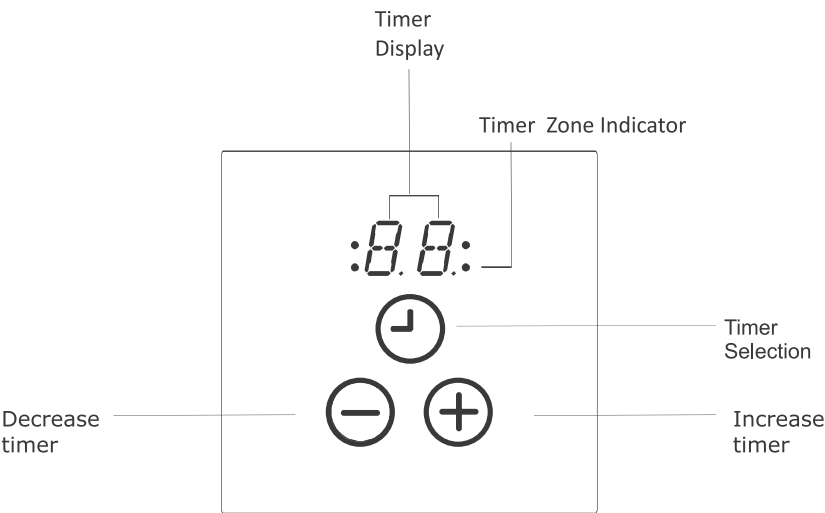
Installation of the yellow-green grounding cable should be done as shown in the picture using the screw and washer located in the document bag. This procedure should be applied when the oven is installed.

a	Nut	c	Washer
b	Grounding cable	d	Screw

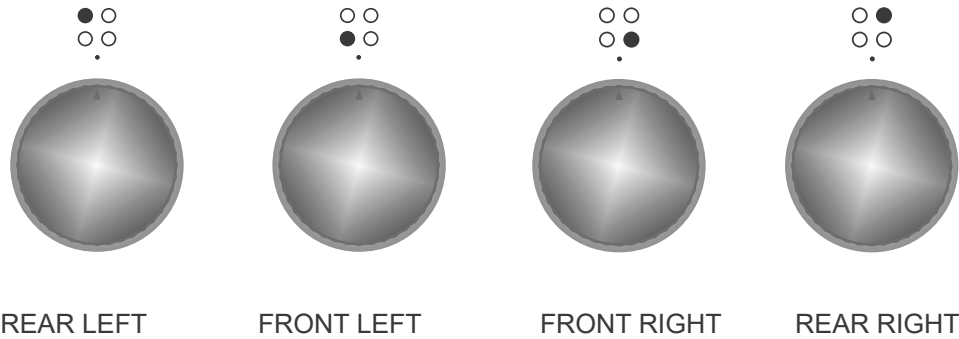


USING THE OVEN

CONTROL PANEL FOR INDUCTION HOB



HEAT SETTING KNOBS FOR INDUCTION COOKERS



Use the induction cooking zones with suitable cookware.

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

The hob is controlled with knobs for setting cooking level, controlled with touch sensors for setting timer.

Each sensor activation is followed by a sound signal (buzzer).

Switching the cooking-zones on:

Use the related knob to adjust cooking level from 0 to 9. The element is now ready to cook on. For quickest boil times, keep the knob at the P position for 2 seconds to activate Boost function and then adjust to the level you wish.

Switching the cooking-zones off:

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

Residual heat indicator:

Residual heat indicator indicates that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.

Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts back the maximum operation time to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature

level.

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

Timer Function

Cooking zone timer (1..99 min):
When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Adjust the level for a cooking zone and then activate the timer setting key , the timer can be programmed as a switch off function for a cooking zone. Around the timer four LEDs are arranged. These indicates for which cooking zone the timer has been activated.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next (in case of programming more than 1 cooking zone).

When the timer has run down, a signal sounds and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be switched off and the "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped automatically after 2 minutes and/or by operating any key.

Buzzer :
While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

- Normal key activation with a sho sound signal

-Continuous operation of keys over longer period of time (10 seconds) with a longer, intermitten sound signal.

Boost Function :

A cooking zone has to be selected, cooking level set to „desired cooking level" and P(Boost) key has to be pressed again.

Boost-Function can be activated if the induction module accepts the setting on this cooking zone. If Boost Function is active a „P" is displayed on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power and the integrated power management will be activated .

The necessary power reduction is shown by blinking of the corresponding cooking zone display. Blinking is active for 3 sec. and allows further adaptations of the settings before power reduction.

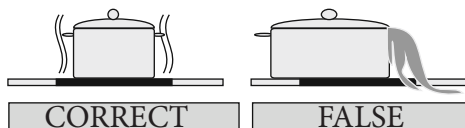
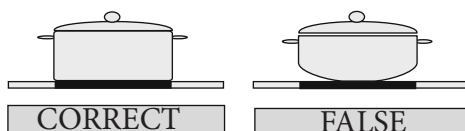
HINTS AND TIPS

Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed cookwares that are the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.
- Cookware made of steel, enamel steel, cast iron and stainless steel (if appropriately labelled by the manufacturer) will give you the best results.
- Cookware made of enamelled steel

or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.

- Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.
- Cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.
- When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.



Energy saving

- Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.
- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware, the cooking zone will not operate and the control display shows.

- Use a lid to reduce cooking time.
- When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the proper temperature setting for the cooking applications.

Examples of cooking applications

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

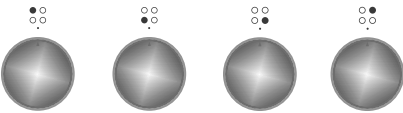
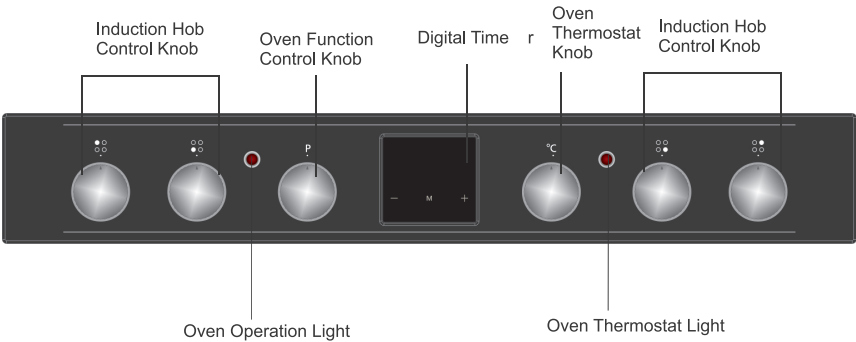
Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warning
4-5	Gentle simmering, slow warning
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

CONTROL PANELS

Built_in Oven



USING THE OVEN PART OF THE APPLIANCE

Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

Oven Functions

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



Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it will remain on in all cooking functions.



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan will start operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended. This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.



Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for baking pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan providing air circulation, which will give the food a slightly grilled effect. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats. Use the oven's upper shelves. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes

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



Double Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

This function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

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



Pizza Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and lower heating elements and fan will start operating.

Fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, equally in a short time.

While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of food dough.

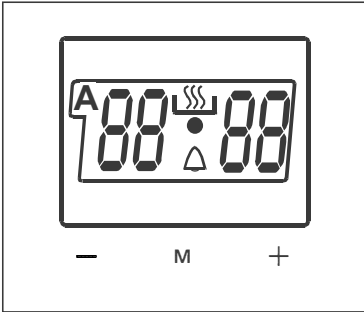


Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Use of digital timer

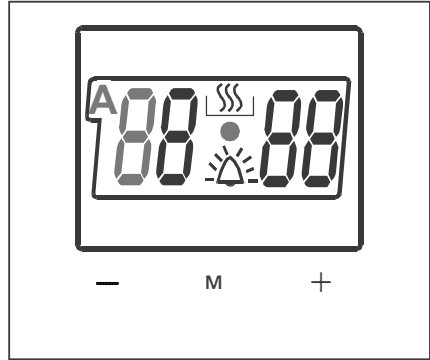


Time Adjustment:

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously.

Following the power supply to the oven, when symbol (A) and the three "0"s on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, the time adjustment operation will have to be carried out once again.

Audible Warning Time Adjustment:



The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.

The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously. This function can be used to receive audible warnings at the completion of the adjusted time period.

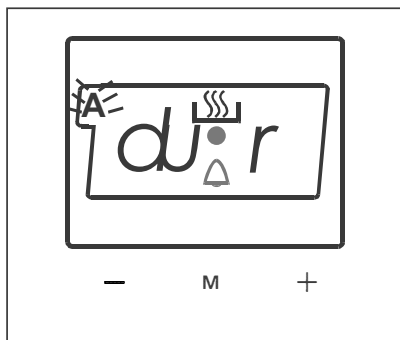
Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Three "0"s will also appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will be lit continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23:59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

The Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.

Adjustment of the cooking time:



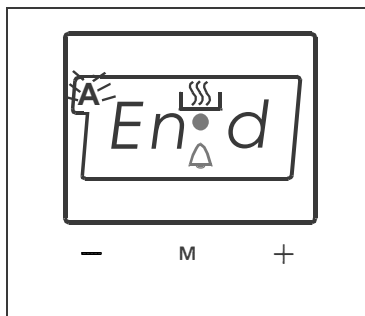
This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see "stop" on the timer screen. When you see "stop" on the timer screen, symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) buttons while the timer

is in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and symbol (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to the manual use function.

Adjustment of the cooking end time:



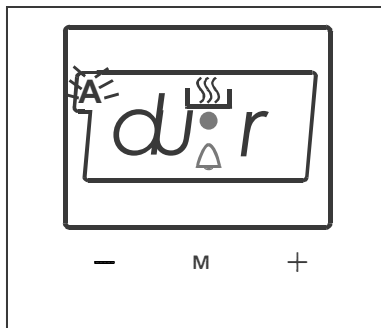
This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen, symbol (A) and the day's time will respectively begin to flash.

Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the current time will appear on the screen and symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

You can set a time which can be up to 10 hours after the current time.

Upon completion of the set duration, the timer will stop the oven and an give audible warning. The the symbol (A) will also begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. The timer will also be brought to manual use function.

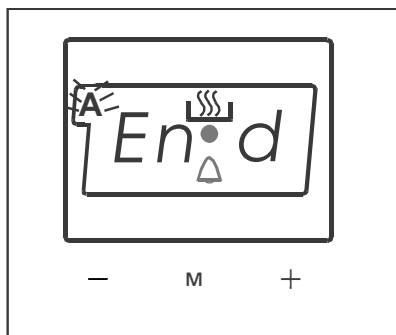
Full-Automatic Programming:



This function is used to cook food after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First, keep pressing the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.



Second, keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the cooking end time begin to flash. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s current time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to light continuously on the screen.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period and the current time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to the 0 position, pressing any button of the

timer will end the audible warning.

Also, current time will be displayed on timer.

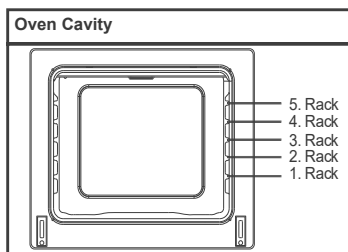
Key Lock:

- The key lock is automatically activated when the timer is not in use for 5 seconds in normal usage. To unlock the timer, press MODE button for 3 seconds. Then desired operation can be done.
- After activation of the mode button, each button is activated immediately as they are pressed.

Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other accessories. In the event small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collecting the food's juices that flow during grilling, form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend you use the grid that was supplied with the product (where appropriate). When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to allow the oil to be collected. Water may be added to the tray to assist in cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da-

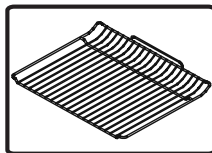
amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest Authorized Service Centre.



Oven Accessories

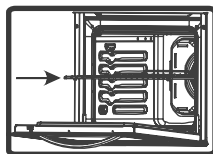
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



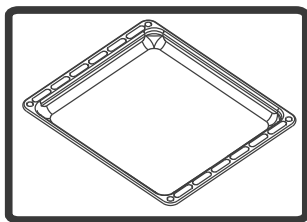
The wire grid is used to grill or place different cookwares on it.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



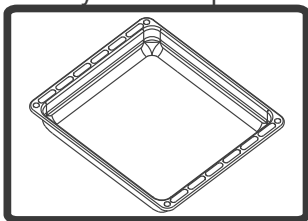
Shallow Tray

The shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and



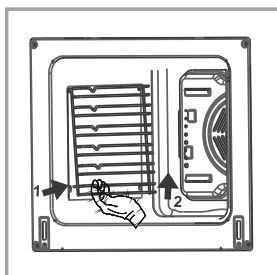
Deep Tray

The deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



Removal of wire shelf

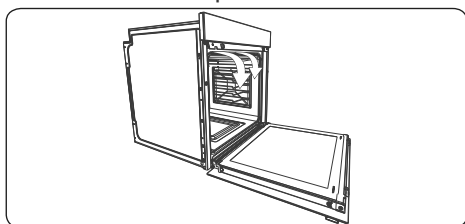
Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spill over and your oven should burn, this may cause damage to the enamel. Clean up the split liquids immediately. Do not use steam cleaners to clean the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before you start cleaning it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap and water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. Complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the

inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, replacing them after a certain period of time is recommended.

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by an authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be switched off and it should be cool.

The lamp design is specific for use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING SERVICE

If the oven does not operate:

The oven may have been switched off, or disconnected. On models fitted with a timer, the time may not be regulated.

If the oven does not heat:

The heat may not be adjusted with the oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light:

The electricity must be inspected. It must be inspected to see whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them following the

guide.

Cooking (if the lower-upper parts do not cook equally):

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Apart from these issues, if you are experiencing any problems with your product, please call to the Authorized Service Centre.

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport:

Keep the original product packaging and use the original case for carrying. Follow the transport instructions on the case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape to the side surfaces of the oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of the oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If you do not have the original case :

Take appropriate measures to secure the external surfaces (glass and painted surfaces) and of the oven to protect it against possible blows.

DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilled meatballs										200	4	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chop										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									
* Cook with roasted chicken skewer...												

ERROR CODES

If there is an error, error code will be showed at heater displays.

E1 : Cooling Fan is disabled. Call an authorised

E2 : Induction coil is too high, switch the hob off by pressing on/off button and let the coil cool down

E3 : Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing on/off button, wait until “H” disappears for all zones, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

E4 : Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing , wait until “H” disappears from all zones, switch the hob on by pressing and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

E5 : Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing on/off button and let the heaters cool down.

E6 : Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.

E7 : Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.

E8: Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.

EA: Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

EC : Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

C1-C8 : Mcroprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

Sehr geehrte/r Kunde/in,

Unser Ziel ist es, Ihnen ein qualitativ hochwertiges Produkt zur Verfügung zu stellen, das Ihre Erwartungen sogar noch übertrifft. Ihr Gerät wurde in hochmodernen Produktionsstätten produziert und seine Qualität wurde sorgfältig getestet. Dieses Handbuch wurde erstellt, um Sie bei der Verwendung Ihres Haushaltsgeräts zu unterstützen, das mit modernster Technik, Sorgfalt und höchster Qualität hergestellt wurde. Lesen Sie sich vor der Verwendung Ihres Geräts diese Anleitung sorgfältig durch, die grundlegende Informationen für eine sichere Aufstellung, Pflege und Verwendung enthält. Bitte setzen Sie sich mit Ihrem nächsten zugelassenen Kundendienst wegen der Aufstellung und dem Anschluss Ihres Geräts in Verbindung.

Inhalt

Vorstellung und Abmessungen des Produkts

Warnhinweise

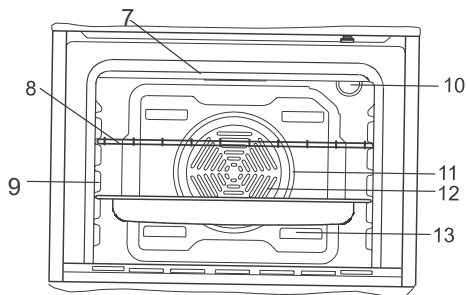
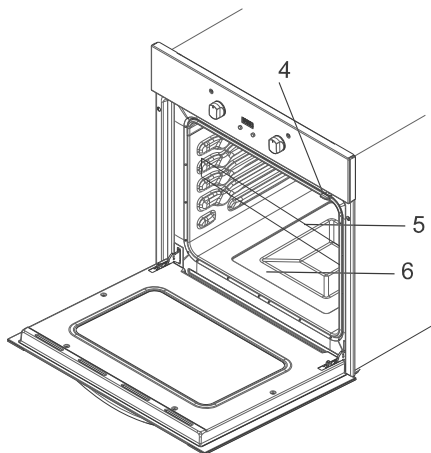
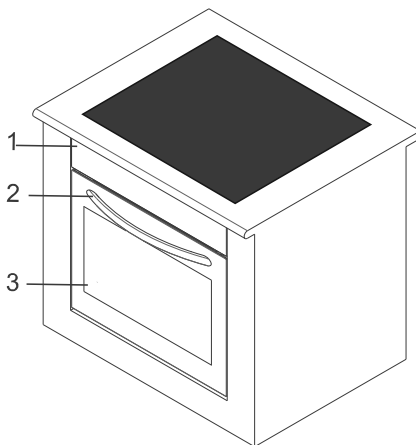
Vorbereitung des Einbaus und der Verwendung

Den Backofen verwenden

Reinigung und Wartung Ihres Produkts

Reparatur und Transport

VORSTELLUNG UND ABMESSUNGEN DES PRODUKTS



KOMPONENTENLISTE:

Steuerleiste

2- Griff

Ofentür

Kindersicherung

5- Schublade

Unteres Heizelement (hinter der Platte)

Oberes Heizelement (hinter der Platte)

Drahtgrill

9- Bleche

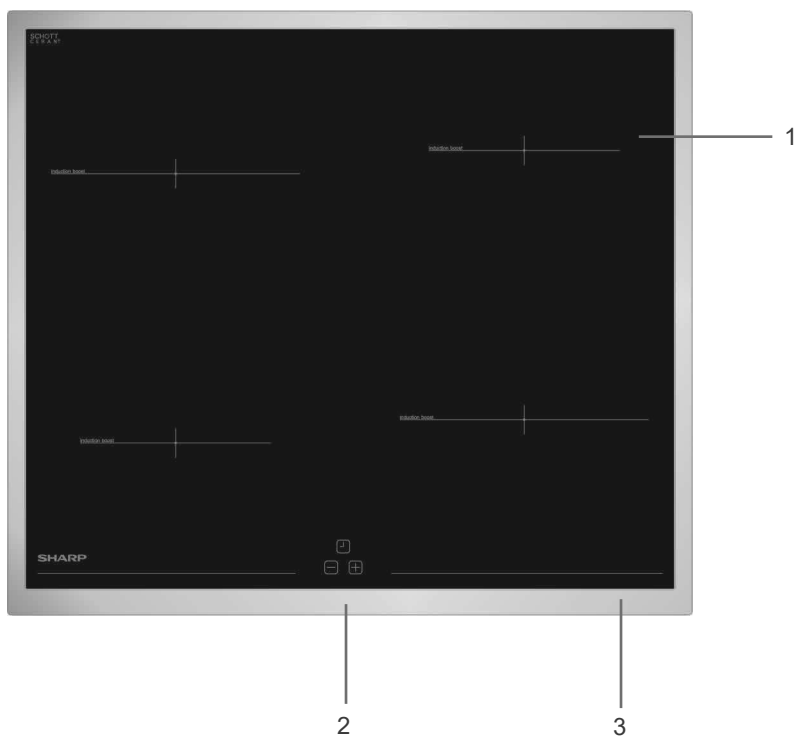
Ofenbeleuchtung

11- Turbo-Heizelement (hinter der Platte)

12- Ventilator (hinter der Platte)

Luftauslassklappen

INDUKTIONSKOCHFELD



- 1 Induktionsheizfeld
- 2 Touch-Steuereinheit
- 3 Glaskeramikoberfläche

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄTIG UND VOLLSTÄNDIG, BEVOR SIE IHR GERÄT NUTZEN UND BEWAHREN SIE AN EINEM PASSENDEN ORT AUF, UM, WENN NOTWENDIG, DARIN NACHZUSCHLAGEN.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT.

IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH ERKLÄRT WERDEN. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESER ANLEITUNG AUF FORMULIERUNGEN MIT ABBILDUNGEN.

Allgemeine Sicherheits-hinweise Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit körperlichen, Sinnes- oder mentalen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bedient werden, wenn Sie unter Aufsicht stehen oder eine Einweisung in die sichere Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwender-

wartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.

ACHTUNG! Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie befinden sich unter ständiger Aufsicht.

ACHTUNG! Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, Ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie Das Gerät ab und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

ACHTUNG! Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.

ACHTUNG! Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor dem Abnehmen des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche abkühlen lassen.

Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.

Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.

Die Griffe werden bei normaler Verwendung ebenfalls heiß.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des

Ofens und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Splintern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Stromschlag.

VORSICHT: Berührbare Teile können beim Braten oder Grillen sehr heiß werden. Kleine Kinder müssen von dem Gerät ferngehalten werden.

Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.

Bei Induktionskochfeldern schalten Sie nach der Nutzung das Kochfelds

mit dem Schalter aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von zugelassenen Kundendiensttechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von zugelassenen Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, das Gerät in jeglicher Weise zu modifizieren oder umzubauen.

Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und deren Kompatibilität mit dem Gerät prüfen. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.

VORSICHT: Dieses Gerät ist nur für das Kochen von Lebensmitteln gedacht und nur für Den Hausgebrauch gedacht und sollte nicht für jeglichen anderen Zweck, wie für einen kommerziellen Gebrauch oder zum Heizen von Räumen verwendet werden.

Versuchen Sie niemals, das Gerät anzuheben oder zu bewegen, indem Sie am Türgriff ziehen.

Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, dass Zubehör gegen das Glas schlägt oder stößt.

Achten Sie beim Einbau darauf, dass das Stromkabel nicht eingequetscht wird. Wenn das Stromkabel beschädigt ist,

- muss es vom Hersteller oder einem seiner Kundendiensttechniker oder ähnlich qualifizierten Personen

ausgetauscht werden, um Schäden zu vermeiden.

Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.

Einbauhinweise

Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.

Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch einen falschen Einbau oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.

Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich sofort mit dem zugelassenen Kundendienst in Verbindung setzen. Die verwendeten Verpackungsmaterialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.

Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Schützen Sie es vor Einflüssen von Der Sonneneinstrahlung, von Regen, Schnee usw.

Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.

Während der Verwendung

Wenn Sie Ihren Backofen das ersten Mal verwenden, kann ein bestimmter Geruch aus dem Isoliermaterial und den Heizelementen austreten.

Aus diesem Grund sollten Sie den Backofen vor der Verwendung im leeren Zustand bei Höchsttemperatur 45 Minuten lang laufen lassen. Gleichzeitig müssen Sie für eine ausreichende Entlüftung des Raumes sorgen, in dem das Produkt aufgestellt ist.

Die inneren und äußeren Oberflächen

werden während der Verwendung heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie einen Schritt zurück, um dem Dampf, der aus dem Ofen austritt, auszuweichen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Stellen Sie keine brennbaren oder entflammbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.

Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und zufällig gegriffen werden können.

Wenn Sie den Backofen für längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn vom Netz. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.

Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf „0“ (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.

Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Seien Sie vorsichtig und lassen Sie keine heiße Flüssigkeit überlaufen.

Stellen Sie nichts auf die geöffnete Tür oder die Schublade des Backofens. Sie können Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder den Deckel abbrechen.

Stellen Sie keine schweren Gegenstände bzw. entflammbare oder entzündliche Waren (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzu-

behör (z. B. Griffe).

Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.

Während der Reinigung und Wartung Sie müssen das Gerät ausschalten, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.

Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, entfernen Sie nicht die Bedienknöpfe .

WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN ZUGELASSENEN KUNDENDIENST RUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES GERÄTS AUFRECHTZUERHALTEN.

INSTALLATION UND VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.

Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR ALLGEMEINE HINWEISE

Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind.

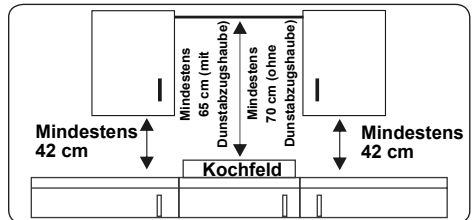
Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren

Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.

Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

Der Backofen sollte mit einem Kühllüfter ausgestattet sein.

Sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass nicht verstopft ist.

EINBAUEN DER GERÄTE

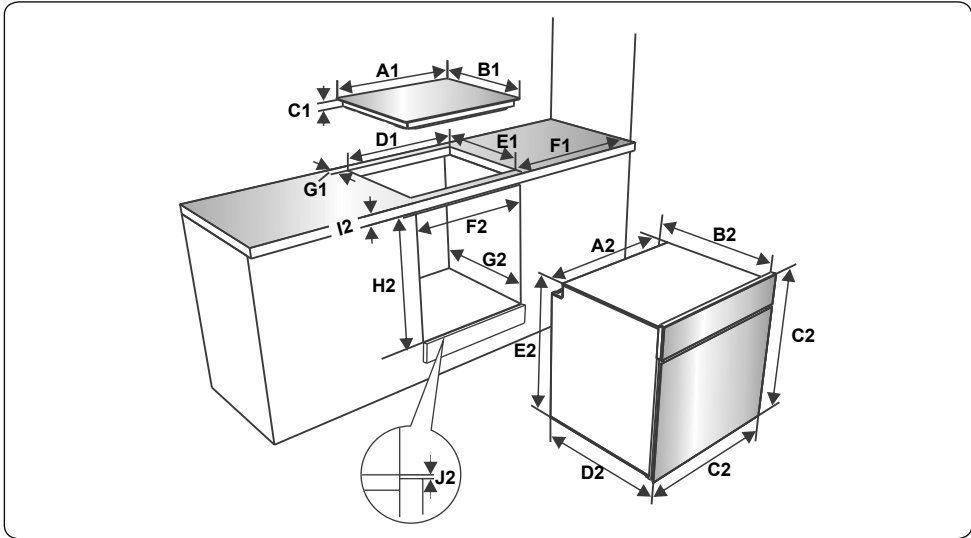
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

EINBAUMASSE FÜR KOCHFELD

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	54	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

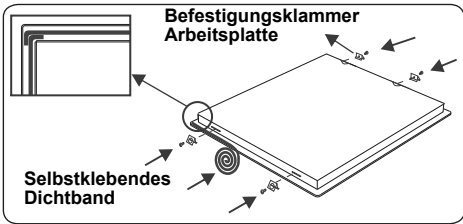
EINBAUMASSE FÜR BACKOFEN

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	38		



Einbauen des Kochfeldes

Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.

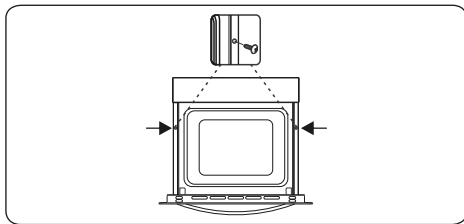


Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

Einbauen des Backofens

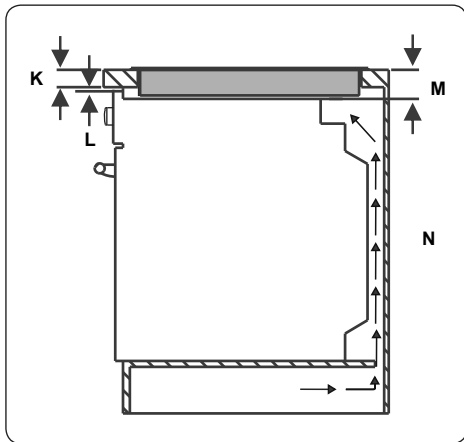
Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschrank einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.

Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes festschrauben.



WENN DER OFEN UNTER EINEM KOCHFELD INSTALLIERT IST:

Die Dicke der Arbeitsplatte, die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Ofen müssen den Angaben in den Abbildungen für die Luftzirkulation entsprechen.



min. K (mm)	38	min. M (mm)	64
min. L (mm)	5	min. N (mm)	20

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).

Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.

Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.

Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.

Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.

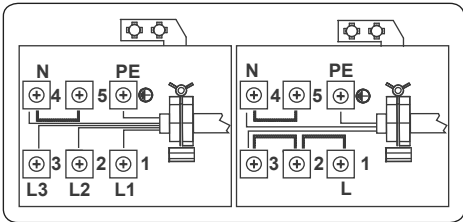
Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ und 380-415 V 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.

Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.

Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.

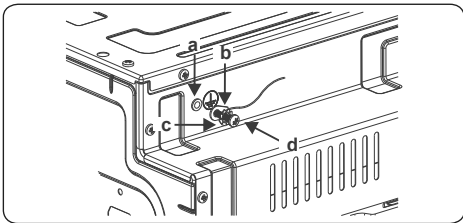
Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

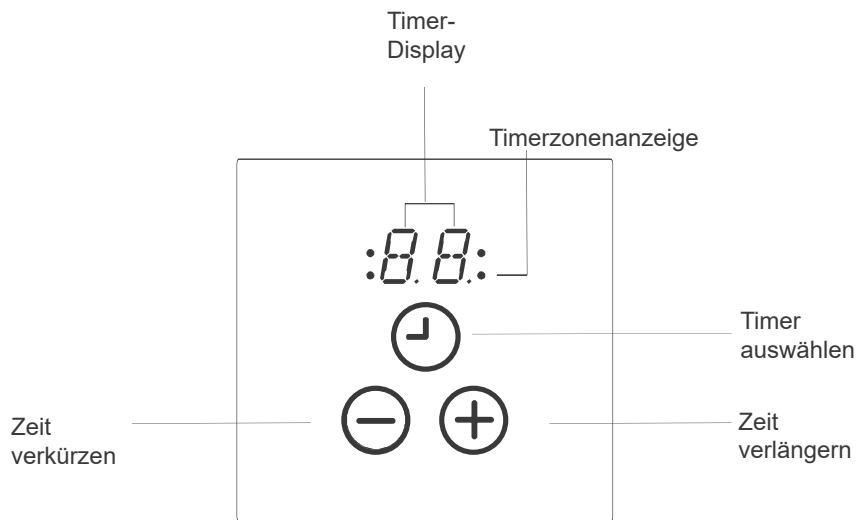


Die Installation des grün-gelben Erdungskabels sollte wie abgebildet mit Hilfe der Schraube und Unterlegscheibe im Dokumentenbeutel erfolgen. Eine zuverlässige Erdung sollte unbedingt bei der Installation des Ofens hergestellt werden.

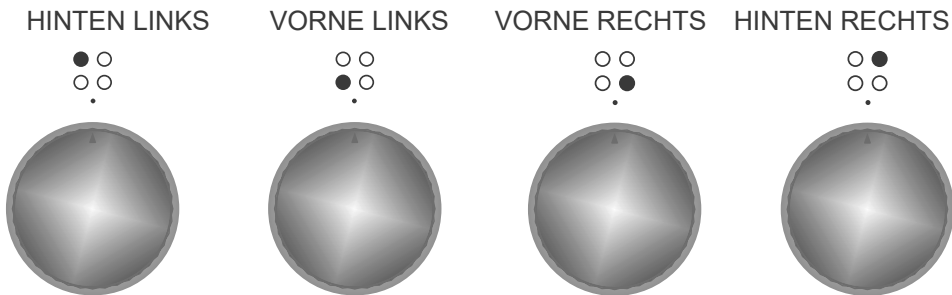
a	Mutter	c	Unterlegscheibe
b	Erdungskabel	d	Schraube



DAS OFENBEDIENFELD FÜR DAS INDUKTIONSKOCHFELD VERWENDEN



HITZEEINSTELLUNGSKNÖPFE FÜR INDUKTIONSSHERDE



Benutzen Sie das Induktionskochfeld mit geeignetem Kochgeschirr.

Nach dieser Zeit befindet sich das Kochfeld im Standby-Modus und ist benutzbar.

Das Kochfeld wird mit Knöpfen für die Einstellung der Kochstufe gesteuert, die mit Touchsensoren zur Zeiteinstellung ausgestattet sind.

Jede Sensoraktivierung wird von einem Signalton begleitet.

Einschalten der Kochfelder:

Verwenden Sie den entsprechenden Knopf, um die Kochstufe von 0 bis 9 einzustellen. Das Element ist nun bereit zum Kochen. Für die schnellsten Kochzeiten, lassen Sie den Schalter 2 Sekunden lang auf der P-Position, um die Boost-Funktion zu aktivieren und stellen Sie dann die gewünschte Kochstufe ein.

Ausschalten der Kochfelder:

Stellen Sie den Knopf auf „0“.

Wenn das Kochfeld heiß ist, wird anstatt „0“ ein „H“ angezeigt.

Resthitze-Anzeige

Die Resthitze-Anzeige zeigt an, dass die Glaskeramik-Oberfläche im Durchmesser eines Kochbereichs eine für die Berührung gefährliche Temperatur aufweist.

Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm so lange ein „H“ an, bis die Temperatur der Kochzone unkritische Werte erreicht hat.

Sicherheitsabschaltung:

Jede Kochzone wird nach einer definierten maximalen Zeit ohne Anpassung der Hitzeeinstellung automatisch abgeschaltet. Jede Änderung der

Kochzone setzt diese Zeit auf die maximale Betriebsdauer zurück. Die maximale Betriebsdauer hängt von der gewählten Temperatureinstellung ab.

Hitzeeinstellung	Sicherheitsabschaltung nach
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

Timer-Funktion

Kochzonen-Timer (1 - 99 Min.):

Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, kann für jede Kochzone ein individueller Timer programmiert werden.

Passen Sie die Kochstufe für eine Kochzone an und aktivieren Sie dann die Timer-Einstellungstaste ☺, der Timer kann als Abschaltfunktion für die Kochzone programmiert werden. Um den Timer sind vier LEDs angeordnet. Diese geben an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt der Timer-Bildschirm zum Timer, der als nächstes ausläuft (für den Fall, dass Sie mehrere Kochfelder programmiert haben).

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton und der Bildschirm zeigt statisch „00“. Die entsprechende LED des Kochzonen-Timers blinkt. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton und das Blinken der Timer-LED werden automatisch nach 2 Sekunden oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Piepton:

Während das Kochfeld in Betrieb ist,

werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert:

Normale Bedienung einer Taste durch einen kurzen Ton

Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) durch einen längeren, unterbrochenen Signalton.

Boost-Funktion:

Ein Kochfeld muss ausgewählt sein, die Kochstufe auf „gewünschte Kochstufe“ gesetzt sein und die P-Taste (Boost) nochmals gedrückt sein.

Die Boost-Funktion kann dann aktiviert werden, wenn das Induktionsmodul die Einstellung für diese Kochzone akzeptiert. Wenn die Funktion aktiv ist, wird „P“ im entsprechenden Bildschirm angezeigt.

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten und das integrierte Leistungs-Management wird aktiviert.

Die notwendige Leistungsverminderung wird durch Blinken im entsprechenden Kochzonen-Bildschirm angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden lang aktiv und erlaubt keine weiteren Anpassungen der Einstellungen, bevor die Leistung nicht reduziert wurde.

TIPPS UND TRICKS

Kochgeschirr

· Nutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr mit einem ebenen Boden und dem selben Durchmesser wie die Kochzone. Dies verringert die Kochzeiten.

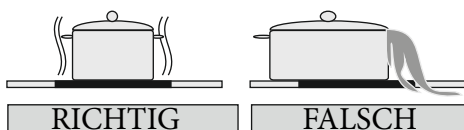
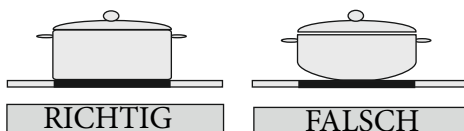
· Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn vom Hersteller entsprechend angegeben), liefert die besten Kochergebnisse.

· Kochgeschirr mit Böden aus emailliertem Stahl, Aluminium oder Kupfer kann metallische Rückstände auf dem Kochfeld verursachen. Diese können schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Nutzung.

· Kochgeschirr ist geeignet für Induktion, wenn am Boden des Kochgeschirrs ein Magnet haften bleibt.

· Das Kochgeschirr muss zentral auf die Kochzone gestellt werden. Bei nicht korrekter Platzierung wird dies angezeigt.

· Bei Nutzung bestimmter Pfannen könnten diese diverse Geräusche produzieren. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.



Energiesparen

· Induktionszonen passen sich in einem gewissen Maße automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Dennoch muss der magnetische Teil des Kochgeschirr-Bodens einen gewissen Durchmesser haben, welcher von der

werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert:

Normale Bedienung einer Taste durch einen kurzen Ton

Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) durch einen längeren, unterbrochenen Signalton.

Boost-Funktion:

Ein Kochfeld muss ausgewählt sein, die Kochstufe auf „gewünschte Kochstufe“ gesetzt sein und die P-Taste (Boost) nochmals gedrückt sein.

Die Boost-Funktion kann dann aktiviert werden, wenn das Induktionsmodul die Einstellung für diese Kochzone akzeptiert. Wenn die Funktion aktiv ist, wird „P“ im entsprechenden Bildschirm angezeigt.

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten und das integrierte Leistungs-Management wird aktiviert.

Die notwendige Leistungsverminderung wird durch Blinken im entsprechenden Kochzonen-Bildschirm angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden lang aktiv und erlaubt keine weiteren Anpassungen der Einstellungen, bevor die Leistung nicht reduziert wurde.

TIPPS UND TRICKS

Kochgeschirr

· Nutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr mit einem ebenen Boden und dem selben Durchmesser wie die Kochzone. Dies verringert die Kochzeiten.

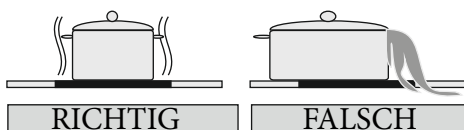
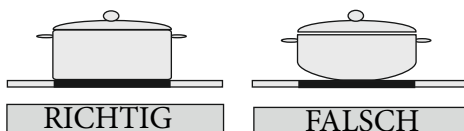
· Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn vom Hersteller entsprechend angegeben), liefert die besten Kochergebnisse.

· Kochgeschirr mit Böden aus emailliertem Stahl, Aluminium oder Kupfer kann metallische Rückstände auf dem Kochfeld verursachen. Diese können schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Nutzung.

· Kochgeschirr ist geeignet für Induktion, wenn am Boden des Kochgeschirrs ein Magnet haften bleibt.

· Das Kochgeschirr muss zentral auf die Kochzone gestellt werden. Bei nicht korrekter Platzierung wird dies angezeigt.

· Bei Nutzung bestimmter Pfannen könnten diese diverse Geräusche produzieren. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.

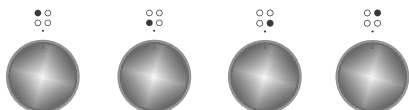
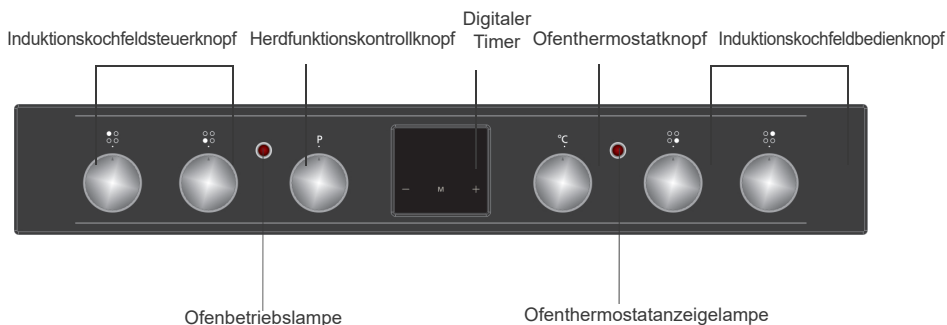


Energiesparen

· Induktionszonen passen sich in einem gewissen Maße automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Dennoch muss der magnetische Teil des Kochgeschirr-Bodens einen gewissen Durchmesser haben, welcher von der

BEDIENFELDER

Einbaufen



DIE BENUTZUNG DES BACKOFENTEILS DES GERÄTS

Backofenfunktionsbedienknopf

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Backofenfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.

Backofenfunktionsbedienknopf

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Backofenfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.

Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.



Backofenlampe:

Nur die Backofenlampe wird eingeschaltet und bleibt bei allen Backfunktionen angeschaltet.



Auftaufunktion:

Die Warnlichter des Backofens werden eingeschaltet, der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Zur Nutzung der Auftaufunktion stellen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel in den Backofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen, unter die aufzutauenden Nahrungsmittel ein Ofenblech zum Auffangen des Schmelzwassers zu platzieren. Diese Funktion wird Ihre Lebensmittel nicht garen oder backen, sondern nur auftauen.



Umluft-Funktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere und untere Heizelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion erzielt gute Ergebnisse beim Backen von Gebäck. Das Backen wird durch das obere und untere Heizelement durchgeführt und die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation gibt den Speisen einen leichten Grilleffekt. Ein zehnminütiges Vorheizen des Backo-

fen ist empfehlenswert.



Ober- und Unterhitze-Funktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das untere und obere Heizelement heizen sich auf. Die Ober-/Unterhitze-Funktion gibt Wärme ab, um Speisen auf den oberen und unteren Blechen gleichzeitig zu garen. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufläufe, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen und es ist am Besten, bei dieser Funktion nur auf einer Schiene zu garen.

Grillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten verwendet. Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten Sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert. Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.

Schnellgrillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen

sich auf. Diese Funktion wird für ein schnelleres Grillen und für die Abdeckung einer größeren Oberfläche, z. B. für das Grillen von Fleisch, verwendet. Benutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert. Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Doppelgrill-Umluftfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion wird für das Grillen dickere Speisen und zur Abdeckung einer größeren Oberfläche verwendet. Sowohl die oberen Heizelemente als auch der Grill werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.

Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert.

Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Pizzafunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zum Backen von Speisen, wie z.B. Pizza, in kurzer Zeit.

Während der Lüfter die Hitze gleichmäßig verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen des Teigs.

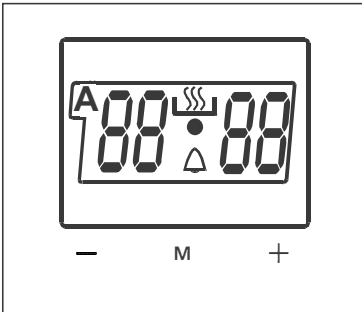


Turbofunktion

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das untere Heizelement heizt sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Die Turbofunktion wird die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilen. Die Nahrung auf allen Schienen wird gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

Benutzung des Digitaltimers

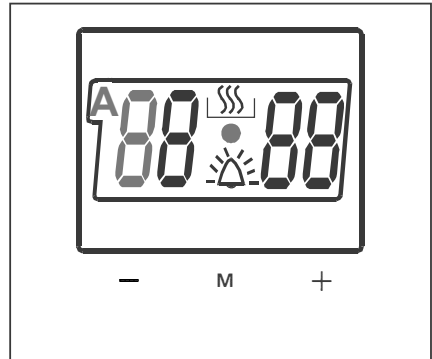


Zeiteinstellung:

Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach Einschalten des Ofens blinken das Symbol (A) sowie die drei „0“ auf dem Display. Drücken Sie gleichzeitig die (+)- und (-)-Tasten. Das Symbol erscheint auf der Anzeige. Der Punkt in der Mitte der Anzeige fängt ebenfalls an zu blinken. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Tageszeit unter Nutzung der (+)- und (-)-Tasten ein. Nach der Einstellung wird der Punkt dauerhaft beleuchtet sein.

Nach Einschalten des Ofens, wenn das Symbol (A) sowie die drei „0“ in der Anzeige blinken, kann der Ofen durch Nutzung der Bedienasten nicht bedient werden. Nach gleichzeitigem Drücken von (+) und (-) für die Zeiteinstellung beginnt das Symbol auf der Anzeige zu blinken. Wenn das Symbol erscheint, können Sie den Backofenteil manuell bedienen. Im Falle eines Stromausfalls muss die Uhrzeit erneut eingestellt werden, da die eingestellte Zeit automatisch auf Null gestellt wird.

Einstellung des Signaltons des Timers :



Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach Einschalten des Ofens beginnen das Symbol (A) sowie die drei „0“ auf dem Display zu blinken. Drücken Sie gleichzeitig die (+)- und (-)-Tasten.

Das Symbol erscheint auf der Anzeige. Der Punkt in der Mitte der Anzeige fängt ebenfalls an zu blinken. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Tageszeit unter Nutzung der (+)- und (-)-Tasten ein. Nach der Einstellung wird der Punkt dauerhaft beleuchtet sein. Diese Funktion kann dazu genutzt werden, nach Ablauf der eingestellten Zeit einen Signaltön auszugeben.

Drücken Sie die MODE-Taste in der Mitte. Das Symbol blinkt auf der Anzeige. Drei „0“ werden ebenfalls aufleuchten. Stellen Sie, während das Symbol blinkt, die gewünschte Zeitperiode unter Nutzung der (+)- und (-)-Tasten ein. Einige Zeit nach der Einstellung wird das Symbol kontinuierlich leucht-

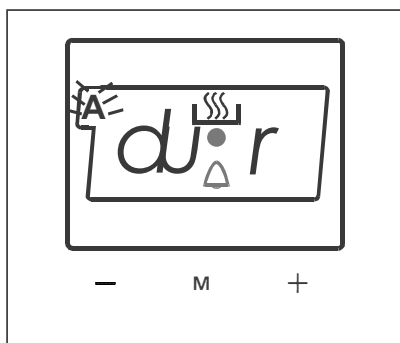
ten. Wenn das Symbol durchgehend leuchtet, ist die Einstellung der Signaltonfunktion abgeschlossen.

Der Signalton-Timer kann auf einen Wert zwischen 0 und 23:59 Stunden eingestellt werden.

Nach Ablauf des Timers gibt es einen Signalton und das Symbol beginnt, auf dem Bildschirm zu blinken. Das Drücken einer beliebigen Taste wird den Signalton stoppen und das Symbol verschwindet vom Bildschirm.

Der Signalton-Timer dient lediglich als Warnung. Der Ofen wird durch die Verwendung dieser Funktion nicht aktiviert.

Einstellung der Garzeit:



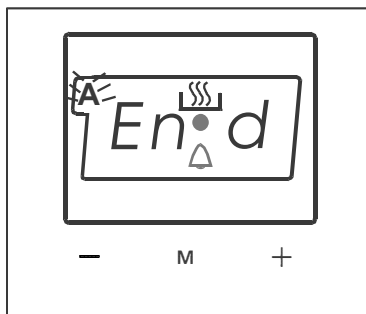
Diese Funktion dient dazu, in einer gewünschten Zeitspanne zu garen. Die zuzubereitenden Lebensmittel werden in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Garprogramm eingestellt. Abhängig von den Speisen, die zubereitet werden sollen, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt. Drücken Sie die

MODE-Taste, bis Sie „Stop“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie das „Stop“ auf der Anzeige sehen, beginnt das (A)-Symbol zu blinken. Passen Sie die Kochzeit durch Drücken der (+)- und (-)-Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Einige Zeit, nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige aufleuchten. Nachdem Sie dies getan haben, schaltet sich der Ofen ein.

Eine Kochzeit zwischen 0 bis 10 Stunden kann eingestellt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Timer den Ofen und gibt einen Warnton aus. (A) wird ebenfalls auf der Anzeige zu blinken beginnen. Nachdem die Ofentaste und der Ofenthermostat auf die Ausgangsposition gesetzt wurden, wird das Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton ausschalten. Gleichzeitig wird der Timer auf Handbetrieb eingestellt.

Einstellung der Garendzeit:



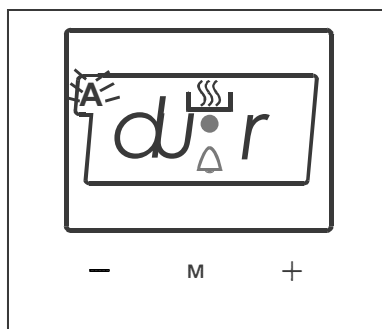
Diese Funktion wird zum Garen mit einer gewünschten Endzeit verwendet. Die zuzubereitenden Speisen werden in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt. Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „End“ auf der Timeranzeige sehen, das (A)-Symbol bzw. die Tageszeit blinken im Wechsel.

Passen Sie die Endzeit durch Drücken der (+)- und (-)-Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Einige Zeit, nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein. Nachdem Sie dies getan haben, schaltet sich der Ofen ein.

Sie können eine Zeit einstellen, die bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit liegt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Timer den Ofen und gibt einen Signalton aus. Gleichzeitig wird (A) auf Anzeige zu blinken beginnen. Nachdem die Ofentaste und der Ofenthermostat auf die Ausgangsposition eingestellt wurden, wird das Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton ausschalten. Der Timer wird auch wieder auf Handbetrieb umschalten.

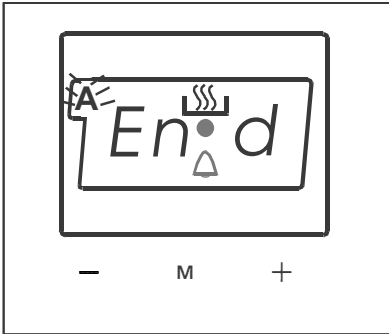
Vollautomatische Programmierung:



Diese Funktion wird zum Kochen nach einer bestimmten Zeitspanne innerhalb einer bestimmten Dauer verwendet. Die zuzubereitenden Lebensmittel werden in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt.

Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „Stop“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie das „Stop“ auf der Anzeige sehen, beginnt das (A) Symbol zu blinken. Passen Sie die Endzeit durch Drücken der (+) und (-) -Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Einige Zeit, nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein.

Eine Kochzeit zwischen 0 bis 10 Stunden kann eingestellt werden.



Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „End“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie das „Stop“ auf der Anzeige sehen, beginnt das (A) Symbol zu blinken. Passen Sie die Endzeit durch Drücken der (+) und (-)-Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Einige Zeit, nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein.

Die eingestellte Kochdauer kann innerhalb einem Zeitraum von 23:59 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit liegen.

Der Ofen wird zur berechneten Zeit anfangen, indem er die Garzeit von der eingestellten Endzeit abzieht, und wird zur eingestellten Endzeit stoppen. Der Timer gibt einen hörbaren Signalton aus und das Symbol (A) beginnt zu blinken. Nachdem die Ofentaste und der Ofenthermostat in die Ausgangsposition zurückgestellt wurden, wird das

Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton ausschalten. Die aktuelle Zeit kann auch auf dem Timer angezeigt werden.

Tastensperre:

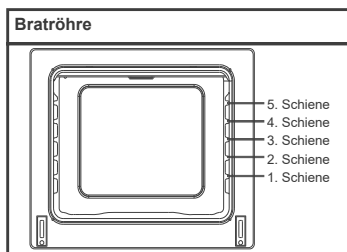
- Die Tastensperre wird automatisch aktiviert, wenn der Timer bei normaler Benutzung 5 Sekunden lang nicht verwendet wird. Halten Sie zur Freigabe des Timers 3 Sekunden lang die MODE-Taste gedrückt. Anschließend kann die gewünschte Aktion vorgenommen werden.

Nach Aktivierung der MODE-Taste wird jede Taste bei Druck aktiviert.

Zubehör

Das Produkt wird mit Zubehör ausgeliefert. Sie können auch aus anderen Quellen beschafftes Zubehör verwenden, dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein. Sie können auch Glasgeschirr, Kuchenformen und Backofenbleche verwenden, die für die Verwendung in einem Backofen geeignet sind. Wenn Sie fremdes Zubehör verwenden, müssen Sie die Anleitungen des Herstellers befolgen. Wenn kleines Geschirr verwendet wird, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgitters. Wenn die zu garende Speise das Backofenblech nicht vollständig bedeckt, wenn die Speise aus dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens heruntertropfen, verwendet wird, kann sich das Blech verformen. Dies geschieht wegen der während des Bratens auftretenden hohen Temperaturen. Das Blech kehrt, nachdem es wieder abgekühlt ist, in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, dass während des Hitzeausstauschs vor kommt. Stellen Sie keine heißen Glastablets und Glasgeschirr direkt aus dem Backofen in eine kalte Umgebung, um das Zerschlagen der Tablets oder des Geschirrs zu vermeiden. Stellen Sie sie nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch und lassen sie langsam auskühlen. Wenn Sie den Grill Ihres Backofens verwenden, empfehlen wir Ihnen (wenn geeignet), den mitgelieferten Rost zu verwenden. Wenn Sie den Drahtrost verwenden, dann stellen Sie ein Blech auf eine der unteren Schienen, damit herabtropfendes Öl aufgefangen wird. Sie können Wasser in das Blech füllen, um die Reinigung zu erleichtern. Wie schon in den entsprechenden Absätzen erklärt, versuchen Sie niemals, einen gasbetriebenen Grillbrenner ohne den Grillschutzdeckel zu verwenden.

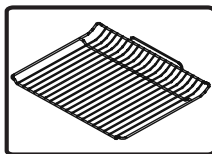
Wenn Ihr Herd einen gasbetriebenen Grillbrenner besitzt, aber das Hitzeschild des Grills fehlt, beschädigt ist oder nicht verwendet werden kann, dann bestellen Sie beim nächsten zugelassenen Kundendienstzentrum einen Ersatz.



Backofenzubehör

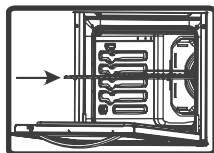
Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Drahtgitter



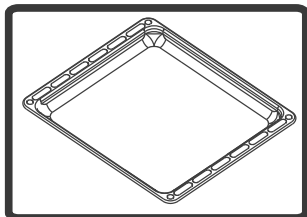
Der Drahtrost wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichem Kochgeschirr verwendet.

ACHTUNG- Schieben Sie den Rost richtig in die entsprechende Schiene der Bratröhre ein und schieben Sie ihn nach hinten.



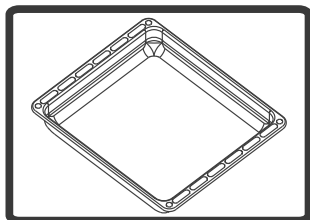
Flaches Blech

Das □ □ □ Blech wird zum Backen von Gebäck, wie Flans usw., verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre zu platzieren, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



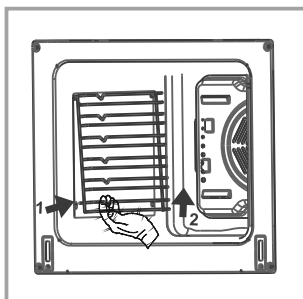
Tiefes Blech

Das tiefe Blech wird zum Schmoren verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



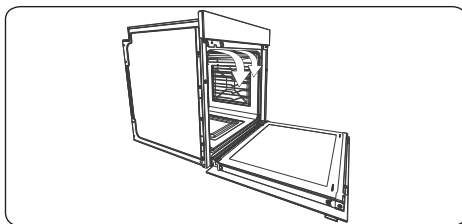
Entfernung des Gitterrosts

Ziehen Sie, wie im Bild gezeigt, am Gitterrost. Nachdem Sie es aus der Halterung entfernt haben, heben Sie ihn an.



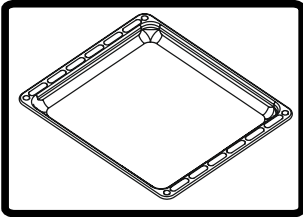
Heißluftabschirmung

Das patentierte Heißluft-Schutzsystem verhindert, dass heiße Luft im Ofen den Nutzer erreicht, indem beim Öffnen der Gerätetür ein Luftvorhang vor der Ofengarzone erzeugt wird.



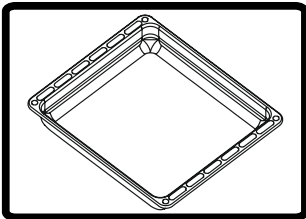
Flaches Blech

Das flache Blech wird zum Backen von Gebäck, wie Flans usw., verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre zu platzieren, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



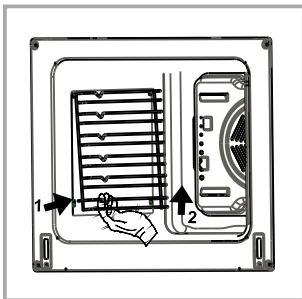
Tiefes Blech

Das tiefe Blech wird zum Schmoren verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



Entfernung des Gitterrosts

Ziehen Sie, wie im Bild gezeigt, am Gitterrost. Nachdem Sie es aus der Halterung entfernt haben, heben Sie ihn an.



ihn nochmal mit einem feuchten Tuch aus und wischen ihn dann trocken. Eine vollständige Reinigung unter Verwendung von Trockenpulverreinigern. Bei einem Herd mit katalytisch emaillierten Zargen müssen die Rück- und die Seitenwände des Innenrahmens nicht gereinigt werden. Allerdings sollten Sie, je nach Verwendung, nach einem gewissen Zeitraum ausgetauscht werden.

WARTUNG

Ersatz der Backofenlampe

Der Ersatz der Backofenlampe muss durch einen zugelassenen Techniker erfolgen. Die Glühbirne sollte folgende technische Daten aufweisen: 230V, 25Watt, Type E14,T300. Bevor Sie die Glühbirne austauschen, muss der Backofen ausgesteckt und kalt sein.

Diese Glühbirne ist speziell für die Verwendung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und ist nicht zur Beleuchtung von Räumen geeignet.

KUNDENDIENST UND TRANSPORT

ANFORDERUNGEN, BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Wenn der Herd nicht funktioniert:

Der Ofen könnte abgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt sein. Bei Modellen mit einem Timer könnte der Timer nicht eingestellt worden sein.

Wenn der Herd nicht heizt:

Die Hitze wurde vielleicht nicht mit dem Knopf zum Einstellen der Temperatur eingestellt.

Die Innenlampe leuchtet nicht:

Überprüfen Sie die Stromversorgung. Es muss auch geprüft werden, ob die Lampen defekt sind. Wenn Sie defekt sind, können Sie sie anhand der folgenden Anleitung ersetzen.:

Garen (wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig garen)

Überprüfen Sie die Position der Bleche, Garzeiten und Hitzewerte gemäß dem Handbuch.

Wenn Sie immer noch Probleme mit Ihrem Backofen haben, rufen Sie bitte den zugelassenen Kundendienst.

INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Wenn Sie Ihren Backofen transportieren möchten:

Bewahren Sie die Originalverpackung auf und verwenden Sie sie für den Transport. Befolgen Sie die Transporthinweise auf dem Karton. Befestigen Sie mit Klebeband die Bestandteile des Kochfeldes an die Kochplatten.

Legen Sie ein Stück Papier zwischen die obere Abdeckung und das Kochfeld, decken Sie die obere Abdeckung ab und befestigen Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden des Backofens.

Kleben Sie ein Stück Karton oder Papier auf die Backofentür, um das Glas der Backofentür, damit die Blechen, der Drahtgrill und die Schienen während des Transport diese nicht beschädigen. Befestigen Sie ebenfalls die Backofentür mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

Ergreifen Sie entsprechende Maßnahmen, um die äußeren Oberflächen (Glass und lackierte Oberflächen) des Ofens gegen eventuelle Stöße zu schützen.

GERICHTE	TURBO			OBERES-UNTERES				OBERER & UNTERER LÜFTER				GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (Min.)	Thermostat Pos. (Min.)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)
Blätterteiggebäck	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	170-190	1-2	25-35				
Kuchen	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	170-190	150-170	1-2-3	25-35				
Keils	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	170-190	150-170	1-2-3	25-35				
Gegrillte Fleischbällchen											200	200	4	10-15
Wässige Speisen	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	175-200	2	40-50				
Hähnchen														
Braten				200	1-2	45-60	200	200	1-2	45-60	200	200	*	50-60
Beefsteak											200	200	3-4	15-25
Schichtkuchen	160-180	1-4	30-40								200	200	4	15-25
Schichtgebäck	170-190	1-4	35-45											
* Backen mit Brathuhn-Spieß...														

FEHLERMELDUNGEN

Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode auf der Anzeige der Kochplatte angezeigt.

E1: Der Lüfter ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Fachmann.

E2: Induktionsspule ist zu heiß – schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus und lassen Sie die Spule abkühlen.

E3: Die Versorgungsspannung stimmt nicht mit den Nennwerten überein. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus, warten Sie, bis das „H“ bei allen Zonen verschwindet, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

E4: Die Netzfrequenz unterscheidet sich von den Nennwerten. Schalten Sie das Kochfeld aus – warten Sie, bis das „H“ bei allen Zonen verschwindet, schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von XX ein und nutzen Sie es weiter. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, stecken Sie den Stecker des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von XX ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

E5: Die interne Temperatur des Kochfelds ist zu heiß – schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus und lassen Sie die Kochplatten abkühlen.

E6: Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Kochplatte. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.

E7: Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen

autorisierten Servicetechniker.

E8: Der Kühlertemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.

EA: Sättigungsfehler der großen Spule. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

EC: Fehler bei der Versorgungsspannung. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

C1-C8: Mikroprozessor-Alarm. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

Cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de haute qualité dépassant vos attentes. Votre appareil est produit dans des usines modernes et est soumis à de soigneux tests de qualité. Ce manuel a été préparé pour vous aider à utiliser votre appareil, fabriqué en utilisant les dernières technologies, avec confiance et de manière efficace. Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide comprenant des informations basiques de sécurité concernant l'installation, l'entretien et l'utilisation. Veuillez contacter votre centre de service après-vente autorisé le plus proche pour l'installation de votre appareil.

Table des matières

Présentation et taille du produit

Avertissements

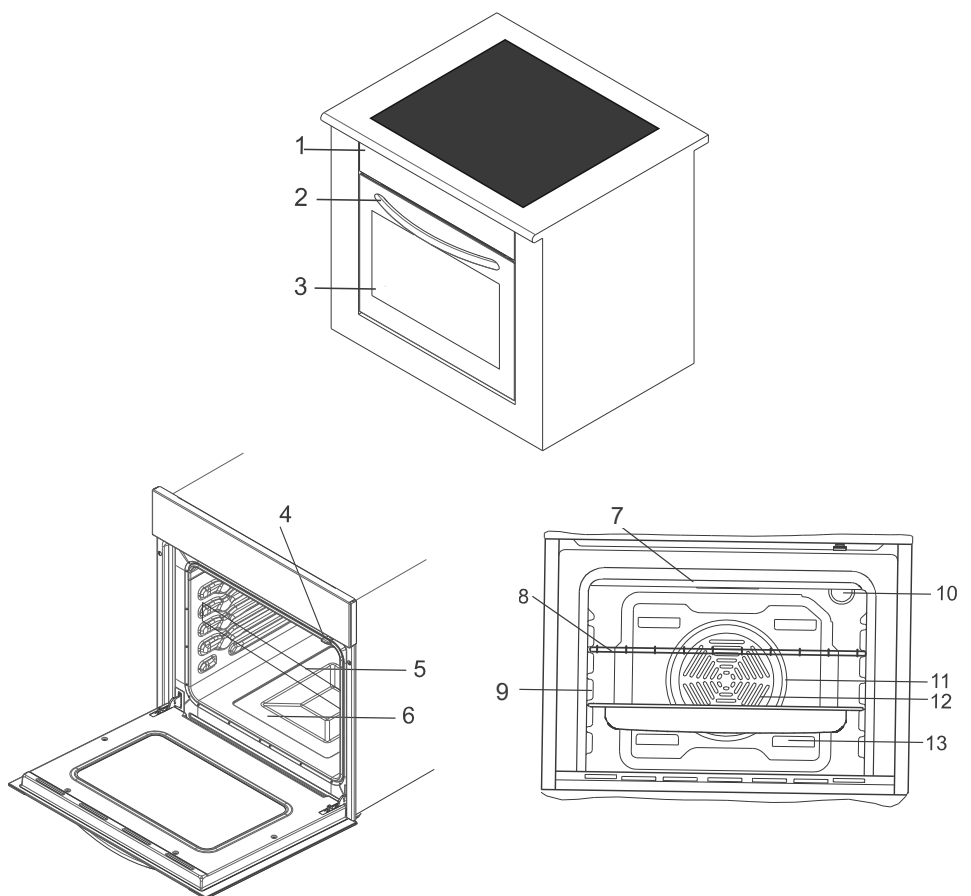
Préparation de l'installation et de l'utilisation

Utilisation du four

Nettoyage et entretien de votre produit

Service et transport

PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT

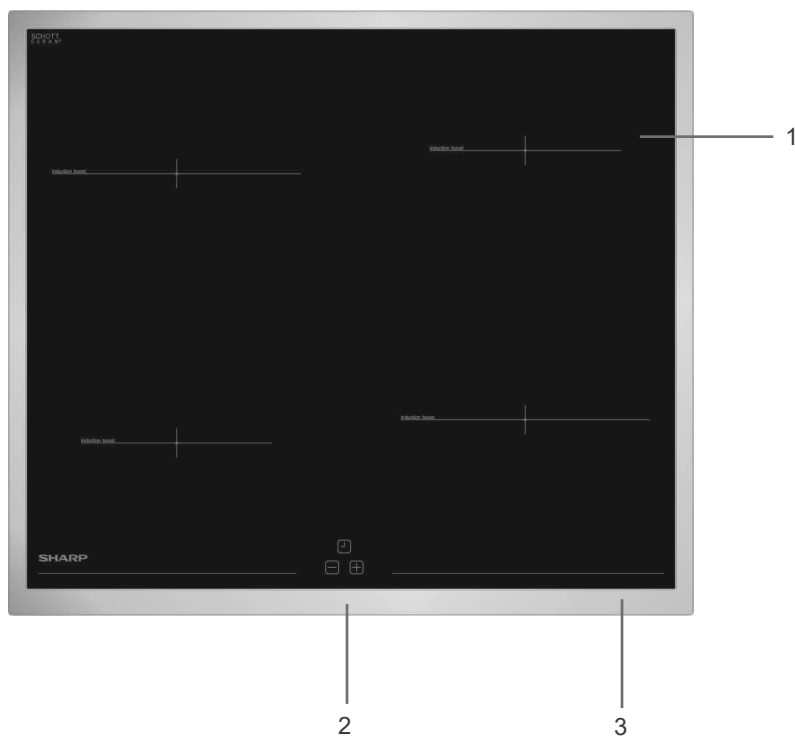


LISTE DES COMPOSANTS :

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignée
- 3- Porte du four
- 4- Verrouillage parental
- 5- Plateau
- 6- Élément chauffant inférieur (derrière la plaque)

- 7- Élément chauffant supérieur (derrière la plaque)
- 8- Grille
- 9- Guides
- 10- Lampe de four
- 11- Élément chauffant turbo (derrière la plaque)
- 12- Ventilateur (derrière la plaque)
- 13- Plaques de blocage de l'extraction d'air

PLAQUES À INDUCTION



1 Système de cuisson à induction

2 Unité de contrôle tactile

3 Surface vitrocéramique

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTièrement AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMLACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE.

VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION.

Avertissements généraux de sécurité

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entre-

tien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf en cas de supervision continue.

AVERTISSEMENT : La cuisson non surveillée de graisse ou d'huile sur une plaque électrique peut être dangereuse et être cause d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil puis recouvrez les flammes, par ex. avec un couvercle ou une couverture antifeu.

AVERTISSEMENT : Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture. Veuillez attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse avant de fermer le couvercle.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.

Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Durant l'utilisation, des poignées tenues pendant une longue période peut devenir chaude en conditions normales d'utilisation.

N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif

ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation du four (cuisson normale ou gril). Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.

- Pour les plaques de cuisson à induction, les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface des plaques, celle-ci pouvant devenir chaude.

- Pour les plaques de cuisson à induction, éteignez les foyers de cuisson en utilisant leurs commandes et non en dépendant du détecteur de casserole.

Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.

Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les réglages requis pour cet appareil sont indiqués sur l'étiquette.

ATTENTION : Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.

N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de porte.

Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le

verre avec des accessoires.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou toute personne similairement qualifiée afin d'éviter tout risque.

Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

Avertissements d'installation :

N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.

L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.

Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez

un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.

Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...

Les matériaux entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C.

Durant l'utilisation

Durant votre première utilisation du four, une odeur se dégagera des matériaux d'isolation et des éléments chauffants.

Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le tourner à vide à la température maximale pendant 45 minutes. Au même moment vous devez ventilez correctement l'environnement dans le-

quel le produit est installé.

Durant l'utilisation, les surfaces extérieures et intérieures du four peuvent chauffer. Lorsque vous ouvrez la porte de four, reculez pour éviter la vapeur chaude sortant du four. Celle-ci peut poser un risque de brûlure.

Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.

Utilisez toujours des gants pour four pour retirer et remplacer les aliments dans le four.

Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsqu'elles sont soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.

Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversée ou attrapées.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.

Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four. Faites attention à ne pas renverser de liquide chaud.

Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez rien dessus. Ceci pourrait déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.

Ne placez pas d'objets lourds ou inflammables (nylon, sac plastique, papier,

tissu, etc...) dans le four. Ceci inclut les articles de cuisine comprenant des pièces en plastique (par ex. poignées). N'accrochez pas de chiffon ou de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.

Durant le nettoyage et l'entretien :

Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.

Ceci est possible après avoir débranché l'appareil ou coupé les interrupteurs principaux.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.

PRÉPARATION DE L'INSTALLATION ET DE L'UTILISATION

Fabriquée avec des pièces et matériaux de meilleure qualité, ce four moderne et pratique répond à tous vos besoins. Assurez-vous de lire ce manuel pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les problèmes futurs. Les informations fournies ci-dessous contiennent des règles importantes concernant la mise en place et les opérations de service. Elles doivent impérativement être lues, particulièrement par le technicien positionnant l'appareil.

CONTACTEZ UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !

INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.

Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.

Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

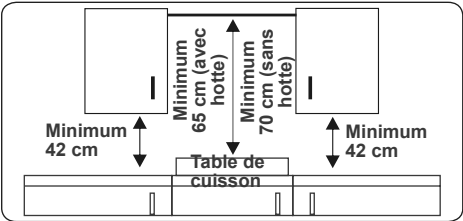
Instructions destinées à l'installateur
Instructions générales

Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.

Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
Le four doit être équipé d'un ventilateur.
Vérifier que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les arrivées et sorties de gaz ne sont pas bloquées.

INSTALLATION DES APPAREILS

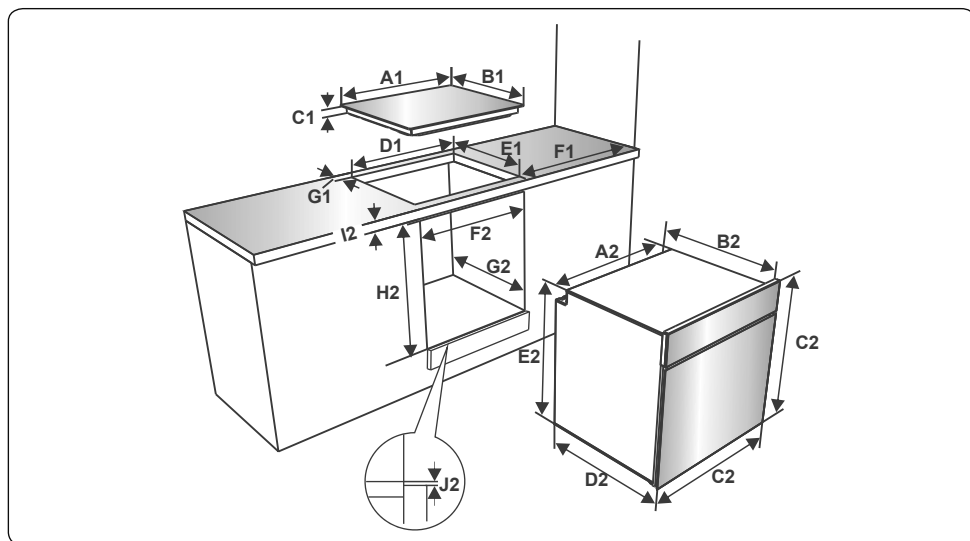
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

DIMENSIONS D'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	54	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

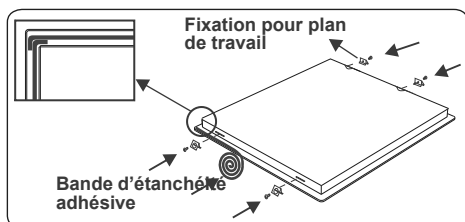
INSTALLATION DIMENSIONS FOR OVEN

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	38		



INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.

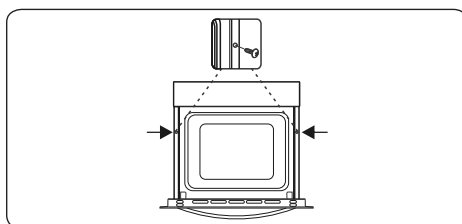


- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.
- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

INSTALLATION DU FOUR

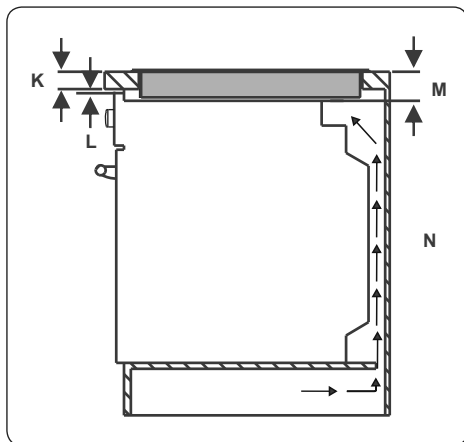
- Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit

touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



Si le four est installé sous une plaque de cuisson :

L'épaisseur du plan de travail ainsi que les distances entre la plaque de cuisson et le four doivent correspondre à celles indiquées sur les figures pour une bonne circulation de l'air.



min. K (mm)	38	min. M (mm)	64
min. L (mm)	5	min. N (mm)	20

Branchement électrique et sécurité

AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).

Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est

endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.

Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.

Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.

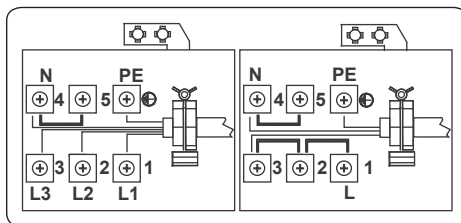
Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.

Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.

Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.

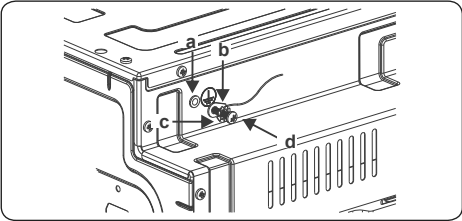
Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



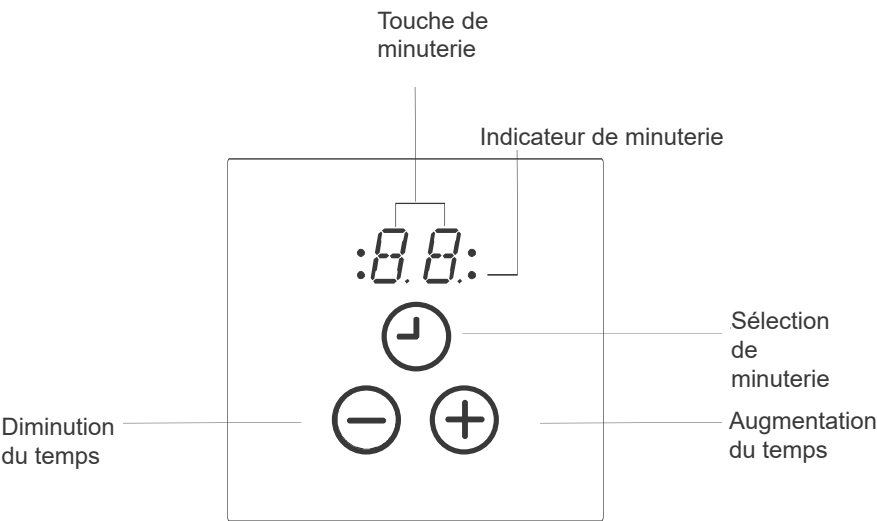
Installez le câble de mise à la terre jaune-vert comme indiqué dans l'image à l'aide de la vis et de la rondelle qui

se trouvent dans le porte-document.
Appliquez cette procédure lors de
l'installation du four.

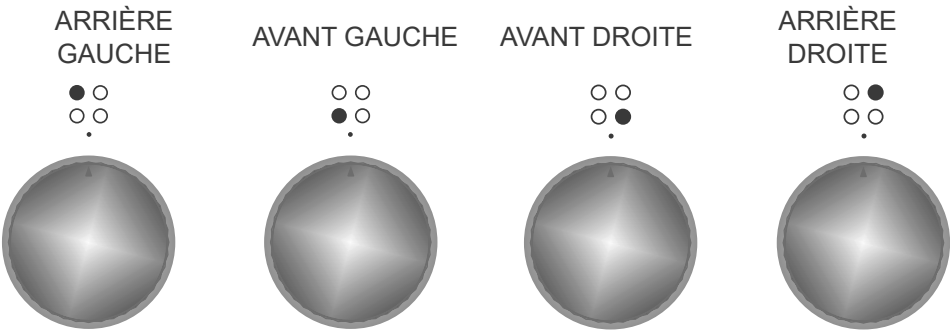
a	Écrou	c	Rondelle
b	Câble de mise à la terre	d	Vis



UTILISATION DU FOUR
PANNEAU DE COMMANDE DES PLAQUES À INDUCTION



BOUTON DE RÉGLAGE DE CHALEURS DES PLAQUES À INDUCTION



Utilisez les zones de cuisson à induction avec des articles de cuisine appropriés.

Une fois mises sous tension, les plaques sont en mode de veille et prêtes à fonctionner.

Les plaques sont contrôlées par des boutons permettant de régler le niveau de cuisson et avec des détecteur tactiles pour régler la minuterie.

Chaque activation de détecteur est suivie d'un signal sonore (Butzer).

Mise en marche des zones de cuisson :

Utilisation des boutons pour régler le niveau de cuisson de 0 à 9. Le foyer est dès à présent prêt à être utilisé. Pour arriver plus rapidement à ébullition, gardez le bouton en position P pendant 2 secondes pour activer la fonction Boosta puis régler le niveau de cuisson désiré.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson :

Placez le bouton en position « 0 ». Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affichera à la place de "0".

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'indicateur de chaleur résiduelle indique la vitre vitrocéramique est dangereusement chaude autour d'une zone de cuisson.

Une fois la zone de cuisson éteinte, l'affichage correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson ne soit plus critique.

Fonction d'arrêt de sécurité :

Toutes les zones de cuisson sont éteinte après une durée maximum de fonctionnement prédéfinie si le réglage

de température n'a pas été modifié. Chaque changement de la zone de cuisson fait passer la durée maximum de fonctionnement à sa valeur initiale. La durée maximum de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Réglage de température	Arrêt de sécurité après
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heures

Fonction minuterie

Minuterie de cuisson (1..99 min):

Lorsque les plaques sont allumées, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Ajustez le niveau d'une zone de cuisson puis activez la touche réglage de minuterie . La minuterie peut être programmée pour arrêter le fonctionnement d'une zone de cuisson. Quatre LEDs sont présentes autour de la minuterie. Celles-ci indiquent pour quelle zone la minuterie a été activée.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage de minuterie passe à la minuterie se terminant la première (lorsque plus d'une minuterie de cuisson doit être programmée)

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'affichage de minuterie indique "00" de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée sera mise à l'arrêt et "H" s'affichera si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et la LED de minuterie clignotante s'arrêteront automa-

tiquement après 2 minutes et/ou en pressant une touche quelconque.

Buzzer :

Lorsque les plaques sont allumées, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

- Activation normale d'une touche avec un court signal sonore
- Opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) avec un signal sonore long et intermittent

Fonction Boost :

Une zone de cuisson a été sélectionnée, le niveau de cuisson a été réglée sur "niveau de cuisson désiré" et la touche P(Boost) a été pressée à nouveau.

La fonction Boost peut être activée si le module à induction accepte le réglage de la zone de cuisson. Si la fonction Boost est active un "P" est présent dans l'affichage correspondant.

Activer le booster peut faire dépasser la puissance maximale, ce qui déclenche de système intégré de gestion de la puissance.

La réduction de puissance nécessaire est indiquée par le clignotement de l'affichage de zone de cuisson correspondant. Le clignotement est actif pendant 3 secondes, et le réglage de chaleur peut être modifié avant la réduction de puissance.

ASTUCES ET CONSEILS

Poêles et casseroles

Utilisez des poêles et casseroles ayant

un fond plat, épais, lisse et du même diamètre que les zones de cuisson. Ceci optimisera les temps de cuisson.

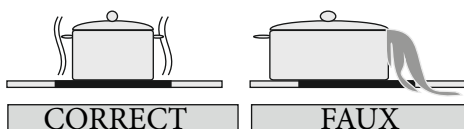
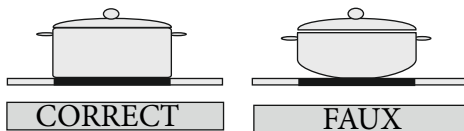
Les poêles et casseroles en acier, acier émaillé, fonte et acier inoxydable (si étiquetées de manière appropriée) vous offriront de meilleurs résultats.

Les poêles et casseroles en acier émaillé ou aluminium ou à fond en cuivre peuvent laisser des résidus métalliques sur les plaques. Ces résidus peuvent être difficiles à nettoyer. Nettoyez les plaques après chaque utilisation.

Une poêle ou casserole est adaptée aux plaques à inductions si un aimant colle à son fond.

Les récipients doivent être placés au centre des zones de cuisson. S'ils ne sont pas placés correctement, s'affiche.

Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Ceci est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.



Économies d'énergie

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la

taille du fond du récipient de cuisson, jusqu'à une certaine limite. Cependant la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum dépendant de la taille de la zone de cuisson.

Placez-les casseroles sur la zone de cuisson avant de la mettre en route. Si la plaque est mise en route avant de placer un récipient, la zone de cuisson ne fonctionnera pas et l'affichage affichera .

Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.

Lorsqu'un liquide commence à bouillir, réduisez le réglage de température.

Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

Sélectionnez la température appropriée à chaque cuisson spécifique.

Astuces de nettoyage

N'utilisez pas de tampon abrasif, de nettoyant corrosif ou aérosols ou d'objets coupants pour nettoyer les surfaces des plaques.

Pour éliminer les aliments brûlés, détrempiez-les avec un chiffon humide et du liquide vaisselle.

Vous pouvez utiliser un racloir pour enlever tout résidu alimentaire. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement, avant que le verre ne refroidisse.

Faites attention à ne pas rayer l'adhésif siliconé placé aux bords du verre en utilisant un racloir.

Le racloir comprend un rasoir, il doit donc être gardé hors de la portée des enfants.

Utilisez un nettoyant spécial pour plaques céramiques sur les plaques lorsqu'elles sont encore chaudes. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un papier absorbant.

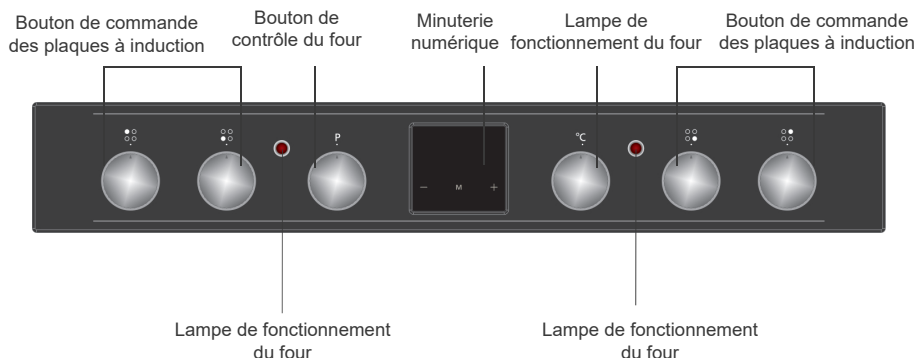
Exemples de cuissons

Les informations fournies dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à titre d'indication.

Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1-3	Réchauffement léger
4-5	Léger frémissement, réchauffement lent
6-7	Réchauffage et frémissement
8	Bouillonnement, cuisson à la poêle et grillades
9	Température maximum
P	Fonction Boost

PANNEAU DE COMMANDE

Four encastrable



UTILISATION DE LA PARTIE FOUR DE L'APPAREIL

Bouton de commande de la fonction four

Pour sélectionner la fonction de cuisson désirée, tournez le bouton vers le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées en détails dans la section suivante.

Bouton de contrôle du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson désirée, tournez le bouton vers le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées en détails dans la section suivante.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.



Lampe du four :

Uniquement la lampe du four s'allumera et restera allumée durant toutes les fonctions de cuisson.



Fonction décongélation :

Les voyants d'avertissement du four s'allumeront, le ventilateur commencera à tourner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments congelés dans le four sur une grille placée dans le troisième emplacement depuis le bas. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous les aliments à décongeler, afin de récupérer l'eau accumulée durant la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



Fonction ventilateur :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs et le ventilateur se mettront en route.

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs dans le four tandis que le ventilateur permet la cir-

culatation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson statique :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et inférieurs se mettront en route. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson homogène des aliments dans les parties hautes et basses du four. Elle est parfaite pour la cuisson des pâtisseries, des gâteaux, des gratins de pâtes, des lasagnes et des pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de ne cuire qu'avec une seule grille avec cette fonction.



Fonction gril :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de chauffage du gril commence à fonctionner. Cette fonction est utile pour griller les aliments. Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction de gril plus rapide :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments de gril et supérieur commenceront à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller plus rapidement les aliments et pour couvrir une large surface, comme pour la grillade de viande. Utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction double gril et ventilateur :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de gril, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais et pour couvrir une plus large zone de cuisson. Le gril et les éléments chauffants supérieurs se mettront en route, le ventilateur permettant une cuisson homogène.

Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau

en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction pizza

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants circulaire et inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas de manière homogène en peu de temps.

L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de pâtes à pain et gâteaux, le ventilateur répartissant la chaleur du four.

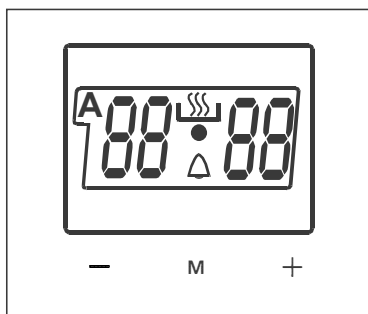


Fonction Turbo

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, l'élément chauffant inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo permet de répartir la chaleur de manière homogène dans le four. Les aliments seront cuits de manière homogène sur toutes les grilles. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Utilisation de la minuterie numérique

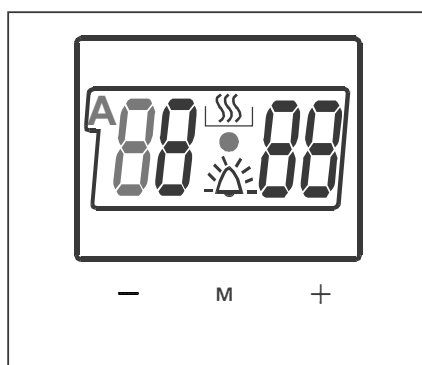


Réglage de l'heure :

L'heure doit être ajustée avant de commencer l'utilisation du four. Une fois le four sous tension, le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran commenceront à clignoter. Pressez les touches (+) et (-) simultanément. Le symbole apparaîtra à l'écran. Le point au milieu de l'écran commencera aussi à clignoter. En utilisant les touches (+) et (-), ajustez l'heure lorsque le point clignote. Une fois l'heure réglée, le point doit être allumé de manière continue.

Une fois le four sous tension, lorsque le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran commencent à clignoter, le four ne peut pas être utilisé via les touches de commande. Lorsque les touches (+) et (-) sont pressées simultanément pour ajuster l'heure, le symbole apparaîtra à l'écran. Lorsque ce symbole apparaît à l'écran, vous pouvez manuellement utiliser la partie four. L'heure étant ré-initialisée en cas de panne de courant, l'opération de réglage de l'heure doit être effectuée à nouveau.

Réglage de la minuterie d'avertissement audible :



La minuterie doit être ajustée avant de commencer l'utilisation du four. Une fois le four sous tension, le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran commenceront à clignoter. Pressez les touches (+) et (-) simultanément.

Le symbole apparaîtra à l'écran. Le point au milieu de l'écran commencera aussi à clignoter. En utilisant les touches (+) et (-), ajustez l'heure lorsque le point clignote. Une fois l'heure réglée, le point doit être allumé de manière continue. Cette fonction peut être utilisée pour obtenir un avertissement audible à la fin de la période de temps réglée.

Pressez la touche MODE au milieu. Le symbole clignotera à l'écran. Les trois "0" apparaîtront aussi. Ajustez la période de temps d'avertissement désirée en utilisant les touches (+) et (-) lorsque le symbole clignote. Une fois le réglage effectué, le symbole commence à s'allumer de manière constante. Lorsque le symbole

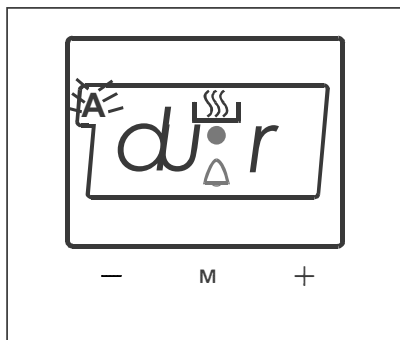
commence à s'allumer de manière constante, le réglage de la minuterie d'avertissement est effectué.

La minuterie d'avertissement doit être réglée entre 0 et 23.59.

Lorsque la minuterie s'est écoulée, celle-ci active un avertissement sonore et le symbole  commence à clignoter à l'écran. Presser une touche quelconque arrêtera le signal sonore et le disparaîtra de l'écran.

L'ajustement de la minuterie d'avertissement n'est utilisée que pour avertir l'utilisateur. Le four ne sera pas activé par cette fonction.

Réglage du temps de cuisson :



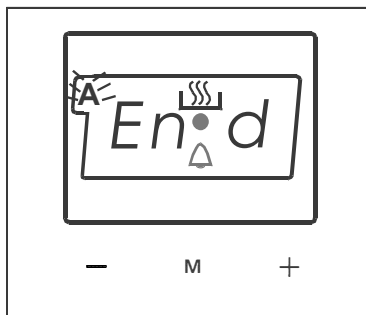
Cette fonction est utilisée pour cuire durant la gamme de temps désirée. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson désirée. Le thermostat du four est ajusté à la température requise selon le plat à cuire. Gardez la touche MODE pressée jusqu'à ce que "stop" clignote sur l'écran de minuterie. Lorsque "stop" s'affiche sur l'écran de la minuterie, le symbole (A) commen-

cera à clignoter. Ajustez la période de cuisson désirée en utilisant les touches (+) et (-) lorsque la minuterie est dans cette position. Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et les symboles (A) et commenceront à s'allumer de manière constante sur l'écran. Le four se met alors en route.

Il est possible de régler une période de cuisson entre 0 et 10 heures.

Une fois cette heure atteinte, la minuterie arrêtera le four et déclenchera un signal sonore. Le symbole (A) commencera aussi à clignoter à l'écran. Après avoir mis les boutons de four et de thermostat en position 0, presser une touche quelconque de la minuterie arrêtera le signal sonore. L'appareil passera alors en mode de fonctionnement manuel.

Réglage de l'heure de fin de cuisson :



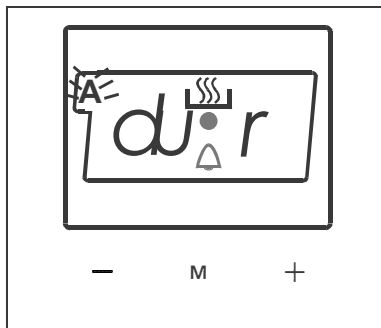
Cette fonction est utilisée pour cuire jusqu'à une heure prédéfinie. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson désirée. Le thermostat du four est ajusté à la température requise selon le plat à cuire. En pressant la touche MODE jusqu'à ce que "end" (fin) s'affiche sur l'écran de minuterie, le symbole (A) et l'heure commenceront à clignoter.

Ajustez alors l'heure d'arrêt de cuisson désirée pour les aliments à cuire en pressant les touches (+) et (-). Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et les symboles (A) et commenceront à s'allumer de manière constante sur l'écran. Le four se met alors en route.

Vous pouvez régler une heure pouvant aller jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle.

Une fois cette heure atteinte, la minuterie arrêtera le four et déclenchera un signal sonore. Le symbole (A) commencera aussi à clignoter à l'écran. Après avoir mis les boutons de four et de thermostat en position 0, presser une touche quelconque de la minuterie arrêtera le signal sonore. The timer will also be brought to manual use function.

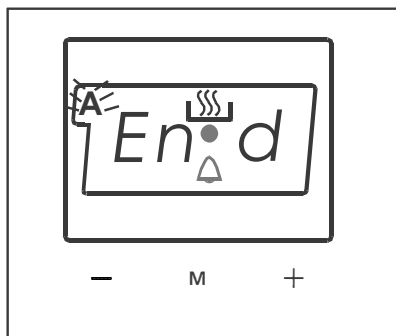
Programmation automatique :



Cette fonction est utilisée pour cuire après une certaine période de temps pour une durée prédéfinie. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson désirée. Le thermostat du four est ajusté à la température requise selon le plat à cuire.

Gardez dans un premier temps la touche MODE pressée jusqu'à ce que "stop" clignote sur l'écran de minuterie. Lorsque "stop" s'affiche sur l'écran de la minuterie, le symbole (A) commencera à clignoter. Ajustez alors la période de cuisson désirée pour les aliments à cuire en pressant les touches (+) et (-). Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et les symboles (A) et commenceront à s'allumer de manière constante sur l'écran.

Il est possible de régler une période de cuisson entre 0 et 10 heures.



Gardez alors la touche MODE pressée jusqu'à ce que "stop" clignote sur l'écran de minuterie. Lorsque "stop" s'affiche sur l'écran de la minuterie, le symbole (A) et l'heure de fin de cuisson commenceront à clignoter. Ajustez alors l'heure d'arrêt de cuisson désirée en pressant les touches (+) et (-). Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et le symboles (A) commencera à s'allumer de manière constante sur l'écran.

Vous pouvez régler une heure pouvant aller jusqu'à 23.59 après l'heure obtenue en ajoutant la période de cuisson à l'heure actuelle.

Le four commencera à fonctionner à l'heure calculée en déduisant la période de cuisson et de l'heure de fin de cuisson, et s'arrêtera à l'heure de fin de cuisson. La minuterie déclenchera un signal audible et le symbole (A) commencera à clignoter. Après avoir mis les boutons de four et de thermostat en position 0, presser une touche

quelconque de la minuterie arrêtera le signal sonore. L'heure actuelle s'affichera aussi sur la minuterie.

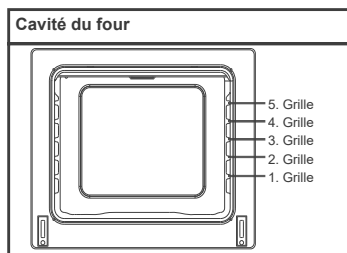
Verrouillage des touches

- Le verrouillage de touches s'active automatiquement lorsque le minuteur est inactif pendant 5 secondes dans les conditions normales d'utilisation. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton MODE pendant 3 secondes. Vous pouvez alors effectuer l'opération souhaitée.
- Une fois la touche de Mode activée, chaque touche est activée immédiatement une fois pressée.

Accessoires

Le produit est fourni avec des accessoires. Vous pouvez aussi utiliser des accessoires obtenus à partir d'autres sources, ceux-ci devant résister à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez utiliser des plats en verre, des plats en silicone et des plaques de cuisson appropriés dans le four. Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des accessoires tiers. Lorsque de petits plats sont utilisés, placez le plat sur la grille, celui étant entièrement sur la partie centrale de la grille. Si les aliments que vous souhaitez cuisiner ne couvrent pas le plateau pour four complètement, si les aliments sont surgelés ou si le plateau est utilisé pour collecter les jus des aliments durant leur grillage, une déformation du plateau peut être observée. Ceci est dû aux hautes températures se développant durant la cuisson. Le plateau reprendra sa forme normale en refroidissant après la cuisson. Ceci est un phénomène physique normal se développant durant le transfert de chaleur. Ne déplacez pas de plats en verre chauds directement du four vers un environnement froid pour éviter de les endommager. Ne les placez pas sur des surfaces froides et humides. Placez-les sur un chiffon sec et laissez-les refroidir lentement. Lorsque vous utilisez le four en fonction gril, nous recommandons (lorsque approprié) d'utiliser la grille fournie avec le produit. Lorsque vous utilisez la grille, placez une plaque sur l'une des positions inférieures afin de collecter les graisses. De l'eau peut être versée dans la plaque pour assister le nettoyage de la plaque. Tel qu'expliqué dans les clauses correspondantes, n'essayez jamais d'utiliser le gril à gaz sans le couvercle de protection du gril. Si votre four est équipé d'un four à gril à gaz, mais si la protection thermique du gril est manquante, ou si elle est endommagée et ne peut pas être utili-

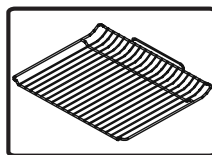
sé, demandez une pièce de rechange au centre de service autorisé le plus proche.



Accessoires du four

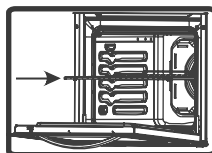
Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

Grille



La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.

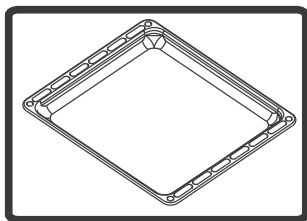
AVERTISSEMENT- placez la grille correctement dans l'un des guides de la cavité du four et poussez-la vers le bas.



Plaque de cuisson peu profonde

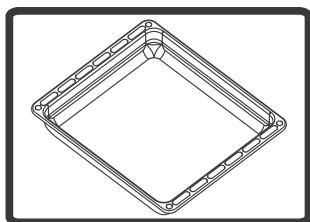
La plaque de cuisson peu profonde est utilisée pour la cuisson des boulangeries telles que flans, etc... Pour placer

correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quelles guides et poussez-la vers l'arrière.



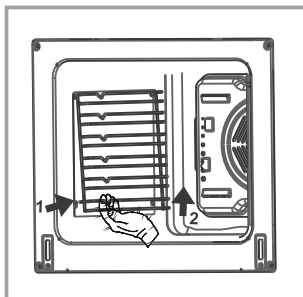
Plaque profonde

La plaque de cuisson profonde est utilisée pour cuire les ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quelles guides et poussez-la vers l'arrière.



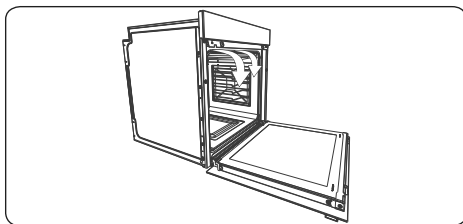
Retrait des grilles latérales de support

Tirez sur la grille latérale de support tel qu'indiqué dans l'illustration. Une fois enlevée de ses attaches, tirez-la vers le haut.



Bouclier anti air chaud

Le système breveté de bouclier anti air chaud empêche l'air chaud dans le four d'atteindre l'utilisateur en créant un rideau d'air devant la zone de cuisson du four lorsque la porte du four est ouverte.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage de votre four, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont désactivés et que votre appareil est froid. Débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de matériaux de nettoyage contenant des particules pouvant rayer les parties émaillées

et peintes de votre four. Utilisez des nettoyants crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules. Celles-ci pouvant endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes corrosives, de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'outils durs. Si un excès de liquide s'étant écoulé dans votre four commence à brûler, il peut endommager l'émaille. Nettoyez immédiatement tout écoulement de liquide. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

Assurez-vous de débrancher le four avant de commencer son nettoyage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four lorsque le four est légèrement chaud. Nettoyez votre four avec un chiffon et de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Nettoyez-le à nouveau, cette fois avec un chiffon humide, et séchez-le. Un nettoyage complet utilisant des produits de

nettoyage de type sec et poudre. Pour les produits équipés de cadres catalytiques en émail, les parois avant et arrière du cadre intérieur n'ont pas besoin d'être nettoyées. Cependant, suivant l'utilisation, il est recommandé de les remplacer après une certaine période de temps.

ENTRETIEN

Remplacement de la lampe du four

Le changement de la lampe du four doit être effectué par un technicien autorisé. La lampe doit être de type E13, T300, 230V, 25W. Avant de changer la lampe, le four doit être éteint et doit être froid.

Le design de la lampe est spécifique aux appareils domestiques de cuisson, elle n'est pas adaptée aux applications d'éclairage des pièces.

SERVICE ET TRANSPORT

EXIGENCES AVANT DE CONACTER LE SERVICE

Si le four ne fonctionne pas :

Le four peut avoir été éteint ou débranché. Sur les modèles équipés de minuterie, l'horloge n'est peut être pas réglée.

Si le four ne chauffe pas :

la chaleur peut être ajustée avec l'interrupteur de contrôle du chauffage du four.

Si la lampe d'intérieur ne s'allume pas : L'alimentation électrique doit être vérifiée. Vérifiez si la lampe est défectueuse. Le cas échéant, remplacez-la en respectant le guide suivant.

Cuisson (si les parties inférieures et

supérieures ne cuisent pas de manière homogène) :

Contrôlez l'emplacement des grilles, la durée de cuisson et les valeurs de chaleur dans le manuel.

Si ces instructions ne permettent pas de résoudre un problème avec votre produit, veuillez appeler le centre de service autorisé.

INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Si vous avez besoin de transporter l'appareil :

Gardez l'emballage d'origine de votre produit et utilisez-le pour le transporter. Suivez les instructions de transport sur l'emballage. Scotchez les pièces supérieures, couvercles et porte-casseroles du four sur les panneaux de cuisson.

Placez un papier entre le panneau supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur puis scotchez aux surfaces latérales du four.

Scotchez du carton ou du papier sur la partie vitrée intérieure du panneau avant, les plaques et grilles de votre four pour éviter d'endommager le panneau du four durant le transport. Scotchez aussi les panneaux du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez de l'emballage original :

Prenez des mesures appropriées pour sécuriser les surfaces externes (verre et surfaces peintes) et le four □ □ de le protéger des chocs.

PLATS	TURBO			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR VENTILATEUR			GRIL		
	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (min)	Position de grille	Période de cuisson (min)
Pâtisserie en couches	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Gâteau	150-170	1-2-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Boulettes de viande grillées										200	4	10-15
Aliments aqueux	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Poulet				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Côtelettes										200	3-4	15-25
Steak										200	4	15-25
Gâteaux sur deux plaques	160-180	1-4	30-40									
Pâtisserie sur deux plaques	170-190	1-4	35-45									
* Cuire avec des brochettes de poulet grillé...												

CODES D'ERREUR

En cas d'erreur, le code d'erreur sera indiqué sur l'afficheur du foyer.

E1 : Le ventilateur de refroidissement est désactivé Appeler un agent agréé

E2 : La bobine d'induction est trop chaude, éteignez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt et laissez la bobine refroidir.

E3 : La tension d'alimentation diffère des valeurs nominales Éteignez la plaque de cuisson en appuyant sur marche/arrêt, attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque de cuisson en appuyant sur marche/arrêt et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

E4 : La fréquence d'alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque de cuisson et continuez à l'utiliser. Si le même message d'erreur s'affiche à nouveau, débranchez la fiche de l'appareil et branchez-la à nouveau. Allumez la plaque de cuisson et continuez à utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

E5 : La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée, éteignez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt et laissez les foyers refroidir.

E6 : Erreur de communication entre la commande tactile et le foyer. Appelez un agent de service agréé.

E7 : Le capteur de température de la bobine est désactivé. Appelez un agent de service agréé.

E8 : Le capteur de température du refroidisseur est désactivé. Appelez un agent de service agréé.

EA : Erreur de saturation de la grosse bobine. Éteignez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche marche/arrêt et continuez de

l'utiliser.

Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

EC : Erreur de tension d'alimentation. Éteignez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche marche/arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service autorisé.

C1-C8 : Alerte du microprocesseur. Éteignez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche marche/arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

Gentile cliente,

Il nostro obiettivo è offrirti prodotti di alta qualità che superano le tue aspettative. La tua apparecchiatura è prodotta in impianti moderni ed è collaudata con attenzione. Questo manuale è stato preparato per aiutarti a usare la tua apparecchiatura, che è stata fabbricata usando la più recente tecnologia con sicurezza e la massima efficienza. Prima di usare l'apparecchiatura, leggi con attenzione questa guida che include informazioni di base per una installazione, manutenzione e uso sicuri. Contatta il centro di assistenza clienti autorizzato più vicino per l'installazione del tuo prodotto.

Contenuti

Presentazione e dimensioni del prodotto

Avvertenze

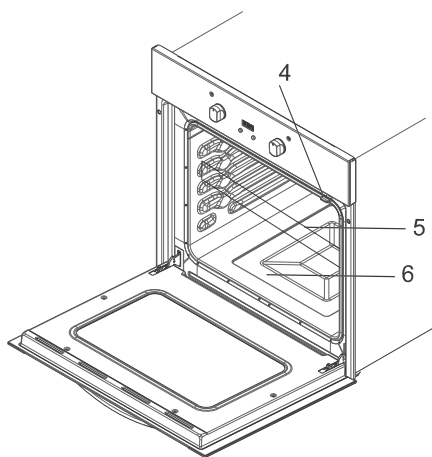
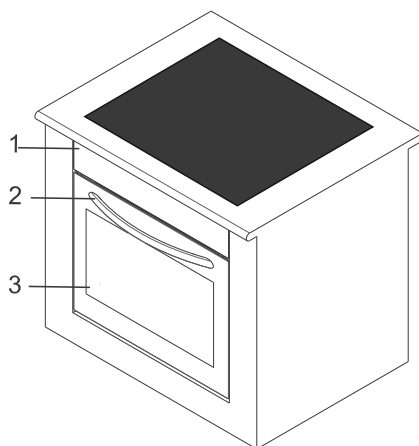
Preparazione per l'installazione e l'uso

Uso del forno

Pulizia e manutenzione del prodotto

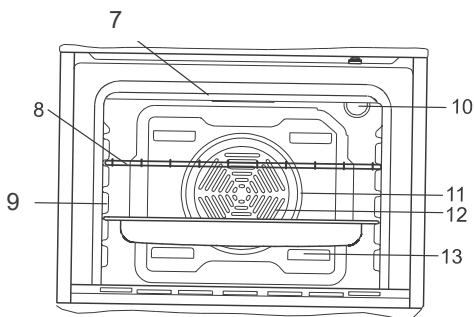
Assistenza e trasporto

PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO



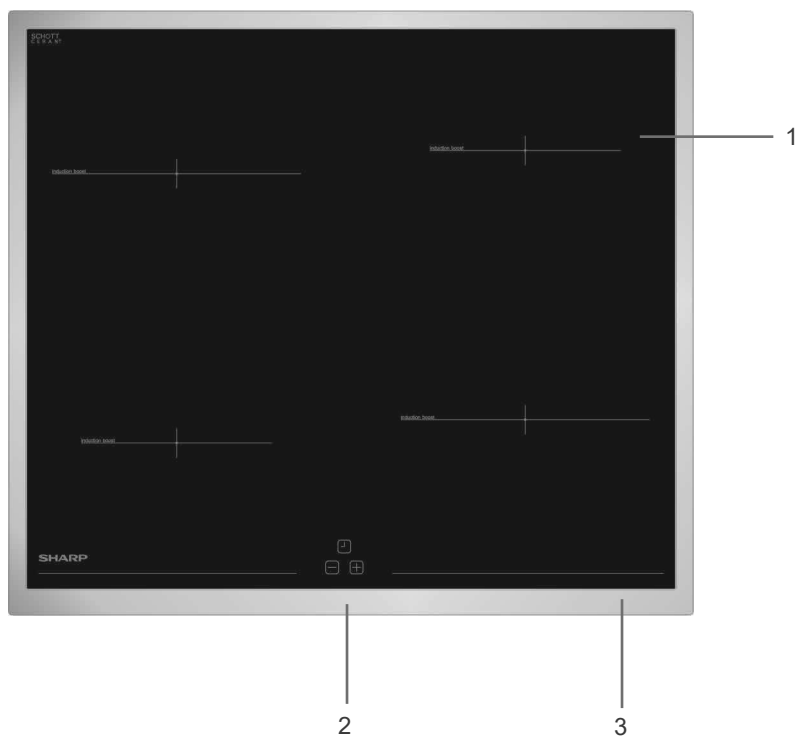
ELENCO DEI COMPONENTI

- 1- Pannello di controllo
- 2- Maniglia
- 3- Porta forno
- 4- Blocco bambini
- 5- Vassoio
- 6- Elemento riscaldante inferiore (dietro la piastra)



- 7- Elemento riscaldante superiore (dietro la piastra)
- 8- Griglia
- 9- Rastrelliera
- 10- Illuminazione forno
- 11- Riscaldamento tubo (dietro la piastra)
- 12- Ventola (dietro la piastra)
- 13- Portelli per lo scarico dell'aria

PIASTRA A INDUZIONE



1 Piastra a induzione

2 Unità di controllo tattile

3 Superficie in vetro vetroceramico

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

LEGGERE CON ATTENZIONE E INTERAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO DELL'APPARECCHIATURA, E CONSERVARLE IN UN LUOGO UTILE PER RIFERIMENTO QUANDO NECESSARIO IL PRESENTE MANUALE È STATO REALIZZATO PER PIÙ MODELLI.

LA PROPRIA APPLICAZIONE POTREBBE NON ESSERE DOTATA DI ALCUNE DELLE FUNZIONALITÀ ILLUSTRATE NEL PRESENTE MANUALE. PRESTARE ATTENZIONE ALLE ESPRESSIONI DOTATE DI ILLUSTRAZIONI DURANTE LA LETTURA DEL MANUALE.

Avvertenze generali sulla sicurezza La presente apparecchiatura può essere usata da bambini dagli otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze nel caso in cui siano state assegnate a supervisori o abbiano ottenuto istruzioni in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i pericoli coinvolti. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e

la manutenzione non devono essere eseguiti a bambini in assenza di supervisione.

AVVERTENZE: L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. I bambini di età inferiore agli otto anni devono essere tenuti a distanza se non in presenza di sorveglianza continua.

AVVERTENZE: la cottura sulla piastra con grasso od olio è pericolosa e può provocare incendi. MAI provare a spegnere la fiamma con acqua, ma spegnere l'apparecchiatura e coprire la fiamma p.es. con un coperchio o una coperta d'amianto **AVVERTENZE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

AVVERTENZE: Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.

Per le piastre dotate di coperchio, rimuovere eventuali versamenti dal coperchio prima dell'apertura. Inoltre consentire il raffreddamento della superficie della piastra prima di chiudere il coperchio.

L'apparecchiatura non è progettata per essere operata tramite timer esterni o sistemi di controllo a distanza separati. Durante l'uso, l'apparecchiatura diventa incandescente. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti all'interno del forno.

Durante l'uso, le maniglie tenute per brevi periodi nel normale uso possono diventare incandescenti.

Non usare detergenti abrasivi o graffiatori in

metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno o le altre superfici perché potrebbero graffiare la superficie, provocando la rottura del vetro o danni alla superficie.

Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE: Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampada per evitare eventuali scosse elettriche.

ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero essere incandescenti durante la cottura o l'uso della griglia. Tenere lontani i bambini.

Per i piani di cottura a induzione, non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie della piastra, perché possono diventare bollenti.

Per i piani di cottura a induzione, dopo l'uso, disattivare l'elemento del piano usando i relativi comandi e non fare affidamento sul rilevatore.

La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.

La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura.

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. I requisiti per questa apparecchiatura sono indicati sull'etichetta.

ATTENZIONE: La tua apparecchiatura è destinata alla sola cottura di alimenti ed è progettata per l'uso domestico e non deve essere usata per altri scopi o altre applicazioni, per uso non domestico o in un ambiente commerciale o per il riscaldamento degli ambienti.

Non provare a sollevare o spostare l'apparecchiatura tirando la maniglia dello sportello.

Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si pieghi durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da SHARP o da un agente di servizio o da una persona qualificata per prevenire rischi.

Quando lo sportello del forno è aperto, non permettere ai bambini di salire o sedere sopra di esso.

Avvertenze sull'installazione:

Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.

L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.

Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa...ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.

Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporlo a effetti come sole, pioggia, neve, ecc.

I materiali che circondano l'apparecchiatura (cabina) devono essere in grado di resistere a temperatura di almeno 100°C.

Durante l'uso

Quando il forno viene azionato per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi di riscaldamento emetteranno odore.

Per questa ragione, prima di usare il forno, azionare alla massima temperatura per 45 minuti. Nello stesso tempo è necessario ventilare adeguatamente

l'ambiente in cui il prodotto è installato.

Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si riscaldano. Quando si apre lo sportello del forno, allontanarsi per evitare la corrente di aria incandescente dal forno. Potrebbe causare ustioni.

Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.

Usare sempre guanti da forno per rimuovere e spostare gli alimenti nel forno.

Non allontanarsi del fornello durante la cottura con oli liquidi o solidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme causate dall'olio. Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.

Posizionare le pentole al centro della zona di cottura, e ruotare le maniglie in una posizione sicura così che non possano essere afferrate.

Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, staccare la spina. Tenere disattivato l'interruttore di controllo principale. Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, chiudere la valvola del gas.

Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.

Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare liquidi bollenti.

Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non lasciare niente sopra di esso. L'applicazione potrebbe sbilanciarsi o il coperchio rompersi.

Non collocare oggetti pesanti o prodotti infiammabili o incendiabili (nylon, borse di plastica, carta, panni...ecc.) nel cas-

setto. Questo include stoviglie con accessori di plastica (p.es. maniglie).

Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.

Durante la pulizia e la manutenzione

Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione.

Ciò può essere fatto dopo avere staccato l'apparecchiatura o spegno gli interruttori principali.

Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.

PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA, RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.

INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti

L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.

Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

ISTRUZIONI GENERALI

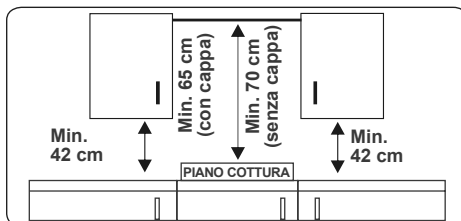
Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.

Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.

Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono

essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.

Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato nella figura seguente.



L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

Il forno deve avere una ventola di raffreddamento.

Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

INSTALLAZIONE DEGLI APPARECCHI

Gli apparecchi vengono forniti con kit di installazione e possono essere installati su un piano di lavoro con dimensioni appropriate.

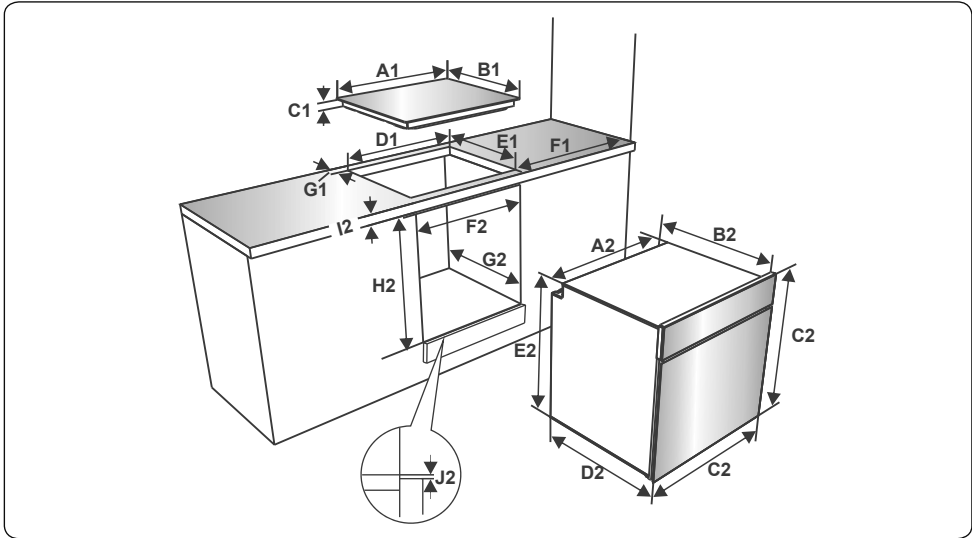
Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione di piano cottura e forno.

DIMENSIONI DI INSTALLAZIONE
PER IL PIANO COTTURA

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	F1 min. (mm)	50
C1 (mm)	54	G1 min. (mm)	50
D1 (mm)	560		

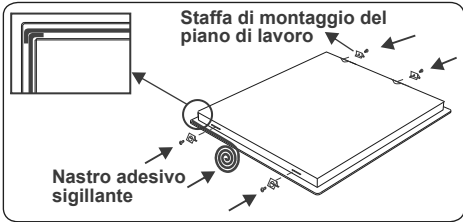
DIMENSIONI DI INSTALLAZIONE PER IL
FORNO

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	F2 min. (mm)	560-580
C2 (mm)	595	G2 /J2 min. (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	38		



INSTALLAZIONE DEL PIANO
COTTURA

Applicare il nastro adesivo sigillante in dotazione a filo del bordo inferiore del piano cottura. Non tirarlo per allungarlo.

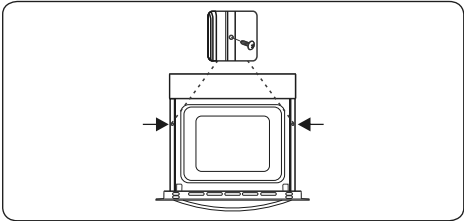


Avvitare le 4 staffe di montaggio del piano di lavoro alle pareti laterali del prodotto.

Inserire l'apparecchio nell'apertura.

INSTALLAZIONE DEL FORNO

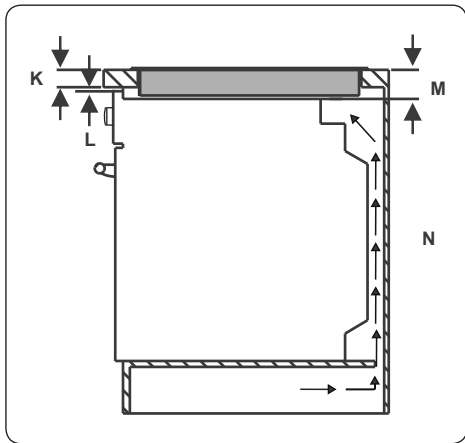
Dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, inserire il forno nel mobile spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire 2 viti nei fori posti sul telaio del forno. Quando il telaio dell'apparecchio si trova a contatto con la superficie in legno del mobile, stringere le viti



Se il forno deve essere installato sotto un piano cottura

Per la circolazione dell'aria, lo spessore del piano di lavoro, le distanze tra il piano di cottura e il forno devono essere come indicato in figura.

Lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 38 mm e la distanza tra la superficie superiore del piano di lavoro e la superficie superiore del forno deve essere di almeno 64 mm. Per la circolazione dell'aria, la distanza tra la base del piano di lavoro e la parte superiore del pannello di controllo del forno deve essere di almeno 5 mm e ci deve essere una distanza minima di 20 mm tra il lato posteriore del forno e il mobile.



min. K (mm)	38	min. M (mm)	64
min. L (mm)	5	min. N (mm)	20

Collegamento elettrico e sicurezza

PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali

vigenti.

PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).

Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.

Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.

L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240 V ~ e 380-415 V 3N ~. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.

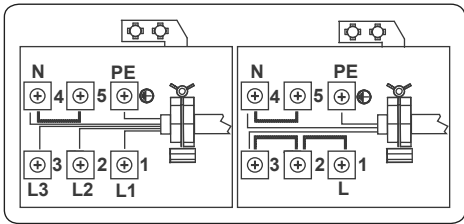
Il cavo di alimentazione (H05VV-F)

deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.

Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.

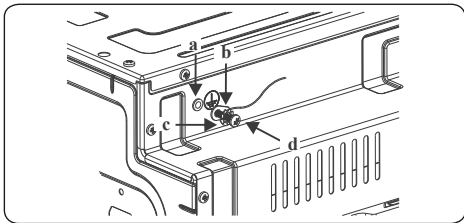
Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.

I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.

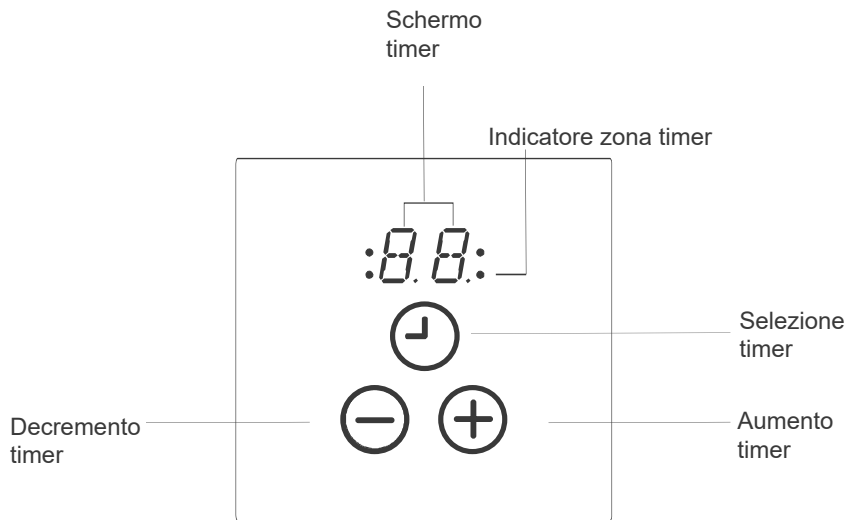


L'installazione del cavo di terra giallo-verde deve essere effettuata come mostrato nella figura, utilizzando la vite e la rondella situate nella tasca dei documenti. Questa procedura deve essere applicata quando il forno è installata.

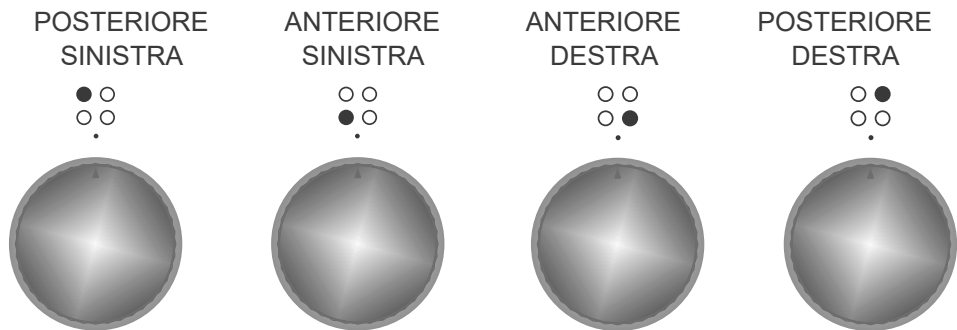
a	Dado	c	Rondella
b	Cavo di terra	d	Vite



USO DEL FORNO
PANNELLO DI CONTROLLO PER LA PIASTRA A INDUZIONE



MANOPOLE DI IMPOSTAZIONE DEL CALORE PER FORNELLI A INDUZIONE



Usare le zone di cottura a induzione con stoviglie adatte.

Quando questo intervallo è terminato, il piano di cottura è in modalità stand-by ed è pronto per essere usato.

La piastra è controllata con manopole per l'impostazione del livello di cottura, controllata con sensori tattili per la configurazione del timer.

Ogni attivazione di un sensore è seguita da un segnale acustico.

Attivare le zone di cottura:

Usare la manopola correlata per regolare il livello di cottura da 0 a 9. L'elemento è pronto per essere usato. Per tempi di bollitura rapidi, tenere la manopola in posizione P per 2 secondi per attivare la funzione Boost e quindi regolare il livello desiderato.

Disattivare le zone di cottura:

Regolare la manopola su "0".
Se la zona di cottura è bollente, verrà visualizzato "H" al posto di "0".

Indicatore di calore residuo:

L'indicatore di calore residuo indica che la vetroceramica ha una temperatura pericolosa al tatto nella circonferenza di una zona di cottura.

Dopo avere disattivato la zona di cottura, lo schermo relativo mostra il simbolo "H" fino a che la temperatura della zona di cottura assegnata è a un livello non critico.

Funzione interruttore di sicurezza spento:

tutte le zone di cottura saranno disattivate dopo un tempo operativo massimo predefinito se le impostazioni del calore non vengono modificate. Tutte

le modifiche nella zona di cottura riportano il tempo di funzionamento massimo al valore iniziale del limite orario operativo. L'orario di funzionamento massimo dipende dal livello di temperatura selezionato.

Impostazioni di calore	Spegnere interruttore di sicurezza dopo
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

Funzione timer

Timer zona cottura (1..99 min):
Quando il piano di cottura è attivato, un timer indipendente può essere programmato per ogni zona di cottura. Regolare il livello per una zona di cottura e quindi attivare il tasto di configurazione del timer ☺, il time può essere programmato come una funzione di disattivazione per una zona di cottura. Intorno al timer sono presenti quattro LED. Questi indicano per quale zona di cottura il timer è stato attivato.

10 secondi dopo l'ultima operazione, lo schermo del timer passa al timer che verrà eseguito successivamente (in caso di programmazione per più di una zona di cottura).

Quando il timer è scaduto, un segnale acustico e lo schermo del timer mostrano "00" staticamente, il timer LED assegnato alla zona di cottura lampeggia. La zona di cottura programmata sarà disattivata e la "H" verrà visualizzata se la zona di cottura è bollente.

Il segnale acustico e il lampeggiamento del timer LED si arrestano automaticamente dopo 2 secondi e/o azionando un tasto.

Segnale acustico:

quando il piano di cottura è in funzione, le seguenti attività saranno segnalate tramite un segnale acustico:

La normale attivazione di un tasto emetterà un breve segnale acustico

Il funzionamento continuo dei tasti per un periodo prolungato di tempo (10 secondi) con un segnale acustico prolungato e intermittente.

Funzione boost:

Selezionare una zona di cottura, livello di cottura impostato su "livello di cottura desiderato", premere nuovamente il tasto P(Boost)

La funzione boost può essere attivata se il modulo di induzione accetta le impostazioni sulla zona di cottura. Se la funzione boost è attiva, viene visualizzata una "P" sul display corrispondente.

L'attivazione del booster può superare la potenza massima e la gestione integrata può attivarsi.

La riduzione di potenza necessaria viene mostrata con il lampeggiamento dello schermo della zona di cottura corrispondente. Il lampeggiamento è attivo per 3 secondi e consente ulteriori adattamenti delle impostazioni prima della riduzione della potenza.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Stoviglie

· Usare stoviglie spesse, piatte, a fondo liscio e dello stesso diametro dell'elemento. Ciò consente di ridurre i tempi di cottura.

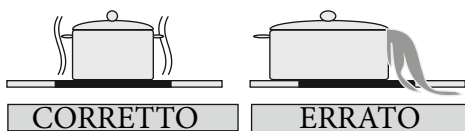
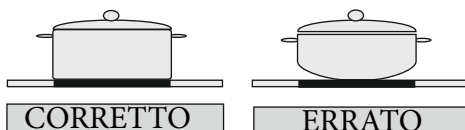
· Stoviglie in acciaio, acciaio smaltato, ghisa e acciaio inox (se indicato chiaramente dal produttore) daranno i risultati migliori.

· Stoviglie in acciaio smaltato o alluminio o con fondo in rame possono lasciare residui metallici sul piano di cottura. Tali residui potranno essere rimossi solo con molte difficoltà. Pulire il piano di cottura dopo ogni uso.

· Le stoviglie sono adatte all'induzione se un magnete resta attaccato sul loro fondo.

· Le stoviglie devono essere collocate centralmente sulla zona di cottura. Se non vengono collocate correttamente ciò viene indicato sullo schermo.

· Quando si usano alcune pentole, potranno emettere dei rumori; ciò avviene a causa del loro design e non ha effetto sulle prestazioni o la sicurezza del piano di cottura.



Risparmio energetico:

· Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente al fondo delle stoviglie, entro un certo limite. A ogni modo la parte magnetica del fondo delle stoviglie deve avere un diametro minimo a seconda della dimensione della zona di cottura.

Collocare sempre le stoviglie nella zona cottura prima che venga accesa. Se viene attivato prima della collocazione delle stoviglie, la zona di cottura non funzionerà e viene visualizzato lo schermo di controllo.

- Usare un coperchio per ridurre il tempo di cottura.

- Quando il liquido bolle, ridurre la temperatura.

- Usare la quantità minima d'acqua o grasso per ridurre i tempi di cottura.

- Selezionare la temperatura adeguata per le applicazioni di cottura usate.

piccicosi devono essere puliti immediatamente una volta versati, prima che il vetro si raffreddi.

- Fare attenzione a non grattare l'adesivo in silicone collocato sui bordi del vetro durante l'uso del raschiatore.

- Il raschiatore è dotato di una lama quindi è necessario tenerlo fuori dalla portata dei bambini.

- Usare uno speciale detergente per piani in ceramica quando il piano è ancora caldo. Sciacquare e asciugare usando un panno o una tovaglia pulita.

Esempi di applicazioni di cottura

Le informazioni contenute nella tabella seguente servono solo da indicazione.

Impostazioni	Uso per
0	Elemento spento
1-3	Avvertimento silenzioso
4-5	Inizia a bollire, avvertimento lento
6-7	Riscaldamento e bollitura rapida
8	Bollitura, rosolatura e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione boost

Suggerimenti per la pulizia

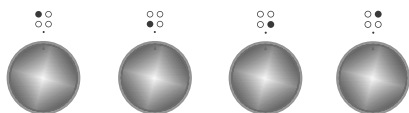
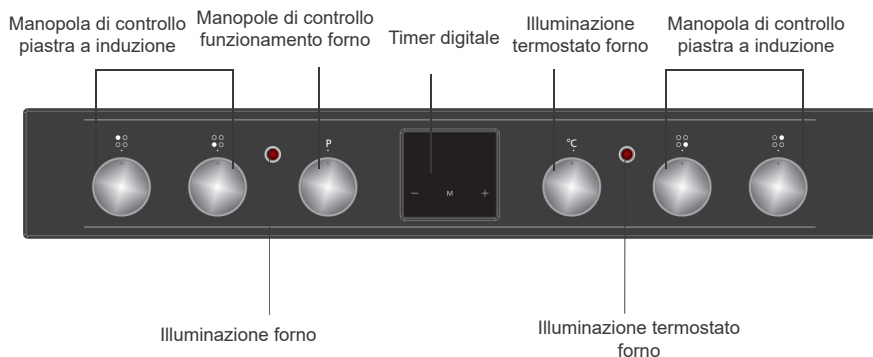
- Non usare cuscinetti abrasivi, detergenti corrosivi, detersivi aerosol od oggetti affilati per pulire le superfici del piano di cottura.

- Per rimuovere gli alimenti bruciati, bagnare con un panno umido e un detersivo.

- Usare un raschiatore per rimuovere gli alimenti o i residui. Gli alimenti ap-

PANNELLO DI CONTROLLO

Forno incorporato



USO DEL FORNO DELL'APPARECCHIATURA

Manopola di controllo delle funzioni del forno

Per selezionare la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola al simbolo relativo, i dettagli delle funzioni del forno sono indicate nella sezione successiva.

Manopole di controllo funzionamento forno

Per selezionare la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola al simbolo relativo, i dettagli delle funzioni del forno sono indicate nella sezione successiva.

Funzioni forno

* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello.



Illuminazione forno:

Si illumina solo la luce del forno e resta accesa durante la cottura.



Funzione Defrost:

Le spie di avviso del forno si accendono, la ventola inizia a funzionare.

Per usare la funzione di sbrinamento, prendere gli alimenti congelati e collocarli nel forno su uno scaffale posto nel terzo alloggiamento partendo dalla parte inferiore. Si raccomanda di collocare un vassoio da forno sotto gli alimenti da sbrinare, per raccogliere l'acqua accumulata a causa del ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non cuocerà né preparerà al forno il tuo cibo, serve solo a sbrinarlo.



Funzione ventola:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore iniziano a funzionare.

Questa funzione è ottima per ottenere risultati nella cottura di dolci. La cottura viene effettuata dall'elemento riscaldante inferiore e superiore all'interno del forno e dalla ventola che fornisce la circolazione dell'aria, dando un leggero effetto griglia al cibo. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti.



Funzione di cottura statica:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare. La funzione di cottura statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti collocati sugli scaffali superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta con questa funzione.



Funzione griglia:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare. Questa funzione è usata per la grigliatura e la tostatura degli alimenti. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti. Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Funzione griglia rapida:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare. La funzione è usata per la grigliatura rapida e per coprire un'area superficiale maggiore, come nella grigliatura di carni. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con

dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti. Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Funzione griglia doppia e ventola:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare.

La funzione è usata per grigliare rapidamente alimenti spessi e per coprire una superficie maggiore. Sia gli elementi riscaldanti superiori che la griglia vengono alimentati insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme.

Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti.

Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Funzione pizza:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'anello e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore vengono azionati.

La ventola e la funzione riscaldante inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo.

Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.

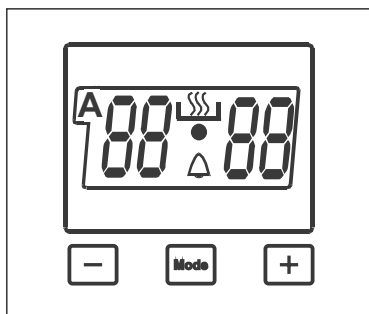


Funzione tubo

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e un elemento riscaldante inferiore iniziano a funzionare.

La funzione turbo disperde in modo uniforme il calore nel forno. Tutti gli alimenti sullo scaffale saranno cotti in modo uniforme. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

Uso del timer digitale

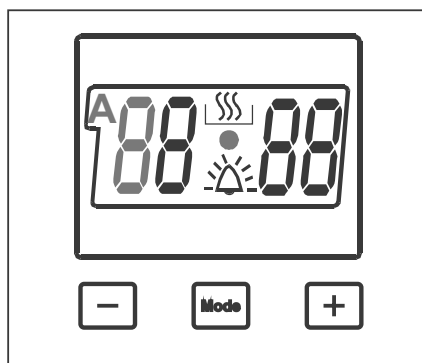


Regolazione dell'ora:

L'ora deve essere regolata prima di iniziare a usare il forno. Seguendo l'alimentazione elettrica al forno, il simbolo (A) e i tre "0" sullo schermo iniziano a lampeggiare. Premere contemporaneamente i tasti (+) e (-). Il simbolo verrà visualizzato sullo schermo. Inoltre il punto al centro dello schermo inizia a lampeggiare. Usando i tasti (+) e (-), regolare l'ora del giorno quando questo punto lampeggia. Dopo la regolazione, il punto si illumina in modo costante.

Seguendo l'alimentazione elettrica al forno, quando il simbolo (A) e i tre "0" sullo schermo iniziano a lampeggiare, il forno non può essere operato usando i pulsanti di controllo. Quando i tasti (+) e (-) vengono premuti contemporaneamente per la regolazione dell'ora, il simbolo viene visualizzato sullo schermo. Quando questo simbolo appare sullo schermo, la parte del forno può essere operata manualmente. L'ora impostata viene azzerata in caso di mancanza di corrente, dunque l'operazione di regolazione dell'ora dovrà essere effettuata nuovamente.

Regolazione dell'avviso temporale acustico:



L'ora deve essere regolata prima di iniziare a usare il forno. Seguendo l'alimentazione elettrica al forno, il simbolo (A) e i tre "0" sullo schermo iniziano a lampeggiare. Premere contemporaneamente i tasti (+) e (-).

Il simbolo verrà visualizzato sullo schermo. Inoltre il punto al centro dello schermo inizia a lampeggiare. Usando i tasti (+) e (-), regolare l'ora del giorno quando questo punto lampeggia. Dopo la regolazione, il punto si illumina in modo costante. Questa funzione può essere usata per ricevere un avviso acustico al completamento del periodo di tempo impostato.

Premere il tasto MODE al centro. Il simbolo lampeggerà sullo schermo. Inoltre verranno visualizzate tre "0". Impostare il periodo di tempo desiderato per l'avviso usando i tasti (+) e (-) quando il simbolo lampeggia. Dopo il completamento della regolazione, il simbolo inizia a lampeggiare in modo continuo. Quando il simbolo inizia a

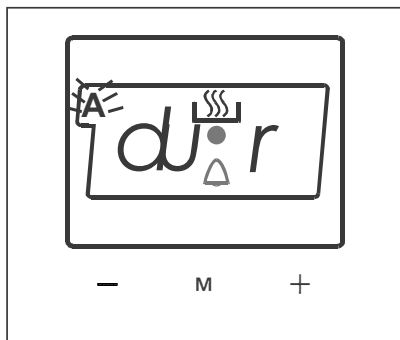
lampeggiare in modo continuo, la regolazione dell'ora del segnale di avviso è completa.

L'ora del segnale di avviso può essere impostata su un periodo compreso tra 0 e 23.59.

Quando l'ora è stata impostata, il timer emette un segnale di avviso e il simbolo  inizia a lampeggiare sullo schermo. Premere un tasto per arrestare il segnale di avviso, il simbolo  scompare dallo schermo.

La regolazione dell'ora del segnale di avviso serve solo come avviso. Il forno non viene attivato da questa funzione.

Regolazione del tempo di cottura:



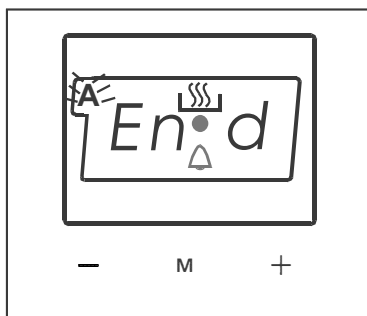
Questa funzione viene usata per cuocere nell'intervallo temporale desiderato. Gli alimenti da cuocere vengono messi nel forno. Il forno viene regolato sulla funzione di cottura desiderata. Il termostato del forno viene regolato sul grado desiderato a seconda del piatto da cuocere. Tenere premuto il tasto MODE fino a che non viene visualizzato il messaggio "stop" sullo schermo del timer.. Quando sullo schermo del timer viene visualizzato "stop", il sim-

bolo (A) inizia a lampeggiare. Regolare il periodo di cottura per gli alimenti che si desidera cuocere usando i pulsanti (+) e (-) quando il timer è in posizione.. Qualche tempo dopo avere completato l'operazione di regolazione, l'ora del giorno verrà visualizzata sullo schermo e i simboli (A) e  iniziano a lampeggiare in modo continuo sullo schermo. Facendo ciò, il forno inizia a funzionare.

È possibile impostare un periodo di cottura compreso tra le 0 e le 10 ore.

Al completamento della durata impostata, il timer arresta il forno emettendo un segnale acustico. Inoltre, il simbolo (A) lampeggerà sullo schermo. Dopo avere portato il pulsante del forno e del termostato del forno in posizione 0, la pressione di un altro pulsante provocherà l'arresto del segnale di avviso. Inoltre, il timer verrà cambiato in funzione manuale.

Regolazione del tempo di fine cottura:



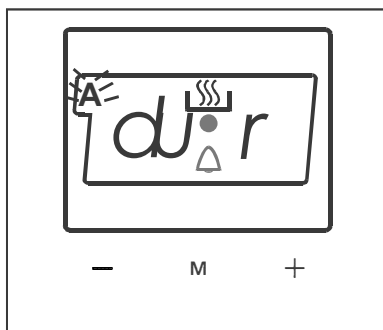
Questa funzione viene usata per cuocere nell'intervallo di completamento desiderato. Gli alimenti da cuocere vengono messi nel forno. Il forno viene regolato sulla funzione di cottura desiderata. Il termostato del forno viene regolato sul grado desiderato a seconda del piatto da cuocere. Tenere premuto il pulsante MODE fino a che non viene visualizzato "Fine" sullo schermo, il simbolo (A) e l'ora del giorno iniziano a lampeggiare.

Regolare l'ora di completamento per gli alimenti che si vogliono cuocere, usando i tasti (+) e (-) quando il timer è in questa posizione. Qualche tempo dopo avere completato l'operazione di regolazione, l'ora del giorno verrà visualizzata sullo schermo e i simboli (A) e iniziano a lampeggiare in modo continuo sullo schermo. Facendo ciò, il forno inizia a funzionare.

È possibile impostare un'ora fino a 10 ore dopo l'ora del giorno.

Al completamento dell'intervallo impostato, il timer arresta il forno ed emette un avviso acustico. Inoltre, il simbolo (A) lampeggerà sullo schermo. Dopo avere portato il pulsante del forno e del termostato del forno in posizione 0, la pressione di un altro pulsante provocherà l'arresto del segnale di avviso. Il timer verrà cambiato in funzione manuale.

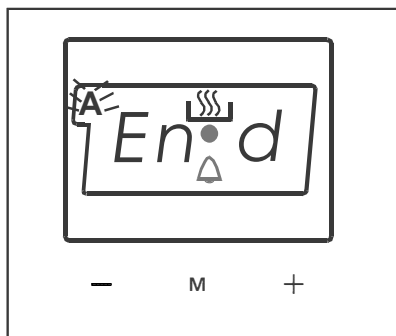
Programmazione completamente automatica:



Questa funzione viene usata per cuocere dopo un certo periodo di tempo, all'interno di una certa durata. Gli alimenti da cuocere vengono messi nel forno. Il forno viene regolato sulla funzione di cottura desiderata. Il termostato del forno viene regolato sul grado desiderato a seconda del piatto da cuocere.

Tenere premuto il tasto MODE fino a che non viene visualizzato il messaggio "stop" sullo schermo del timer. Quando sullo schermo del timer viene visualizzato "stop", il simbolo (A) inizia a lampeggiare. Regolare il periodo di cottura per gli alimenti che si vogliono cuocere, usando i tasti (+) e (-) quando il timer è in questa posizione. Qualche tempo dopo avere completato l'operazione di regolazione, l'ora del giorno verrà visualizzata sullo schermo e i simboli (A) e iniziano a lampeggiare in modo continuo sullo schermo.

È possibile impostare un periodo di cottura compreso tra le 0 e le 10 ore.



Secondo; tenere premuto il tasto MODE fino a che non viene visualizzato il messaggio "fine" sullo schermo del timer. Quando sullo schermo del timer viene visualizzato "Fine", il simbolo (A) e il tempo di fine cottura iniziano a lampeggiare. Regolare l'ora di completamento per gli alimenti usando i tasti (+) e (-) quando il timer è in questa posizione. Qualche tempo dopo avere completato l'operazione di regolazione, l'ora del giorno verrà visualizzata sullo schermo e i simboli (A) e iniziano a lampeggiare in modo continuo sullo schermo.

È possibile impostare un'ora fino a 23:59 ore dopo l'ora ottenuta aggiungendo il periodo di cottura dell'ora del giorno.

Il forno inizia a funzionare all'ora calcolata sottraendo il periodo di cottura dall'ora di completamento impostata, e si arresta all'ora di completamento impostata. Il timer emette un segnale acustico e il simbolo (A) inizia a

lampeggiare. Dopo avere portato il pulsante del forno e del termostato del forno in posizione 0, la pressione di un altro pulsante provocherà l'arresto del segnale di avviso. Inoltre, il tempo corrente viene visualizzato sul timer:

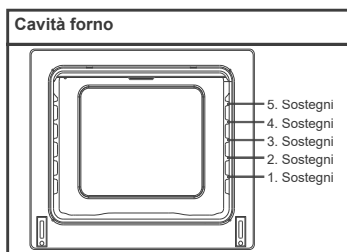
Bloccaggio:

- il blocco tasti si attiva automaticamente quando il timer non è in uso per 5 secondi con uso normale. Per sbloccare il timer, premere il pulsante MODE per 3 secondi. Quindi è possibile eseguire l'operazione desiderata.
- Dopo l'attivazione del pulsante modalità, ogni pulsante viene attivato subito dopo essere stato toccato.

Accessori

Il prodotto è dotato di accessori. È anche possibile usare accessori acquistati da altre fonti, ma devono essere resistenti al calore e alle fiamme. È anche possibile usare piatti di vetro, stampi per torte e vassoi da forni adeguati per l'uso in forno.. Seguire le istruzioni del produttore quando si usano altri accessori. Nel caso di uso di piatti di piccole dimensioni, collocare il piatto nella griglia, così che si troverà completamente sulla parte centrale della griglia. Se gli alimenti da cuocere non coprono completamente il vassoio del forno, se gli alimenti sono presi dal congelatore o il vassoio è usato per la raccolta dei liquidi degli alimenti che scorrono durante la grigliatura, le modifiche della forma possono essere osservate nel vassoio. Ciò è dovuto alle alte temperature che si verificano durante la cottura. Il vassoio ritorna alla sua vecchia forma quando si raffredda dopo la cottura. Si tratta di un normale evento fisico che si verifica durante il trasferimento del calore. Non collocare vassoi e piatti in vetro caldi in ambienti freddi subito dopo averli tolti dal forno per evitare di romperli. Non collocare su superfici fredde e umide. Collocare su un panno da cucina asciutto e attendere che si asciughi. Quando si usa la griglia del forno; raccomandiamo (quando appropriato) di usare la griglia fornita con il prodotto. Quando si usa la griglia; collocare un vassoio su una delle mensole per consentire la raccolta dell'olio. È possibile aggiungere acqua al vassoio per la pulizia. Come spiegato nei paragrafi corrispondenti, non tentare in alcun caso di usare la piastra a gas della griglia senza il coperchio di protezione. Se il proprio forno a gas dispone di una

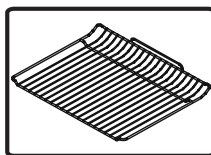
piastra a gas con griglia, ma il coperchio per il calore è assente, o se è danneggiata e non può essere usata, richiedere una parte di ricambio dal centro di assistenza più vicino.



Accessori forno

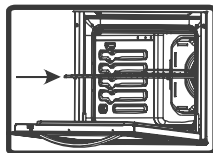
Gli accessori per il proprio forno potrebbero essere differenti a seconda del modello.

Griglia



La griglia è usata per cuocere o per collocare stoviglie.

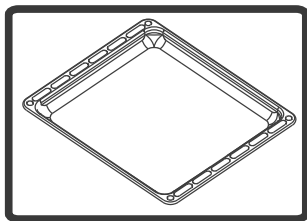
AVVISO- Collocare correttamente la griglia in uno dei supporti nella cavità del forno e spingerla verso dietro.



Vassoio

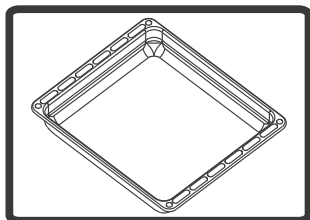
Il vassoio è usato per cuocere dolci

come sformati, ecc. Per collocare correttamente il vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerla verso dietro.



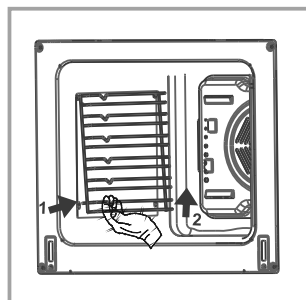
Vassoio profondo

Il vassoio profondo è usato per cuocere stufati. Per collocare correttamente il vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerla verso dietro.



Rimozione dei supporti della griglia

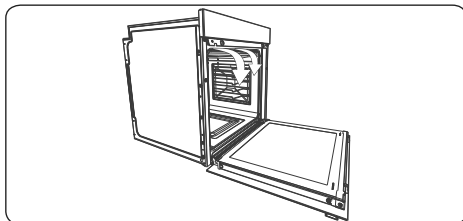
Estrarre la griglia come indicato. Dopo averla rilasciata dai fermi, sollevarla.



PRIMO NEL MONDO

Sistema di protezione dall'aria calda nei forni integrati

Il sistema brevettato di protezione dall'aria calda impedisce all'aria calda di raggiungere l'utilizzatore creando una cortina d'aria quando viene aperto lo sportello del forno.



PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

PULIZIA

Prima di iniziare a pulire il forno, assicurarsi che i pulsanti di controllo siano disattivati e l'apparecchiatura sia fredda. Scollegare l'apparecchiatura.

Non usare materiali pulenti contenenti particelle che potrebbero graffiare le parti verniciate e smaltate

del forno. Usare detergenti a crema o liquidi che non contengono particelle. Non usare creme caustiche, polveri abrasive, lana di ferro o strumenti rigidi perché potrebbero danneggiare le superfici. Nel caso in cui del liquido in eccesso venga versato sul forno e si incendi, potrebbe danneggiare lo smalto. Pulire immediatamente i liquidi versati. Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.

Pulizia l'interno del forno

Assicurarsi di staccare il forno prima di iniziare la pulizia. I migliori risultati si ottengono pulendo l'interno del forno mentre è ancora tiepido. Spazzolare il forno con un panno morbido e bagnato con acqua saponata dopo ogni uso. Quindi spazzolare nuovamente, questa volta con un panno bagnato, e quindi asciugare. Una pulizia completa usando detergenti in polvere e a secco. Per i prodotti con telai smaltati catalitici, le pareti posteriori e laterali del telaio inferno non richiedono pulizia. A ogni modo; a

seconda dell'uso, si raccomanda di sostituirli dopo un certo periodo di tempo.

MANUTENZIONE

Sostituzione della lampadina del forno

La sostituzione della lampadina del forno deve essere eseguita dal un tecnico autorizzato. La classificazione della lampadina deve essere di 230V, 25 watt, modello E14, T300, prima di modificare la lampadina il forno deve essere staccato e deve essere freddo.

Il design della lampadina è specifico per l'uso con apparecchiatura domestiche per la cucina e non è adatto all'illuminazione della casa.

ASSISTENZA E TRASPORTO

REQUISITI PRIMA DI CONTATTARE L'ASSISTENZA

Se il forno non funziona:

Il forno potrebbe essere disattivato, o disconnesso. Per i modelli dotati di timer, l'ora potrebbe non essere regolata.

Se il forno non riscalda:

Il calore potrebbe non essere regolato con l'interruttore di controllo del riscaldatore.

Se la lampadina interna non si accende: Verificare l'alimentazione elettrica. Bisogna controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, sostituirle seguendo la guida.

Cucina (se la parte inferiore-superiore

non cuoce in modo uniforme):

Controllare la posizione della mensola, il periodo di cottura e i valori di riscaldamento secondo il manuale.

Con l'eccezione di ciò, in caso di problemi con il prodotto, contattare il "servizio di assistenza autorizzato".

INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO

Se è necessario il trasporto:

Conservare l'imballatura originale del prodotto e usare la confezione originale per il trasporto. Seguire i contrassegni di trasporto sul contenitore. Collocare con del nastro il fornello sulle parti superiori, il coperchio e le testate ai pannelli da cucina.

Collocare un foglio di carta tra il coperchio superiore e il pannello da cucina, coprire il coperchio superiore, quindi collocare del nastro sulle superfici laterali del forno.

Collocare del cartone o carte con del nastro sul coperchio anteriore del vetro interno del forno adattandolo ai vassoi, affinché la griglia e ai vassoi nel forno non danneggino il coperchio del forno durante il trasporto. Inoltre collocare con del nastro i coperchi del forno alle pareti laterali.

Se non si possiede il contenitore originale.

Prendere misure adeguate per assicurare le superfici esterne (vetro e superfici verniciate) e del forno per proteggerli da possibili urti.

PIATTI	TURBO			INFERIORE-SUPERIORE			VENTOLA INFERIORE-SUPERIORE			GRIGLIA		
	Pos. termo- stato (°C)	Pos. so- stegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termo- stato (°C)	Pos. so- stegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termo- stato (°C)	Pos. so- stegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termo- stato (min)	Pos. so- stegni	Periodo di cottura (min)
Dolce a strati	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Torta	150-170	1-2-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Biscotti	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Polpette alla griglia										200	4	10-15
Alimenti umidi	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pollo				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Bracirole										200	3-4	15-25
Bistecca										200	4	15-25
Torta a due livelli	160-180	1-4	30-40									
Dolce a due livelli	170-190	1-4	35-45									
* Cucinare con spiedo per pollo arrosto...												

CODICI DI ERRORE

Se si verifica un errore, il codice di errore verrà visualizzato sugli schermi del riscaldatore.

E1: La ventola di raffreddamento è disattivata. Chiamare un tecnico autorizzato

E2: La spirale a induzione è troppo calda: disattivare il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e lasciare che la spirale si raffreddi.

E3: Il voltaggio dell'alimentazione è più alto dei valori nominali. Spegner il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF, attendere che "H" scompaia da tutte le zone, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

E4: La frequenza dell'alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegner il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF, attendere che "H" scompaia da tutte le zone, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, disattivare e riattivare l'alimentazione dell'apparecchio. Accendere il riscaldatore premendo il pulsante e continuare a usare. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

E5: La temperatura interna del riscaldatore è troppo alta: disattivare il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e lasciare che i riscaldatori si raffreddino.

E6: Errore di comunicazione tra il comando tattile e il riscaldatore. Chiamare un tecnico autorizzato.

E7: Il sensore della temperatura della spirale è disattivato. Chiamare un tecnico autorizzato.

E8: Il sensore della temperatura del

raffreddatore è disattivato. Chiamare un tecnico autorizzato.

EA: Errore saturazione spirale grande. Spegner il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

EC: Errore voltaggio alimentazione. Spegner il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

C1-C8: Avviso microprocessore. Spegner il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante ON/OFF e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52285348

SHARP

Be Original.