

CONTROLSYNC

Ofen mit Induktionskochfeld

Oven with Induction Hob

Four avec plaque de cuisson à induction

Forno con piano di cottura a induzione

Horno con placa de inducción

10046694



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Inhalt	3
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Reinigung	13
Installation	14
Elektrischer Anschluss	19
Gerätebeschreibung	22
Bedienung	23
Bedienfeld	26
Programm- und Funktionserläuterung	28
Menü Arbeitsmodus	34
Benutzung	36
Fehlersuche und Fehlerbehebung	38
Tipps zum Backen und Grillen	40
Wartung und Reinigung	42
Abnehmen und Anbringen der Ofentür	43
Induktionskochfeld Übersicht	46
Testgerichte	47
Automatischer Abschaltschutz	50
Restwärme-Warnung	50
Über das Induktionskochen	51
Pflege und Reinigung	54
Fehlersuche und Fehlerbehebung	56
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	61
Hinweise zur Entsorgung	63
Hersteller & Importeur (UK)	63

English	65
Français	121
Italiano	183
Español	243

TECHNISCHE DATEN

Backofen

Stromversorgung	220-240 V~ 50/60 Hz 380-420 V~ 50/60 Hz
Gesamtstromverbrauch	2800 W
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595/595/575 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	600/600/ min 575 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Energieeffizienzklasse	A
Backofenbeleuchtung	25 W/300 °C
Stromverbrauch Grill	2800 W

Induktionskochfeld

Kochzonen	4 Zonen
Anschlussspannung	220-240 V oder 380-420 V ~ 50/60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7200 W
Produktgröße T x B x H (mm)	590×520×60
Einbaumaße A x B (mm)	560×490
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf 5 mm	Links unten: 18,0 cm Links oben: 16,0 cm Rechts unten: 16,0 cm Rechts oben: 18,0 cm

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Informationen, einschließlich Sicherheits- und Installationshinweise, die es Ihnen ermöglichen, Ihr Gerät optimal zu nutzen. Bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, so dass sie für Sie oder andere Personen, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sind, zum Nachschlagen leicht zugänglich ist.

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Benutzer-Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Induktionskochfeld erst, nachdem Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben. Das Induktionskochfeld ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die heiße Oberfläche nicht zu berühren.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten während des Gebrauchs ferngehalten werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führen kann, wodurch das Glas des Backofens zerspringen könnte.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel zur Reinigung der Glastür, um Kratzer zu vermeiden. Andernfalls kann es zu schweren Schäden am Gerät kommen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um Überhitzen zu vermeiden.
- Die Luft darf nicht in einen Abzug geleitet werden, der für die Ableitung von Abgasen von Geräten verwendet wird, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden.
- Während des Betriebs kann direkter Kontakt mit dem Herd zu Verbrennungen führen!
- Achten Sie darauf, dass kleine Haushaltsgeräte, einschließlich der Anschlusskabel, nicht mit dem heißen Ofen oder dem Kochfeld in Berührung kommen, da das Isoliermaterial dieser Geräte in der Regel nicht gegen hohe Temperaturen beständig ist.
- Lassen Sie den Herd beim Braten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können durch Überhitzung oder Überkochen Feuer fangen.
- Schalten Sie das Gerät erst an, wenn ein Topf/eine Pfanne auf dem Kochfeld platziert wurde.
- Stellen Sie keine Töpfe über 15 kg auf die geöffnete Backofentür und keine Töpfe

über 25 kg auf das Kochfeld.

- Verwenden Sie zum Reinigen der Tür keine scharfen Reinigungsmittel oder spitze Metallgegenstände, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was wiederum zum Splittern des Glases führen kann.
- Verwenden Sie den Herd nicht, wenn eine technische Störung vorliegt. Eventuelle Störungen müssen von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Person behoben werden.
- Im Falle einer Störung, die durch einen technischen Defekt verursacht wurde, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und kontaktieren Sie eine Fachwerkstatt, damit sie behoben werden kann.
- Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Regeln und Bestimmungen sind strikt einzuhalten. Lassen Sie niemanden das Kochfeld bedienen, der mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung nicht vertraut ist.
- Der Herd sollte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät gereinigt werden.
- **WICHTIG:** Die angrenzenden Möbel oder Gebäudeteile und alle Materialien, die in der Installation verwendet werden, müssen während der Benutzung einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sie sich befinden, standhalten.
- Für Schäden, die durch die Installation des Geräts unter Missachtung dieser Temperaturgrenze oder durch die Platzierung angrenzender Schrankmaterialien näher als 4 mm am Gerät entstehen, haftet der Eigentümer.
- Dieses Gerät entspricht allen aktuellen europäischen Sicherheitsbestimmungen. Wir möchten betonen, dass die Einhaltung dieser Vorschriften nicht die Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während des Gebrauchs heiß werden und auch nach dem Betrieb weiterhin heiß bleiben.
- Auf der Kochfeldoberfläche dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte abgestellt werden.
- Stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichnet werden oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.

Kindersicherheit

- Wir empfehlen dringend, dass Babys und Kleinkinder nicht in die Nähe des Geräts gelassen werden und das Gerät zu keinem Zeitpunkt berühren dürfen.

- Wenn es notwendig ist, dass jüngere Familienmitglieder in der Küche sind, stellen Sie sicher, dass sie jederzeit beaufsichtigt werden.



VORSICHT! Stromschlaggefahr

Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Sollte die Oberfläche des Kochfeldes brechen oder Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.
- Warnung! Brandgefahr!
- Papier oder Stoff darf nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Lagern oder verwenden Sie niemals ätzende Chemikalien, Dämpfe, entflammbare Stoffe oder Produkte, die keine Lebensmittel sind, im oder in der Nähe des Ofens. Er ist speziell für die Verwendung vom Erhitzen oder Garen von Lebensmitteln konzipiert. Die Verwendung von ätzenden Chemikalien beim Erhitzen oder Reinigen beschädigt das Gerät und kann zu Verletzungen führen.
- Sollten sich Lebensmittel in einem Backofen entzünden, halten Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig. Stellen Sie sich an die Seite und öffnen Sie die Tür langsam und nur ein wenig, damit heiße Luft und/oder Dampf entweichen kann. Halten Sie Ihr Gesicht von der Öffnung fern und stellen Sie sicher, dass sich keine Kinder oder Haustiere in der Nähe des Ofens aufhalten. Nach dem Entweichen von Heißluft und/oder Dampf können Sie mit dem Garen fortfahren. Halten Sie die Türen stets geschlossen, es sei denn, dies ist zum Kochen oder Reinigen erforderlich.
- Verwenden Sie nur Utensilien, die für die Verwendung in Öfen geeignet sind.



WARNUNG! Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.

- Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie den Ofen aus und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Zubehör oder elektrische Kabel dürfen nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.



WARNUNG! Heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Ofen nicht berühren. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Gefahr durch heiße Oberflächen
- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr das Keramikglas nicht berühren, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Griffe von Töpfen können heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochstellen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Ein Nichtbefolgen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.



VORSICHT! Schnittgefahr!

Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Mangelnde Vorsicht kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.
- Sicherheitshinweise:
- **WICHTIG!** Schalten Sie bei der Installation und Wartung immer die Stromzufuhr am Netz ab.

Allgemeines

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder denen es an Erfahrung und/oder Kenntnissen mangelt, außer diese werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen, die dafür sorgt, dass sie das Gerät sicher benutzen können.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch konzipiert und kann in einen Standard-Küchenschrank oder eine Standard-Gehäuseeinheit eingebaut werden.
- Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs heiß und sind auch nach dem Gebrauch noch heiß.
- Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Temperaturtoleranz des Ofens während der Installation oder durch einen zu geringen Abstand zwischen den Möbeln und dem Ofen verursacht werden, hat der Eigentümer zu tragen.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder denen es an Erfahrung und/oder Kenntnissen mangelt, außer diese werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen, die dafür sorgt, dass sie das Gerät sicher benutzen können.

Installation

- Das Gerät muss gemäß den Installationsanweisungen installiert werden und alle Maße müssen eingehalten werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von einer sachkundigen Person oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Kinder

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sorgfältig. Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät in Berührung kommen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Es könnte gefährlich sein, Kinder das Gerät berühren zu lassen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Ofentür ab und stützen Sie sich nicht auf die Ofentür, wenn sie geöffnet ist, da dies zu Schäden an den Scharnieren der Ofentür führen kann.
- Stellen Sie keine Pfannen oder Backbleche direkt auf den Boden des Backofens, und legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus.
- Elektrische Anschlüsse oder Kabel dürfen nicht mit heißen Bereichen des Geräts in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raums, in dem es steht, oder zum Trocknen von Kleidung.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen oder Wohntextilien.
- Versuchen Sie nicht, Kochgeräte mithilfe der Backofentür oder des Griffs anzuheben oder zu bewegen, da dies zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen der Person führen kann, die das Gerät anhebt.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Ofentür ab und stützen Sie sich nicht auf die Ofentür, wenn sie geöffnet ist, da dies zu Schäden an den Scharnieren der Ofentür führen kann.
- Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt in unbeaufsichtigten Bereichen stehen, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Stellen Sie keine Pfannen oder Backbleche direkt auf den Boden des Backofens, auch wenn Aluminiumfolie darunter liegt.
- Das Kabel oder der Stecker dürfen nicht mit den Heizbereichen des Geräts in Berührung kommen.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen oder Wohntextilien.
- Versuchen Sie nicht, Kochgeräte mithilfe der Backofentür oder des Griffs anzuheben oder zu bewegen, da dies zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen der Person führen kann, die das Gerät anhebt.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen. Überkochen führt zu Rauch und übergekochte fettige Substanzen können sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.

- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. über die Touch-Bedienelemente).
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass die Personen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Gebrauchsanweisung angegeben. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfeldes.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten und ziehen Sie es nicht über die Glasoberfläche, da dies zu Kratzern im Glas führen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Scheuermittel oder andere scharfe, scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Keramikglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen! Gewerbliche Nutzung jeglicher Art wird von der Herstellergarantie nicht abgedeckt!
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Benutzer-Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
-
-
-
- **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, dies gilt für Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.
- Das Netzkabel darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

Elektrische Sicherheit

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stromanschluss jederzeit zugänglich ist.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und Stromstärke des Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät! Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle und wenden Sie sich an Ihren Lieferanten, wenn es beschädigt ist.
- Gefahr eines elektrischen Schlages! Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Im Falle einer Fehlfunktion darf die Reparatur nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Um das Kabel nicht zu beschädigen, dürfen Sie es nicht quetschen, biegen oder an scharfen Kanten scheuern. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen oder Stolpern nicht möglich ist.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Geräts. Führen Sie keine Fremdkörper in das Innere des Gehäuses ein.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Es kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Benutzen Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Halten Sie das Gerät von jeglichen heißen Oberflächen und offenen Flammen fern. Wenn Sie das Gerät benutzen, muss es auf einer ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Fläche stehen. Schützen Sie das Gerät vor Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und tropfendem und spritzendem Wasser.
- Stellen Sie keine Gegenstände mit offener Flamme, wie z. B. Kerzen, auf oder neben das Gerät.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Die feste Verkabelung für das Gerät muss über eine allpolige Trennvorrichtung verfügen.
- Sicherheit
- Achtung, das Glas ist extrem zerbrechlich. Tragen Sie im Umgang damit immer Handschuhe.

- Zu Ihrer Sicherheit ist dieses Produkt aus gehärtetem Glas gefertigt. Diese Art von Glas ist sehr widerstandsfähig, hat aber die Eigenschaft, die "Erinnerung" an Stöße zu bewahren.
- Daher sollte das Produkt mit größter Sorgfalt behandelt werden, um Stöße und Verdrehungen zu vermeiden, insbesondere bei der Installation.
- Vermeiden Sie die Installation dieser Art von Produkten in Bereichen, in denen sie starken Erschütterungen ausgesetzt sind.
- Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Produkt spielen.
- Kleben Sie keinen Klebefilm auf die Glasoberfläche. Im Falle eines Bruchs würden große Teile entstehen, die gefährlich sein könnten.

Elektrischer Anschluss



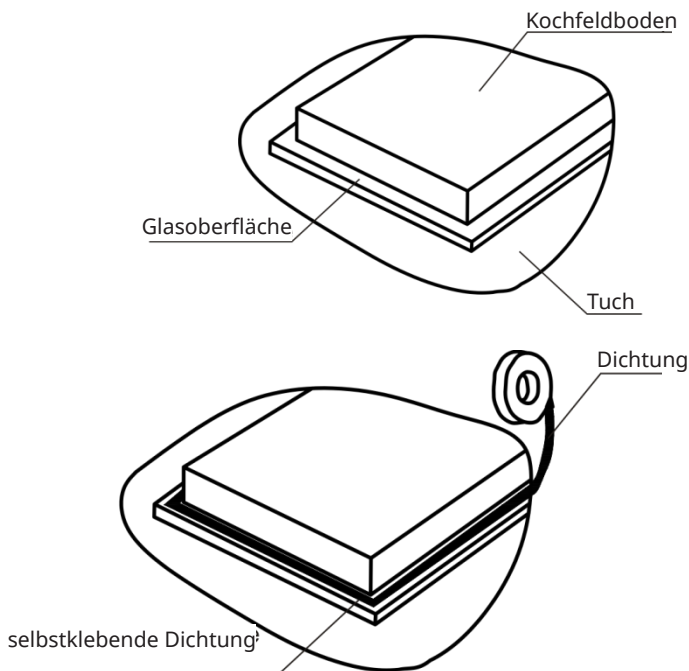
VORSICHT! Stromschlaggefahr

Elektrische Installationen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

- Alle Anschlussteile müssen von einer sachkundigen Person gemäß den örtlichen Vorschriften installiert werden. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen entsprechend qualifizierten Elektriker.
- Wichtig! Schalten Sie bei der Installation und Wartung immer die Stromzufuhr am Netz ab. Es wird empfohlen, während der Arbeiten die Sicherung herauszuziehen oder den Schutzschalter am Verteiler auszuschalten.
- Dieses Produkt muss geerdet werden - wenn kein Erdungskabel vorhanden ist, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- In die feste Verdrahtung müssen gemäß den Verkabelungsvorschriften Einrichtungen zur Abschaltung eingebaut werden. Installieren Sie dazu eine entsprechende geschaltete, abgesicherte Anschlusseinheit.
- Hinweis! In der festen Verdrahtung sollte eine geschaltete, gesicherte Anschlusseinheit mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in allen Polen angeschlossen werden.
- Schließen Sie die eingehenden Plus-, Neutral- und Erdungskabel an die Klemmen der geschalteten, gesicherten Anschlusseinheit an. Stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse dicht sind.
- Die Stichleitungssteckdose muss auch dann noch zugänglich sein, wenn sich der Backofen im Gehäuse befindet, damit das Gerät vom Netz getrennt werden kann.

REINIGUNG

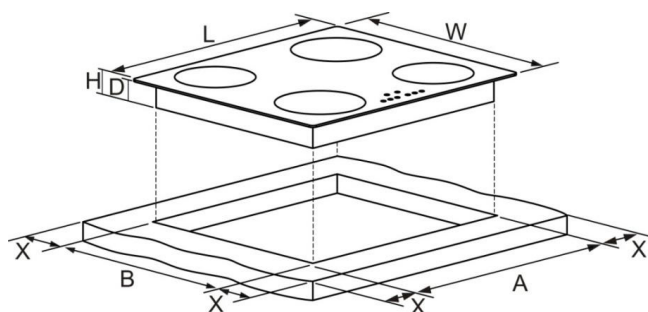
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung stets von der Stromversorgung. Wenn die schaltbare, gesicherte Anschlusseinheit schwer zugänglich ist, schalten Sie die Stromversorgung über den entsprechenden Sicherungsschalter am Verteiler aus.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt und von Lebensmittelablagerungen befreit werden.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Backofens niemals mit Dampf.
- Der Innenraum des Ofens sollte nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Es sollten keine Scheuermittel verwendet werden.
- Eventuelle Flecken auf dem Boden des Backofens stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln, die während des Garvorgangs entstanden sind. Dies könnte darauf zurückzuführen sein, dass die Speisen bei einer zu hohen Temperatur gegart wurden oder in einem zu kleinen Kochgeschirr.
- Sie sollten eine Gartemperatur und -funktion wählen, die für die zu garenden Speisen geeignet ist. Achten Sie auch darauf, dass die Speisen in eine ausreichend große Schale gegeben werden und verwenden Sie gegebenenfalls die Auffangschale.



INSTALLATION

Einbau des Herdes

- Der Küchenbereich sollte trocken und belüftet sein und über eine wirksame Belüftung verfügen. Beim Einbau des Herdes ist darauf zu achten, dass alle Bedienelemente leicht zugänglich sind.
- Dies ist ein Einbaugerät in Y-Design, was bedeutet, dass die Rückwand und eine der Seitenwände neben einem hohen Möbelstück oder einer Wand platziert werden können. Beschichtungen oder Furniere, die auf Einbaumöbeln verwendet werden, müssen mit einem hitzebeständigen Klebstoff (mindestens 100 °C) aufgetragen werden, und benachbarte Fronten des Möbels müssen bis zu einer Temperatur von 70 °C behandelt werden.
- Dunstabzugshauben sollten gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert werden.
- Küchenschränke müssen waagrecht und fest montiert werden. Zwischen dem Gerät und den umgebenden Gerätefronten ist ein Abstand von 5 mm erforderlich.

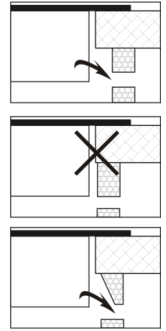
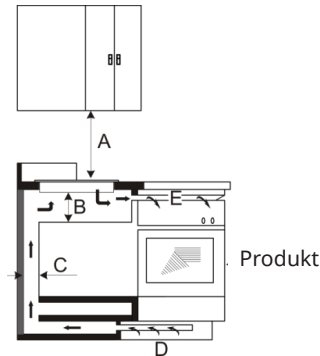
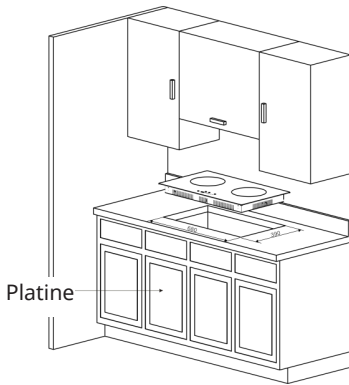


- Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen Backofen und Schublade ein Einlegeboden angebracht werden.

Montage des Induktionskochfeldes

Auswahl des Montage-Equipments

- Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
- Für die Installation und den Gebrauch muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt.
- Legen Sie ein Handtuch oder Stoff auf die Arbeitsfläche. Legen Sie das Kochfeld mit der Vorderseite nach unten auf die geschützte Fläche.



- Bringen Sie die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtungsleiste an, um es auf der Arbeitsfläche abzudichten.
- Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie die Dichtung am Rand des Kochfeldbodens an, wobei ein Abstand von etwa 3 mm zum Glasrand eingehalten werden muss. Bringen Sie die Dichtung ringsherum an.
- Schneiden Sie den Überschuss ab und führen Sie die beiden Enden der Dichtung zusammen, so dass sie sich treffen.

Warnung: Das Material der Arbeitsfläche muss aus imprägniertem Holz oder anderem Isoliermaterial bestehen.

Typ	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
10046694	590	520	60	56	560	490	50

Stellen Sie in jedem Fall sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in gutem Zustand ist. Wie unten gezeigt.

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

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

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass:

- Die Arbeitsfläche gerade und waagrecht ist und keine strukturellen Elemente den Platzbedarf beeinträchtigen.
- Die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material gefertigt ist.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, der Backofen ein eingebautes Kühlgebläse hat.
- Die Installation alle Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllt.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, in die permanente Verkabelung integriert ist und so angebracht und positioniert ist, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht.
- Der Trennschalter muss ein zugelassenes Modell sein und einen Luftspalt von 3 mm zwischen den Kontakten aller Pole aufweisen (oder zwischen allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen).
- Der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist, wenn das Kochfeld installiert ist
- Bei Zweifeln bezüglich der Installation konsultieren Sie die örtlichen Baubehörden und die Bauvorschriften.
- Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld verwenden.
- Unter dem Induktionskochfeld muss z.B. ein Ofen eingebaut werden oder mit einem Brett verschlossen werden.

Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

- Das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Luftzufuhr von außerhalb des Schrankes zur Basis des Kochfelds gewährleistet ist.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, unter dem Sockel des Kochfeldes eine Wärmeschutzbarriere angebracht wird.
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist

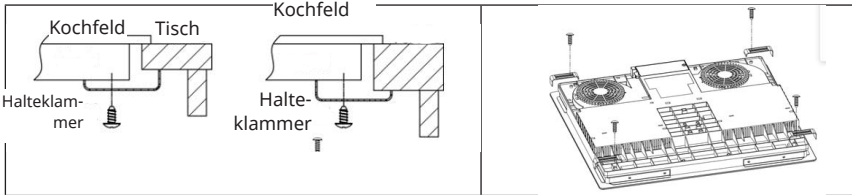
Bevor Sie die Befestigungsklammern anbringen

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche stehen (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keinen Druck auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

Die Befestigungsklammern anbringen

Befestigen Sie die Halteklammern auf der linken und rechten Seite mit Schrauben. Platzieren Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittenen Oberfläche.

Tabelle



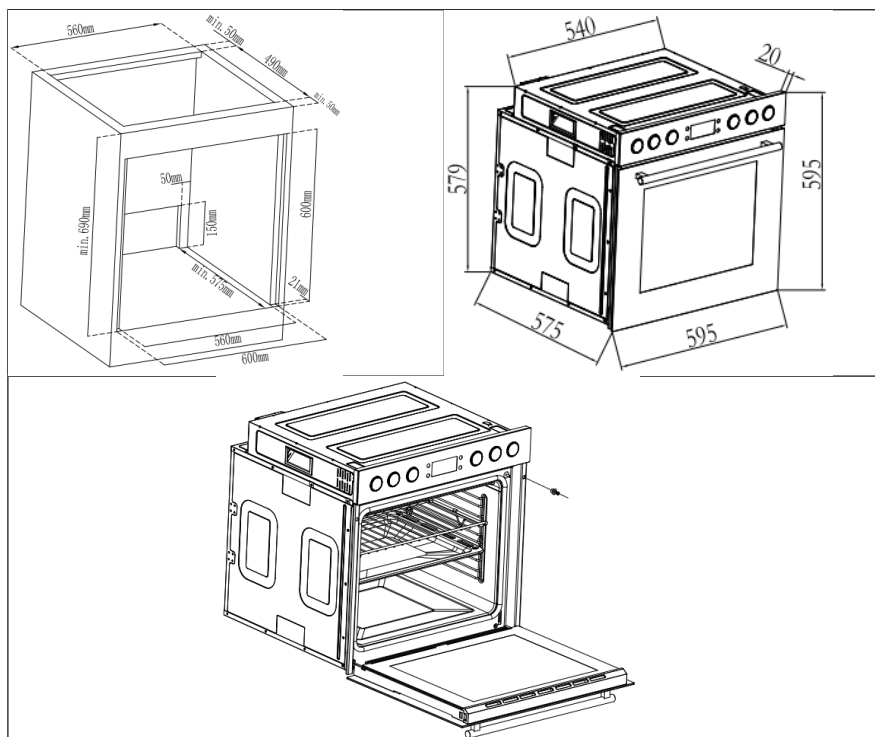
Vorsicht

- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Führen Sie die Installation niemals selbst durch.
- Montieren Sie das Kochfeld nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern.
- Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Dieses Kochfeld darf nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von höchstens 0,427 Ohm angeschlossen werden. Erkundigen Sie sich bei Bedarf bei Ihrem Versorgungsunternehmen nach der Netzimpedanz.

Montage des Ofens

- Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts verwendet werden.
- Für die Installation muss das Gerät gemäß den elektrischen Vorschriften angeschlossen werden.
- Tragen Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen.
- Benutzen Sie die Schlitze oder Drahtgriffe an beiden Seiten, um das Gerät zu bewegen.
- Fertigen Sie eine Öffnung mit den in der Abbildung angegebenen Maßen für den zu montierenden Backofen an.

- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist, und schließen Sie den Backofen dann an das Stromnetz an.
- Schieben Sie den Backofen teilweise in die vorbereitete Öffnung und schließen Sie den Backofen an das Kochfeld an. Die Anschlüsse am Ende der aus dem Kochfeld kommenden Kabelgruppe sollten entsprechend ihrer Farbe in die entsprechenden Buchsen im Bedienfeld des Ofens eingesteckt werden, d. h. ein schwarzer Anschluss sollte in eine Buchse mit der gleichen Farbe eingesteckt werden und so weiter.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verbinden Sie das Erdungskabel des Kochfeldes (gelb-grün) mit der Erdungsklemme des Backofens (markiert), die sich in der Nähe der Steckdosen befindet.
- Vergewissern Sie sich, dass der Backofen fest im Gehäuse verankert ist. Die Befestigung des Backofens im Gehäuse erfolgt mit Hilfe von zwei Schrauben. Diese werden durch den Backofenschrank in das Gehäuse geschraubt.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Warnung! Stromschlaggefahr

Alle elektrischen Arbeiten sollten von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder mutwillige Veränderungen an der Stromversorgung vorgenommen werden.

Das Gerät muss geerdet sein!

Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne geerdete Steckdose entstehen. Stromschlag-, Kurzschluss- und Brandgefahr durch unsachgemäße Installation! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden, und die Garantie für das Gerät wird nur nach korrekter Installation gewährt.

Gefahr von Stromschlag, Kurzschluss oder Brand durch Beschädigung des Netzkabels! Das Netzkabel darf nicht geklemmt, gebogen oder eingeklemmt werden oder mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss von einer qualifizierten Elektrofachkraft ausgetauscht werden.

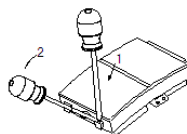
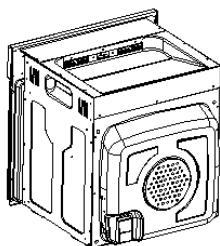
Die Netzspannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Das Netzkabel des Geräts muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen.

Bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Montage-Richtlinien

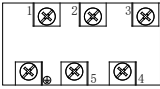
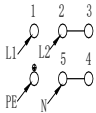
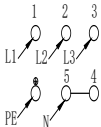
Der Herd ist für den Betrieb mit Dreiphasen-Wechselstrom (400 V/3N~50 Hz) ausgelegt, die Nennspannung der Heizelemente des Herdes beträgt 230 V. Die Anpassung des Herdes für den Betrieb mit Einphasenstrom ist durch entsprechende Überbrückung im Anschlusskasten gemäß dem nachstehenden Anschlussplan möglich. Das Anschlussdiagramm finden Sie auch auf der Abdeckung des Anschlusskastens. Denken Sie daran, dass das Anschlusskabel dem Anschlusstyp und der Nennleistung des Herdes entsprechen muss.

Das Anschlusskabel muss in einer Zugentlastungsklemme gesichert sein.



Denken Sie daran, den Sicherheitskreis an die mit  gekennzeichnete Anschlussklemme der Anschlussdose anzuschließen. Die Stromversorgung für den Herd muss über einen Sicherheitsschalter verfügen, mit dem die Stromversorgung im Notfall unterbrochen werden kann. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.

Bevor Sie den Herd an das Stromnetz anschließen, müssen Sie die Informationen auf dem Typenschild und den Anschlussplan lesen.

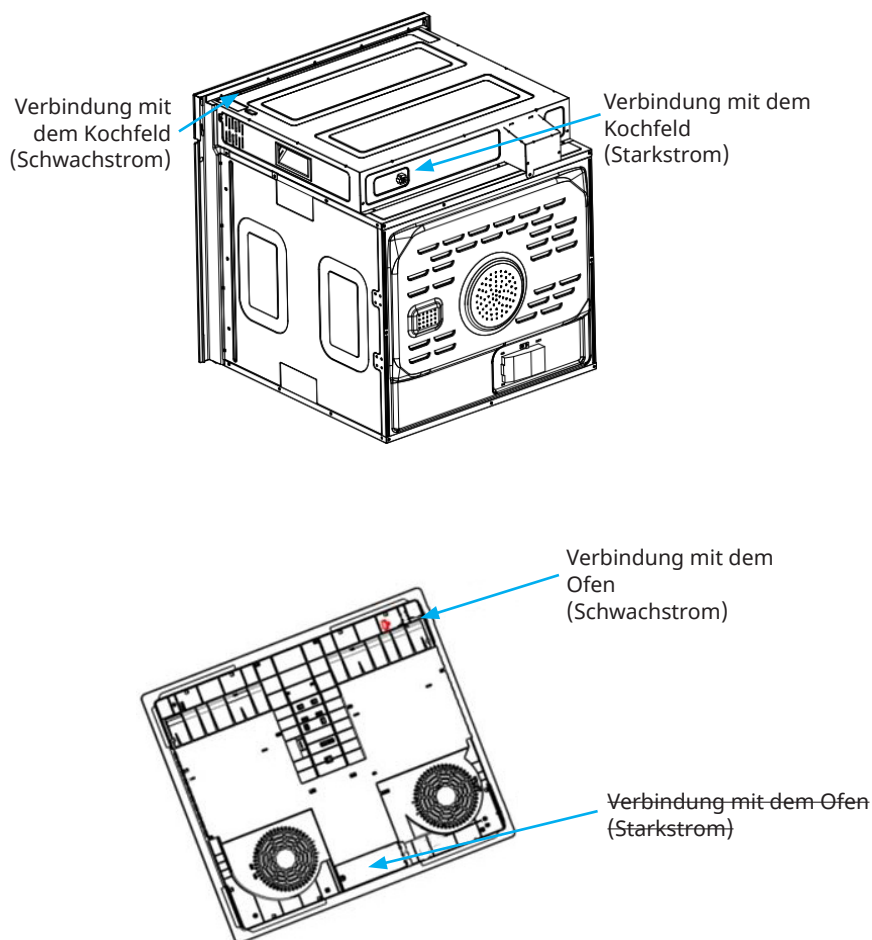
Anschlussdiagramm			
Vorsicht! Spannung der Heizelemente 230 V Vorsicht! Im Falle einer Verbindung muss der Erdleiter an die  PE-Klemme angeschlossen werden.			Empfohlener Anschlussleitungstyp
1	Bei einem geerdeten 230-V-Einphasenanschluss verbinden Brücken die Klemmen 1-2-3 und 4-5 sowie den Erdleiter mit  .		H05VV-F3G4
2	Bei einem geerdeten Zweiphasenanschluss mit 400/230 V verbinden Brücken die Klemmen 2-3 und 4-5 sowie den Erdleiter mit  .		H05VV-F4G2.5
3	Bei einem geerdeten Zweiphasenanschluss mit 400-230 V verbinden Brücken 4-5 Klemmen, die Phasen nacheinander 1, 2 und 3, den Neutralleiter mit 4-5 und den Erdleiter mit  .		H05VV-F5G1.5
L1=R, L2=S, L3=T, N=Neutralleiteranschluss, PE=Erdleiteranschluss			



Schwaches elektrisches Anschlusskabel für Kochfeld und Backofen.

Elektrischer Anschluss des Kochfeldes

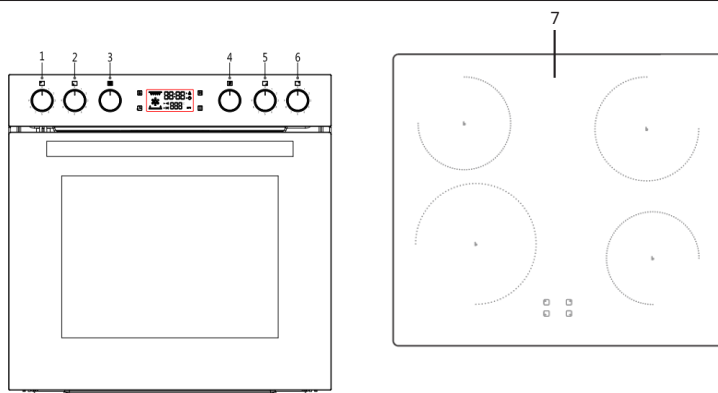
Das Induktionskochfeld funktioniert mit 230 V Wechselstrom. Der elektrische Anschluss muss vom Backofen mit Strom versorgt werden.



Vorder Inbetriebnahme des Geräts

- Sobald dieser einfache Vorgang abgeschlossen ist, kann der Ofen zum Garen verwendet werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie den Backofen nur zum Garen von Speisen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Backofen entfernt sind.
- Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Temperatur vor, bevor Sie ihn benutzen.
- Platzieren Sie die Backbleche in die Mitte des Ofens und lassen Sie bei mehreren Blechen etwas Platz dazwischen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie keine Backbleche auf den Boden des Ofens und decken Sie ihn nicht mit Alufolie ab. Dies führt zu einem Wärmestau. Die Koch- und Bratzeiten stimmen dann nicht mehr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Versuchen Sie, die Backofentür so selten wie möglich zu öffnen, um die Speisen anzusehen (die Backofenbeleuchtung bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet).
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.
- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden.

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Regler der Heizplatte hinten links
2. Regler der Heizplatte vorne links
3. Regler zur Auswahl der Backofenfunktion
4. Regler für Temperatur/Timer
5. Regler der Heizplatte vorne rechts
6. Regler der Heizplatte hinten rechts
7. Induktionskochfeld

BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie das Innere des Backofens und das Kochfeld.

Nehmen Sie die Beschläge heraus und waschen Sie sie mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel.

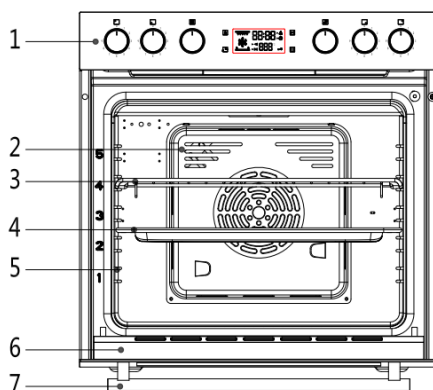
Schalten Sie die Belüftung des Raums ein oder öffnen Sie ein Fenster.

Den Backofen aufheizen (auf eine Temperatur von 250°C, ca. 30 Min.), eventuelle Flecken entfernen und sorgfältig waschen.

Wichtig!

Das Innere des Backofens sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.

Übersicht Ofen



- 1. Bedienfeld
- 2. Gebläsemotor (hinter der Stahlplatte)
- 3. Drahtgestell

- 4. Seitlicher Blecheinschub
- 5. Seitlicher Einschub
- 6. Tür
- 7. Griff

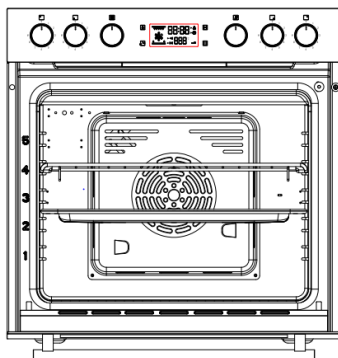
Ihr Zubehör

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör eignet sich für die Zubereitung vieler Gerichte. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum einsetzen.

Außerdem gibt es eine Auswahl an optionalem Zubehör, mit dem Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verfeinern oder einfach die Arbeit mit Ihrem Ofen bequemer gestalten können.

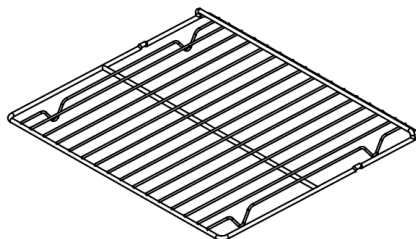
Einsetzen von Zubehör

Sie können das Zubehör auf 5 verschiedenen Ebenen in den Garraum einsetzen. Schieben Sie es immer bis zum Anschlag ein, damit das Zubehör nicht die Türverkleidung berührt.



Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. So lassen sich Gerichte leicht herausnehmen.

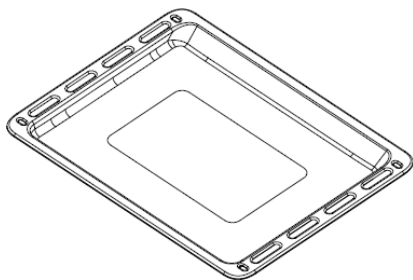
Hinweis: Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Sobald es wieder



abkühlt, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität.

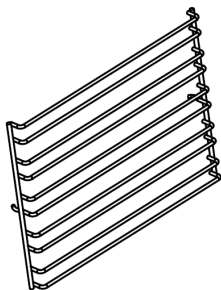
Backblech

Für feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Es kann auch zum Auffangen von tropfendem Fett verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Gitterrost grillen.



Gitterrost

Dient zum Braten und zum Platzieren der zu backenden, zu bratenden oder zu kochenden Speisen in Auflaufformen auf dem gewünschten Rost.



Seitlicher Einschub

①②③④⑤ Fünf verschieden hohe Positionen zur Auswahl. Bei dem herausnehmbaren Seiteneinschub können Sie vier verschiedene Höhenpositionen zum Backen von Speisen einstellen. Dient zum Platzieren von Grills und Blechen, die an den Seiten des Backraums befestigt sind.

BEDIENFELD



K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
Erinnerungs-/ Parameter- schalter (Temperatur/ Zeit)	Uhr/Reser- vierung	Start	Pause/ Abbruch	Plus/Minus (Kochfunktion)	Plus/Minus (Temperatur/ Zeit)

Anzeige

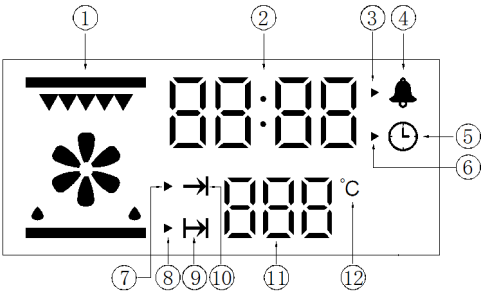


Abbildung ähnlich: Abweichungen sind möglich

Anzeigesymbole

Sym-bol	Funktion	Sym-bol	Funktion
1	Funktionssymbol	8	Symbol zum Einstellen vom Ende des Garvorgangs
2	Anzeige des Zeitwerts	9	Reservierungsfunktion
3	Symbol zum Einstellen der Erinnerungszeit	10	Symbol für eingeschalteten Backofen
4	Symbol für die Erinnerungszeit	11	Anzeige der Temperatur
5	Symbol für die Systemzeit	12	Einheit Grad Celsius
6	Symbol zum Einstellen der Systemzeit		
7	Symbol zum Einstellen der Betriebsparameter (Zeit und Temperatur)		

D.3 Funktionssymbol-Anweisung

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
	Oberes äußeres Heizelement		Oberes inneres Heizelement

	Heizgebläse (Auftauen)		Unteres Heizelement
	Rückseitiges Heizelement		

PROGRAMM- UND FUNKTIONSERLÄUTERUNG

Einschalten

Schließen Sie Ihr Gerät an das Stromnetz an. Alle Anzeigeleuchten des Displays leuchten für 1 Sekunde auf und gehen dann in den Zustand der Uhreinstellung über. Die Standardzeit zeigt 12:00, die Stunde 12" blinkt, das Symbol zum Einstellen der Systemuhr ► blinkt, und das Systemuhrsymbol ⌚ ist leuchtet dauerhaft. Die Uhr kann zu diesem Zeitpunkt eingestellt werden; Einzelheiten finden Sie unter dem Abschnitt für die Uhreinstellung.

- Nach 10 Sekunden ohne Bedienung geht der Ofen automatisch in die Minuteneinstellung über.
- Nach 10 Sekunden ohne Bedienung geht der Ofen automatisch in den Standby-Modus über.
- Wenn im Standby-Modus innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet, und das Display erlischt.
- Im ausgeschalteten Zustand kann die Taste oder der Funktionsknopf KB1 in den Standby-Zustand geschaltet werden, und im Standby-Zustand werden die Echtzeit-Systemuhr und das Uhrensymbol angezeigt. (Der Anzeigeeffekt ist in Bild 1 dargestellt.)

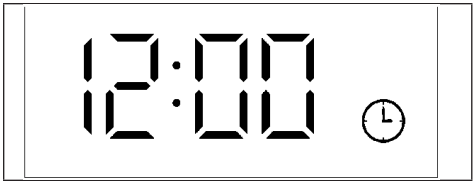


Bild 1: Anfänglicher Standby-Modus

Zeiteinstellung

Tippen Sie im Standby-Modus einmal auf die Taste , um die Systemuhr einzustellen. Jetzt blinken der Stundenwert der Uhr und das Einstellungssymbol ► (1s/1 Mal) und die Stunde wird durch Drehen des Schalters KB2 eingestellt. (0-23-0)

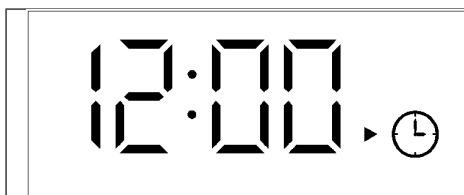


Bild 2: Anzeigeeffekt der Stunden- und Minuteneinstellung

- Nachdem Sie die Stunden eingestellt haben, berühren Sie erneut , um zur Minuteneinstellung zu wechseln. Der Minutenwert und das Einstellungssymbol  blinken zu diesem Zeitpunkt, durch Drehen des Programmierschalters KB2 stellen Sie die Minutenzeit ein. (0~59~0 durchlaufend)
- Nachdem Einstellen der Minuten, tippen Sie zur Bestätigung erneut auf , um die Uhrzeit zu bestätigen. Jetzt erlischt das Symbol für die Uhreinstellung  und das zweite Symbol : " blinkt (1s/1 Mal).
- Wenn die Stunden und Minuten eingestellt sind, blinkt das Symbol für die Einstellung der Systemuhr  und das Symbol für die Systemuhr  ist immer eingeschaltet. Nach der Bestätigung erlischt das Einstellungssymbol  und das Symbol für die Systemuhr  wird weiterhin angezeigt. Wenn Sie bei der Stundeneinstellung die Taste  nicht innerhalb von 10 Sekunden zur Bestätigung berühren, wird automatisch auf die Minuteneinstellung umgeschaltet. Wenn die Taste  nicht innerhalb von 10 Sekunden nach Abschluss der Uhreinstellung bestätigt wird, wird die Uhreinstellung abgeschlossen und das System kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück. Wenn die Uhr nicht innerhalb von 20 Sekunden nach dem Einschalten eingestellt wird, ist die Standarduhrzeit des Systems 12:00 und schaltet auf Standby. Wenn der Strom abgeschaltet wird, wird die Uhr zurückgesetzt.
- Im Standby-Zustand wird nur die Systemuhr angezeigt.

Funktion auswählen

Im Standby-Modus können Sie verschiedene Funktionen durch Drehen des Programmierknopfs KB1 nacheinander einschalten. Die Reihenfolge finden Sie in Abbildung 3. (nicht durchlaufend, die Backofenfunktion merkt sich den letzten Vorgang)

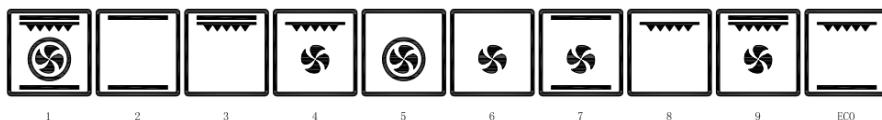


Abb. 3: Funktionsmodus des Backofens

- Bei der Auswahl der Funktion zeigt die Uhrposition die Standardzeit der entsprechenden Funktion an (Uhrposition im Eco-Modus zeigt Eco" an). Die Temperaturposition zeigt die Standardtemperatur der entsprechenden Funktion

an.

- Beim ersten Einschalten blinken die Symbole für Temperaturfunktion, die Standardtemperatur und die Temperatureinstellung "C" sowie das Symbol für die Betriebsparametereinstellung ► und das Symbol für den Betrieb des Ofens → leuchtet dauerhaft. Wenn die Temperatur für diese Funktionsstufe nicht einstellbar ist, blinken der Standard-Uhrzeitwert und das Symbol für die Einstellung der Betriebsparameter ►, und das Symbol für den Betrieb des Ofens → leuchtet ständig.
- Wenn Sie die Funktion ausgewählt haben, können Sie durch Berühren der Taste [A] zur Einstellung der Temperatur und der Arbeitszeit wechseln.
- Wenn Sie die Temperatureinstellen, blinken der Temperaturwert, das Temperatursymbol "C" und das Symbol für die Einstellung der Betriebsparameter ►. Wenn Sie die Arbeitszeit einstellen, blinken der Arbeitszeitwert und das Symbol für die Einstellung der Betriebsparameter ►.
- Der Temperaturwert oder die Arbeitszeit kann durch Drehen des Programmschalters KB2 eingestellt werden. Wenn die Arbeitszeit und die Temperatur nicht eingestellt werden oder nicht innerhalb von 10 Sekunden nach Abschluss der Einstellung durch Berühren von [►] bestätigt werden, kehrt das System automatisch in den Standby-Modus zurück.
- Nach der Einstellung der Betriebszeit oder der Betriebstemperatur erlischt beim Einschalten des Backofens das Symbol der Betriebsparameter ►.
- In der Funktionstabelle erfahren Sie mehr.

Hinweise

1. Der Zeitbereich für die Einstellung der Grillfunktion: 0 Minuten bis 10 Stunden.
2. Wenn die Grillzeit auf 0 Minuten eingestellt ist und die Taste [►] zu diesem Zeitpunkt berührt wird, funktioniert der Ofen nicht und das System kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück.
3. Wenn die Grillzeit auf 0 Minuten eingestellt ist und die Reservierungsfunktion zu diesem Zeitpunkt eingestellt wird, berühren Sie nach der Einstellung der Reservierungszeit die Taste [►], der Ofen nimmt keine Reservierung vor und das System kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück.

Rückfrage-Funktion

1. Im Grillmodus können Sie durch einmaliges Drücken der [►] Taste die Systemzeit abfragen. Die Uhrposition zeigt die aktuelle Zeit des Systems an, das zweite Symbol blinkt. Durch erneutes Berühren der Taste [►] oder 10 Sekunden später kehren Sie automatisch zur Anzeige der Grillzeit zurück.
2. Nach Ablauf der eingestellten Erinnerungszeit, der Reservierung oder des Grillstatus kann über [A] der verbleibende Countdown für den Alarm abgefragt werden. Eine erneute Berührung der Taste [A] oder 10 Sekunden später kehrt die Anzeige automatisch in ihren ursprünglichen Zustand zurück. Sie können die verbleibende Weckerzeit abfragen und die Weckerzeit zurücksetzen, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet und die verbleibende Weckerzeit weniger als eine Minute beträgt. In diesem Fall zeigt die Uhr 0:00 an.
3. Im Reservierungsstatus kann durch einmaliges Berühren von [►] die Startzeit

des Garvorgangs abgefragt werden. Die Uhrposition zeigt die Startzeit des Garvorgangs an, der Wert der Uhr blinkt. Durch erneutes Berühren der Taste  oder 10 Sekunden später kehrt der Ofen automatisch zur Anzeige der Systemzeit zurück.

Weckerfunktion

Berühren Sie im Standby-Modus die Taste , um in die Einstellung der Erinnerungsfunktion zu gelangen; zu diesem Zeitpunkt blinkt der Stundenwert der Uhr, der Minutenwert leuchtet lange. Das Symbol für die Einstellung der Erinnerungszeit  blinkt, das Symbol für die Erinnerungszeit  leuchtet dauerhaft.

1. Drehen Sie den Programmierschalter KB2, um die Stunde einzustellen. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet der Stundenwert, der Einstellbereich ist 0-23.
2. Berühren Sie die Taste  erneut, der Minutenwert blinkt und der Stundenwert leuchtet dauerhaft;
3. Drehen Sie den Programmierschalter KB2, um die Minute einzustellen. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet der Minutenwert dauerhaft, der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 59.
4. Wenn die Weckerzeit eingestellt ist, berühren Sie  zur Bestätigung. Jetzt zeigt das Display die Systemzeit an, d. s Symbol für die Einstellung der Erinnerungszeit  erlischt, das zweite Symbol  blinkt,  leuchtet dauerhaft und die Erinnerungszeit beginnt in Sekunden herunterzuzählen. Wenn der Countdown 00:00 beträgt, ertönt ein Piepton für 1 Minute (1s/Mal), und das Symbol für die Erinnerungszeit  blinktdauerhaft (1s/Mal),drücken Sie dann eine beliebige Taste, um das Blinken zu beenden.

Hinweise:

- Während der Einrichtung leuchten das zweite Symbol ":" und das Weckersymbol  dauerhaft.
- Wenn Sie während der Einstellung die Taste  berühren, wird die aktuelle Einstellung der Erinnerungszeit gelöscht und der Ofen kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Wenn eine Erinnerungsfunktion eingestellt wurde, sollte das Erinnerungssymbol  immer angezeigt werden, wenn das Menü funktioniert, und die Erinnerungszeit kann abgefragt werden.

Kindersicherungsfunktion

- Sperren: Halten Sie die Tasten  und  gleichzeitig für 3 Sekunden im Standby- oder Arbeitsmodus gedrückt. Wenn der Piepton einmal ertönt, bedeutet dies, dass die Kindersicherung aktiviert ist. Das Kindersicherungssymbol  leuchtet dauerhaft.
- Entsperren: Tasten  und  gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten, der Piepton ertönt einmal, das Kindersicherungssymbol  erlischt und die Sperre ist aufgehoben.

Hinweise

- Im Status Kindersicherung wird das Display wie im Normalzustand angezeigt, alle Tasten und Knöpfe außer der Entsperrtaste sind nicht bedienbar.
- Wenn Sie im Status Kindersicherung arbeiten, müssen Sie zuerst die Sperre aufheben, bevor Sie die Arbeit beenden können.

Start/Pause/Abbruch-Funktion

1. Nach dem Einstellen der Grillfunktion berühren Sie die Taste , um den Betrieb zu starten; wenn Sie die Taste  berühren, während der Grillvorgang unterbrochen ist, können Sie den Betrieb wieder aufnehmen.
2. Während des Backofengrillens kann das Garen durch einmaliges Berühren der Taste  pausiert werden, Temperatur- und Zeitanzeige blinken, das Symbol für den Backofenbetrieb  blinkt, das Funktionssymbol leuchtet dauerhaft; durch erneutes Berühren der Taste  wird das aktuelle Garen abgebrochen.
3. Beim Einstellen der Systemzeit drücken Sie die Taste , um die Uhreinstellung direkt zu verlassen und in den Standby-Modus zurückzukehren.
4. Wenn die Ofenfunktion, die Betriebszeit und die Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Taste , um die Funktionseinstellung zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.
5. Nach der Einstellung der Reservierungsfunktion oder der Eingabe der Reservierungsfunktion drücken Sie die Taste , um direkt in den Standby-Modus zurückzukehren.

Schutzfunktion

A. Auf dem Display wird E-1 angezeigt, wenn der Sensor einen Kurzschluss aufweist oder nicht richtig angeschlossen ist. Der Piepton ertönt 10 Mal für jeweils 1 Sekunde (siehe Abbildung 6). Durch Drücken der Taste  kehren Sie zu diesem Zeitpunkt in den Standby-Modus zurück.

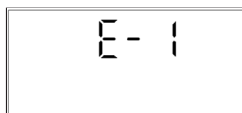


Abb. 6: Alarmanzeige bei einem Sensorfehler

B. Wenn neben der Auftaufunktion und der ECO-Funktion auch die andere Backofenfunktion 5 Minuten lang zu heizen beginnt und die Temperatur $<35^{\circ}\text{C}$ beträgt, deutet dies auf einen Defekt des Heizelements hin. Das Display zeigt E-2 an, der Piepton ertönt 10 Mal 1 Sekunde lang (Anzeigeeffekt wie in Abbildung 7). Zu diesem Punkt können Sie in den Standby-Modus zurückkehren, indem Sie die Taste  berühren.

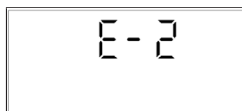


Abb. 7: Alarmanzeige bei einer Störung des Heizelements

Sonstige Hinweise

1. Tastentöne

1.1 Ton für Berührung der Taste

1.2 Alarmton: Ton für fehlerhaftes Heizelement, Ton für Sensorfehler;

1.3 Signalton: Die Temperatur erreicht den eingestellten Wert, der Countdown für den Grillvorgang läuft auf 0, der Countdown für die Weckerzeit ist null.

MENÜ ARBEITSMODUS

Dieses Gerät hat 10 Grillfunktionen zur Auswahl.

Funktion Nr.	Symbol	Funktionsbeschreibung
Funktion 1		Unterhitze mit Gebläse: Bei dieser Garmethode wird das untere Element in Verbindung mit dem Gebläse verwendet, das für eine schnelle Wärmezirkulation sorgt. Diese Funktion eignet sich für Speisen, die von unten erhitzt werden müssen, z. B. Pizza usw.
Funktion 2		Konventioneller Ofen (Ober- und Unterhitze): Geeignet für Grillfleisch oder Backen von Speisen auf einer Ebene.
Funktion 3		Vollgrill: In diesem Modus sind alle inneren und äußeren oberen Heizelemente in Betrieb, so dass eine große Wärmemenge an die Lebensmittel abgegeben wird. Dieser Modus eignet sich zum Backen von mittelgroßen oder großen Mengen an Wurst, Speck, Beefsteak, Fisch usw.
Funktion 4		Halbgrill mit Gebläse: Bei dieser Garmethode wird das obere Heizelement mit Gebläse verwendet, das die Hitze nach unten auf das Grillgut richtet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von kleinen Portionen Speck, Toast, Fleisch usw.
Funktion 5		Umluftofen: Diese Funktion verwendet das Gebläse, um die Hitze zum Backen von Speisen zu verteilen. Die Backzeit verkürzt sich, darum ist diese Funktion sparsam. Das Heizgebläse verteilt die Hitze gleichmäßig auf jede Ebene, vermeiden Sie also eine Vermischung der Geschmäcker von verschiedenen Gerichten.

Funktion 6		Auftauen: Das Gebläse arbeitet ohne Heizung bei Raumtemperatur. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Reihenfolge der Lebensmittel ab. Die Auftaudauer entnehmen Sie den Angaben auf der Lebensmittelverpackung.
Funktion 7		Gebläse mit unterem und oberem Element: Diese Art des Garens ist die traditionelle Garmethode, bei der die Garhitze sowohl vom oberen als auch vom unteren Element ausgeht.
Funktion 8		Halbgrill: Bei dieser Garmethode wird nur der innere Teil des oberen Elements verwendet, wodurch die Hitze nach unten auf das Grillgut geleitet wird. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von kleinen Portionen Speck, Toast, Fleisch usw.
Funktion 9		Gebläsehitze und Grillmodus: Dieser Modus verwendet das obere Heizelement und das Gebläse zusammen, um die innere Hitze schnell zu zirkulieren. Es eignet sich zum schnellen Backen von Lebensmitteln und zum Festhalten der Feuchtigkeit in Lebensmitteln, wie Beefsteak, Hamburger und einige Gemüsesorten.
Funktion 10		ECO-Modus: Bei dieser Garmethode werden der obere innere Ring und das untere Heizelement zur Temperaturregelung verwendet, wodurch das Grillen energiesparender wird. Er eignet sich vor allem für große Speisen, die Ofentemperatur steigt langsam an, die Wärme dringt vollständig ein und der überschüssige Wärmeverbrauch wird reduziert.

BENUTZUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens

Heizen des Ofens

Um den Geruch des neuen Ofens zu entfernen, heizen Sie den leeren und geschlossenen Backofen auf. Eine Stunde Erhitzen mit Ober- und Unterhitze bei 250 °C ist ideal für diesen Zweck. Vergewissern Sie sich, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückgeblieben sind.

1. Verwenden Sie den Funktionswähler, um Ober-/Unterhitze einzustellen.
2. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 240 °C. Nach einer Stunde schalten Sie den Ofen aus. Drehen Sie dazu den Funktionswahlschalter in die Position "Aus".

Reinigung des Zubehörs

Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch.

Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen helfen Ihnen, Ihr Gerät umweltfreundlich zu nutzen und Energie zu sparen:

1. Verwenden Sie im Backofen dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, da die Wärmeübertragung besser ist.
2. Heizen Sie den Ofen vor, wenn dies in der Anleitung oder in den Kochanweisungen empfohlen wird.
3. Öffnen Sie die Tür des Backofens während des Garvorgangs nicht zu oft.
4. Versuchen Sie, wenn möglich, mehr als ein Gericht gleichzeitig im Ofen zu garen. Zum Garen können Sie zwei Kochgefäße auf den Gitterrost stellen.
5. Garen Sie mehr als ein Gericht nacheinander. Der Ofen ist bereits heiß.
6. Sie können Energie sparen, indem Sie Ihren Backofen einige Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Öffnen Sie die Backofentür nicht.
7. Tauen Sie gefrorene Gerichte vor dem Kochen auf.

Bedienung des Backofens

Allgemeine Informationen zum Backen, Braten und Grillen

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Ofentür öffnen, da Dampf entweichen kann.

Tipps für das Backen

1. Verwenden Sie antihafbeschichtete, geeignete Metallplatten oder Aluminiumbehälter oder hitzebeständige Silikonformen.
2. Nutzen Sie den Platz auf dem Rost optimal aus.
3. Es wird empfohlen, die Backform in die Mitte des Rostes zu stellen.
4. Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Braten

1. Das Würzen mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer verbessert die Garleistung beim Garen eines ganzen Hähnchens oder eines großen Fleischstücks.
2. Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 bis 30 Minuten länger, bis es gar ist, als ein gleich großer Braten ohne Knochen.
3. Pro Zentimeter Höhe des Fleisches sollten Sie etwa 4 bis 5 Minuten Garzeit rechnen.
4. Das Fleisch nach der Garzeit etwa 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Der Saft verteilt sich besser über den ganzen Braten und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
5. Fisch in einer feuerfesten Schale sollte auf dem Rost auf der mittleren oder unteren Ebene platziert werden.

Tipps zum Grillen

Das Grillen ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel und sorgt für eine schön gebräunte Oberfläche, ohne dass das Fleisch zu sehr austrocknet. Flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen eignen sich besonders gut zum Grillen, ebenso Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Tomaten und Zwiebeln.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Der Ofen kann während des Betriebs eine Störung aufweisen. Sie können die Fehlerliste überprüfen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, vielleicht können Sie eine Störung selbst beheben.

Normaler Betrieb

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen, kann es sein, dass er einige Stunden lang einen eigenartigen Geruch und Rauch entwickelt. Schalten Sie die Heizfunktion ein, um den Ofen eine Stunde lang ohne Inhalt laufen zu lassen, wenn Sie ihn zum ersten Mal benutzen. Schalten Sie dann die Heizfunktion aus, warten Sie einige Zeit, bis der Ofen abgekühlt ist, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie den Ofen.

Wenn der Ofen in Betrieb ist, kann er wegen des Metalls knackende Geräusche von sich geben.

Wenn die erhitzten Lebensmittel etwas Feuchtigkeit enthalten, kann während des Garvorgangs Dampf aus der Heizungsöffnung austreten.

Das Gebläse schaltet sich 15 Minuten nach dem Einschalten des Ofens ein. Auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist, läuft das Gebläse noch 35 Minuten lang.

Heizen Sie beim Backen den Ofen vor, bevor Sie die Speisen in den Ofen schieben. Bei längerem Garen können Sie den Backofen vor dem Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Beenden des Garvorgangs verwenden.

Fehlfunktions-Tabelle

Problem	Grund	Empfehlung
Der Backofen funktioniert nicht	Elektrischer Strom unterbrochen	Überprüfen Sie an Ihrer Küchenlampe oder einem anderen Gerät, ob sie funktionieren
	Störung der Sicherung	Prüfen Sie, ob Ihre Sicherung funktioniert
	Vergessen, die Timer-Funktion zu betätigen	Setzen Sie die Timer-Funktion zurück

Die Lampe leuchtet nicht	Die Lampe hat einen Defekt	Die Lampe auswechseln
	Kein Strom	Prüfen Sie, ob der Ofen Strom hat
Backofen hört während des Betriebs plötzlich auf zu funktionieren	Stromunterbrechung	Überprüfen Sie an Ihrer Küchenlampe oder einem anderen Gerät, ob sie funktionieren
	Normaler Thermostat mit Schutzfunktion	Prüfen Sie, ob das Kühlgebläse funktioniert, wenn nicht, muss es gegen ein neues normales Thermostat ausgetauscht werden.
Backofen heizt nicht	Temperaturregler nicht eingestellt	Temperatur einstellen
	Wenn dieses Modell über einen Timer verfügt, haben Sie eventuell Zeit nicht eingestellt	Einstellen des Timers
	Kein Strom	Überprüfen Sie die Stromversorgung
	Heizelement wurde beschädigt	Austausch gegen ein neues Heizelement
Beim Betrieb tritt Wasser aus der Glastür aus	Türdichtung ist undicht	Türdichtung auswechseln
	Scharnier ist nicht stark genug	Das Scharnier auswechseln
Der Backofen funktioniert nicht mehr, aber die Motorkühlung ist noch in Betrieb	Ofen war lange Zeit eingeschaltet, darum muss der Ofen lange kühlen	Legen Sie Ihre Hand an den Auslass und fühlen Sie, ob heiße Luft herauskommt, wenn ja, ist das normal
	Problem beim normal geöffneten Thermostat	Wenn die Lufttemperatur am Auslass Raumtemperatur hat, muss ein neues, normal geöffnetes Thermostat eingesetzt werden

Wenn das Problem nicht gelöst wurde:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Sicherung ausschalten oder herausdrehen).
- Rufen Sie den Klarstein-Kundendienst an.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Das Gerät enthält keine Kundendienstteile.

TIPPS ZUM BACKEN UND GRILLEN

Tipps zum Backen

1. So stellen Sie fest, ob Biskuit durchgebacken ist: Etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit ein Cocktailstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stecken. Wenn das Stäbchen sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig.
2. Der Kuchen fällt zusammen: Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur 10 Grad niedriger ein. Halten Sie sich an die im Rezept angegebenen Mischzeiten.
3. Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, aber am Rand ist er niedriger: Fetten Sie die Seiten der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
4. Der Kuchen wird oben zu dunkel: Stellen Sie ihn tiefer in den Ofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
5. Der Kuchen ist zu trocken: Wenn er fertig ist, mit einem Cocktailspieß kleine Löcher in den Kuchen stechen. Anschließend Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk darüber träufeln. Wählen Sie beim nächsten Mal eine 10 Grad höhere Temperatur und verkürzen Sie die Backzeit.
6. Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen feucht (klebrig, mit Feuchtigkeit durchzogen): Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie etwas länger bei einer niedrigeren Temperatur. Bei Kuchen mit einem feuchten Belag backen Sie zuerst den Boden. Mit Mandeln oder Semmelbröseln bestreuen und dann den Belag darauf geben. Beachten Sie das Rezept und die Backzeiten.
7. Der Kuchen ist ungleichmäßig gebräunt: Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur, damit der Kuchen gleichmäßiger gebacken wird. Backen Sie empfindliche Backwaren auf einer Ebene mit Ober-/Unterhitze. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie deshalb das Backpapier immer so zu, dass es auf das Backblech passt.
8. Der Boden eines Obstkuchens ist zu leicht: Stellen Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer.
9. Der Fruchtsaft läuft über. Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalform, wenn Sie eine haben.
10. Kleine Gebäckstücke aus Hefeteig kleben beim Backen aneinander: Es sollte ein Abstand von ca. 2 cm um jedes Teil herum sein. So haben die Backwaren genügend Platz, um sich auszudehnen und auf allen Seiten braun zu werden.
11. Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken: Das Backgut auf dem oberen Backblech ist dunkler als das auf dem unteren Backblech. Verwenden Sie immer 3D-Heißluft, um auf mehr als einer Ebene zu backen. Backbleche, die gleichzeitig in den Ofen geschoben werden, sind nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig.
12. Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser: Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden, der über der Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder auf den Fronten benachbarter Schränke bilden. Das ist ein natürlicher Prozess.

Tipps zum Grillen

- Wenn Sie grillen, heizen Sie den Ofen ca. 4 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum schieben. Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Die zu grillenden Stücke sollten möglichst gleich dick sein. So werden sie gleichmäßig braun und bleiben saftig.
- Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- Wenn das Fleisch mager ist, etwas Flüssigkeit zugeben. Den Boden einer Auflaufform mit ca. 1/2 cm Flüssigkeit bedecken.
- Bei Schmorbraten reichlich Flüssigkeit hinzufügen. Den Boden einer Auflaufform mit ca. 1-2 cm Flüssigkeit bedecken.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf das Gitterrost. Wenn Sie ein einzelnes Stück grillen, erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie es in die Mitte des Rosts legen. Das Universalbackblech sollte ebenfalls auf Stufe 1 eingesetzt werden, damit der Fleischsaft in der Pfanne aufgefangen wird und der Ofen sauberer bleibt.
- Setzen Sie das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht auf Stufe 4 oder 5 ein, da sie sich durch die hohe Hitze verformen und der Garraum beim Herausnehmen beschädigt werden kann.
- Das Grillelement schaltet sich ständig ein und aus. Dies ist normal. Die Grilleinstellung bestimmt, wie häufig dies geschieht.
- Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen ihn weitere 10 Minuten ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- Bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise einritzen, dann den Braten mit der Schwarte nach unten in die Form legen.
- Das ganze Geflügel mit der Brustseite nach unten auf den unteren Rost legen. Wenden nach 2/3 der angegebenen Zeit.
- Bei Ente oder Gans die Haut an der Unterseite der Flügel einstechen. Dadurch kann das Fett auslaufen.
- Fischstücke nach 2/3 der Zeit wenden, ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Den ganzen Fisch in Schwimmstellung mit der Rückenflosse nach oben in den Backofen legen. Legt man eine halbe Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß in die Bauchhöhle des Fisches, wird er stabiler.
- So erkennen Sie, wann der Braten fertig ist. Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder führen Sie einen Löffeltest durch. Mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er sich fest anfühlt, ist er fertig. Wenn sich der Löffel eindrücken lässt, muss er etwas länger gegart werden.
- Der Braten ist zu dunkel und die Kruste ist teilweise verbrannt. Überprüfen Sie die Einschubhöhe, die Höhe und die Temperatur.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt. Beim nächsten Mal sollten Sie eine kleinere Bratform verwenden oder mehr Flüssigkeit hinzufügen.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist zu klar und wässrig. Beim nächsten Mal sollten Sie eine größere Bratform verwenden und weniger Flüssigkeit nehmen.
- Beim Übergießen steigt Dampf aus dem Braten auf. Das ist normal und liegt an den Gesetzen der Physik. Der größte Teil des Dampfes entweicht durch den Dampfauslass. Er kann sich auf dem Bedienfeld des Kühlers oder auf den Frontseiten benachbarter Geräte absetzen und Kondenswasser bilden.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Bei der Reinigung des Backofens sollte die Beleuchtung eingeschaltet sein, damit Sie die Oberflächen besser sehen können.
- Das Innere des Backofens sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Backofens niemals mit Dampf.
- Der Garraum sollte nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Es sollten keine Scheuermittel verwendet werden.
- Eventuelle Flecken auf dem Boden des Backofens stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln, die während des Garvorgangs entstanden sind. Dies könnte darauf zurückzuführen sein, dass die Speisen bei einer zu hohen Temperatur gegart wurden oder in einem zu kleinen Kochgeschirr.
- Sie sollten eine Gartemperatur und -funktion wählen, die für die zu garenden Speisen geeignet ist. Achten Sie auch darauf, dass die Speisen in eine ausreichend große Schale gegeben werden und verwenden Sie gegebenenfalls die Auffangschale.
- Die äußeren Teile des Ofens sollten nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder einem weichen Tuch gereinigt werden. Es sollten keine Scheuermittel verwendet werden.
- Wenn Sie irgendeine Art von Backofenreiniger für Ihr Gerät verwenden, vergewissern Sie sich beim Hersteller des Reinigers, ob dieser für Ihr Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät, die durch ein Reinigungsmittel verursacht wurden, werden nicht kostenlos behoben, auch wenn es noch innerhalb der Garantiezeit geschieht.
- Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Glasfrontplatte keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Reinigung des Backofens

Für die Reinigung des Backofens ist kein Ofenreiniger oder ein anderes spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Ofen mit einem feuchten Tuch abzuwischen, solange er noch warm ist.

So reinigen Sie die Seitenwände und die Backofentür

1. Nehmen Sie das linke und rechte Seitenregal ab, indem Sie den Boden des Regals drücken und es gleichzeitig zur Seite ziehen, das Seitenregal nach oben schieben und auf die gleiche Höhe drehen und das Regal herausziehen.
2. Reinigen Sie die linke und rechte Seite. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus.

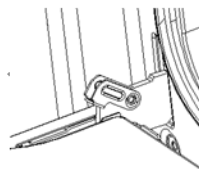
ABNEHMEN UND ANBRINGEN DER OFENTÜR

Zu Reinigungszwecken und zum Entfernen der Türverkleidungen können Sie die Backofentür abnehmen. Jedes Türscharnier hat eine Verriegelungsstange. Wenn sie geschlossen ist, ist die Tür fixiert und kann nicht demontiert werden. Um die Tür zu öffnen, um die Verriegelungsstange zu öffnen, wird das Scharnier gesperrt und greift nicht.

Wenn das Scharnier nicht einrastet ist, kann es sich plötzlich mit großer Kraft schließen. Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungsstange die ganze Zeit eingerastet ist, und versichern Sie sich, dass sie beim Entfernen der Tür geöffnet war.

Entfernen der Tür

- Öffnen Sie die Tür ganz
- Klappen Sie die rechte und linke Seite der Verriegelungsstange hoch. (Abb. A)
- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag, halten Sie die Tür links und rechts fest, schließen Sie die Tür erneut, ziehen Sie sie nach oben und unten und ziehen Sie die Tür heraus.

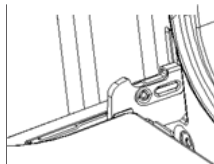


A

Anbringen der Backofentür

Das Abnehmen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Wenn Sie die Backofentür anbringen, achten Sie darauf, dass beide Scharniere direkt in die Öffnung passen.
- Beide Seiten des Scharnieranschlags müssen aneinander anliegen.
- Wenn Sie die Tür öffnen, klappen Sie die Verriegelungsstange herunter (Abb. B)
- Wenn die Tür versehentlich herunterklappt oder sich die Scharniere plötzlich schließen, drücken Sie Ihre Hand nicht in die Scharniere. Wenden Sie sich an Ihre Kundendienstabteilung.

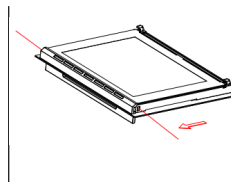


B

Ausbau und Einbau des Türglases

Ausbau

- Entfernen Sie die Backofentür und legen Sie sie auf ein Stück Stoff.
- Drücken Sie mit den Zeigefingern auf den Knopf der inneren Glashalterung der Tür, die Halterung wird automatisch ausgeworfen
- Entfernen Sie das innere Glas und das mittlere Glas.



Hinweis! Gefährlich!

Wenn das Glas Kratzer hat, kann es zerspringen. Verwenden Sie zum Reinigen des Glases nicht den Glasspatel, scharfe und ätzende Reinigungsmittel oder Spülmittel.

Installation

- Setzen Sie das innere Glas/mittlere Glas in die Tür ein
- Montieren Sie die Türhalterung von Hand. Beachten Sie, dass die Türhalterung das mittlere Glas festhalten muss.
- Setzen Sie die Backofentür ein.

Seitliche Ablagen entfernen und einsetzen

Um die Seiten des Backofens zu reinigen, sollten Sie die Seiten regale entfernen. Eine Hand drückt auf die Seite des Hohlraums, die andere Hand fasst die Vorderseite des Regal, ziehen Sie es am Regal heraus.

Austausch der Backofenlampe

Wenn die Glühbirne in der Backofenleuchte ausfällt, muss sie ersetzt werden. Stromschlaggefahr!

Schalten Sie den Sicherungsschalter im Sicherungskasten aus.

- Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Ofen, um Schäden zu vermeiden.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Tauschen Sie die Glühbirne durch eine Glühbirne des gleichen Typs aus.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder ein.
- Entfernen Sie das Geschirrtuch und schalten Sie den Sicherungsschalter ein.

Regelmäßige Inspektionen

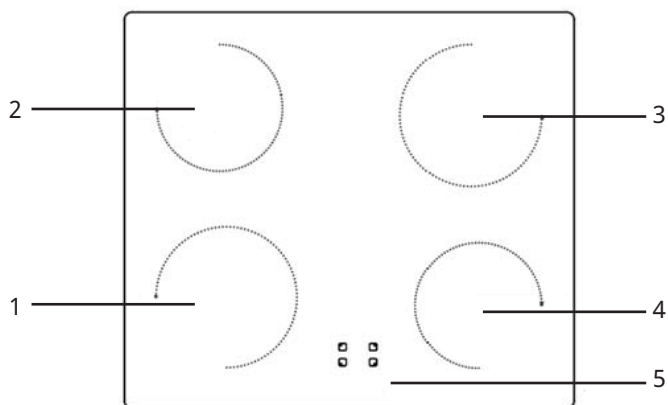
Sie sollten nicht nur den Herd sauber halten, sondern auch:

1. die Bedienelemente und Kocheinheiten des Herdes regelmäßig überprüfen. Nach Ablauf der Garantiezeit sollten Sie den Herd mindestens alle zwei Jahre in einer Servicestelle technisch überprüfen lassen.

2. eventuelle Betriebsstörungen zu beheben. Führen eine regelmäßige Wartung der Kocheinheiten des Herdes durch.

Vorsicht! Alle Reparaturen und regulatorischen Tätigkeiten sollten von einem entsprechenden Servicezentrum oder einem entsprechend autorisierten Installateur durchgeführt werden.

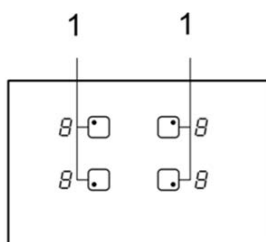
INDUKTIONSKOCHFELD ÜBERSICHT



- 1 Max. 2100 W Zone
- 2 Max. 1500 W Zone
- 3 Max. 2100 W Zone

- 4 Max. 1500 W Zone
- 5 Bedienfeld

Bedienfeld



- 1 Heizzone auswählen

TESTGERICHTE

Wir bieten Ihnen verschiedenste Rezepte und die idealen Einstellungen. So wissen Sie, welche Heizart und welche Temperatur von am besten für Ihre Gerichte geeignet sind. Sie finden Informationen über das passende Zubehör und dessen Einschubhöhe sowie Tipps zu Kochbehältern und Zubereitungsmethoden.

Anleitung:

- A. Die Werte in der Tabelle gelten immer für die Gerichte, die in den kalten und leeren Backofen gestellt werden. Heizen Sie den Ofen nur dann vor, wenn es in der Tabelle unten angegeben ist. Legen Sie Backpapier nicht auf das Zubehör, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist.
- B. Die in den Tabellen angegebenen Backparameter sind ungefähre Angaben und können entsprechend Ihrer eigenen Erfahrung und Kochvorlieben korrigiert werden.
- C. Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Vergewissern Sie sich vor dem Garen, dass alle nicht benötigten Zubehöerteile aus dem Ofen entfernt wurden.
- D. Beim Herausnehmen des Zubehörs oder des Ofengeschirrs aus dem Gerät muss ein Ofenhandschuh verwendet werden.

Tabelle zum Backen und Grillen

Speisen	Zubehör	Heiz-Funktion	Regalposition	Temperatur-einstellung	Heizzeit (Min.)
Kuchen	Runde Version		2. Ebene	140-160	30-45
Brot	Backform		2. Ebene	180-200	10-20
	Backform		3. Ebene	170-190	10-20
	Backform		3. + 1. Ebene	160-180	10-20
Dünne Pizza (kalt)	Backform		2. Ebene	190-210	15-25
Dicke Pizza (kalt)	Backform		2. Ebene	180-200	20-30
	Backform + Rost		3. + 1. Ebene	170-190	25-35

Speisen	Zubehör	Heiz- Funktion	Regalposition	Temperatur- einstellung	Heizzeit (Min.)
Stück Brot (9 Scheiben)	Rost		3. Ebene	160-170	10-15
	Rost		3. + 1. Ebene	160-180	15-25
Wurst	Rost		3. Ebene	160-180	10-15
Rippchen	Rost		3. Ebene	200-220	20-35
Schwein	Backform		2. Ebene	190-210	70-85
	Backform		1. Ebene	180-200	55-70
Beefsteak (3 cm dick)	Backform		2. Ebene	190-210	20-35
Kleines ganzes Huhn (1,2 kg)	Rost		2. Ebene	200-220	50-60
Ganzes Huhn (1,6 kg)	Rost		2. Ebene	190-210	50-60
Kleine Hühnerteile (150 g)	Rost		3. Ebene	200-220	30-40
Ganze Gans (3,5 kg)	Rost		2. Ebene	170-190	60-70
Großes Stück Hammelfleisch mit Knochen (1,2 kg)	Backform		2. Ebene	170-190	60-70
Ganzer Fisch (1,0 kg)	Rost		2. Ebene	200-220	30-40
Ganzer Fisch (1,5 kg)	Rost		2. Ebene	180-200	40-50

Anleitung

Referenz	Beschreibung
	Die Kochzone links oben wählen.
	Die Kochzone links unten wählen.
	Die Kochzone rechts oben wählen.
	Die Kochzone rechts unten wählen.
	Anzeige: Zeigt Leistungsstufe, Fehlercode und Kochfeldstatus an.

Mit dem Induktionskochfeld zu kochen beginnen

Nach dem Einschalten ertönt ein einmaliger Piepton, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, dies zeigt, dass das Kochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

- 1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie nutzen möchten. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- 2. Wählen Sie den rechten Regler der Heizzone, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um das Induktionskochfeld einzuschalten. Eine Zahl blinkt 3 Sekunden auf dem Kochfeld auf und zeigt dann die gewählte Leistungsstufe.

Wenn Sie fertig gekocht haben

Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn in die Nullstellung, um das Induktionskochfeld auszuschalten.

Achtung, die Oberflächen sind heiß

Das "H" zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Es erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie weitere Kochgefäße erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.

AUTOMATISCHER ABSCHALTSCHUTZ

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellte Betriebszeit (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort aufhören zu heizen, und das Kochfeld schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus.

RESTWÄRME-WARNUNG

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Als Warnung erscheint der Buchstabe 'H', der Bereich ist zu heiß zum Berühren.

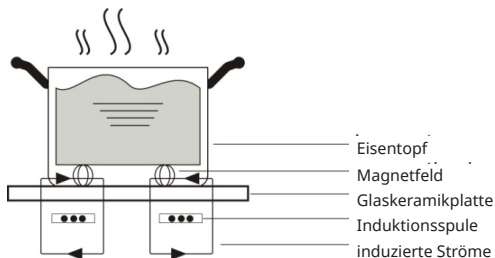
Heizstufen

Heizstufe	Eignung
1 - 2	schonendes Erwärmen von kleineren Speisemengen Schmelzen von Schokolade, Butter und Zubereitung von Lebensmitteln, die schnell anbrennen leichtes Köcheln langsame Erwärmung
3 - 4	Wiedererwärmung Schnelles Köcheln Reis kochen
5 - 6	Pfannkuchen
7 - 8	sautieren Nudeln kochen
9	Essen unter Rühren anbraten scharf anbraten Suppe zum Kochen bringen Wasser kochen

Hinweis: Das Boost-Symbol erscheint in der Anzeige, wenn am Drehschalter die Stufe 9 eingestellt ist. Nach ca. 5 Minuten kehrt die Anzeige zu "9" zurück und der Boost wird durch Drehen des Drehschalters auf "8" und dann wieder auf "9" aktiviert.

ÜBER DAS INDUKTIONSKOCHEN

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Vibrationen, welche die Hitze direkt in dem Kochgeschirr erzeugen, anstatt indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil es von dem Kochgeschirr erwärmt wird.



Verwendung der Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Spitze.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt jedes Mal ein Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.
-

Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Topfunterseite.

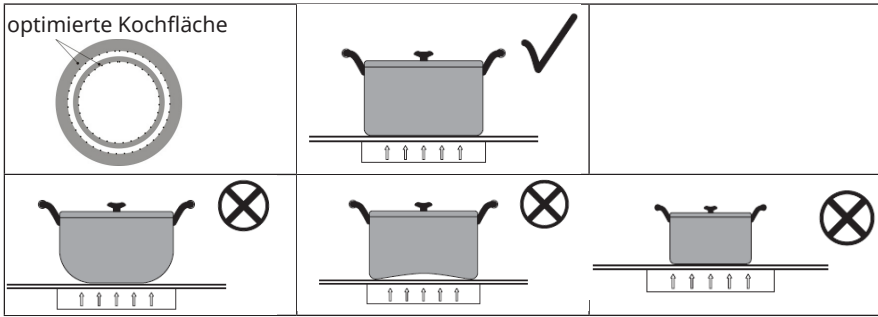
Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten zum Boden des Kochgeschirrs. Wenn er angezogen wird, ist das Kochgeschirr induktionsgeeignet. Wenn Sie keinen Magnet haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, das Sie überprüfen möchten.
2. Befolgen Sie die Schritte unter "Mit dem Kochen anfangen"
3. Wenn „“ nicht auf dem Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.

Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Größe des Kochfelds (Durchmesser/mm)	Minimale Maße des Kochgeschirrs (Durchmesser/mm)
160	120
180	140

- Die Töpfe und Pfannen müssen genau in der Mitte des Kochfeldes platziert werden.
- In einigen Kochbereichen wird der Innendurchmesser mit einer helleren Umrandung angezeigt, die den Benutzer darauf hinweist, einen kleineren Kochbereich mit einem kleineren Durchmesser zu wählen, falls vorhanden. Dies dient zum Erzielen einer optimalen Leistung und Effizienz. Sie können jedoch Kochgeschirr mit einem geringeren Durchmesser als diesem Grenzwert verwenden.



PFLEGE UND REINIGUNG

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

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Überreste auf dem Glas)	Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. Spülen Sie diesen mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder an.	· Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für "heiße Oberfläche", aber die Kochzone kann noch heiß sein! · Schwere Scheuerschwämme, einige Nygonschwämme und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuermittel geeignet ist. · Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann sich verfärben.

Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße Zuckerreste auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Rasierklingschaber, der für Induktionskochfelder geeignet ist, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzone: Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand aus. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30 Grad und kratzen Sie die Verschmutzung in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Übergekochte mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" aus.	·Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. ·Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, ist die Klinge eines Schabers rasiermesserscharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
Übergekochtes auf den Touch-Bedienelementen	Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. Wischen Sie das Verschüttete auf. Wischen Sie den Bereich der Touch-Steuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. Wischen Sie den Bereich mit einem Küchenpapier vollständig trocken. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder an.	·Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Touch-Bedienelemente nicht funktionieren, wenn Flüssigkeit darauf ist. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt "Benutzung des Kochfeldes" für weitere Informationen.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe: Das richtige Kochgeschirr auswählen. Siehe: Wartung und Reinigung
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.

Das Induktionsgerät gibt ein leises summendes Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Wärmeeinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebautes Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Es kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, während das Gebläse in Betrieb ist.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe: Das richtige Kochgeschirr auswählen. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte und achten Sie darauf, dass der Boden der Größe der Kochstelle entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, es ertönt ein Ton und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Notieren Sie die Fehlerbuchstaben und -ziffern, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus über und zeigt die entsprechenden Schutz-Codes an:

Störungs- code	Beschreibung	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Fehler Topferkennung	Topf, Größe, Material usw. sind nicht geeignet oder nicht genau in der Mitte der Kochstelle platziert.	Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr geeignet ist und richtig positioniert ist
		Der Chip erkennt das Kochgeschirr nicht	Antriebsplatine ersetzen
E2/E3	Die Spannung ist zu hoch oder zu niedrig	Die Spannung zwischen dem Nullleiter und dem stromführenden Leiter liegt nicht innerhalb des Betriebsbereichs des Geräts: 180 VAC~265 VAC	Mit einem Multimeter messen, ob die Eingangsspannung des Netzteils normal ist
		Chip erkennt abnormale Spannung: Schaltkreisfehler	Antriebsplatine ersetzen
E4/E5	IGBT-Sensor offen/Kurzschluss	Fehler bei der Schaltererkennung: Sensorfehler oder fehlerhafte Verschweißung	Antriebsplatine ersetzen
E6	Hochtemperaturschutz für IGBT-Sensor	Das Gebläse dreht sich nicht oder die Geschwindigkeit ist langsam: beide Öfen zeigen Fehlercodes nach einer gewissen Betriebszeit	1. Gebläsebuchse locker: wieder anschließen 2. Ausfall des Gebläses: das Gebläse austauschen 3. Keine Leistungsabgabe bei der Filterplatine des Gebläses: Filterplatine austauschen 4. Displayplatine hat kein Signal für die Lüftersteuerung: Displayplatine austauschen
		Fehler der Antriebsplatine: Fehlercode eines einzelnen Ofens	Antriebsplatine ersetzen

E7/E8	Kochgeschirr-Sensor offen/ Kurzschluss	Buchse nicht angeschlossen oder lose	Sensor der Ofenwanne wieder verbinden
		Sensorkabel ist nicht verbunden/schlecht vernetzt	Sensor der Ofenwanne erneuern
		Fehler bei der Chiperkennung: offener Stromkreis oder schlechte Verschweißung des Kupferblechs	Antriebsplatine ersetzen
E9	Hochtemperatur- schutz für Kochge- schirrsensor	Das Gebläse dreht sich nicht oder die Geschwindigkeit ist langsam: beide Öfen haben Fehlercodes nach einer gewissen Betriebszeit	1. Gebläsebuchse locker: wieder anschließen 2. Ausfall des Lüfters: den Lüfter austauschen 3. Keine Leistungsabgabe bei der Filterplatine des Gebläses: Filterplatine austauschen 4. Displayplatine hat kein Signal für die Lüftersteuerung: Displayplatine austauschen
		Fehler im Ofenplatten- Sensor: Stets hoher Temperaturwiderstand	Sensor der Ofenwanne erneuern
		Fehler der Antriebsplatine: Fehlercode eines einzelnen Ofens	Antriebsplatine ersetzen
EA	Schutz vor Ausfall oder Entfernung des Topfsensors	Fehler des Ofenplattensensors: Temperatursensor nicht funktionsfähig	Sensor der Ofenwanne erneuern

EB	Kommunikationsfehler: Leistungsplatine empfängt kein Signal der Anzeigeplatine	Problem mit der Kommunikationsleitung: Keiner der beiden Öfen kann beheizt werden oder ist unregelt	Die Displayplatine austauschen: die Verbindung zwischen der Displayplatine und der Antriebsplatine ist schlecht
EC	Kommunikationsfehler: Anzeigeplatine empfängt kein Signal der Leistungsplatine	Stromkreis der Antriebsplatte ist tot: Keiner der beiden Öfen kann beheizt werden	Das Relais der Filterplatine regiert nicht: die Filterplatine austauschen
		Problem mit der Kommunikationsleitung: Keiner der beiden Öfen kann beheizt werden	Schlechte Verbindung zwischen Displayplatine und Antriebsplatine: Antriebsplatine ersetzen.

Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Inspektion von häufigen Fehlern. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.



Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.
info@electronic-star.de

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Klarstein
Modellkennung	10046694
Anzahl der Garräume	1
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	94,1
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,81 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	0,92 kWh
Wärmequelle	Strom
Volumen	73 Liter

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 01/10/2024.



EPREL-Eintragungsnummer 2145418

Lieferant: Chal-Tec GmbH (Bevollmächtigter)

Kundenbetreuung:

Name: Customer service

E-Mail-Adresse: info@electronic-star.de

Anschrift:
Wallstraße 16
10179 berlin
Deutschland

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2145418>

Website:

Website: <https://www.elektronik-star.de/info/Impressum/>

Telefonnummer: +49303001385500

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Contents	65
Technical Specifications	66
Safety instructions	67
Cleaning	74
Installation	75
Electrical Connection	80
Description of the appliance	83
Operation	84
Control Panel	87
Program and function instruction	89
Working mode menu	94
Use	96
Troubleshooting	98
Baking and Grilling Tips	100
Maintenance and Cleaning	102
Detaching and attaching the oven door	103
Test dishes	105
Induction hob Overview	108
Auto shutdown protection	109
Residual heating warning	109
A Word on Induction Cooking	110
Care and Cleaning	112
Troubleshooting	113

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Oven

Power supply	220-240 V~ 50/60 Hz 380-420 V~ 50/60 Hz
Total power consumption	2800 W
External dimensions (height/width/depth)	595/595/575 mm
Installation dimensions (height/width/depth)	600/600/ min 575 mm
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25 W/300 °C
Grill power consumption	2800 W

Induction hob

Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V or 380-420V ~ 50/60 Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D x W x H (mm)	590×520×60
Building-in Dimensions A x B (mm)	560×490
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Left down: 18.0 cm Left up: 16.0 cm Right down: 16.0 cm Right up: 18.0 cm

SAFETY INSTRUCTIONS

This user instruction manual contains important information, including safety and installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference, for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

- 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.
- 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 or 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.
- Do not use the Induction hob until you have read this instruction manual. The Induction hob is intended for household use only.
- The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot surface.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.
- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.
- While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly

observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.

- The cooker should not be cleaned using steam cleaning equipment.
- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.
- This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- No combustible material or products should be placed on the hob surface at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Child Safety

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.



CAUTION! Risk of electrical shock

Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is broken or cracked, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the appliance off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- **Warning! Danger of fire!**
- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The

use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.
- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- Only use utensils that are suitable for use with ovens.



WARNING! Danger of explosion!

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.



WARNING! Hot surfaces! Risk of burns!

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Young children should be kept away.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- Hot Surface Hazard
- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.



CAUTION! Cut Hazard

The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.
- Safety advices:
- **IMPORTANT!** Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture and the oven will be borne by the owner.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety .

Installation

- The appliance must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean on the oven door when it is open, as this can cause damage to the oven door hinges.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, or line it with aluminium foil.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or

handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended on unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminium foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillover that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
-
-
-
- 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 hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

Electrical safety

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.
- Safety
- Attention, the glass is extremely fragile. Always wear gloves when handling.

- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the memory” of shocks.
- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous.

Electrical connection



CAUTION! Risk of electrical shock

Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.

- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3 mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

CLEANING

- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilled food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

INSTALLATION

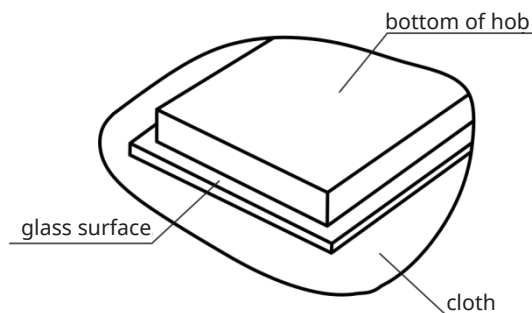
Installing the cooker

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the cooker, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in cooker, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100 °C minimum) and neighbouring unit fronts up to 70 °C. This prevents surface deformation or detachment the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.

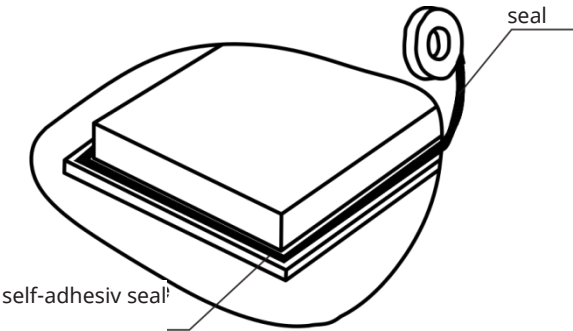
Assembly of Induction hob

Selection of installation equipment

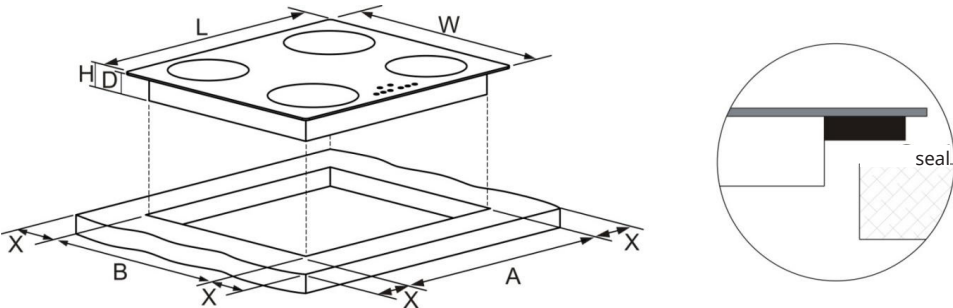
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below.
- Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



- Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.
- Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3 mm from the edge of glass. Apply the seal all around the circumference.
- Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.

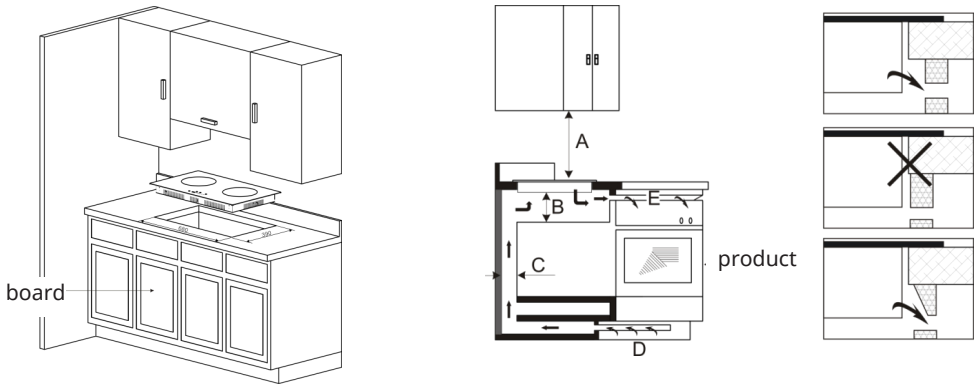


Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
10046694	590	520	60	56	560	490	50

Under any circumstance, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below.
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3-mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
- Lower part of induction cooker ambry must install the product such as oven, or close with board.

When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.

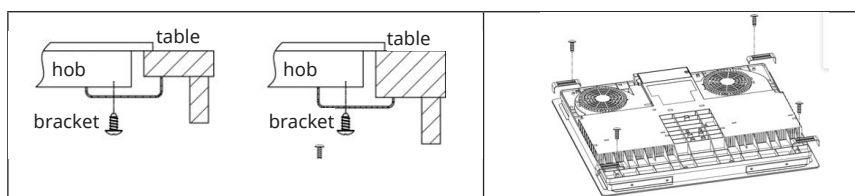
- There is adequate flow of air from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

Fix the brackets on the left side and right side by screw. Put the induction hob in the cut-out cabinet.



Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians, we have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohms. If necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Assembly of the oven

- The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.
- For installation the appliance must be connected in accordance with electrical regulations.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Partially insert the oven into the prepared opening and connect the oven to the

ELECTRICAL CONNECTION



Warning! Risk of electric shock

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorized electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

This appliance must be earthed!

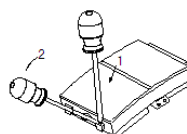
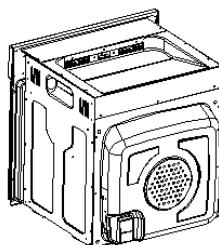
Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. The mains supply must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

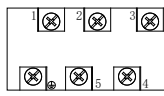
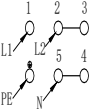
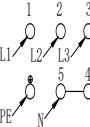
Fitting guidelines

The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400 V/3N~50 Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230 V. Adapting the cooker to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.



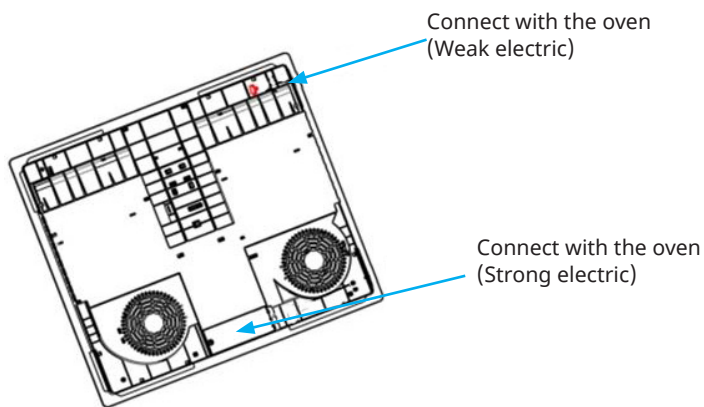
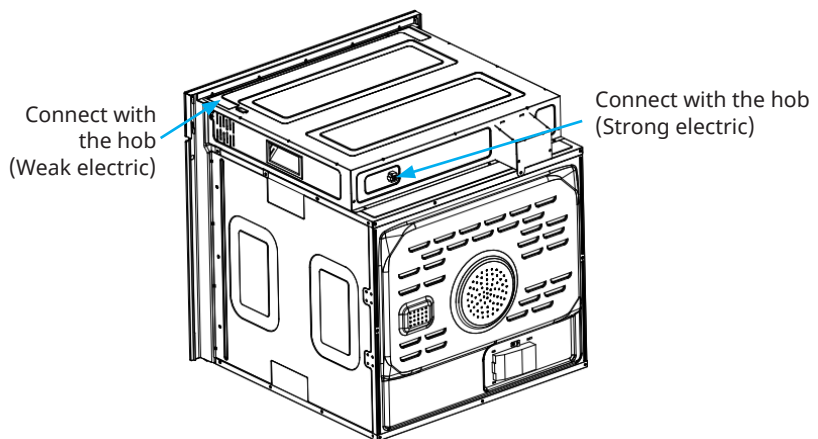
Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with . The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Connection diagram			Recommended type of connection lead
Caution! Voltage of heating elements 230V Caution! In the event of any connection the earth wire must be connected to the  PE terminal			
1	For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1-2-3 terminals and 4-5 terminals,earth wire to  .		H05VV-F3G4
2	For 400/230V earthed two-phase connection, bridges connect 2-3 terminals and 4-5 terminals, the earth wire to  .		H05VV-F4G2.5
3	For 400-230V earthed two-phase connection, bridges connect 4-5 terminals, phases in succession 1,2 and 3,Neutral to 4-5,the earth wire to  .		H05VV-F5G1.5
L1=R,L2=S,L3=T,N=neutral wire terminal, PE= earth wire terminal			

Hob electrical connection

The Induction cooker hob to work with 230 V alternating current. The electrical connection must get the power from the oven.

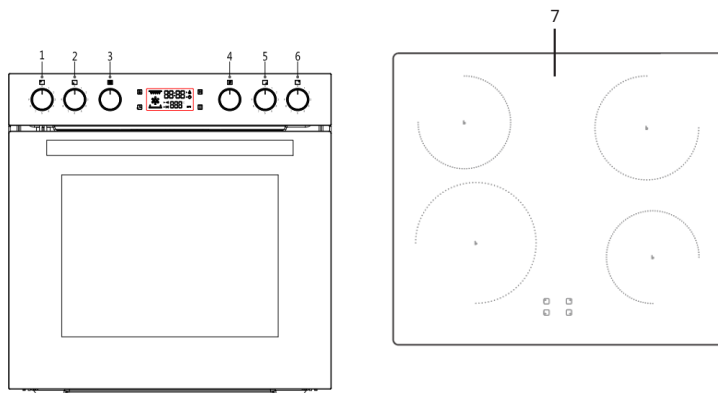


Weak electric connect wire for hob and oven.

Prior to starting up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.
- Read this guide, taking special note of the Safety Instructions section.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Rear left heating plate control knob
2. Front left heating plate control knob
3. Oven function selection knob
4. Oven temperature/time control knob
5. Front right heating plate control knob
6. Rear right heating plate control knob
7. Induction hob

OPERATION

Before first use

Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.

Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing liquid.

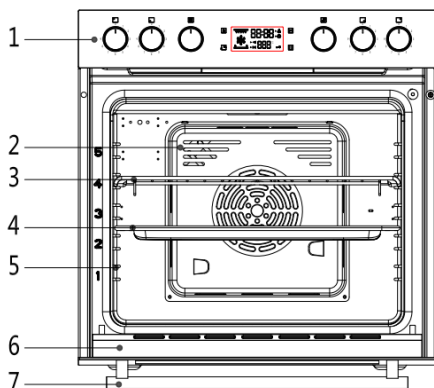
Switch on the ventilation in the room or open a window.

Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 MIN.), remove any stains and wash carefully.

Important!

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Oven overview



1. Control panel

2. Fan motor (behind steel plate)

3. Wire rack

4. Tray side shelf

5. Side shelf

6. Door

7. Handle

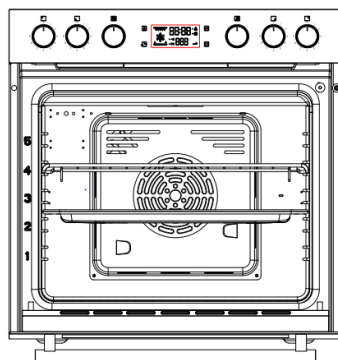
Your accessories

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

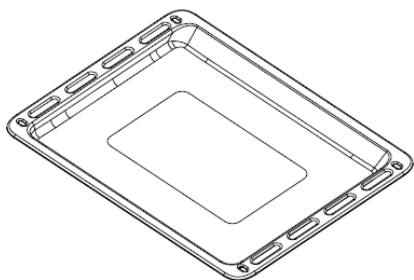


The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

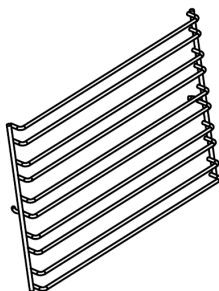
Oven tray

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



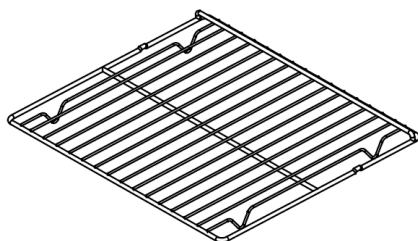
Wire rack

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Side shelf

①②③④⑤ on behalf of five different height positions for your choosing. For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food. Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.



CONTROL PANEL



K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
Reminder/ parameter switch (tempera- ture/time)	Clock/ reservation	Startup	Pause/ cancel	Plus/minus (cooking function)	Plus/minus (temperature/ time)

Display

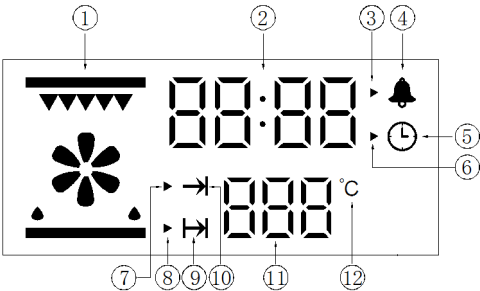


Illustration similar: modifications are possible

Display screen icons

Icons	Function	Icons	Function
1	Function icon	8	Cooking end time setting icon
2	Display the time value	9	Reservation function
3	Reminder time setting icon	10	Oven working icon
4	Reminder time icon	11	Display the temperature value
5	System time icon	12	Unit of degree Celsius
6	System time setting icon		
7	Work parameter setting icon (time and temperature)		

D.3 Function icon instruction

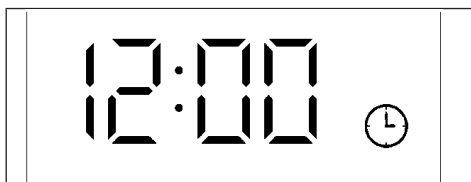
Icon	Function	Icon	Function
	Top outer heat element		Top inner heat element
	Heating fan(Defrost)		Bottom heat element
	Back heat element		

PROGRAM AND FUNCTION INSTRUCTION

Power on

Connect your appliance to the mains supply, all indicator lights of the display board will light up for 1s and then enter the clock setting state. Default time show 12:00, hour 12"flashes, the system clock setting icon ► flashes, and the system clock icon ⌚ is always on. The clock can be input at this time, refer to clock setting requirement for details.

- After 10s without any operation and the oven will enter to adjust minute automatically.
- Within 10s without any operation when adjusting minute, the oven will enter standby mode automatically.
- In the standby state, if there is no operation within 3 minutes, it will automatically enter the shutdown state, and the screen will not display.
- In the shutdown state, the button or function knob KB1 can be switched to the standby state, and the standby state displays the real-time system clock and the clock icon. (The display effect is shown in Pic 1.)



Pic 1: Initial standby mode

Time setting

In the standby mode, touching the  button once to enter the system clock setting state. At this time, the hour value of the clock and the setting icon ► flashes (1s/1 time) and the hour is set by rotating the switch KB2. (0-23-0)



Pic 2: Hour and minute adjustment display effect

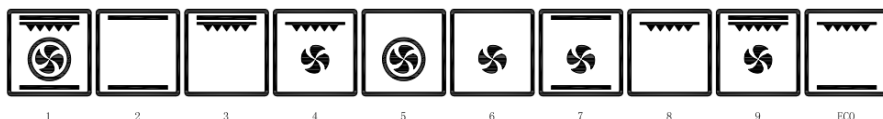
- After adjusting the hours, re-touch  to switch to minute adjustment. Minute

value and the setting icon ►" flash at this time, by rotating programming switch KB2 to set minute time.(0~59~0 recyclable)

- After adjusting the minutes, re-touch the ◻" to confirm, clock setting accomplished. And at this time, the clock setting icon ► goes out and the second icon : "flashes (1s/1 time).
- When the hour and minute are set, the system clock setting icon ► flashes and the system clock icon ⌚ is always on. After confirming, the setting icon ► is off and the system clock icon ⌚ continues to be displayed. In the hour setting, if you do not touch the ◻ button to confirm within 10 seconds, it will automatically switch to the minute setting. If the ◻ button is not confirmed within 10 seconds after the clock setting is completed, the system defaults to complete the clock setting and automatically returns to the standby state. If the clock is not set within 20 seconds after power-on, the system default clock is 12:00 and enters standby. If the power is turned off, the clock will be reset.
- In the standby state, only the system clock is displayed.

Selecting a function

Under standby status, switch different functions by rotating the programming switch KB1 in turn, refer to Pic 3 for the order. (Non-recyclable, oven function will remember the last operation)



Pic 3: Oven function mode

- When selecting the function, the clock position shows the default time of the corresponding function (Clock position in Eco mode displays Eco"). The temperature position shows the default temperature of the corresponding function.
- Switching for the first time, for adjustable temperature function, the default temperature value and temperature icon "°C", and the working parameter setting icon ► flash as well as the oven working icon → is always on. If temperature is not adjustable for that function level, the default clock value and the working parameter setting icon ► " flashes as well as the oven working icon → is always on.
- When selecting the function, you can switch to the temperature and working time adjustment by touching the ◻ button.
- If you adjust temperature, the temperature value, temperature icon "°C" and the working parameter setting icon ► flash; If you adjust the working time, working time value and working parameter setting icon ► flash.
- The temperature value or working time can be set by rotating the programming switch KB2. If the working time and temperature are not set, or not touching ◻ to confirm within 10 seconds of setting completion, the system automatically returns

to standby status.

- After setting the working time or working temperature, when the oven is started, the working parameter icon ► goes out.
- Please read the function table to learn more.

Notes

1. The grill function setting time range: 0 minutes to 10 hours.
2. When the grilling time is set to 0 minutes, if the button  is touched at this time, the oven will not work and the system will automatically return to the standby state.
3. When the grilling time is set to 0 minutes, if the reservation function setting is performed at this time, after setting the reservation time, touch the button , the oven will not make a reservation, and the system will automatically return to the standby state.

Enquiry function

1. Under barbecue state, touch  button once can query system time, the clock position shows the current time of the system, second icon will flash. Re-touch  button or 10s later automatically return to the barbecue time display.
2. At the end of the reminder time setting, reservation or barbecue state, touch  can query the alarm remaining countdown. Re-touch  button or 10s later automatically return to its original state. You can query the remaining alarm time and reset the alarm time under standby state, when the alarm countdown time is less than 1 minute, the clock position shows 0:00.
3. In the reservation status, first touch of the  can query the cooking start time, the clock position shows the cooking start time, clock value flashes. Re-touch  button or 10s later automatically return to the system time display.

Alarm function

Touch  button under standby state to enter to reminder function setting, at this time the clock position hour value will flash, minute value will long lit. The reminder time setting icon ► flashes, the reminder time icon  is always on.

1. Rotate programming switch KB2 to set the hour, at this time the hour value is always bright, the value setting range is 0-23.
2. Touch  button again, minute value flashes, and hour value keeps bright;
3. Rotate programming switch KB2 to set the minute, at this time the value of the minute is always bright, the setting range is 0-59.
4. When the alarm time is set, you can touch  for confirmation. At this time, the display show. the system time, the reminder time setting icon ► goes out, the second icon • flashes, the  is always on, and the reminder time starts to count down in seconds. When the time countdown is 00:00, buzzer will sound for 1 minute(1s/time), and the reminder time icon  is always flashing (1s/time), then press any button to stop flashing.

Notes:

- During setup, second icon ":" and alarm clock icon  will always bright.
- During setup, touch  button will cancel the current reminder time setting and return to standby state.
- If a reminder function has been set, then reminder icon  should always be displayed when the menu is working, and the reminder time can be queried.

Child lock function

- Lock: press and hold button  and  simultaneously for 3 seconds at standby or working status. When the buzzer sounds once, it means entering the child lock state. The children lock icon  keeps bright.
- Unlock: press and hold button  and  simultaneously for 3 seconds at lock status, The buzzer sounds once, the child lock icon  goes out and can be unlocked.

Notes

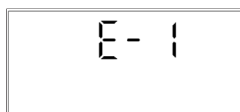
- Under children lock status, display will be same as normal state, all the buttons and knobs operation will be invalid except the unlock button.
- When working at children lock status, you need to unlock first before you want to stop working.

Start/pause/cancel function

1. After setting up the barbecue function, touch  button to start working; if touching  button when the barbecue is suspended, you can restart the work.
2. During oven barbecue, touch  button once can pause the cooking, temperature and time will flash display, oven working icon  flashes, function icon is always on; Touch  button again will cancel current cooking.
3. When setting system time, press  button to exit the clock setting state directly and return to standby state.
4. When oven function, working time and temperature are set, press  button to exit function setting state and return to standby state.
5. After setting the reservation function or entering the reservation function, press the  button can return to the standby mode directly.

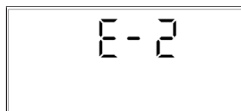
Protection function

A. The display will show E-1 if sensor is short-circuited or disconnected, buzzer sounds continuously for 10 times, 1s/time (refer to picture 6). Touching  button can return to standby status at this time.



Pic 6: Sensor abnormality alarm display effect

B. In addition to the defrost function and ECO function, when the other oven function starts to heat for 5 minutes and the temperature is $<35^{\circ}\text{C}$, indicating that the heating element is faulty. The display shows E-2, the buzzer sounds 10 times, once every 1 second (display effect as shown in picture 7). At this point, you can return to the standby state by touching the  button.

**Pic 7: Heat element abnormality alarm display effect****Other instructions**

1. Key sound
 - 1.1 Sound for touching the button
 - 1.2 Alarm sound: Heating element faulty sound, sensor fault sound;
 - 1.3 Prompt sound: The temperature reaches the set value, barbecue countdown to 0, the alarm time countdown is zero.

WORKING MODE MENU

This appliance has 10 grill functions for choices.

Function Nr.	Icon	Function description
Function 1		Bottom heat with fan: This method of cooking utilizes the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat quickly. This function is suitable for food needing to heat bottom, for example pizza etc.
Function 2		Conventional oven (up and base heating): Suitable for grill meat or baking food on one layer.
Function 3		Full Grill: For this mode, all of inside and outside top heating element working, quantity of heat will downward to the food. This mode suit to bake middle or large weight of sausage, bacon, beefsteak, fish and etc.
Function 4		Half grill with Fan: This method of cooking uses the top heat element with fan, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.
Function 5		Fan oven: This function is using fan to circulate the heating to bake food. The baking time will be short, so it's economic. Heating fan will be transferred balanced to every rack, avoid mixture taste between different dishes.

Function 6		Defrost: The fan works without heating at room temperature. Defrost time according to quantity and series of food. On defrost time, please refer to the instruction of food packaging label.
Function 7		Fan with lower and upper element: This method of cooking is the traditional cooking method, the cooking heat will come from both top and lower elements.
Function 8		Half grill: This method of cooking uses the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.
Function 9		Fan heating and grill mode: This mode by using top heat element and fan together, to let the inner heating circulate quickly. It is suitable for needing bake food quickly and locking the inner moisture of food, such as beefsteak, hamburger, and some vegetables.
Function 10		ECO mode: This method of cooking uses the top inner ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving, mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

USE

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating.
2. Set the temperature selector to 240 °C. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

1. Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
2. While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
3. Do not open the door of the oven frequently during cooking.
4. Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible . You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
5. Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
6. You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
7. Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

1. Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminium containers or heat-resistant silicone moulds.
2. Make best use of the space on the rack.
3. It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
4. Keep the oven door closed.

Tips for roasting

1. Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, or a large piece of meat.
2. Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3. You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimetre height of the meat.
4. Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5. Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

TROUBLESHOOTING

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation

When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.

When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal. If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.

The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.

Please preheat before put food in oven when for baking. For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven is not working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp is not coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current

Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge
Oven stop working but the motor cool still working	Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time	Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal
	Normal open thermostat have a problem	If the air temperature from the outlet is room temperature, need change for a new normal open thermostat

If the problem has not been solved:

- Separate unit from the mains supply(deactivate or unscrew fuse).
- Call the Klarstein after-sales service.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

BAKING AND GRILLING TIPS

Baking tips

1. How to establish whether sponge cake is baked through: Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
2. The cake collapse: Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
3. The cake has risen in the middle but is lower around the edge: Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
4. The cake goes too dark on top: Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
5. The cake is too dry: When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
6. The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water): Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
7. The cake is unevenly browned: Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/ bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
8. The bottom of a fruit cake is too light: Place the cake one level lower the next time.
9. The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
10. Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking: There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
11. You were baking on several levels: The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
12. Condensation forms when you bake moist cakes: Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

- When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.

- Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a spoon test. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

MAINTENANCE AND CLEANING

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

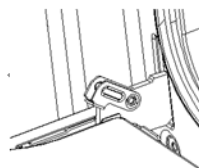
DETACHING AND ATTACHING THE OVEN DOOR

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.

When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure that the locking rod is closed all the time, and insure it was open when remove the door.

Remove the door

- Fully open the door
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

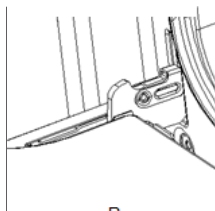


A

Install the oven door

Disassemble the door in reverse order.

- When installing the oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbit must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod (picture B)
- If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

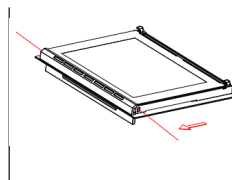


B

Remove and install door glass

Removal

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Using two index fingers to push the button of the door inner glass bracket, The bracket will eject automatic
- Take away the inner glass and middle glass.



Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack. Do not use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Installation

- Put the inner glass / middle glass into the door
- Install the door bracket by hand , Notice that the door bracket need to seizing the middle glass .
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven. One hand push the side of the cavity , another hand catch the front side of the shelf, pull at the shelf out.

Replacing the oven lamp

If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. Risk of electric shock! Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

1. carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
2. fix any operational faults. Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution! All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

TEST DISHES

We provide all kinds of recipes and ideal setting for choice here. It will show you which heating type and which temperature are of best suits for your dishes. You can find information about the appropriate accessories and its insertion height, as well as tips on cooking containers and methods of preparation.

Instructions:

- The values in the table can always apply to the dishes place in the cold and empty oven. Only pre-heat the oven when it states in the table below. Do not lay the oil-proof paper onto the accessories before pre-heat is completed.
- The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
- Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
- Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Baking and grilling table

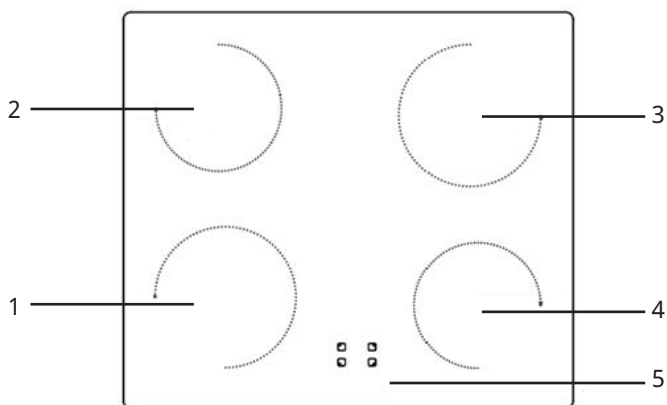
Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting	Heating time (Mins)
Cake	Round model		2 nd layer	140-160	30-45
Bread	Bake Pan		2 nd layer	180-200	10-20
	Bake Pan		3 rd layer	170-190	10-20
	Bake Pan		3 rd + 1 st layer	160-180	10-20
Thin pizza (cold)	Bake Pan		2 nd layer	190-210	15-25
Deep pizza (cold)	Bake Pan		2 nd layer	180-200	20-30
	Bake Pan + rack		3 rd + 1 st layer	170-190	25-35

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting	Heating time (Mins)
Piece of bread (9 slices)	Rack		3 rd layer	160-170	10-15
	Rack		3 rd +1 st layer	160-180	15-25
Sausage	Rack		3 rd layer	160-180	10-15
Ribs	Rack		3 rd layer	200-220	20-35
Pork	Bake Pan		2 nd layer	190-210	70-85
	Bake Pan		1 st layer	180-200	55-70
Beefsteak (3-cm thickness)	Bake Pan		2 nd layer	190-210	20-35
Small whole chicken (1.2 kg)	Rack		2 nd layer	200-220	50-60
Whole chicken (1.6 kg)	Rack		2 nd layer	190-210	50-60
Small chicken pieces (150 g)	Rack		3 rd layer	200-220	30-40
Whole goose (3.5 kg)	Rack		2 nd layer	170-190	60-70
Big piece of mutton with bone (1.2 kg)	Bake pan		2 nd layer	170-190	60-70
Whole fish (1.0 kg)	Rack		2 nd layer	200-220	30-40
Whole fish (1.5 kg)	Rack		2 nd layer	180-200	40-50

Instruction

Reference	Description
	The left up hob choose.
	The left down hob choose.
	The right up hob choose.
	The right down hob choose.
	Display: It shows power level, error code and hob status.

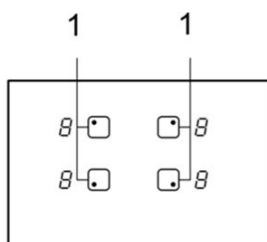
INDUCTION HOB OVERVIEW



- 1 Max.2100W zone
- 2 Max. 1500W zone
- 3 Max.2100W zone

- 4 Max.1500W zone
- 5 Control panel

Control panel

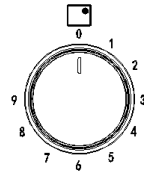


- 1 Select heating zone

Using your Induction Hob To Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.
2. Choose the right knob of the heating zone ,Turn the knob clockwise to start the induction hob,an number tube on hob will flash 3S,and then display the right gear your choose.



When you have finished cooking

Turn the knob counter clockwise to zero position to close the induction hob.

Beware of hot surface

'H' will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

AUTO SHUTDOWN PROTECTION

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minute.

RESIDUAL HEATING WARNING

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

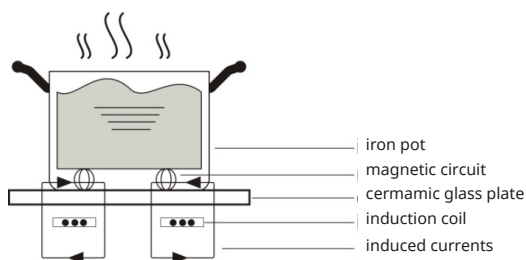
Heat settings

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

Note: The boost symbol occurs in the display at a level of 9 set at the dial. After approximately 5 minutes the display returns to "9" and the boost is reactivated by turning the dial to "8" and then to "9" again.

A WORD ON INDUCTION COOKING

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.

- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

Choosing the right cookware

Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

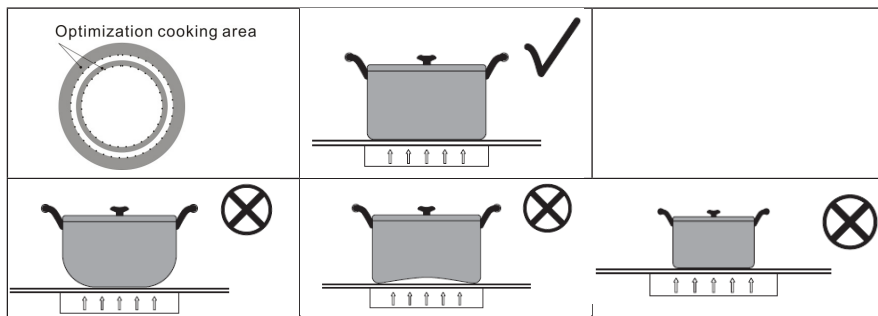
You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction. If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. Follow the steps under 'To start cooking'.
3. If 'U' does not flash in the display and the water is heating, then the pan is suitable.

Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of burner (diameter/mm)	The minimum cookware (diameter/mm)
160	120
180	140

- The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.
- In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline, which advises the user to go to a smaller cooking area, if available, with smaller diameter pan. This is to obtain optimum performance and efficiency. You can however use pans with smaller diameters than this limit.



CARE AND CLEANING

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

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	Switch the power to the hob off. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!) Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Switch the power to the cooker back on.	·When the power to the hob is switched off, there will be 'no hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! ·Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. ·Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces: Switch the power to hob off at the wall. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	·Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. ·Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch control	Switch the power to the hob off. Soak up the spill. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. Wipe the area completely dry with a paper towel. Switch the power to the hob back on.	The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.
---------------------------------	---	---

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using the hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edge cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Maintenance and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds or an error code is displayed.	Technical fault.	Please not down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Fault code	Description	Possible Cause	Solution
E1	Pot detection fault	No pot, or the size, material, etc. is not suitable, or not placed precisely in the middle of the cooking area.	Verify that the pan is correct and properly positioned
		The chip does not detect the pan	Replace the drive board
E2/E3	Voltage is too high or too low	The current voltage between neutral and live wires is not within the operating range of the machine: 180VAC~265VAC	Use a multimeter to measure whether the power supply inlet voltage is normal
		Chip detects abnormal voltage: circuit fault	Replace the drive board
E4/E5	IGBT sensor open/short-circuit	Circuit detection fault: sensor fault or poor welding	Replace the drive board
E6	IGBT sensor high temperature protection	The fan does not rotate or the speed is slow: both furnace have fault codes after operating for a period of time	1. Fan socket loose: reconnect 2. Fan failure: replace the fan 3. No power output for filter board fan: replace filter board 4. Display board has no fan drive signal: replace the display board
		Drive board fault: fault code of a single furnace	Replace the drive board

E7/E8	Pot sensor open/ short-circuit	Socket not connected or loose	Reconnect the furnace tray sensor
		Sensor cable is disconnected / poorly riveted	Replace the furnace tray sensor
		Chip detection fault: open circuit or poor welding of copper sheet	Replace the drive board
E9	High temperature protection of pot sensor	The fan does not rotate or the speed is slow: both furnace have fault codes after operating for a period of time	1. Fan socket loose: reconnect 2. Fan failure: replace the fan 3. No power output for filter board fan: replace filter board 4. Display board has no fan drive signal: replace the display board
		Furnace Plate Sensor Fault: Always High Temperature Resistance	Replace the furnace tray sensor
		Drive board fault: fault code of a single furnace	Replace the drive board
EA	Pot sensor removal or failure protection	Furnace Plate Sensor Fault: Temperature Sensor Inoperative	Replace the furnace tray sensor
EB	Communication fault: Power board fails to receive display board signal	Communication line problem: neither furnace can be heated or uncontrolled	Replace the display board: the connection between the display board and the drive board is poor

EC	Communication fault: Display board fails to receive power board signal	Power circuit of drive plate is dead: neither furnace can be heated	The filter board relay does not engage: replace the filter board
		Communication line problem: neither furnace can be heated	Poor connection between display board and drive board: replace the display board

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.
info@electronic-star.de

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Product fiche

Delegated Regulation (EU) 65/2014

Supplier name or trademark	Klarstein
Model identifier	10046694
Number of cavities	1
Cavity 1	
Energy Efficiency Index	94,1
Energy Efficiency Class	A
Energy consumption per cycle (conventional mode)	0,81 kWh
Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)	0,92 kWh
Heat source	Electric
Volume	73 Litres

Model placed on the Union market from 01/10/2024.



EPREL registration number: 2145418

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2145418>

Supplier: Chal-Tec GmbH (Authorised representative)

Website:

Customer care service:

Name: Customer service

Website: <https://www.elektronik-star.de/info/Impressum/>

Email: info@elektronik-star.de

Phone: +49303001385500

Address:

Wallstraße 16
10179 berlin
Germany

Chère cliente, cher client,

Félicitation pour acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement ce manuel et tenir compte des conseils suivants concernant l'installation et l'utilisation afin d'éviter tout dommage technique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de panne due au non-respect des instructions et des précautions mentionnées dans le manuel d'utilisation et d'installation rendant notre garantie non applicable. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Sommaire	121
Fiche technique	122
Consignes de sécurité	123
Nettoyage	131
Installation	132
Branchement électrique	137
Description de l'appareil	140
Fonctionnement	141
Panneau de contrôle	144
Instructions de programme et de fonction	145
Menu du mode de travail	151
Utilisation	153
Dépannage	155
Conseils pour la cuisson et les grillades	157
Entretien et nettoyage	160
Démontage et fixation de la porte du four	161
Vue d'ensemble des plaques de cuisson à induction	164
Plats d'essai	165
arrêt automatique de protection	169
Alerte de chaleur résiduelle	169
Un mot sur la cuisson à induction	170
Entretien et nettoyage	172
Dépannage	174
Informations pour le recyclage	180
Fabricant & importateur (Royaume-Uni)	180

FICHE TECHNIQUE

Four

Alimentation électrique	220-240 V~ 50/60 Hz 380-420 V~ 50/60 Hz
Consommation électrique totale	2800 W
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/ profondeur)	595/595/575 mm
Dimensions d'installation (hauteur/largeur/ profondeur)	600/600/ min 575 mm
Four principal	Four multifonction
Classe d'efficacité énergétique	A
Lampe du four	25 W/300 °C
Consommation électrique du gril	2800 W

Plaque de cuisson à induction

Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ou 380-420 V ~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	7200 W
Taille du produit L×L×H (mm)	590×520×60
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560×490
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	en bas à gauche : 18,0 cm en haut à gauche : 16,0 cm en bas à droite : 16,0 cm en haut à droite : 18,0 cm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce mode d'emploi contient des informations importantes, notamment sur la sécurité et l'installation, qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre appareil. Conservez-la en lieu sûr afin qu'elle soit facilement accessible pour toute référence ultérieure, pour vous ou pour toute personne non familiarisée avec le fonctionnement de l'appareil.

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, ou qui ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction avant d'avoir lu ce mode d'emploi. La table à induction est destinée à un usage domestique uniquement.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher la surface chaude.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, car vous risquez de rayer la surface et de faire éclater la vitre du four.
- N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer le panneau de la porte en verre afin d'éviter de le rayer. Dans le cas contraire, l'appareil risque d'être gravement endommagé.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- L'air ne doit pas être évacué dans un conduit de fumée utilisé pour évacuer les fumées d'appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles.
- En cours de fonctionnement, le contact direct avec la cuisinière peut provoquer des brûlures !
- Veillez à ce que les petits appareils ménagers, y compris les fils de connexion, ne touchent pas le four chaud ou la plaque de cuisson, car le matériau d'isolation de ces appareils n'est généralement pas résistant aux températures élevées.
- Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance pendant la friture. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe ou d'ébullition.
- N'allumez pas la table de cuisson avant d'y avoir placé une casserole.
- Ne posez pas de casseroles de plus de 15 kg sur la porte ouverte du four et de casseroles de plus de 25 kg sur la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou d'objets métalliques pointus

pour nettoyer la porte, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner la fissuration du verre.

- N'utilisez pas la cuisinière en cas de défaillance technique. Les défauts éventuels doivent être corrigés par une personne qualifiée et autorisée.
- En cas d'incident causé par une défaillance technique, débranchez l'alimentation et signalez la défaillance au service après-vente pour qu'il la répare.
- Les règles et dispositions contenues dans ce manuel d'instructions doivent être strictement respectées. Ne laissez pas une personne qui n'est pas familiarisée avec le contenu de ce mode d'emploi utiliser la cuisinière.
- La cuisinière ne doit pas être nettoyée à l'aide d'un appareil de nettoyage à la vapeur.
- **IMPORTANT** : Le mobilier adjacent et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle ils se trouvent, pendant leur utilisation.
- Tout dommage causé par l'installation de l'appareil en violation de cette limite de température, ou par le placement de matériaux adjacents à l'appareil à moins de 4 mm de celui-ci, sera à la charge du propriétaire.
- Cet appareil est conforme à la législation européenne en vigueur en matière de sécurité. Nous tenons à souligner que cette conformité ne supprime pas le fait que les surfaces de l'appareil deviendront chaudes pendant l'utilisation et conserveront la chaleur après le fonctionnement.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un disjoncteur assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- **MISE EN GARDE** : Utilisez uniquement les protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme appropriées ou les protections de plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.

Verrouillage parental

- Nous recommandons vivement d'empêcher les bébés et les jeunes enfants de s'approcher de l'appareil et de le toucher à tout moment.
- En présence des plus jeunes membres de la famille dans la cuisine, veillez à ce qu'ils soient surveillés de près à tout moment.



ATTENTION ! Risque de choc électrique

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil à l'aide de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, éteignez la table de cuisson au niveau du mur.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- **MISE EN GARDE !** Risque d'incendie !
- Ne laissez pas le papier ou le tissu entrer en contact avec un élément chauffant.
- Ne jamais stocker ou utiliser de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de produits inflammables ou de produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité du four. Il est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.
- Si les aliments à l'intérieur d'un four s'enflamment, gardez la porte fermée. Éteignez le four et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. En vous plaçant sur le côté, ouvrez lentement et légèrement la porte pour laisser s'échapper l'air chaud et/ou la vapeur. Ne vous approchez pas de l'ouverture et assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux à proximité du four. Après le dégagement d'air chaud et/ou de vapeur, poursuivez la cuisson. Gardez les portes fermées en permanence, sauf si cela est nécessaire pour cuisiner ou nettoyer.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours.



MISE EN GARDE ! Risque d'explosion !

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques, car ils risquent d'exploser.

- Si vous voyez de la fumée, éteignez le four et maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Ne laissez aucun accessoire ou câble électrique entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.



MISE EN GARDE ! Surfaces chaudes ! Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Risque lié aux surfaces chaudes
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir

suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec la vitrocéramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Les manches des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.



ATTENTION ! Risque de coupure

La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

- Le non-respect des précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.
- Conseils de sécurité :
- IMPORTANT ! Coupez toujours l'alimentation électrique au niveau du réseau pendant l'installation et l'entretien.

Informations générales

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut être encastré dans un meuble de cuisine ou une niche standard.
- Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation et conservent la chaleur après le fonctionnement.
- Tout dommage causé par le non-respect de la tolérance de température du four lors de l'installation ou par la distance trop courte entre le meuble et le four sera à la charge du propriétaire.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Installation

- L'appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation et toutes les mesures doivent être respectées.

- Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié.

Les enfants

- Veuillez jeter le matériel d'emballage avec précaution. Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Il est potentiellement dangereux de laisser les enfants toucher l'appareil.

Sécurité générale

- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four et ne vous appuyez pas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car cela pourrait endommager les charnières de la porte du four.
- Ne placez pas de casseroles ou de plaques de cuisson directement sur la base de la cavité du four, et ne la recouvrez pas de papier aluminium.
- Ne pas laisser les raccords ou les câbles électriques entrer en contact avec les zones chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce dans laquelle il se trouve ou pour sécher des vêtements.
- N'installez pas l'appareil à côté de rideaux ou de tissus d'ameublement.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer des appareils de cuisson en utilisant la porte ou la poignée du four, car cela pourrait endommager l'appareil ou blesser la personne qui le soulève.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four et ne les appuyez pas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car cela pourrait endommager les charnières de la porte du four.
- Ne placez pas les produits cuits à l'huile ou à la graisse chaude sans surveillance dans des endroits non surveillés, car ils présentent un risque d'incendie.
- Ne placez pas de casseroles ou de plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four, même si une feuille d'aluminium est placée en dessous.
- Ne laissez pas le câble ou la fiche entrer en contact avec les zones chauffantes de l'appareil.
- N'installez pas l'appareil à côté de rideaux ou de tissus d'ameublement.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer des appareils de cuisson en utilisant la porte ou la poignée du four, car cela pourrait endommager l'appareil ou blesser la personne qui le soulève.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez. L'ébullition provoque des fumées et des éclaboussures de graisse qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser grièvement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour son environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre de l'appareil à induction, car vous risquez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer la vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet présent appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant les dangers.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- MISE EN GARDE : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
-
-
-
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protège les parties sous tension.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- ATTENTION : Surveillez la cuisson en permanence.
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible après l'installation.

Sécurité électrique

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit être placé de manière à ce que l'alimentation électrique soit accessible à tout moment.
- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension et l'intensité nominales de l'alimentation correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ! Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et contactez votre fournisseur s'il est endommagé.
- Risque de choc électrique ! N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Pour éviter d'endommager le cordon, ne le pressez pas, ne le pliez pas et ne le faites pas passer sur des bords tranchants. Tenez-le également éloigné des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Disposez le cordon de manière à ce qu'il ne soit pas possible de le tirer ou de trébucher dessus par inadvertance.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'introduisez pas de corps étrangers à l'intérieur du boîtier.
- N'utilisez jamais d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. N'utilisez que des pièces et accessoires d'origine.
- Gardez l'appareil éloigné de toute surface chaude et de toute flamme nue. L'appareil doit toujours être utilisé sur une surface plane, stable, propre et sèche. Protégez l'appareil de la chaleur, de la poussière, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des gouttes et des éclaboussures d'eau.
- Ne placez pas d'objets à flamme nue, tels que des bougies, au-dessus ou à côté de l'appareil.
- MISE EN GARDE : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Le câblage fixe du demandeur doit être équipé d'un dispositif de déconnexion de tous les pôles.
- Sécurité
- Attention, le verre est extrêmement fragile. Toujours porter des gants lors de la manipulation.
- Pour votre sécurité, ce produit est fabriqué en verre trempé. Ce type de verre est très résistant mais a la particularité de garder la « mémoire » des chocs.
- Il faut donc manipuler le produit avec le plus grand soin pour éviter les chocs et les torsions, en particulier lors de l'installation.
- Évitez d'installer ce type de produit dans des endroits où il serait fortement exposé aux chocs.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.
- Ne pas coller de film adhésif sur la surface du verre. En cas de rupture, cela

génèrerait de gros morceaux qui peuvent être dangereux.

Branchement électrique



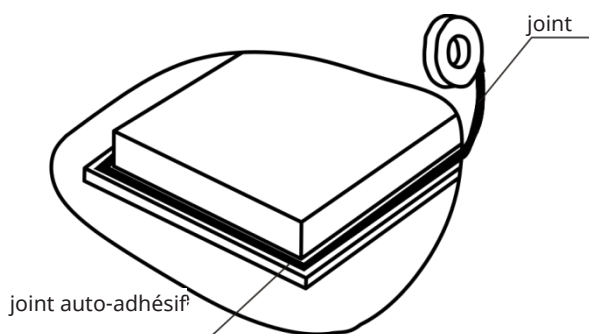
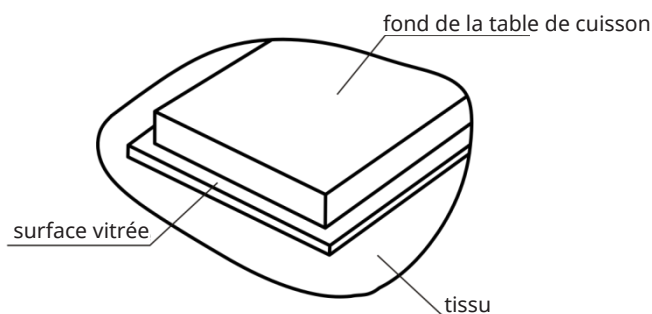
ATTENTION ! Risque de choc électrique

Les travaux d'installation doivent être effectués par un électricien professionnel.

- Tous les accessoires doivent être installés par une personne compétente, conformément aux réglementations locales. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- Important ! Coupez toujours l'alimentation électrique au niveau du réseau pendant l'installation et l'entretien. Nous recommandons de retirer le fusible ou de couper le disjoncteur au niveau du tableau de distribution pendant les travaux.
- Ce produit doit être mis à la terre - si aucun fil de terre n'est disponible, consultez un électricien.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Pour ce faire, il convient d'installer un disjoncteur à fusible commuté approprié.
- Remarque ! Un disjoncteur à fusible ayant une séparation des contacts d'au moins 3 mm dans tous les pôles doit être inclus dans le câblage fixe.
- Connecter les câbles positifs, neutres et de terre entrants aux bornes de l'unité de connexion à disjoncteur à fusible. S'assurer que les connexions sont bien serrées.
- La prise de courant doit rester accessible même lorsque votre four se trouve dans son logement afin de permettre la déconnexion de l'appareil du réseau électrique.

NETTOYAGE

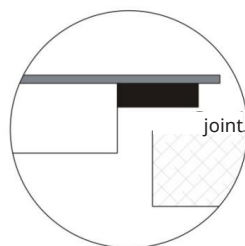
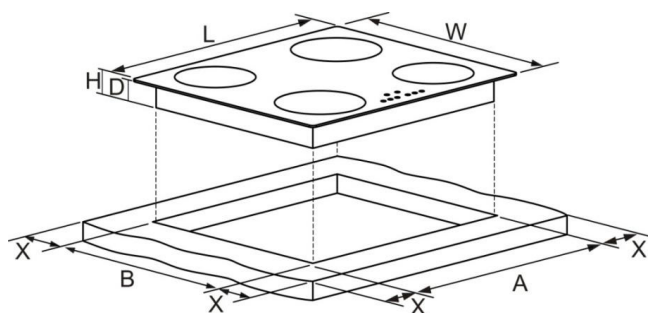
- Débranchez toujours l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil. Si l'interrupteur à fusible est difficile à atteindre, coupez l'alimentation en utilisant le disjoncteur correspondant au tableau de distribution.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.
- Ne jamais nettoyer les surfaces du four à la vapeur.
- La cavité du four ne doit être nettoyée qu'avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun nettoyant abrasif ne doit être utilisé.
- Les taches qui peuvent apparaître sur la sole du four proviennent d'éclaboussures d'aliments ou d'aliments renversés, ces éclaboussures se produisant pendant le processus de cuisson. Cela peut être dû à une cuisson à une température trop élevée ou à un récipient trop petit.
- Vous devez sélectionner une température et une fonction de cuisson adaptées à l'aliment que vous cuisinez. Veillez également à placer les aliments dans un plat de taille adéquate et à utiliser le bac de récupération le cas échéant.

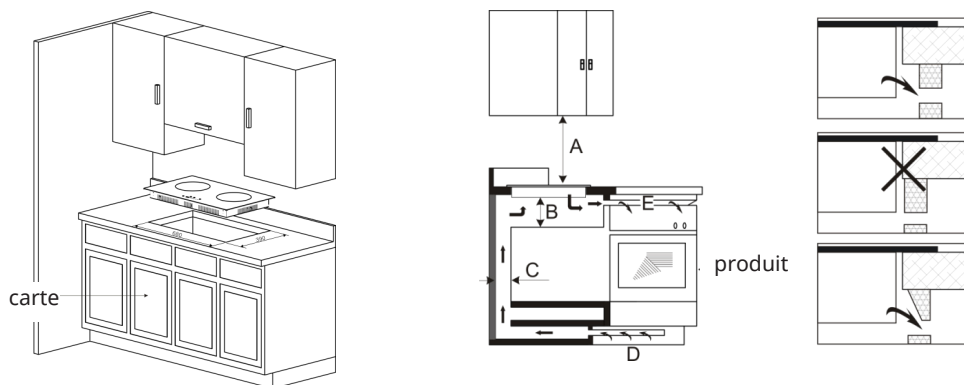


INSTALLATION

Installation de la cuisinière

- La cuisine doit être sèche et aérée et équipée d'une ventilation efficace. Lors de l'installation de la cuisinière, il convient de veiller à ce que tous les éléments de commande soient facilement accessibles.
- Il s'agit d'une cuisinière encastrable de type Y, ce qui signifie que sa paroi arrière et l'une de ses parois latérales peuvent être placées à côté d'un meuble haut ou d'un mur. Le revêtement ou le placage utilisé sur les meubles encastrés doit être appliqué avec un adhésif résistant à la chaleur (100 °C minimum) et les façades des meubles voisins jusqu'à 70°C. Cela permet d'éviter la déformation de la surface ou le décollement du revêtement.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions du fabricant.
- Les placards de cuisine doivent être placés de niveau et fixés. Un espace de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et les façades des unités environnantes.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.





Assemblage de la table de cuisson à induction

Sélection du matériel d'installation

- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.
- Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou.
- Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous.
- Poser une serviette ou un chiffon sur le plan de travail. Placez la table de cuisson face vers le bas sur la surface protégée.
- Appliquer le joint en bande, fourni avec la table de cuisson, qui sert à l'étanchéité de celle-ci sur le plan de travail.
- Ne pas utiliser de silicone. Appliquez le joint sur le bord du fond de la table de cuisson, en laissant environ 3 mm du bord de la vitre. Appliquer le joint sur toute la circonférence.
- Coupez l'excédent et rapprochez les deux extrémités du joint de manière à ce qu'elles s'emboîtent.

Avertissement : Le matériau de la surface de travail doit être du bois imprégné ou un autre matériau isolant.

Type	L (mm)	I (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10046694	590	520	60	56	560	490	50

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien

ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous.

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

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

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- Le plan de travail est carré et au même niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète de l'alimentation secteur est intégré au câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations de câblage locales.
- L'interrupteur d'isolement doit être d'un type approuvé et fournir une séparation des contacts de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales en matière de construction et le règlementation municipale.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.
- La partie inférieure de la plaque à induction ambry doit installer le produit tel que le four, ou le fermer avec le panneau.

Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que

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

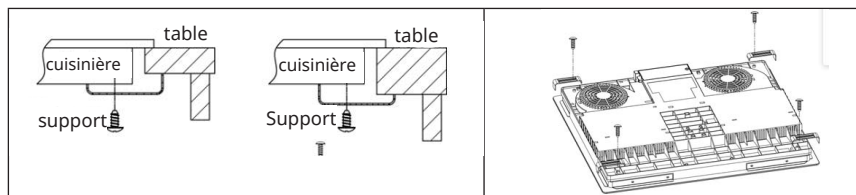
Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez

pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Repérez les supports de fixation

Fixer les supports sur le côté gauche et le côté droit à l'aide de vis. Placer la table de cuisson à induction dans le placard découpé.



Attention

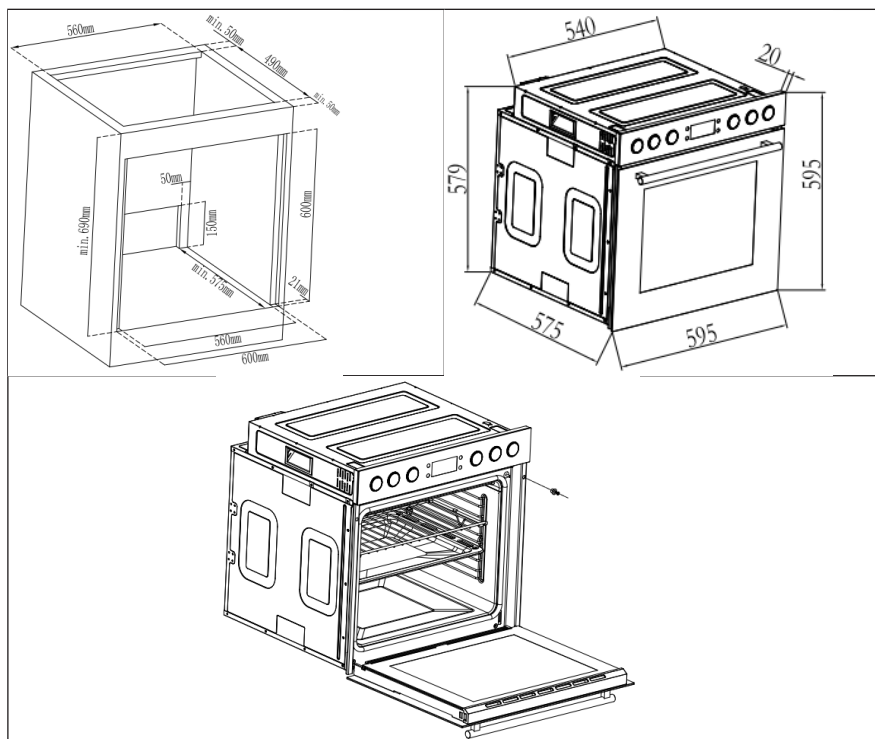
- La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés, nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'appareils de refroidissement, de lave-vaisselle ou de sèche-linge.
- La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage à induction au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la niveau interne et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Cette table de cuisson ne peut être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohms. Si nécessaire, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

Assemblage du four

- La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Pour l'installation, l'appareil doit être raccordé conformément à la réglementation électrique.
- Transportez l'appareil à au moins deux personnes.
- Utilisez les fentes ou les poignées en fil de fer situées des deux côtés pour déplacer l'appareil.
- Réaliser une ouverture aux dimensions indiquées sur le schéma pour le four à encasturer.
- Assurez-vous que la fiche secteur est débranchée, puis branchez le four sur le secteur.
- Insérez partiellement le four dans l'ouverture préparée et connectez le four à la

table de cuisson. Les connecteurs situés à l'extrémité du groupe de fils sortant de la table de cuisson doivent être insérés dans les prises appropriées du panneau de commande du four en fonction de leur couleur, c'est-à-dire qu'un connecteur noir doit être inséré dans une prise marquée de la même couleur, et ainsi de suite.

- L'appareil doit être mis à la terre. Connectez le fil de terre de la table de cuisson (jaune-vert) à la borne de terre du four (marquée) qui se trouve près des prises.
- Assurez-vous que le four est bien fixé dans la niche. La fixation du four dans le boîtier se fait à l'aide de deux vis. Ceux-ci doivent être vissés à travers l'armoire du four et dans la niche d'encastrement.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



MISE EN GARDE ! Risque de choc électrique

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié et agréé. Aucune modification ou changement volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectué.

L'appareil doit être mis à la terre.

Notre société ne peut être tenue responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans prise de courant reliée à la terre. Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'installation non professionnelle ! L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne qualifiée et autorisée et l'appareil n'est garanti qu'après une installation correcte.

Risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie en cas de détérioration du câble d'alimentation ! Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou coincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

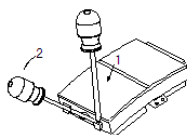
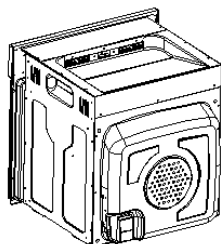
Le réseau d'alimentation doit correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble d'alimentation de l'appareil doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.

Avant d'entreprendre des travaux sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'appareil du réseau électrique.

Instructions pour le montage

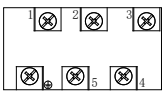
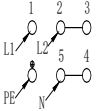
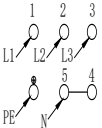
La cuisinière est conçue pour fonctionner avec un courant alternatif triphasé (400 V/3 N~50 Hz). La tension nominale des éléments chauffants de la cuisinière est de 230 V. Il est possible d'adapter la cuisinière pour qu'elle fonctionne avec un courant monophasé en effectuant un pontage approprié dans la boîte de connexion, conformément au schéma de connexion ci-dessous. Le schéma de connexion se trouve également sur le couvercle de la boîte de connexion. N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de la cuisinière.

Le câble de raccordement doit être fixé dans un collier de serrage.



N'oubliez pas de raccorder le circuit de sécurité à la borne du boîtier de raccordement marquée avec  l'alimentation électrique de la cuisinière équipée d'un interrupteur de sécurité permettant de couper le courant en cas d'urgence. La distance entre les contacts de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.

Avant de raccorder la cuisinière à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.

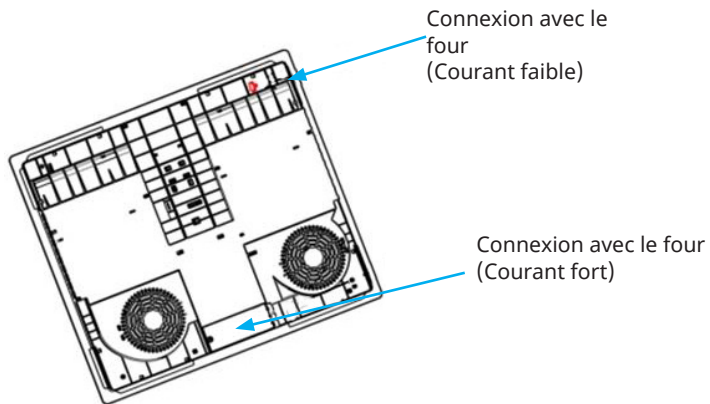
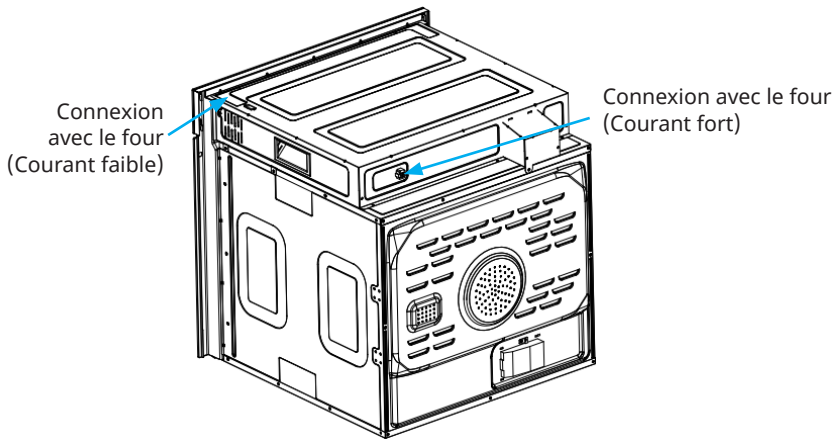
Schéma de connexion			Type de câble de connexion recommandé
Attention ! Tension des éléments chauffants 230 V Attention ! En cas de connexion le fil de terre  doit être connecté à la borne PE 			
1	Pour une connexion monophasée de 230 V avec mise à la terre, les ponts connectent les bornes 1-2-3 et les bornes 4-5, le fil de terre à  .		H05VV-F3G4
2	Pour une connexion biphasée avec mise à la terre 400/230 V, les ponts relient les bornes 2-3 et 4-5, le fil de terre à  .		H05VV-F4G2.5
3	Pour une connexion biphasée avec mise à la terre 400-230 V, les ponts relient 4-5 bornes, phases successivement 1,2 et 3, Neutre à 4-5, le fil de terre à  .		H05VV-F5G1.5
L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = borne de neutre, PE = borne de terre			



Mauvais câble de connexion électrique entre la plaque de cuisson et le four.

Branchement électrique de la table de cuisson

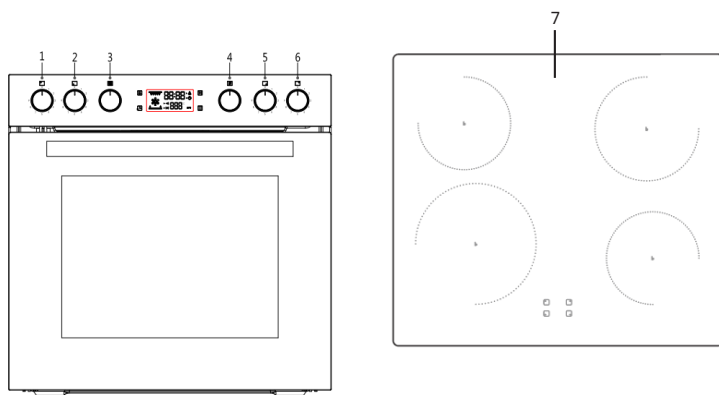
La plaque de cuisson à induction fonctionne avec un courant alternatif de 230 V. La connexion électrique doit être alimentée par le four.



Avant la mise en service de l'appareil

- Une fois cette simple opération effectuée, le four est prêt à être utilisé pour la cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Utilisez le four uniquement pour cuire des aliments.
- Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que tous les accessoires non utilisés du four en ont été retirés.
- Préchauffer le four à la température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placez les plaques de cuisson au centre du four et laissez de l'espace entre elles si vous en utilisez plusieurs, afin que l'air puisse circuler.
- Ne posez pas de plaques de four sur la base du four et ne la recouvrez pas d'une feuille d'aluminium. Cela entraînera une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne coïncideront pas et l'émail risque d'être endommagé.
- Essayez d'ouvrir la porte du four le moins possible pour voir les aliments (la lumière du four reste allumée pendant la cuisson).
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte afin d'éviter tout contact avec les pièces chaudes et la vapeur.
- Lisez ce guide en prenant particulièrement connaissance de la section relative aux consignes de sécurité.
- Enlevez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque à induction.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Bouton de commande de la plaque chauffante arrière gauche
2. Bouton de commande de la plaque chauffante avant gauche
3. Bouton de sélection des fonctions du four
4. Bouton de contrôle de la température / minuterie du four
5. Bouton de commande de la plaque chauffante avant droite
6. Bouton de commande de la plaque chauffante arrière droite
7. Plaque de cuisson à induction

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

Retirer l'emballage, nettoyer l'intérieur du four et la table de cuisson.

Retirez et lavez les accessoires du four avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

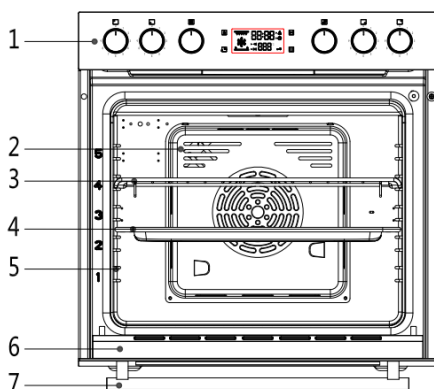
Activez la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre.

Chauffer le four (à une température de 250°C, pendant environ 30 min.), enlever les taches éventuelles et laver soigneusement.

Important !

L'intérieur du four ne doit être lavé qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Vue d'ensemble du four



- 1. Panneau de contrôle
- 2. Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 3. Grille métallique

- 4. Plateau latéral
- 5. Tablette latérale
- 6. Porte
- 7. Poignée

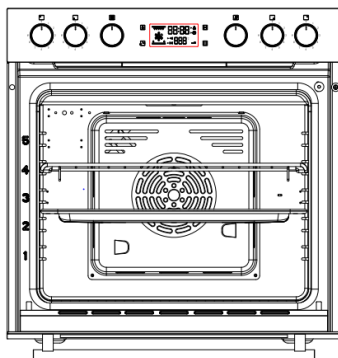
Vos accessoires

Les accessoires fournis avec votre appareil permettent de préparer de nombreux repas. Veillez à toujours insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson dans le bon sens.

Il existe également une sélection d'accessoires en option, qui vous permettent d'améliorer certains de vos plats préférés, ou simplement de rendre le travail avec votre four plus pratique.

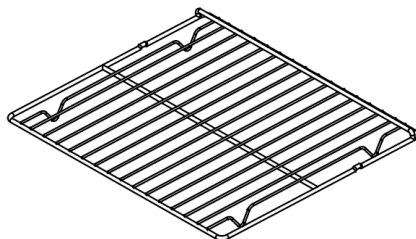
Insertion d'accessoires

Vous pouvez insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson à 5 niveaux différents. Insérez-les toujours jusqu'à la butée afin que les accessoires ne touchent pas le panneau de la porte.



Les accessoires peuvent être sortis à peu près à moitié jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Cela permet de retirer facilement la vaisselle.

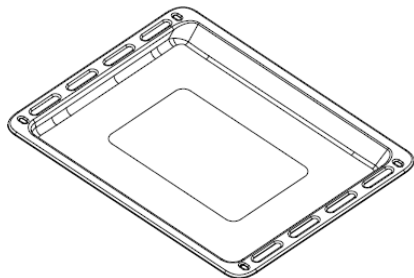
Remarque : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauds. Une fois



refroidis, ils reprennent leur forme initiale. Cela n'affecte pas leur fonctionnement.

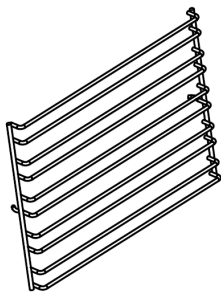
Plaque de four

Pour les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut également servir à recueillir les gouttes de graisse lorsque vous faites des grillades directement sur la grille.



Grille en fil de fer

Pour rôtir et placer les aliments à cuire au four, à rôtir ou à cuire dans des plats à gratin sur la grille souhaitée.



Tablette latérale

①②③④⑤ cinq positions de hauteur différentes au choix. La tablette latérale amovible permet de régler quatre hauteurs différentes pour cuire les aliments. pour placer les grilles et les plateaux fixés sur les côtés de la cavité du four.

PANNEAU DE CONTRÔLE



K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
Commutateur de rappel/paramètre (température/temps)	Horloge/réservation	Démarrage	Pause/annulation	Plus/moins (Fonction de cuisson)	Plus/moins (température/temps)

Affichage

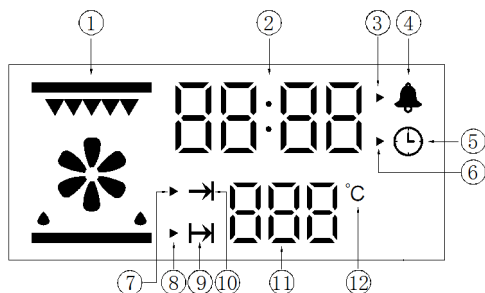


Illustration similaire : des modifications sont possibles

Icônes de l'écran d'affichage

Icônes	Fonction	Icônes	Fonction
1	Icône de fonction	8	Icône de réglage de l'heure de fin de cuisson
2	Affichage de la valeur du temps	9	Fonction de réservation

3	Icône de réglage de l'heure de rappel	10	Icône de fonctionnement du four
4	Icône de l'heure de rappel	11	Affichage de la valeur du temps
5	Icône de l'heure système	12	Unité de degré Celsius
6	Icône de l'heure de réglage du système		
7	Icône de réglage des paramètres de fonctionnement (heure et température)		

D.3 Instructions relatives aux icônes de fonction

Icône	Fonction	Icône	Fonction
	Élément chauffant extérieur haut		Élément chauffant intérieur haut
	Ventilateur de chauffage (dégivrage)		Élément chauffant inférieur
	Élément chauffant arrière		

INSTRUCTIONS DE PROGRAMME ET DE FONCTION

Mise sous tension

Branchez votre appareil sur le secteur, tous les voyants du tableau d'affichage s'allument pendant 1 seconde, puis passent en mode de réglage de l'horloge. L'heure par défaut est 12:00, l'heure 12" clignote, l'icône de réglage de l'horloge système ► clignote et l'icône de l'horloge système ⌚ est toujours allumée. Vous pouvez régler l'horloge à ce moment-là, voir les conditions de réglage de l'horloge pour plus de détails.

- Après 10 secondes sans aucune action, le four passe automatiquement au réglage des minutes.
- Après 10 secondes sans aucune action pendant le réglage des minutes, le four

passer automatiquement en mode veille.

- En mode veille, si aucune action n'est effectuée dans les 3 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode d'arrêt et l'écran s'éteint.
- À l'état d'arrêt, le bouton ou le bouton de fonction KB1 peut être basculé en état de veille, et l'état de veille affiche l'horloge système en temps réel et l'icône de l'horloge. (L'effet d'affichage est illustré par la photo 1.)

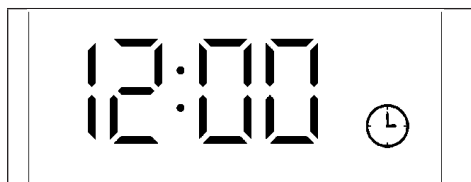


Illustration 1 : Mode veille initial

Réglage de l'heure

En mode veille, appuyer une fois sur la touche  pour passer au réglage de l'horloge système. A ce moment, la valeur de l'heure de l'horloge et l'icône de réglage ► clignotent (1 fois/s) et l'heure se règle en tournant le commutateur KB2. (0-23-0)

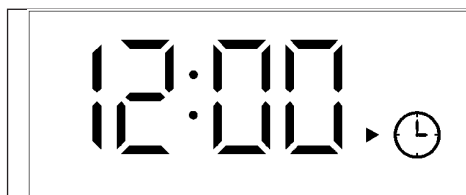


Fig 2 : Effet d'affichage du réglage des heures et des minutes

- Après avoir réglé les heures, touchez à nouveau  pour passer au réglage des minutes. Minute la valeur et l'icône de réglage ► clignotent à ce moment, en tournant le commutateur de programmation KB2 pour régler les minutes. (0-59-0 en cycle)
- Après réglage des minutes, touchez à nouveau le bouton  pour confirmer, le réglage de l'horloge est terminé. A ce moment, l'icône de réglage de l'horloge ► s'éteint et la deuxième icône : "clignote (1 fois/s).
- Lorsque l'heure et les minutes sont réglées, l'icône de réglage de l'horloge système ► clignote et l'icône de l'horloge système  reste allumée. Après confirmation, l'icône de réglage ► s'éteint et l'icône de l'horloge système  reste affichée. Dans le réglage de l'heure, si vous ne touchez pas le bouton  pour confirmer dans les 10 secondes, l'appareil passe automatiquement au réglage des minutes. Si la touche  n'est pas confirmée dans les 10 secondes suivant la fin du réglage de l'horloge, le système termine par défaut le réglage de l'horloge et retourne automatiquement à l'état de veille. Si l'horloge n'est pas réglée dans les 20

secondes suivant la mise sous tension, l'horloge par défaut du système est 12:00 et l'appareil passe en veille. Si l'alimentation est coupée, l'horloge est réinitialisée.

- En mode veille, seule l'horloge système est affichée.

Sélection d'une fonction

En état de veille, choisissez les différentes fonctions en tournant le bouton de programmation KB1 à tour de rôle, se référer à la photo 3 pour l'ordre. (la fonction four se souvient de la dernière opération)

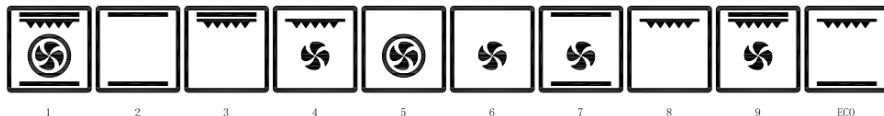


Fig 3 : Mode de fonctionnement du four

- Lors de la sélection de la fonction, la position de l'horloge indique l'heure par défaut de la fonction correspondante. Le mode Eco affiche « Eco »). La position de la température indique la température par défaut de la fonction correspondante.
- Lors de la première commutation, pour la fonction de température réglable, la valeur de température par défaut et l'icône de température **C**, et l'icône de réglage des paramètres de fonctionnement **▶** clignotent et l'icône de fonctionnement **→** du four reste allumée. Si la température n'est pas réglable pour ce niveau de fonction, la valeur de l'horloge par défaut et l'icône de réglage du compteur **▶** clignote tandis que l'icône de fonctionnement du four **→** reste allumée.
- Lorsque vous sélectionnez la fonction, vous pouvez passer au réglage de la température et du temps de cuisson en appuyant sur le bouton **□**.
- Si vous réglez la température, la valeur de la température, l'icône de la température **C** et l'icône de réglage des paramètres **▶** clignotent ; Si vous réglez le temps de cuisson, la valeur du temps de cuisson et l'icône de réglage des paramètres **▶** clignotent.
- La valeur de la température ou le temps de cuisson se règlent en tournant le bouton de programmation KB2. Si le temps de cuisson et la température ne sont pas réglés, ou si vous ne touchez pas **▶** pour confirmer dans les 10 secondes qui suivent la fin du réglage, le système revient automatiquement en veille.
- Après avoir réglé le temps ou la température de cuisson, lorsque le four est mis en marche, l'icône du paramètre de travail **▶** s'éteint.
- Pour en savoir plus, consultez le tableau des fonctions.

Remarques

1. La plage de réglage de la durée de la fonction de gril est : 0 minute à 10 heures.
2. Lorsque la durée de cuisson est réglée sur 0 minute, si vous appuyez sur la touche **▶** à ce moment-là, le four ne fonctionnera pas et le système repassera automatiquement en veille.
3. Lorsque le temps de gril est réglé sur 0 minute, si le réglage de la fonction de

réserve est effectué à ce moment-là, après avoir réglé le temps de réserve, appuyez sur la touche , le four n'effectuera pas de réserve et le système reviendra automatiquement en veille.

Fonction de recherche

1. En mode barbecue, appuyez une fois sur la touche  pour demander l'heure du système, l'horloge indique l'heure actuelle du système, la deuxième icône clignote. Appuyez à nouveau sur la touche  ou revenez automatiquement à l'affichage de l'heure du mode barbecue au bout de 10 s.
2. A la fin du réglage de l'heure de rappel, de la réserve ou de l'état du barbecue, la touche  permet d'interroger le compte à rebours de l'alarme. Une nouvelle pression sur le bouton  ou revenez automatiquement à l'état d'origine au bout de 10 s. Vous pouvez consulter le temps restant de l'alarme et réinitialiser l'heure de l'alarme en état de veille. Lorsque le compte à rebours de l'alarme est inférieur à 1 minute, la position de l'horloge indique 0:00.
3. En état de réserve, la première pression sur  permet de demander l'heure de début de la cuisson, la position de l'horloge indique l'heure de début de la cuisson, la valeur de l'horloge clignote. Appuyez à nouveau sur la touche  ou revenez automatiquement à l'affichage de l'heure système au bout de 10 s.

Fonction d'alarme

Appuyez sur la touche  en état de veille pour entrer dans le réglage de la fonction de rappel, à ce moment-là, la valeur de l'heure clignote, la valeur des minutes reste allumée longtemps. L'icône de réglage de l'heure de rappel  clignote, l'icône de réglage de l'heure de rappel  reste allumée.

1. Tourner le sélecteur de programmation KB2 pour régler l'heure, à ce moment-là, la valeur de l'heure est toujours lumineuse, la plage de réglage de la valeur est de 0 à 23.
2. Appuyez à nouveau la touche , la valeur des minutes clignote et la valeur des heures reste allumée ;
3. Tourner le sélecteur de programmation KB2 pour régler les minutes, la valeur des minutes reste allumée et la plage de réglage de la valeur est de 0 à 59.
4. Lorsque l'heure de l'alarme est réglée, vous pouvez toucher  pour confirmer. L'écran affiche alors l'heure, système, l'icône de réglage du temps de rappel  s'éteint, la deuxième icône  clignote, la  reste allumée et le temps de rappel commence à décompter les secondes. Lorsque le compte à rebours est de 00:00, la sonnerie retentit pendant 1 minute (1 fois/s) et l'icône de rappel de l'heure  s'affiche en permanence en clignotant (1 fois /s), puis appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le clignotement.

Remarques :

- Pendant le réglage, la deuxième icône « : » et l'icône de l'alarme  restent allumées.
- Pendant ng appuyez sur le bouton  pour annuler le réglage actuel de l'heure de rappel et revenir à l'état de veille.
- Si une fonction de rappel a été définie, l'icône de rappel  doit toujours être affichée lorsque le menu fonctionne, et vous pouvez demander l'heure de rappel.

Fonction de verrouillage parental

- Verrouillage : appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant 3 secondes en état de veille ou de fonctionnement. L'alarme retentit une fois pour indiquer que vous entrez en mode verrouillage des enfants. L'icône de verrouillage des enfants  reste allumée.
- Déverrouillage : appuyez sur les boutons  et  et maintenez-les le buzzer retentit une fois, l'icône de verrouillage parental  s'éteint et l'appareil est déverrouillé.

Remarques

- En cas de verrouillage parental, l'affichage est identique à l'état normal, tous les boutons et molettes sont désactivés, à l'exception du bouton de déverrouillage.
- Lorsque l'appareil fonctionne avec le verrouillage activé, vous devez d'abord le déverrouiller avant de pouvoir l'arrêter.

Fonction démarrage/pause/annulation

1. Après avoir configuré la fonction barbecue, appuyez sur la touche  pour commencer la cuisson ; si vous appuyez sur la touche  lorsque le barbecue est suspendu, vous pouvez redémarrer l'appareil.
2. Pendant la fonction barbecue au four, appuyez une fois sur la touche  pour interrompre la cuisson, la température et l'heure clignotent, l'icône de fonctionnement du four  clignote, l'icône de fonction reste allumée ; appuyez à nouveau sur la touche  pour annuler la cuisson en cours.
3. Lors du réglage de l'heure système, appuyez sur la touche  pour quitter directement le réglage de l'horloge et revenir à l'état de veille.
4. Lorsque la fonction du four, le temps de cuisson et la température sont réglés, appuyez sur la touche  pour quitter l'état de réglage des fonctions et revenir à l'état de veille.
5. Après avoir réglé ou être entré dans la fonction de réservation, appuyer sur la touche  pour revenir directement au mode veille.

Fonction de protection

A. L'écran affiche E-1 si le capteur est court-circuité ou déconnecté, le buzzer émet un son continu 10 fois toutes les secondes (voir image 6). Une pression sur le bouton  permet de revenir en veille à ce moment-là.

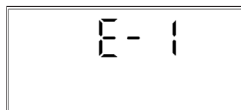


Fig 6 : Effet d'affichage de l'alarme d'anomalie du capteur

B. Outre la fonction de décongélation et la fonction ECO, lorsque l'autre fonction du four commence à chauffer pendant 5 minutes et que la température est $< 35^{\circ}\text{C}$, cela indique que l'élément chauffant est défectueux. L'écran affiche E-2, le buzzer retentit 10 fois toutes les secondes (effet d'affichage comme indiqué sur l'image 7). A ce stade, vous pouvez revenir à l'état de veille en appuyant sur la touche **II**.

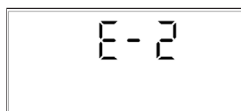


Fig 6 : Effet d'affichage de l'alarme d'anomalie du capteur

Autres instructions

1. Son des touches

1.1 Son au toucherd'un bouton

1.2 Son d'alarme : Son de l'élément chauffant défectueux, son du capteur défectueux ;

1.3 Son d'invite : La température atteint la valeur réglée, le barbecue compte à rebours jusqu'à 0, le temps d'alarme compte à rebours jusqu'à zéro.

MENU DU MODE DE TRAVAIL

Cet appareil propose 10 fonctions de gril au choix.

N° de fonction	Icône	Description de la fonction
Fonction 1		Chauffage par le bas avec ventilateur : Cette méthode de cuisson utilise l'élément inférieur en conjonction avec le ventilateur, qui aide à faire circuler la chaleur rapidement. Cette fonction convient aux aliments qui doivent être chauffés par le bas, par exemple les pizzas, etc.
Fonction 2		Four conventionnel (chauffage de voûte et de sole) : Convient pour griller de la viande ou cuire des aliments sur une seule niveau.
Fonction 3		Gril complet : Dans ce mode, tous les éléments chauffants intérieurs et extérieurs fonctionnent, ce qui permet de transmettre une grande quantité de chaleur aux aliments. Ce mode convient à la cuisson de saucisses, de bacon, de beefsteak, de poisson, etc. de poids moyen ou important.
Fonction 4		Demi-gril avec ventilateur : cette méthode de cuisson utilise l'élément chauffant supérieur avec ventilateur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller de petites portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc.
Fonction 5		Four à chaleur tournante : cette fonction utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur afin de cuire les aliments. Le temps de cuisson est bref, donc économique. Le ventilateur de chauffage est transféré de manière équilibrée à chaque grille, ce qui évite les mélanges de goût entre les différents plats.

Fonction 6		Décongélation : Le ventilateur fonctionne sans chauffage à température ambiante. Temps de décongélation en fonction de la quantité et du type d'aliments. En ce qui concerne le temps de décongélation, veuillez vous référer aux instructions figurant sur l'étiquette de l'emballage des aliments.
Fonction 7		Ventilateur avec éléments inférieur et supérieur : Cette méthode de cuisson est la méthode de cuisson traditionnelle, la chaleur de cuisson provient des éléments supérieur et inférieur.
Fonction 8		Demi-gril : cette méthode de cuisson utilise l'élément chauffant supérieur avec ventilateur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller de petites portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc.
Fonction 9		Chauffage par ventilateur et mode gril : Ce mode utilise l'élément chauffant supérieur et le ventilateur ensemble, pour faire circuler rapidement la chaleur intérieure. Il convient à la cuisson rapide des aliments et à la conservation de l'humidité interne des aliments, tels que le beefsteak, le hamburger et certains légumes.
Fonction 10		Mode ECO : Cette méthode de cuisson utilise l'anneau intérieur supérieur et l'élément chauffant inférieur pour contrôler la température, ce qui rend le gril plus économe en énergie. Elle convient principalement aux aliments de grande taille, la température du four augmente lentement, la chaleur pénètre complètement et la consommation de chaleur excédentaire est réduite.

UTILISATION

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur de cuisson neuve, faites chauffer le four vide et fermé. Une heure de chauffage par le haut et par le bas à 250 °C est idéale à cette fin. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été laissé dans le compartiment de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour régler le chauffage supérieur/inférieur.
2. Réglez le sélecteur de température sur 240 °C. Au bout d'une heure, éteignez le four. Pour ce faire, tournez le sélecteur de fonction en position off.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle doux.

Conseils pour économiser l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

1. Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillés dans le four, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
2. Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si elle est conseillée dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
4. Essayez dans la mesure du possible de faire cuire plusieurs plats au four en même temps. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur le gril.
5. Faites cuire plusieurs plats l'un après l'autre. Le four est déjà chaud.
6. Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant le début de la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les plats surgelés avant de les faire cuire.

Comment faire fonctionner le four

Informations générales sur la cuisson, le rôtissage et le gril

Risque de brûlure par la vapeur chaude ! Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'échapper.

Conseils de cuisson

1. Utilisez des assiettes métalliques ou des récipients en aluminium à revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
2. Utilisez au mieux l'espace disponible sur le support.
3. Il est recommandé de placer le moule de cuisson au milieu de la grille.
4. Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour le rôtissage

1. L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre noir améliore les performances de cuisson d'un poulet entier ou d'un gros morceau de viande.
2. La viande avec os prend environ 15 à 30 minutes de plus avant d'être cuite qu'un rôti de même taille sans os.
3. Il faut compter environ 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre d'épaisseur de viande.
4. Laisser la viande reposer au four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartit mieux sur l'ensemble du rôti et ne s'écoule pas lors de la découpe de la viande.
5. Le poisson doit être placé dans un plat résistant au feu sur la grille au niveau moyen ou inférieur.

Conseils pour les grillades

Le gril est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille et permet d'obtenir une belle surface brune sans qu'elle ne se dessèche trop. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses se prêtent particulièrement bien aux grillades, tout comme les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.

DÉPANNAGE

Le four peut présenter des pannes pendant son fonctionnement. Vous pouvez vérifier la liste des pannes avant d'appeler le service après-vente, certaines pannes pouvant être réparées par vos soins.

Fonctionnement normal

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, il peut dégager une odeur particulière et fumer pendant quelques heures ; ouvrez le mode de chauffage pour laisser le four chauffer sans rien faire pendant une heure, puis fermez le mode de chauffage, attendez que le four soit froid, ouvrez la porte et nettoyez le four.

Lorsque le four fonctionne, il peut émettre des bruits de craquement en raison du métal.

Si les aliments à chauffer contiennent de l'humidité, l'orifice d'émission de chaleur peut émettre de la vapeur pendant le fonctionnement.

Le ventilateur commence à fonctionner 15 minutes après la mise en service du four. Même si le four est fermé, le ventilateur continue à fonctionner pendant 35 minutes.

Veuillez préchauffer le four avant d'y mettre les aliments à cuire.

Pour une cuisson longue, vous pouvez éteindre le four en avance et utiliser la chaleur d'équilibre pour terminer la cuisson.

Tableau de dysfonctionnement

Problème	Raison	Suggestion
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant	Vérifiez l'éclairage de votre cuisine ou d'autres appareils
	Dysfonctionnement du disjoncteur	Vérifiez que votre disjoncteur fonctionne
	Oubli de la fonction minuterie	Réinitialisez la fonction minuterie
La lampe ne s'allume pas	La lampe est défectueuse	Remplacez la lampe par une nouvelle
	Coupure de courant	Vérifier si le four est alimenté en courant électrique

Le four s'arrête soudainement pendant la cuisson	Interruption de courant	Vérifiez l'éclairage de votre cuisine ou d'autres appareils
	Thermostat de fermeture normal de protection	Vérifier si le ventilateur de refroidissement fonctionne, si oui, il faut remplacer le thermostat par un nouveau thermostat à fermeture normale
Le four ne chauffe pas	Température non réglée	Réglez la température
	Si ce modèle est équipé d'une minuterie, vous ne pouvez pas régler l'heure	Réglage de la minuterie
	Pas de courant.	Vérifier l'alimentation
	L'élément chauffant est endommagé	Remplacez l'élément chauffant
De l'eau sort de la porte vitrée pendant la cuisson	Le joint de la porte est endommagé	Remplacez le joint de porte
	La charnière n'est pas assez solide	Remplacez la charnière par une nouvelle
Le four ne fonctionne plus mais le moteur fonctionne toujours	Le four fonctionne pendant une longue période, le refroidissement du four est donc nécessaire pendant une longue période	Mettez votre main sur la sortie et sentez si de l'air chaud en sort, si oui, c'est normal
	Le thermostat ouvert normal a un problème	Si la température de l'air à la sortie est la température ambiante, il faut remplacer le thermostat par un nouveau thermostat ouvert normal

Si le problème n'est pas résolu :

- Coupez l'alimentation de l'appareil (désactiver ou dévisser le fusible).
- Appelez le service après-vente de Klarstein.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Aucune pièce accessible à la clientèle ne se trouve à l'intérieur de l'appareil.

CONSEILS POUR LA CUISSON ET LES GRILLADES

Conseils de cuisson

1. Comment déterminer si une génoise est cuite à cœur : Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâton à cocktail dans le gâteau au point le plus haut. Si le bâtonnet à cocktail ressort propre, le gâteau est prêt.
2. Le gâteau s'est effondré : Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou baissez la température du four de 10 degrés. Respecter les temps de mélange indiqués dans la recette.
3. Le gâteau a levé au milieu mais est moins épais sur le bord : Ne pas graisser les parois du moule. Après la cuisson, détacher délicatement le gâteau à l'aide d'un couteau.
4. Le gâteau est trop cuit sur le dessus : Placez-le plus bas dans le four, sélectionnez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
5. Le gâteau est trop sec : Lorsqu'il est cuit, faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâton à cocktail. Arrosez ensuite le tout de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
6. Le pain ou le gâteau (par exemple, le cheesecake) est beau, mais il est détrempé à l'intérieur (collant, plein d'eau) : Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, cuire d'abord la base. Saupoudrer d'amandes ou de chapelure, puis placer la garniture sur le dessus. Suivez la recette et respectez les temps de cuisson.
7. Le gâteau n'est pas uniformément doré : choisissez une température légèrement inférieure pour assurer une cuisson plus uniforme du gâteau. Faites cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le chauffage par le haut/par le bas. Le papier sulfurisé qui dépasse peut nuire à la circulation de l'air. C'est pourquoi il faut toujours découper le papier sulfurisé à la dimension de la plaque de cuisson.
8. Le fond d'un gâteau aux fruits est trop cuit : Placez le gâteau un niveau plus bas la prochaine fois.
9. Le jus de fruit déborde. La prochaine fois, utilisez le moule universel plus profond, si vous en avez un.
10. Les petites pâtisseries à base de pâte levée se collent les unes aux autres lors de la cuisson : laissez un espace d'environ 2 cm autour de chaque pâtisserie. Cela donne suffisamment d'espace pour que les produits cuits gonflent bien et brunissent de tous les côtés.
11. Vous avez fait de la pâtisserie sur plusieurs niveaux : Les éléments de la plaque supérieure sont plus cuits que ceux de la plaque inférieure. Utilisez toujours l'air chaud 3D pour cuire sur plus d'un niveau. Les plaques de cuisson placées en même temps dans le four ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.
12. La cuisson peut entraîner la formation de vapeur d'eau qui s'échappe au-dessus de la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de commande ou sur les façades des appareils adjacents. Il s'agit d'un

processus naturel.

Conseils pour les grillades

- Pour les grillades, préchauffez le four pendant environ 4 minutes avant de placer les aliments dans le compartiment de cuisson. Grillez toujours avec la porte du four fermée.
- Dans la mesure du possible, les morceaux d'aliments que vous faites griller doivent être d'épaisseur égale. Cela leur permettra de brunir uniformément et de rester succulents et juteux.
- Retournez les aliments que vous faites griller après 2/3 du temps.
- Ne pas saler les steaks avant qu'ils ne soient grillés.
- Ajouter un peu de liquide si la viande est maigre. Recouvrir le fond du four d'environ 1/2 cm de liquide.
- Ajouter généreusement du liquide pour les rôtis. Recouvrir le fond du four d'environ 1/2 cm de liquide.
- Placer les aliments à griller directement sur la grille. Si vous grillez une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille. La lèchefrite doit également être insérée au niveau 1. Les jus de viande sont recueillis dans la lèchefrite et le four reste plus propre.
- Lors de la cuisson au gril, n'insérez pas la plaque de cuisson ou la lèchefrite au niveau 4 ou 5. La chaleur élevée le déforme et le compartiment de cuisson peut être endommagé lorsque vous le retirez.
- L'élément du gril s'allume et s'éteint continuellement. Ceci est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence de ce phénomène.
- Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes de plus. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- Pour le rôti de porc avec couenne, entailler la couenne en croix, puis placer le rôti dans le plat avec la couenne au fond.
- Placer la volaille entière sur la grille inférieure, côté poitrine vers le bas. Retourner après 2/3 du temps spécifié.
- Pour le canard ou l'oie, percer la peau sur le dessous des ailes. Cela permet à la graisse de s'écouler.
- Retourner les morceaux de poisson après 2/3 du temps, il n'est pas nécessaire de retourner le poisson entier. Placer le poisson entier dans le four en position de nage, la nageoire dorsale tournée vers le haut. Placer une demi-pomme de terre ou un petit récipient allant au four dans le ventre du poisson le rendra plus stable.
- Comment savoir si le rôti est prêt. Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un test à la cuillère. Appuyer sur le rôti à l'aide d'une cuillère. S'il est ferme au toucher, il est prêt. Si la cuillère s'enfonce, prolongez un peu la cuisson.
- La rôti est trop cuit et la croûte est partiellement brûlée. Vérifier la hauteur de l'étagère et la température.
- Le rôti a l'air bon mais les jus sont brûlés. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- Le rôti a l'air bon mais les jus sont trop clairs et liquides. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et utilisez moins de liquide.
- La vapeur s'échappe du rôti lorsqu'on l'arrose. C'est normal et dû aux lois de la

physique. La majeure partie de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. Elle peut se déposer et former de la condensation sur le panneau de commande du refroidisseur ou sur les façades des appareils adjacents.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé pour vous permettre de mieux voir les surfaces.
- L'intérieur du four ne doit être lavé qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé l'intérieur du four, essuyez-le.
- Ne jamais nettoyer les surfaces du four à la vapeur.
- Le four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun nettoyeur abrasif ne doit être utilisé.
- Les taches qui peuvent apparaître sur la sole du four proviennent d'éclaboussures d'aliments ou d'aliments renversés, ces éclaboussures se produisant pendant le processus de cuisson. Cela peut être dû à une cuisson à une température trop élevée ou à un récipient trop petit.
- Sélectionnez une température et une fonction de cuisson adaptées à l'aliment que vous cuisinez. Veillez également à placer les aliments dans un plat de taille adéquate et à utiliser le bac de récupération le cas échéant.
- Les parties extérieures du four doivent être nettoyées uniquement avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun nettoyeur abrasif ne doit être utilisé.
- Si vous utilisez un produit de nettoyage pour four, quel qu'il soit, sur votre appareil, vous devez vérifier auprès du fabricant du produit qu'il convient à l'utilisation de votre appareil.
- Tout dommage causé à l'appareil par un produit de nettoyage ne sera pas réparé gratuitement, même si l'appareil se trouve dans la période de garantie.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matières abrasives pour le nettoyage et l'entretien de la façade en verre.

Nettoyage du four

Il n'est pas nécessaire d'utiliser un nettoyeur pour four ou tout autre produit de nettoyage spécial pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est encore chaud.

Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four

1. Démonter les étagères latérales gauche et droite, la méthode consiste à pousser le bas des étagères et à les tirer sur les côtés en même temps, à pousser les étagères latérales vers le haut et à les faire pivoter jusqu'à ce qu'elles soient à niveau, puis à retirer le support.
2. Nettoyage des côtés gauche et droit, l'ordre d'installation est opposé à l'ordre de démontage.

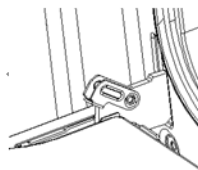
DÉMONTAGE ET FIXATION DE LA PORTE DU FOUR

Chaque charnière de porte est munie d'une tige de verrouillage ; lorsqu'elle est fermée, la porte est fixée en place, ce qui permet de ne pas la démonter. Si l'on retire la porte pour ouvrir la tige de verrouillage, la charnière sera bloquée et ne pourra pas s'enclencher.

Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, elle peut se fermer soudainement avec une grande force. Assurez-vous que la tige de verrouillage est toujours fermée et qu'elle était ouverte lorsque vous avez retiré la porte.

Retirer la porte

- Ouverture complète de la porte
- Relever les côtés droit et gauche de la tige de verrouillage. (image A)
- Fermez la porte jusqu'en butée, maintenez les deux côtés gauche et droit de la porte, puis refermez la porte, vers le haut et vers le bas et tirez la porte vers l'extérieur.

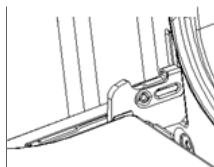


A

Installer la porte du four

Démonter la porte dans l'ordre inverse.

- Lors de l'installation de la porte du four, veillez à ce que les deux charnières s'insèrent directement dans la bouche d'ouverture.
- Les deux côtés de la feuillure de la charnière doivent s'emboîter l'un dans l'autre.
- Lors de l'ouverture de la porte, écarter la tige de verrouillage (image B)
- Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se referment brusquement, ne mettez pas votre main dans les charnières. Veuillez contacter votre service après-vente.

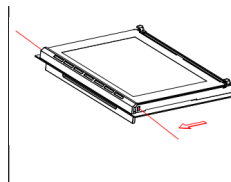


B

Démontage et installation de la vitre de la porte

Démontage

- Retirer la porte du four et la poser sur un morceau de tissu.
- En utilisant deux index pour appuyer sur le bouton du support de la vitre intérieure de la porte, le support s'éjecte automatiquement
- Enlever le verre intérieur et le verre central.



Attention ! Dangereux !

Si le verre présente des rayures, il risque de se fissurer. Ne pas utiliser la spatule à verre, un produit de nettoyage aigu et corrosif ou un détergent pour nettoyer le verre.

Installation

- Placer la vitre intérieure / la vitre centrale dans la porte
- Installer le support de la porte à la main. Remarquer que le support de la porte doit être fixé au verre central.
- Fermer la porte du four.

Retirer et installer les tablettes latérales

Pour nettoyer les parois du four, vous devez retirer les tablettes latérales

Une main pousse le côté du four, l'autre tient l'avant de la tablette, puis tirez sur la tablette pour la faire sortir.

Remplacement de la lampe du four

Si l'ampoule de la lampe du four est défectueuse, elle doit être remplacée. Risque de choc électrique !

Coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

- Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter de l'endommager.
- Dévisser le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacer l'ampoule par une ampoule du même type.
- Revissez le couvercle en verre.
- Retirez le torchon et enclenchez le disjoncteur.

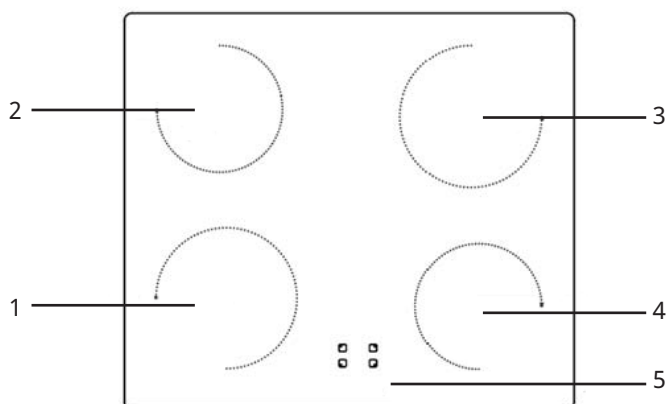
Inspections régulières

En plus de maintenir la cuisinière propre, vous devez :

1. effectuer des inspections périodiques des éléments de commande et des unités de cuisson de la cuisinière. Après l'expiration de la garantie, vous devez faire effectuer une inspection technique de la cuisinière dans un service après-vente au moins une fois tous les deux ans.
2. corriger les éventuels défauts de fonctionnement. Effectuer l'entretien périodique des unités de cuisson de la cuisinière.

Attention ! Toutes les réparations et activités réglementaires doivent être effectuées par le centre de service approprié ou par un installateur agréé.

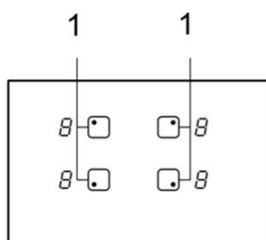
VUE D'ENSEMBLE DES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION



- 1 Zone max. 2100 W
- 2 Zone max. 1500 W
- 3 Zone max. 2100 W

- 4 Zone max. 1500 W
- 5 Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



- 1 Sélection de la zone de chauffage

PLATS D'ESSAI

Nous vous proposons ici toutes sortes de recettes et un cadre idéal pour faire votre choix. Il vous indiquera le type de chauffage et la température de qui conviennent le mieux à vos plats. Vous y trouverez des informations sur les accessoires appropriés et leur hauteur d'insertion, ainsi que des conseils sur les récipients de cuisson et les méthodes de préparation.

instructions :

- A. Les valeurs du tableau peuvent toujours s'appliquer aux plats placés dans le four froid et vide. Ne préchauffez le four que lorsqu'il est indiqué dans le tableau ci-dessous. Ne posez pas le papier huilé sur les accessoires avant la fin du préchauffage.
- B. Les paramètres de cuisson indiqués dans les tableaux sont approximatifs et peuvent être modifiés en fonction de votre expérience et de vos préférences culinaires.
- C. S'il vous plaît utilisez les accessoires fournis. Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que tous les accessoires non utilisés du four en ont été retirés.
- D. Un gant de cuisine doit être utilisé pour retirer l'accessoire ou l'ustensile de cuisine de l'appareil.

Tableau de cuisson et de grillades

Aliments	Accessoire	Chauffage Fonction	Emplacement de la grille	Réglage de la température	Temps de chauffage (Min)
Gâteau	Modèle rond		2 ^{ème} niveau	140-160	30-45
Pain	Plaque de cuisson		2 ^{ème} niveau	180-200	10-20
	Plaque de cuisson		3 ^{ème} niveau	170-190	10-20
	Plaque de cuisson		3 ^e niveau +1 ^{ère} niveau	160-180	10-20
Pizza mince (froide)	Plaque de cuisson		2 ^{ème} niveau	190-210	15-25

Aliments	Accessoire	Chauf- fage Fonction	Emplacement de la grille	Réglage de la température	Temps de chauf- fage (Min)
Pizza profonde (froide)	Plaque de cuisson		2 ^{ème} niveau	180-200	20-30
	Plaque de cuisson + support		3 ^e niveau + 1 ^{ère} niveau	170-190	25-35
Morceau de pain (9 tranches)	plaque		3 ^{ème} niveau	160-170	10-15
	plaque		3 ^e niveau + 1 ^{ère} niveau	160-180	15-25
Saucisse	plaque		3 ^{ème} niveau	160-180	10-15
Côtes	plaque		3 ^{ème} niveau	200-220	20-35
Porc	Plaque de cuisson		2 ^{ème} niveau	190-210	70-85
	Plaque de cuisson		1 ^{er} niveau	180-200	55-70
Beefsteak (épaisseur de 3 cm)	Plaque de cuisson		2 ^{ème} niveau	190-210	20-35
Petit poulet entier (1,2 kg)	plaque		2 ^{ème} niveau	200-220	50-60
poulet entier (1,6 kg)	plaque		2 ^{ème} niveau	190-210	50-60
Petits morceaux de poulet (150 g)	plaque		3 ^{ème} niveau	200-220	30-40
Oie entière (3,5 kg)	plaque		2 ^{ème} niveau	170-190	60-70
Gros morceau de mouton avec os (1,2 kg)	Plaque de cuisson		2 ^{ème} niveau	170-190	60-70
Poisson entier (1,0 kg)	plaque		2 ^{ème} niveau	200-220	30-40

Aliments	Accessoire	Chauf- fage Fonction	Emplacement de la grille	Réglage de la température	Temps de chauf- fage (Min)
Poisson entier (1,5 kg)	plaque		2 ^{ème} niveau	180-200	40-50

Instruction

Référence	Description
	foyer arrière gauche
	foyer avant gauche.
	foyer arrière droit.
	foyer avant droit.
	Affichage : Il indique le niveau de puissance, le code d'erreur et l'état de la table de cuisson.

Utilisation de la table de cuisson à induction Pour commencer à cuisiner

Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est entrée en état de veille.

1. Placez une poêle appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
2. Choisissez le bouton droit de la zone de chauffage, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour démarrer la plaque de cuisson à induction, un affichage numérique sur la plaque de cuisson clignotera 3S, puis affichera le bon niveau de chauffe que vous avez choisi.

En fin de cuisson

Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position zéro pour éteindre la plaque à induction.

Attention aux surfaces chaudes

la mention H s'affiche, ce qui signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour la toucher. La mention disparaît lorsque la surface atteint une température sûre. Elle peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

ARRÊT AUTOMATIQUE DE PROTECTION

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque de cuisson à induction. Cela se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 1 minute.

ALERTE DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre H apparaît pour vous avertir de ne pas y toucher.

Réglages de la chaleur

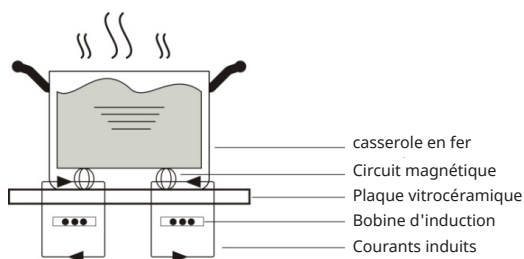
Réglages de la chaleur	Pertinence
1 - 2	chauffer délicatement de petites quantités d'aliments faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement mijotage doux Réchauffer lentement
3 - 4	réchauffer Mijotage rapide Cuisson du riz
5 - 6	Crêpes
7 - 8	sauté cuisson des pâtes

9	faire revenir Chauffer à grande puissance porter la soupe à ébullition faire bouillir de l'eau
---	---

Remarque : Le symbole Boost apparaît à l'écran lorsque le niveau de 9 est réglé sur le cadran. Après environ 5 minutes, l'affichage revient à "9" et le boost est réactivé en tournant le cadran sur "8" puis à nouveau sur "9".

UN MOT SUR LA CUISSON À INDUCTION

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



Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

Choix du bon ustensile de cuisson

N'utilisez que des ustensiles de cuisine avec une base adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test

d'aimantation. Déplacer un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la poêle est adaptée à l'induction.

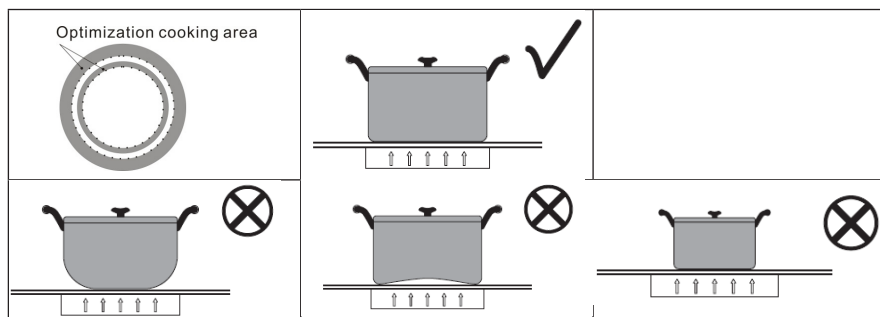
Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Suivez les étapes décrites dans la section « Démarrer la cuisson »
3. Si «  » ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, alors la casserole est adaptée.

Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Taille du brûleur (diamètre/mm)	L'ustensile de cuisson minimum (diamètre/mm)
160	120
180	140

- Les casseroles et les poêles doivent être placées précisément au centre de la zone de cuisson.
- Dans certaines zones de cuisson, un diamètre interne est indiqué, avec un contour plus clair, ce qui conseille à l'utilisateur de se rendre dans une zone de cuisson plus petite, si elle est disponible, avec une casserole de plus petit diamètre. Ceci afin d'obtenir des performances et une efficacité optimales. Vous pouvez toutefois utiliser des casseroles dont le diamètre est inférieur à cette limite.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité à cuire. Expérimentez avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

zone de cuisson optimisée

Quoi ?	Comment ?	Important !
marques quotidiennes, taches laissées par les aliments ou les éclaboussures non sucrées sur le verre)	Coupez l'alimentation de la table de cuisson. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson pendant que la vitre est encore tiède (mais pas brûlante !) Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. Remettez la cuisinière sous tension.	Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, l'indication « aucune surface chaude » s'affiche, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! · Les éponges abrasives, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge est adapté. Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : ils peuvent laisser des traces

ébullitions, les aliments fondus et les éclaboussures de sucre chaud sur le verre.	Retirez-les immédiatement avec une spatule à poisson, un couteau à palette ou un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques de cuisson en verre à induction, mais attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson : Coupez l'alimentation de la table de cuisson. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. Nettoyez la salissure ou le déversement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.	-Éliminez dès que possible les taches laissées par les aliments fondants et sucrés ou les éclaboussures. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre. -Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Débordement sur les commandes tactiles	Éteindre la table de cuisson. Absorber ce qui a débordé Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. Remettez la cuisinière sous tension.	·La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Assurez-vous que la table de cuisson est branchée au secteur et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes. Voir la section "Utilisation de la table de cuisson" pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
La vitre est rayée.	Ustensiles de cuisine à bords vifs. Utilisation d'une lavette ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir « Choix des bons ustensiles de cuisine » Voir « Entretien et nettoyage »
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des niveaux de métaux différents vibrent différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement en diminuant le réglage de la chaleur.

Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de la table de cuisson à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation secteur de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas et s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine » Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte inopinément, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Défaut technique.	Ne notez pas les lettres et les chiffres d'erreur, coupez l'alimentation secteur de la table de cuisson à induction et contactez un technicien qualifié.

Affichage et inspection des pannes

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

Code d'erreur	Description	Cause possible	Solution
E1	Défaut de détection de casserole	Pas de casserole, ou la taille, le matériau, etc. n'est pas adapté, ou n'est pas placé précisément au milieu de la zone de cuisson.	Vérifier que la casserole est adaptée et bien positionnée
		La puce ne détecte pas la casserole	Remplacer la carte d'alimentation.
E2/E3	La tension est trop élevée ou trop basse	La tension actuelle entre le fil neutre et le fil sous tension n'est pas comprise dans la plage de fonctionnement de la machine : 180 VAC~265 VAC	Utilisez un multimètre pour mesurer si la tension d'entrée de l'alimentation est normale
		La puce détecte une tension anormale : défaut de circuit	Remplacer la carte d'alimentation.
E4/E5	Court-circuit/capteur IGBT ouvert.	Défaut de détection du circuit : défaut du capteur ou mauvaise soudure	Remplacer la carte d'alimentation.

E6	Protection du capteur IGBT contre les hautes températures	Le ventilateur ne tourne pas ou sa vitesse est lente : les deux fours présentent des codes d'erreur après avoir fonctionné pendant un certain temps	1. Prise du ventilateur desserrée : reconnectez 2. Défaillance du ventilateur : remplacez le ventilateur 3. Pas de sortie de courant pour le ventilateur de la carte de filtre : remplacer la carte de filtre 4. La carte d'affichage n'a pas de signal d'alimentation du ventilateur : remplacer la carte d'affichage
		Défaut de la carte d'alimentation : code de défaut d'un seul four	Remplacer la carte d'alimentation.
E7/E8	Déecteur de casserole ouvert/ court-circuit	Prise non connectée ou desserrée	Reconnecter le capteur du plateau du four
		Le câble du capteur est déconnecté / mal riveté	Remplacez le capteur du plateau du four
		Défaut de détection de la puce : circuit ouvert ou mauvaise soudure de la tôle de cuivre	Remplacer la carte d'alimentation.

E9	Protection du détecteur de casserole contre les hautes températures	Le ventilateur ne tourne pas ou sa vitesse est lente : les deux fours présentent des codes d'erreur après avoir fonctionné pendant un certain temps	1. Prise du ventilateur desserrée : reconnectez 2. Défaillance du ventilateur : remplacer le ventilateur 3. Pas de sortie de courant pour le ventilateur de la carte de filtre : remplacer la carte de filtre 4. La carte d'affichage n'a pas de signal d'entraînement du ventilateur : remplacer la carte d'affichage
		Défaut du capteur de plaque du four : Résistance à la température toujours élevée	Remplacez le capteur du plateau du four
		Défaut de la carte d'alimentation : code de défaut d'un seul four	Remplacer la carte d'alimentation.
EA	Retrait de casserole ou protection du capteur contre la défaillance	Défaut du capteur de plaque du four : Capteur de température inopérant	Remplacez le capteur du plateau du four
EB	Erreur de communication : La carte d'alimentation ne reçoit pas le signal de la carte d'affichage	Problème de ligne de communication : aucun des deux fours ne peut être chauffé ou réglé	Remplacer la carte d'affichage : mauvaise connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation

CE	Erreur de communication : La carte d'affichage ne reçoit pas le signal de la carte d'alimentation	Le circuit d'alimentation de la plaque d'entraînement est HS : aucun des deux fours ne peut être chauffé	Le relais de la carte de filtrage ne s'enclenche pas : remplacer la carte de filtrage
		Problème de ligne de communication : aucun des deux fours ne peut chauffer	Mauvaise connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation : remplacer la carte d'alimentation

Ce qui précède est le jugement et l'inspection des défauts courants.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage sur la table de cuisson à induction.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.
info@electronic-star.de

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Fiche de produit	
Règlement délégué (UE) n° 65/2014	
Nom du fournisseur ou marque commerciale	Klarstein
Référence du modèle	10046694
Nombre de cavités	1
Cavité 1	
Indice d'efficacité énergétique	94,1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel)	0,81 kWh
Consommation d'énergie par cycle (mode chaleur tournante)	0,92 kWh
Source de chaleur	Électricité
Volume	73 Litres

Modèle mis sur le marché de l'Union du 01/10/2024.		
Numéro d'enregistrement EPREL: 2145418		https://eprel.ec.europa.eu/qr/2145418
Fournisseur: Chal-Tec GmbH (Mandataire)	Site web:	
Service après-vente:		
Nom: Customer service	Site web:	https://www.elektronik-star.de/info/Impressum/
Courriel: info@electronic-star.de	Téléphone: +49303001385500	
Adresse: Wallstraße 16 10179 berlin Allemagne		

Gentile cliente,

Congratulations per aver acquistato questo dispositivo. Leggere attentamente il manuale e rispettare le seguenti indicazioni riguardanti installazione e utilizzo per evitare danni tecnici. Malfunzionamenti causati dalla mancata osservanza delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e installazione non sono coperti dalla garanzia. Scansiona il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.



INDICE

Indice	183
Specifiche tecniche	184
Avvertenze di sicurezza	185
Pulizia	193
Installazione	194
Collegamento elettrico	199
Descrizione del dispositivo	202
Messa in funzione	203
Pannello di controllo	206
Istruzioni di programma e di funzione	208
Menu modalità di lavoro	214
Utilizzo	216
Risoluzione dei problemi	218
Suggerimenti per la cottura al forno e alla griglia	220
Manutenzione e pulizia	222
Staccare e fissare lo sportello del forno	223
Panoramica del piano cottura a induzione	226
Piatti di prova	227
Spegnimento automatico	230
Avviso di riscaldamento residuo	230
Qualche parola sulla cottura a induzione	231
Pulizia e manutenzione	233
Risoluzione dei problemi	235
Avviso di smaltimento	240
Produttore e importatore (Regno Unito)	240

SPECIFICHE TECNICHE

Forno

Alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz 380-420 V~ 50/60 Hz
Consumo totale di energia	2800 W
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595/595/575 mm
Dimensioni di installazione (altezza/larghezza/profondità)	600/600/ min 575 mm
Forno principale	Forno multifunzione
Classe di efficienza energetica	A
Lampada del forno	25 W/300 °C
Consumo di energia della griglia	2800 W

Piano cottura a induzione

Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240V o 380-420V ~ 50/60 Hz
Potenza elettrica installata	7200W
Dimensioni del prodotto P x L x A (mm)	590×520×60
Dimensioni per l'incasso A x B (mm)	560×490
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini	Sinistra in basso: 18.0 cm Sinistra in alto: 16.0 cm Destra in basso: 16.0 cm Destra in alto: 18.0 cm

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Le presenti istruzioni per l'uso contengono informazioni importanti, tra cui i punti relativi alla sicurezza e all'installazione, che consentiranno di ottenere il massimo dall'apparecchio. Conservare il manuale in un luogo sicuro, in modo che sia facilmente consultabile da voi o da chiunque non abbia familiarità con il funzionamento dell'apparecchio.

- Il dispositivo e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, o che siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Non utilizzare il piano di cottura a induzione prima di aver letto questo manuale di istruzioni. Il piano a induzione è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento. Fare attenzione a non toccare la superficie calda.
- Non si deve usare un pulitore a vapore.
- Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti ben lontani durante l'uso.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro del forno.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per pulire il pannello dello sportello in vetro per evitare di graffiarlo. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe subire gravi danni.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa.
- L'aria non deve essere scaricata in una canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi di dispositivi che bruciano gas o altri combustibili.
- Durante il funzionamento il contatto diretto con la pentola può causare ustioni!
- Assicurarsi che i piccoli oggetti domestici, compresi i cavi di collegamento, non tocchino il forno caldo o il piano di cottura, poiché il materiale isolante di queste apparecchiature non è generalmente resistente alle alte temperature.
- Non lasciare il fornello incustodito quando si frigge. Gli oli e i grassi possono prendere fuoco a causa del surriscaldamento o dell'ebollizione.
- Non accendere il piano di cottura prima di avervi appoggiato una pentola.
- Non mettere pentole di peso superiore a 15 kg sullo sportello aperto del forno e pentole di peso superiore a 25 kg sul piano di cottura.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o oggetti metallici affilati per pulire lo sportello, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- In caso di guasto tecnico, non utilizzare il fornello. Eventuali guasti devono essere riparati da una persona qualificata e autorizzata.

- In caso di incidente causato da un guasto tecnico, scollegare l'alimentazione e segnalare il guasto al centro di assistenza per la riparazione.
- Le regole e le disposizioni contenute in questo manuale di istruzioni devono essere rigorosamente rispettate. Non permettere a nessuno che non conosca il contenuto di questo manuale di istruzioni di utilizzare la pentola.
- Il fornello non deve essere pulito con apparecchi a vapore.
- **IMPORTANTE:** i mobili o gli alloggiamenti adiacenti e tutti i materiali utilizzati nell'installazione devono essere in grado di resistere, durante l'uso, a una temperatura minima di 85°C superiore alla temperatura ambiente del locale in cui si trovano.
- Eventuali danni causati dall'installazione dell'apparecchio in violazione di questo limite di temperatura o dalla collocazione di materiali adiacenti al mobile a una distanza inferiore a 4 mm dall'apparecchio saranno responsabilità del proprietario.
- Questo apparecchio è conforme a tutte le normative europee vigenti in materia di sicurezza. Desideriamo sottolineare che questa conformità non elimina il fatto che le superfici dell'apparecchio diventino calde durante l'uso e mantengano il calore dopo il funzionamento.
- Sulla superficie del piano cottura non devono mai essere posizionati materiali o prodotti combustibili.
- Si prega di mettere queste informazioni a disposizione del responsabile dell'installazione del dispositivo, in quanto potrebbero ridurre i costi di installazione.
- Per evitare rischi, questo dispositivo deve essere installato secondo le presenti istruzioni.
- L'installazione e la messa a terra di questo dispositivo devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito con un interruttore di isolamento integrato che garantisca il distacco completo dall'alimentazione.
- **AVVERTENZA:** utilizzare esclusivamente le protezioni del piano di cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee o le protezioni del piano di cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- L'errata installazione del dispositivo potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di risarcimento.

Sicurezza per bambini

- Si raccomanda vivamente di evitare che neonati e bambini piccoli si avvicinino all'apparecchio e che lo tocchino in qualsiasi momento.
- Se è necessario che i membri più giovani della famiglia stiano in cucina, assicuratevi che siano sempre sotto stretta sorveglianza.



ATTENZIONE! Rischio di scosse elettriche

Non cucinare su un piano cottura rotto o crepato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o creparsi, scollegare immediatamente il dispositivo dalla rete elettrica (interruttore a parete) e rivolgersi a un tecnico qualificato.

- Prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione, spegnere il dispositivo e staccare la spina.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare scosse elettriche o morte.
- Avvertenza! Pericolo di incendio!
- Non permettere che carta o stoffa entrino in contatto con l'elemento riscaldante.
- Non conservare o utilizzare mai prodotti chimici corrosivi, vapori, infiammabili o prodotti non alimentari all'interno o in prossimità del forno. È stato progettato specificamente per l'utilizzo durante il riscaldamento o la cottura degli alimenti. L'uso di prodotti chimici corrosivi per il riscaldamento o la pulizia danneggia l'apparecchio e può provocare lesioni.
- Se il cibo all'interno del forno dovesse incendiarsi, tenere lo sportello chiuso. Spegnere il forno e scollegarlo dall'alimentazione.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello. Tenendosi di lato, aprire lentamente e leggermente lo sportello per far uscire l'aria calda e/o il vapore. Tenere il viso lontano dall'apertura e assicurarsi che non vi siano bambini o animali domestici nelle vicinanze del forno. Dopo la fuoriuscita di aria calda e/o vapore, procedere con la cottura. Tenere sempre chiuse le porte, a meno che non sia necessario per cucinare o pulire.
- Utilizzare solo utensili adatti al forno.



AVVERTENZA! Pericolo di esplosione!

I liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati perché rischiano di esplodere.

- Se si nota del fumo, spegnere il forno e tenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme.
- Evitare che accessori o cavi elettrici entrino in contatto con le parti calde dell'apparecchio.



AVVERTENZA! Superfici calde! Rischio di ustioni!

Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.

Pericolo per la salute

- Questo dispositivo è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.

- Pericolo di superficie calda
- Durante l'uso, le parti accessibili di questo dispositivo possono diventare sufficientemente calde da provocare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altro oggetto che non sia una pentola adatta entrino in contatto con il vetro-ceramica finché la superficie non è fredda.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura perché possono surriscaldarsi.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa indicazione può provocare ustioni e scottature.



ATTENZIONE! Pericolo di taglio

La lama affilata di un raschietto per piani cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza è aperto. Utilizzare con estrema attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

- La mancata osservanza di questa precauzione può provocare lesioni o tagli.
- Consigli per la sicurezza:
- **IMPORTANTE!** Durante l'installazione e la manutenzione, disinserire sempre l'alimentazione elettrica dalla rete.

Informazioni generali

- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico e può essere inserito in un mobile da cucina o in un alloggiamento standard.
- Le superfici dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso e mantengono il calore anche dopo il funzionamento.
- Eventuali danni causati dal mancato rispetto della tolleranza di temperatura del forno durante l'installazione o dalla distanza troppo ravvicinata tra i mobili e il forno saranno a carico del proprietario.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Installazione

- L'apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni di installazione e devono essere rispettate tutte le misure.
- Tutti i lavori di installazione devono essere eseguiti da un elettricista qualificato o da una persona esperta.

Bambini

- Smaltire con cura il materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio può essere pericoloso per i bambini.
- Assicurarsi di tenere i bambini lontano dal dispositivo, i bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il dispositivo. Potrebbe essere pericoloso permettere ai bambini di toccare l'apparecchio.

Sicurezza generale

- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello del forno e non appoggiarsi allo sportello del forno quando è aperto, per non danneggiare le cerniere dello sportello.
- Non collocare tegami o teglie direttamente sulla base della cavità del forno, né foderarla con fogli di alluminio.
- Non far entrare i raccordi o i cavi elettrici in contatto con le aree dell'apparecchio che si surriscaldano.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente in cui si trova o per asciugare indumenti.
- Non installare l'apparecchio vicino a tende o arredi morbidi.
- Non tentare di sollevare o spostare gli apparecchi di cottura utilizzando lo sportello o la maniglia del forno, poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio o provocare lesioni alla persona che lo solleva.
- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello del forno e non appoggiarsi allo sportello del forno quando è aperto, per non danneggiare le cerniere della porta.
- Non collocare olio cotto o grasso bollente in aree non presidiate, poiché si rischia di incendiarli.
- Non collocare tegami o teglie direttamente sulla base della cavità del forno, né foderarla con fogli di alluminio.
- Evitare che il cavo o la spina entrino in contatto con le aree di riscaldamento dell'apparecchio.
- Non installare l'apparecchio vicino a tende o arredi morbidi.
- Non tentare di sollevare o spostare gli apparecchi di cottura utilizzando lo sportello o la maniglia del forno, poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio o provocare lesioni alla persona che lo solleva.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso. Il traboccamento provoca fumo e fuoriuscite di grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul dispositivo.
- Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale (ad es. utilizzando i comandi touch).
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedercisi o starci in piedi sopra o di arrampicarsi.
- Non riporre oggetti di interesse per i bambini negli armadietti sopra il dispositivo. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area di utilizzo del dispositivo.

- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare il dispositivo devono essere istruiti da una persona responsabile e competente. L'istruttore deve accertarsi che la persona in questione sia in grado di utilizzare il dispositivo senza pericolo per sé o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcun componente del dispositivo se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non usare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le padelle sulla superficie per non graffiare il vetro.
- Non utilizzare spatole o altri detergenti abrasivi per pulire il piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro-ceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata, per evitare pericoli.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato solo in ambito domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- AVVERTENZA: Il dispositivo e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, qualora siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- AVVERTENZA: la cottura incustodita su un piano di cottura con grassi o oli può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
-
-
-
- AVVERTENZA: pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche, per le superfici dei piani di cottura in vetro-ceramica o materiale simile che proteggono le parti sotto tensione.
- Non si deve usare un pulitore a vapore.
- Il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- ATTENZIONE: un processo di cottura a breve termine deve essere supervisionato costantemente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

Sicurezza elettrica

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata, per evitare pericoli.

- L'apparecchio deve essere collocato in modo tale che l'alimentazione sia sempre accessibile.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale dell'alimentazione corrispondano a quelle indicate sull'etichetta dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato! Se l'apparecchio è danneggiato, scolgarlo dalla fonte di alimentazione e contattare il fornitore.
- Pericolo di scosse elettriche! Non tentare di riparare l'apparecchio in autonomia. In caso di malfunzionamento, le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Per evitare di danneggiare il cavo, non stringerlo, piegarlo o sfregarlo su bordi taglienti. Tenetelo lontano da superfici calde e fiamme libere.
- Disporre il cavo in modo da evitare di tirarlo o inciampare involontariamente.
- Non aprire in nessun caso l'involucro dell'apparecchio. Non inserire oggetti estranei all'interno dell'involucro.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati o forniti dal produttore. Potrebbero costituire un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Mantenere il dispositivo lontano da superfici calde e da fiamme libere. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile, pulita e asciutta. Proteggere l'apparecchio da calore, polvere, luce solare diretta, umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
- Non collocare oggetti con fiamme libere, ad esempio candele, sopra o accanto all'apparecchio.
- **AVVERTENZA:** prima di sostituire la lampada, accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Il cablaggio fisso per il richiedente deve essere dotato di un dispositivo di disconnessione onnipolare.
- Sicurezza
- Attenzione, il vetro è estremamente fragile. Indossare sempre i guanti durante la manipolazione.
- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è realizzato in vetro temperato. Questo tipo di vetro è altamente resistente ma ha la caratteristica di conservare la "memoria" degli urti.
- Pertanto, è necessario maneggiare il prodotto con la massima cura per evitare urti e torsioni, soprattutto durante l'installazione.
- Evitare di installare questo tipo di prodotto in aree in cui sarebbe fortemente esposto agli urti.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- Non incollare pellicole adesive sulla superficie del vetro. In caso di rottura, genererebbe pezzi di grandi dimensioni che potrebbero essere pericolosi.

Collegamento elettrico



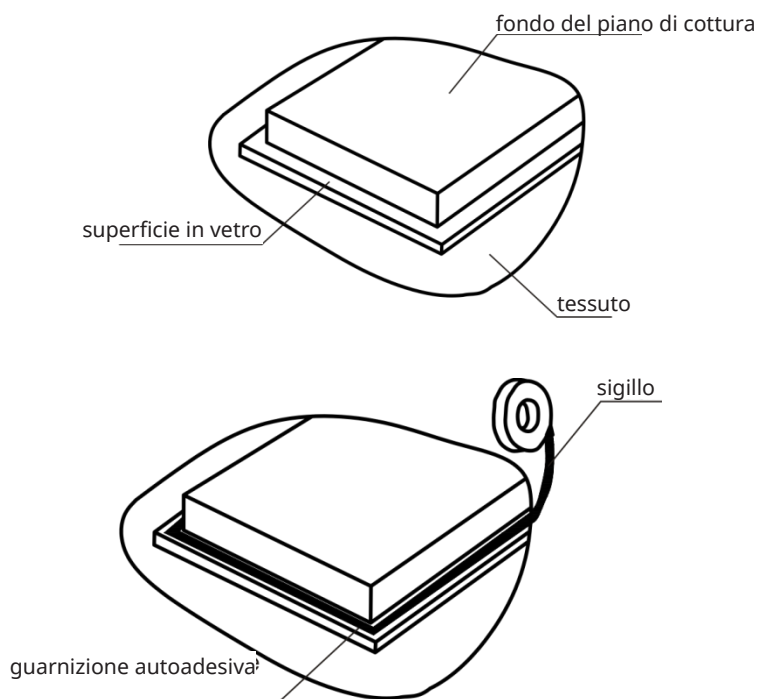
ATTENZIONE! Rischio di scosse elettriche

I lavori di installazione devono essere eseguiti da un professionista autorizzato.

- Tutti i raccordi devono essere installati da una persona competente in conformità alle normative locali. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- Importante! Durante l'installazione e la manutenzione, disinserire sempre l'alimentazione elettrica dalla rete. Si raccomanda di scollegare il fusibile o di spegnere l'interruttore del quadro di distribuzione durante i lavori.
- Questo prodotto deve essere collegato a terra - se non è disponibile un filo di alimentazione di terra, consultare un elettricista.
- I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità con le regole di cablaggio. A tal fine, installare un'unità di connessione con fusibili commutati appropriata.
- Nota! Nel cablaggio fisso deve essere collegata un'unità di connessione con fusibile commutato con una separazione dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli.
- Collegare i cavi positivo, neutro e di terra in ingresso ai morsetti dell'unità di connessione con fusibile commutato. Assicurarsi che i collegamenti siano ben saldi.
- La presa di corrente deve essere accessibile anche quando il forno si trova nel suo alloggiamento, per consentire di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

PULIZIA

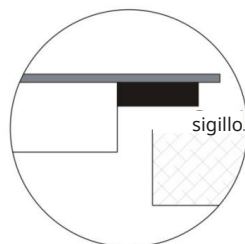
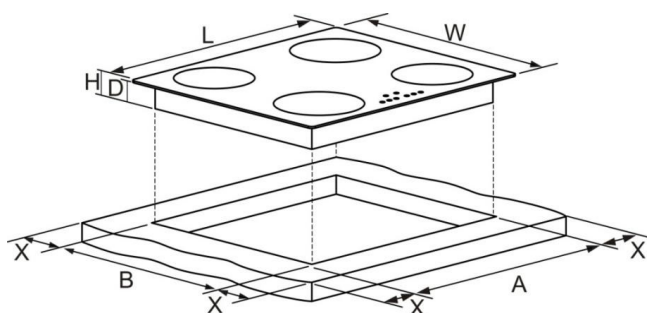
- Scollegare sempre l'alimentazione elettrica prima di pulire l'apparecchio. Se l'unità di connessione con fusibile commutato è difficile da raggiungere, interrompere l'alimentazione utilizzando l'interruttore corrispondente sul quadro di distribuzione.
- Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo. Il forno deve essere pulito regolarmente e i depositi di cibo devono essere rimossi.
- Non pulire mai le superfici del forno con il vapore.
- La cavità del forno deve essere pulita solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Le macchie che possono comparire sul fondo del forno sono dovute a schizzi o versamenti di cibo, che si verificano durante il processo di cottura. Questi possono essere il risultato di una cottura a temperatura troppo alta o di una cottura in pentole troppo piccole.
- È necessario selezionare una temperatura e una funzione di cottura adeguate al cibo che si sta cucinando. È inoltre necessario assicurarsi che il cibo sia posto in un piatto di dimensioni adeguate e che si utilizzi il vassoio di raccolta, se necessario.



INSTALLAZIONE

Installazione del piano cottura

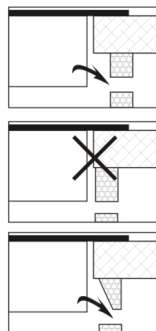
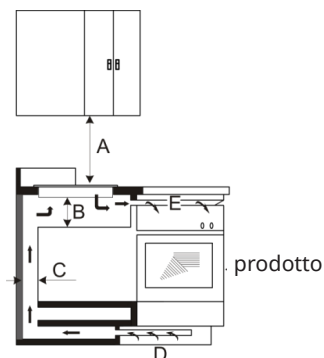
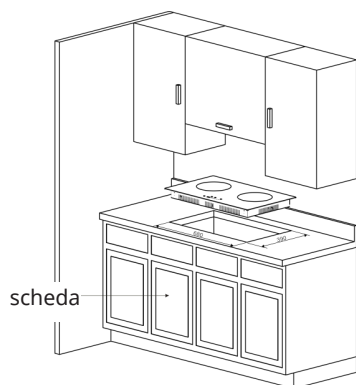
- L'area della cucina deve essere asciutta e arieggiata e dotata di una ventilazione efficiente. Durante l'installazione, è necessario garantire un facile accesso a tutti gli elementi di comando.
- Si tratta di una cucina da incasso con design a Y, il che significa che la parete posteriore e una parete laterale possono essere collocate accanto a un mobile alto o a una parete. Il rivestimento o l'impiallacciatura utilizzati per i mobili su misura devono essere applicati con un adesivo resistente al calore (minimo 100 °C) e ai frontali dei mobili vicini fino a 70°C, in modo da evitare la deformazione della superficie o il distacco del rivestimento.
- Le cappe devono essere installate secondo le istruzioni del produttore.
- I mobili della cucina devono essere posizionati in piano e fissati. È necessario uno spazio di 5 mm tra l'apparecchio e i frontali dei mobili circostanti.
- Se sotto il forno è presente un cassetto, è necessario installare un ripiano tra il forno e il cassetto.



Montaggio del piano di cottura a induzione

Selezione dell'attrezzatura di installazione

- Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.
- Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro.
- Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare una maggiore deformazione causata dall'irraggiamento termico della piastra. Come mostrato di seguito.
- Mettere un asciugamano o un panno sulla superficie di lavoro. Posizionare il piano di cottura a faccia in giù sulla superficie protetta.
- Applicare la striscia di guarnizione, fornita con il piano a induzione, che serve a sigillarlo sul piano di lavoro.



- Non utilizzare il silicone. Applicare la guarnizione sul bordo del fondo del piano di cottura, lasciando circa 3 mm dal bordo del vetro. Applicare la guarnizione su tutta la circonferenza.
- Tagliare l'eventuale eccesso e avvicinare le due estremità della guarnizione in modo che combacino.

Attenzione: il materiale della superficie di lavoro deve utilizzare il legno impregnato o altro materiale isolante.

Tipo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
10046694	590	520	60	56	560	490	50

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato di seguito.

Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sovrastante deve essere di almeno 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Prima di installare il piano di cottura, accertarsi che

- La superficie di lavoro sia quadrata e piana e nessun elemento strutturale interferisca con i requisiti di spazio.

- La superficie di lavoro sia realizzata in materiale resistente al calore.
- Se il piano di cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione sarà conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e agli standard e regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è integrato un sezionatore adeguato che fornisce la disconnessione completa dalla rete di alimentazione, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere di tipo approvato e prevedere una separazione dei contatti di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore sarà facilmente accessibile al cliente con il piano cottura installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità edilizie e le leggi locali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle in ceramica) per le pareti intorno al piano cottura.
- La parte inferiore del fornello a induzione deve trovarsi su un prodotto come il forno, o esserne separato con un pannello.

Una volta installato il piano di cottura, accertarsi che

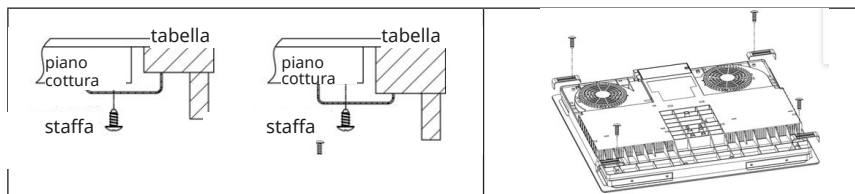
- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli degli armadi o i cassetti.
- Il flusso d'aria dall'esterno dell'armadio sia sufficiente per raggiungere la base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano cottura viene installata una barriera di protezione termica.
- Il sezionatore è facilmente accessibile dal cliente.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Posizionare le staffe di fissaggio

Fissare le staffe sul lato sinistro e destro con una vite. Collocare il piano di cottura a induzione nell'apposito mobile forato.

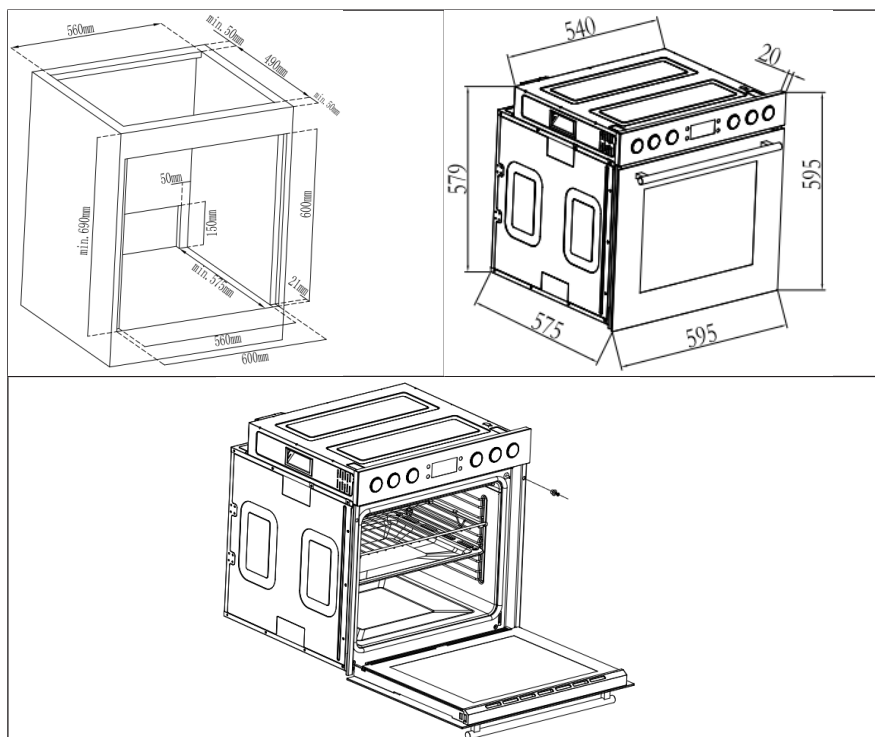


Attenzione

- Il piano di cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati; abbiamo professionisti al vostro servizio. Non eseguire mai l'operazione da soli.
- Non montare il piano di cottura sopra apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici.
- La piastra a induzione deve essere installata in modo da garantire un migliore irraggiamento del calore per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato interno e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non si deve usare un pulitore a vapore.
- Questo piano di cottura può essere collegato solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare il proprio fornitore per informazioni sull'impedenza del sistema.

Montaggio del forno

- Lo sportello e/o la maniglia non devono essere utilizzati per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Per l'installazione, l'apparecchio deve essere collegato in conformità alle norme elettriche.
- Trasportare l'apparecchio almeno in due persone.
- Per spostare l'apparecchio, utilizzare le fessure o le maniglie in filo metallico situate su entrambi i lati.
- Realizzare un'apertura con le dimensioni indicate nel diagramma per l'inserimento del forno.
- Assicurarsi che la spina di rete sia scollegata e quindi collegare il forno alla rete elettrica.
- Inserire parzialmente il forno nell'apertura preparata e collegarlo al piano di cottura. I connettori all'estremità del gruppo di fili che escono dal piano di cottura devono essere inseriti nelle apposite prese del pannello di controllo del forno in base al loro colore, cioè un connettore nero deve essere inserito in una presa contrassegnata dallo stesso colore e così via.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra. Collegare il cavo di terra del piano di cottura (giallo-verde) con il terminale di terra del forno (contrassegnato) che si trova vicino alle prese.
- Assicurarsi che il forno sia stato fissato saldamente nell'unità di alloggiamento. Il fissaggio del forno nell'alloggiamento avviene mediante due viti. Queste devono essere avvitate attraverso il mobile del forno e nell'unità di alloggiamento.



COLLEGAMENTO ELETTRICO



Avvertenza! Rischio di scosse elettriche

Tutti i lavori elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato e autorizzato. Non devono essere effettuate alterazioni o modifiche intenzionali dell'alimentazione elettrica.

Questo apparecchio deve essere collegato a terra.

La nostra azienda non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati dall'utilizzo dell'apparecchio senza una presa collegata a terra. Rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi a causa di un'installazione non professionale! L'apparecchio può essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata autorizzata e l'apparecchio è garantito solo dopo una corretta installazione.

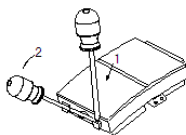
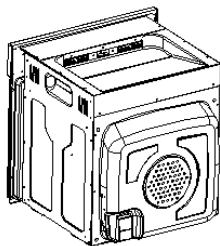
Pericolo di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi a causa del danneggiamento del cavo di rete! Il cavo di rete non deve essere stretto, piegato o intrappolato, né deve entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio. Se il cavo di rete è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato.

L'alimentazione di rete deve corrispondere ai dati indicati sulla targhetta dell'apparecchio. Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve corrispondere alle specifiche e alla potenza assorbita.

Prima di iniziare qualsiasi intervento sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

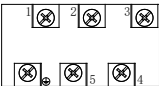
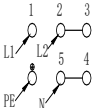
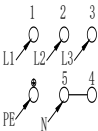
Linee guida per il montaggio

Il piano cottura è costruito per funzionare con corrente alternata trifase (400 V/3N~50 Hz). La tensione nominale degli elementi riscaldanti del piano cottura è di 230 V. L'adattamento del piano cottura al funzionamento con corrente monofase è possibile mediante un ponte appropriato nella scatola di connessione, secondo lo schema di collegamento riportato di seguito. Lo schema di collegamento si trova anche sul coperchio della scatola di connessione. Ricordare che il cavo di collegamento deve corrispondere al tipo di collegamento e alla potenza nominale del piano cottura. Il cavo di collegamento deve essere fissato in un morsetto antistrappo.



Ricordarsi di collegare il circuito di sicurezza al morsetto della scatola di connessione contrassegnato con  L'alimentazione elettrica del piano cottura deve essere dotata di un interruttore di sicurezza che consenta di interrompere l'alimentazione in caso di emergenza. La distanza tra i contatti di lavoro dell'interruttore di sicurezza deve essere di almeno 3 mm.

Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione elettrica, è importante leggere le informazioni riportate sulla targhetta dati e lo schema di collegamento.

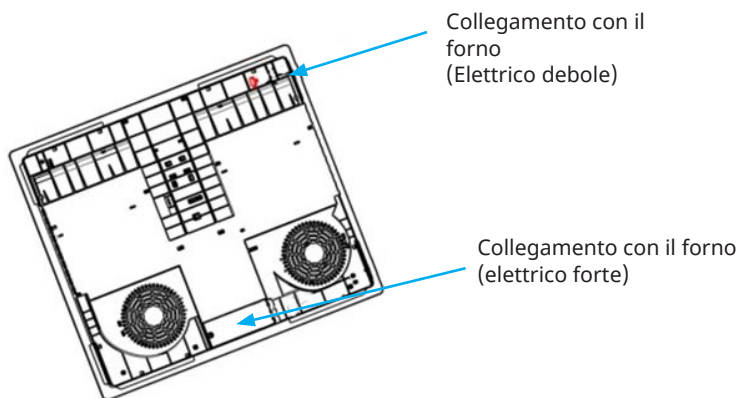
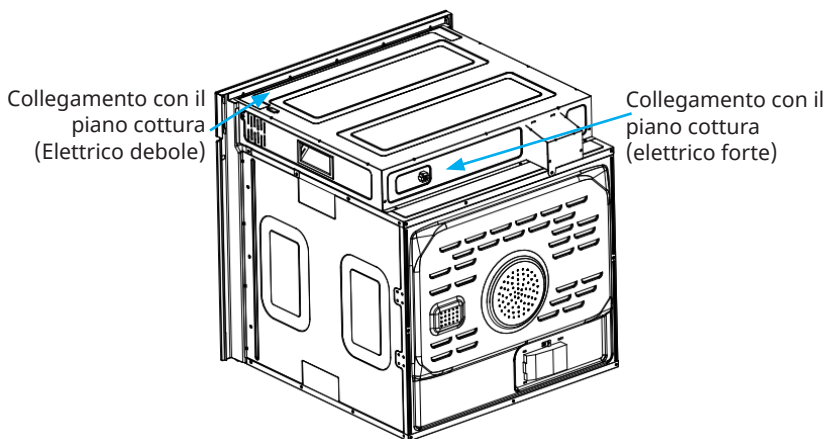
Schema di collegamento			Tipo di cavo di collegamento consigliato
Attenzione! Tensione degli elementi riscaldanti 230V Attenzione! In caso di connessione il filo di terra deve essere collegato al morsetto PE 			
1	Per il collegamento monofase a 230 V con messa a terra, i ponti collegano i terminali 1-2-3 e 4-5, il filo di terra a  .		H05VV-F3G4
2	Per il collegamento bifase a 400/230 V con messa a terra, i ponti collegano i terminali 2-3 e 4-5, il filo di terra a  .		H05VV-F4G2.5
3	Per il collegamento bifase a 400/230 V con messa a terra, i ponti collegano i terminali 4-5, fasi in successione 1, 2 e 3, neutro a 4-5, il filo di terra a  .		H05VV-F5G1.5
L1=R, L2=S, L3=T, N=terminale del filo neutro, PE=terminale del filo di terra			



Cavo di collegamento elettrico insufficiente per il piano cottura e il forno.

Collegamento elettrico del piano cottura

Il piano cottura a induzione funziona a 230 V di corrente alternata. Il collegamento elettrico deve ricevere l'alimentazione dal forno.

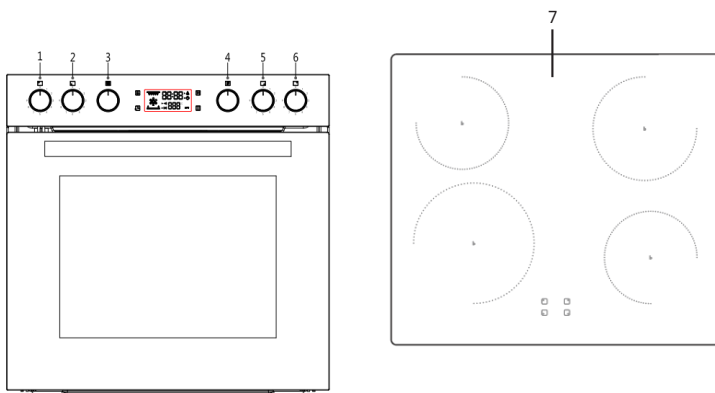


Primadella messa in funzione dell'apparecchio

- Una volta eseguita questa semplice operazione, il forno è pronto per la cottura.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Utilizzare il forno solo per cuocere i cibi.
- Prima di cucinare, assicurarsi che tutti gli accessori del forno non necessari siano stati rimossi dal forno.
- Preriscaldare il forno alla temperatura di cottura prima di utilizzarlo.
- Posizionare le teglie di cottura al centro del forno e lasciare spazio tra una e l'altra quando se ne usa più di una, in modo che l'aria possa circolare.
- Non appoggiare le teglie sulla base del forno e non coprirle con fogli di alluminio. Ciò causerà un accumulo termico. I tempi di cottura e di arrostitimento non coincideranno e lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Cercare di aprire lo sportello del forno il meno possibile per vedere il cibo (la luce del forno rimane accesa durante la cottura).
- Fare attenzione quando si apre lo sportello per evitare il contatto con parti calde e vapore.
- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione Istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere la pellicola protettiva eventualmente presente sul piano di cottura a induzione.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

1. Manopola di controllo della piastra riscaldante posteriore sinistra
2. Manopola di controllo della piastra riscaldante anteriore sinistra
3. Manopola di selezione delle funzioni del forno
4. Manopola di controllo della temperatura del forno
5. Manopola di controllo della piastra riscaldante anteriore destra
6. Manopola di controllo della piastra riscaldante posteriore destra
7. Piano cottura a induzione



MESSA IN FUNZIONE

Operazioni preliminari

Rimuovere l'imballaggio, pulire l'interno del forno e del piano di cottura.

Estrarre e lavare i raccordi del forno con acqua calda e un po' di detersivo.

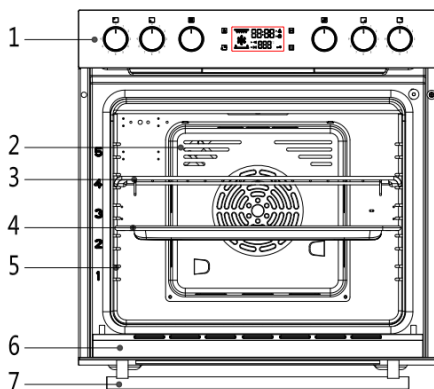
Attivare la ventilazione della stanza o aprire una finestra.

Riscaldare il forno (a una temperatura di 250°C, per circa 30 min.), rimuovere eventuali macchie e lavare con cura.

Importante!

L'interno del forno deve essere lavato solo con acqua calda e poco detersivo.

Panoramica del forno



- 1. Pannello di controllo
- 2. Motore della ventola (dietro la piastra di acciaio)
- 3. Griglia

- 4. Ripiano laterale del vassoio
- 5. Ripiano laterale
- 6. Sportello
- 7. Maniglia

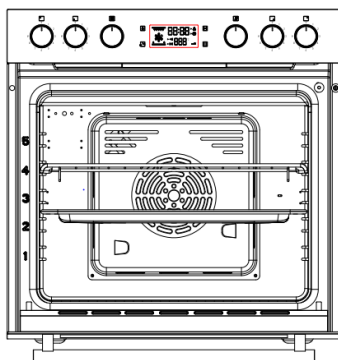
Accessori

Gli accessori forniti con l'apparecchio sono adatti alla preparazione di molti pasti. Assicurarsi di inserire sempre gli accessori nel vano di cottura nel senso giusto.

È disponibile anche una selezione di accessori opzionali, con i quali è possibile migliorare alcuni dei vostri piatti preferiti o semplicemente rendere più comodo il lavoro con il forno.

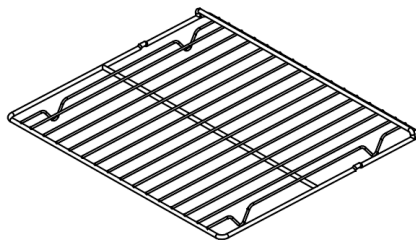
Inserimento di accessori

Gli accessori possono essere inseriti nel vano di cottura a 5 livelli diversi. Inserirli sempre fino all'arresto, in modo che gli accessori non tocchino il pannello dello sportello.



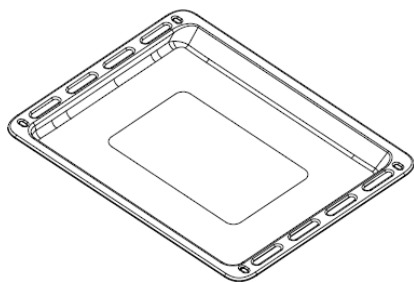
Gli accessori possono essere estratti per circa metà fino a quando non si bloccano in posizione. In questo modo è possibile rimuovere facilmente le stoviglie.

Nota: gli accessori possono deformarsi quando si surriscaldano. Quando si raffreddano di nuovo, riprendono la loro forma originale. Ciò non influisce sul loro funzionamento.



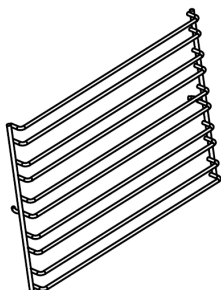
Vassoio del forno

Per torte umide, pasticcini, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche per raccogliere il grasso che cola quando si griglia direttamente sulla griglia.



Griglia

Si utilizza per arrostitire e per posizionare gli alimenti da cuocere al forno, arrosto o in casseruola sul ripiano desiderato.



Ripiano laterale

①②③④⑤ per conto di cinque diverse posizioni in altezza a vostra scelta. Per il ripiano laterale rimovibile, è possibile regolare quattro diverse posizioni di altezza per cuocere i cibi. Serve per posizionare griglie e teglie fissate ai lati della cavità del forno.

PANNELLO DI CONTROLLO



K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
Interruttore di promemoria/ parametro (temperatura/tempo)	Orologio/ avvio ritardato	Avvio	Pausa/ annullamento	Più/meno (funzione di cottura)	Più/meno (temperatura/ tempo)

Display

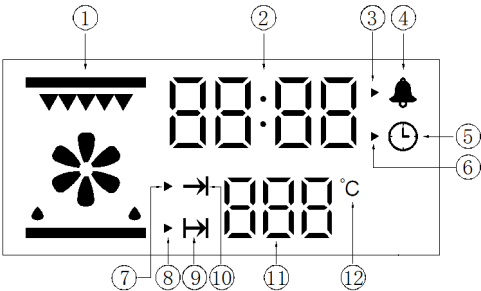


Illustrazione simile: sono possibili modifiche

Icone dello schermo

Icone	Funzione	Icone	Funzione
1	Icona funzione	8	Icona di impostazione del tempo di fine cottura
2	Visualizzazione del valore temporale	9	Funzione di avvio ritardato
3	Icona di impostazione dell'ora del promemoria	10	Icona del forno in funzione
4	Icona ora del promemoria	11	Visualizzazione del valore della temperatura
5	Icona dell'ora del sistema	12	Unità di misura grado Celsius
6	Icona di impostazione dell'ora del sistema		
7	Icona di impostazione dei parametri di lavoro (tempo e temperatura)		

D.3 Istruzione dell'icona di funzione

Icona	Funzione	Icona	Funzione
	Elemento riscaldante esterno superiore		Elemento riscaldante interno superiore

	Ventola di riscaldamento (sbrinamento)		Elemento riscaldante inferiore
	Elemento riscaldante posteriore		

ISTRUZIONI DI PROGRAMMA E DI FUNZIONE

Accensione

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica; tutte le spie del tabellone si accendono per 1s e poi entrano nello stato di impostazione dell'orologio. L'ora predefinita mostra le 12:00, l'ora "12" lampeggia, l'icona di impostazione dell'orologio di sistema ► lampeggia e l'icona dell'orologio di sistema ⌚ è sempre accesa. A questo punto è possibile inserire l'orologio; per i dettagli, fare riferimento ai requisiti di impostazione dell'orologio.

- Dopo 10 secondi senza alcuna operazione, il forno passa automaticamente alla regolazione dei minuti.
- Entro 10 secondi senza alcuna operazione durante la regolazione dei minuti, il forno passa automaticamente in modalità stand-by.
- Nello stato di stand-by, se non viene eseguita alcuna operazione entro 3 minuti, il sistema passa automaticamente allo stato di spegnimento e lo schermo non viene visualizzato.
- Nello stato di spegnimento, il pulsante o la manopola KB1 possono passare allo stato di stand-by, che visualizza l'orologio di sistema in tempo reale e l'icona dell'orologio. (ciò che viene visualizzato è mostrato nella figura 1)

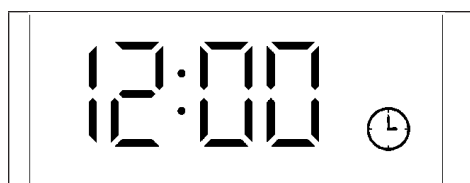


Figura 1: Modalità di stand-by iniziale

Impostazione dell'ora

In modalità stand-by, toccare una volta il tasto  per entrare nello stato di impostazione dell'orologio di sistema. A questo punto, il valore dell'ora dell'orologio e l'icona di impostazione ► lampeggiano (tempo 1s/1) e l'ora viene impostata ruotando l'interruttore KB2. (0-23-0)

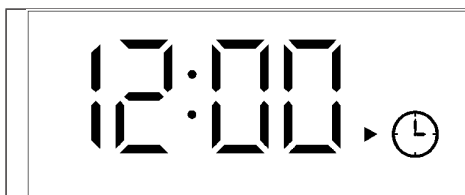


Figura 2: Visualizzazione del display durante la regolazione di ora e minuti

- Dopo aver regolato le ore, toccare nuovamente  per passare alla regolazione dei minuti. Il valore dei minuti e l'icona dell'impostazione "►" lampeggiano in questo momento, ruotando l'interruttore di programmazione KB2 per impostare l'ora dei minuti (0-59-0)
- Dopo aver regolato i minuti, toccare nuovamente  per confermare l'impostazione dell'orologio. A questo punto, l'icona di impostazione dell'orologio ► si spegne e la seconda icona lampeggia (1s/1 volta).
- Quando sono impostati l'ora e i minuti, l'icona di impostazione dell'orologio di sistema ► lampeggia e l'icona dell'orologio di sistema  è sempre accesa. Dopo la conferma, l'icona dell'impostazione ► si spegne e l'icona dell'orologio di sistema  continua a essere visualizzata. Nell'impostazione dell'ora, se non si tocca il pulsante  per confermare entro 10 secondi, si passa automaticamente all'impostazione dei minuti. Se il pulsante  non viene confermato entro 10 secondi dal completamento dell'impostazione dell'orologio, il sistema si rifiuta di completare l'impostazione dell'orologio e torna automaticamente allo stato di stand-by. Se l'orologio non viene impostato entro 20 secondi dall'accensione, l'ora predefinito del sistema è 12:00 ed entra in stand-by. Se l'alimentazione viene spenta, l'orologio viene azzerato.
- Nello stato di stand-by, viene visualizzato solo l'ora di sistema.

Selezionare una funzione

Nello stato di stand-by, passare da una funzione all'altra ruotando a turno l'interruttore di programmazione KB1; per l'ordine, fare riferimento alla Fig. 3. (la funzione forno ricorda l'ultima operazione)

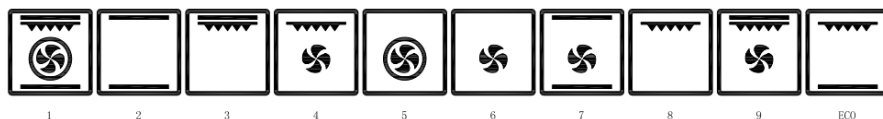


Fig. 3: Modalità di funzionamento del forno

- Quando si seleziona la funzione, la posizione dell'orologio mostra l'ora predefinita della funzione corrispondente (posizione dell'orologio in modalità Eco visualizza "Eco"). La posizione della temperatura indica la temperatura predefinita della funzione corrispondente.

- Se si commuta per la prima volta, per la funzione di temperatura regolabile, il valore di temperatura predefinito e l'icona della temperatura , e l'icona di impostazione dei parametri di lavoro lampeggia  così come l'icona del forno in funzione  è sempre attiva. Se la temperatura non è regolabile per quel livello di funzione, il valore predefinito dell'orologio e l'icona di impostazione dei parametri di funzione  lampeggiano e l'icona di funzionamento del forno  è sempre accesa.
- Quando si seleziona la funzione, è possibile passare alla regolazione della temperatura e del tempo di lavoro toccando il pulsante .
- Se si regola la temperatura, il valore della temperatura, l'icona della temperatura , e l'icona di impostazione del parametro di lavoro  lampeggiano; se si regola il tempo di lavoro, il valore del tempo di lavoro e l'icona di impostazione del parametro di lavoro  lampeggiano.
- Il valore della temperatura o il tempo di lavoro possono essere impostati ruotando l'interruttore di programmazione KB2. Se l'orario e la temperatura di lavoro non vengono impostati o se non si tocca  per confermare entro 10 secondi dal completamento dell'impostazione, il sistema torna automaticamente allo stato di stand-by.
- Dopo aver impostato il tempo o la temperatura di lavoro, all'avvio del forno l'icona del parametro di lavoro  si spegne.
- Per maggiori informazioni, consultare la tabella delle funzioni.

Note

1. Intervallo di tempo per l'impostazione della funzione grill: da 0 minuti a 10 ore.
2. Quando il tempo di griglia è impostato su 0 minuti, se si tocca il pulsante  in quel momento, il forno non funzionerà e il sistema tornerà automaticamente allo stato di stand-by.
3. Quando il tempo di grill è impostato su 0 minuti, se in questo momento viene eseguita l'impostazione della funzione di avvio ritardato, dopo aver impostato il tempo di avvio ritardato, toccando il pulsante , il forno non salverà alcun avvio ritardato e il sistema tornerà automaticamente allo stato di stand-by.

Funzione di richiesta

1. Nella modalità barbecue, toccare una volta il pulsante  può interrogare l'ora del sistema, la posizione dell'orologio mostra l'ora corrente del sistema, mentre la seconda icona lampeggia. Toccare nuovamente il pulsante  o attendere 10 secondi per tornare automaticamente alla visualizzazione dell'ora del barbecue.
2. Al termine dell'impostazione dell'ora del promemoria, di avvio ritardato o della modalità barbecue, il tasto  può mostrare il tempo residuo fino all'allarme. Toccare nuovamente il tasto  o attendere 10 secondi per ripristinare automaticamente lo stato originale. È possibile richiedere di visualizzare il tempo rimanente all'allarme e ripristinare l'ora di allarme nella modalità stand-by quando il conto alla rovescia dell'allarme è inferiore a 1 minuto, l'orologio mostra 0:00.
3. Nello stato di avvio ritardato, il primo tocco del pulsante  può interrogare l'ora di inizio della cottura; l'orologio mostra l'ora di inizio della cottura, il valore dell'orologio lampeggia. Toccare nuovamente il pulsante  o attendere 10 secondi per tornare automaticamente alla visualizzazione dell'ora del sistema.

Funzione di allarme

Toccare il pulsante  in modalità stand-by per accedere all'impostazione della funzione di promemoria; a questo punto il valore dell'ora dell'orologio lampeggia e il valore dei minuti rimane acceso a lungo. L'icona dell'impostazione dell'ora del promemoria ► lampeggia, l'icona dell'ora del promemoria  è sempre accesa.

1. Ruotare la manopola di programmazione KB2 per impostare l'ora; in questo momento il valore dell'ora è sempre luminoso; il campo di impostazione del valore è 0-23.
2. Toccare nuovamente il pulsante , il valore dei minuti lampeggia e quello delle ore rimane acceso;
3. Ruotare la manopola di programmazione KB2 per impostare i minuti; in questo momento il valore dei minuti sempre luminoso; il campo di impostazione del valore è 0-59.
4. Una volta impostata l'ora dell'allarme, è possibile toccare  per confermarla. A questo punto, il display visualizza l'ora del sistema, l'icona di impostazione dell'ora del promemoria ► si spegne, la seconda icona - lampeggia,  è sempre acceso e l'ora del promemoria inizia il conto alla rovescia in secondi. Quando il conto alla rovescia del tempo è 00:00, il cicalino suona per 1 minuto (1s/volta) e l'icona del tempo di promemoria  è sempre lampeggiante (1s/volta), quindi premere un pulsante qualsiasi per interrompere il lampeggiamento.

Note:

- durante la configurazione, la seconda icona ":" e l'icona della sveglia  saranno sempre luminose.
- Durante la configurazione, toccare il pulsante  per annullare l'impostazione attuale dell'ora del promemoria e tornare alla modalità di stand-by.
- Se è stata impostata una funzione di promemoria, l'icona del promemoria  dovrebbe essere sempre visualizzata quando il menu è in funzione ed è possibile visualizzare l'ora del promemoria.

Funzione di blocco bambini

- Blocco: tenere premuto i pulsanti  e  contemporaneamente per 3 secondi in modalità di stand-by o di funzionamento. Quando il cicalino suona una volta, significa che si è passati allo stato di blocco bambini. L'icona del blocco bambini  rimane luminosa.
- Sblocco: tenere premuto i pulsanti  e  simultaneamente per 3 secondi durante la modalità blocco, il cicalino suona una volta, l'icona del blocco bambini  si spegne e il dispositivo può essere sbloccato.

Note

- Nella modalità di blocco dei bambini, il display sarà uguale allo stato normale, ma tutti i pulsanti e le manopole non saranno utilizzabili, tranne il pulsante di sblocco.
- Quando si lavora in modalità di blocco bambini, è necessario sbloccare prima di interrompere il lavoro.

Funzione di avvio/pausa/annullamento

1. Dopo aver impostato la funzione barbecue, toccare il pulsante  per avviare il funzionamento; se si tocca il pulsante  quando il barbecue è sospeso, è possibile riavviare il funzionamento.
2. Nella modalità barbecue del forno, toccando una volta il pulsante  si può mettere in pausa la cottura. La temperatura e l'ora lampeggiano sul display, l'icona del forno in funzione  lampeggia, l'icona della funzione è sempre accesa; toccando nuovamente il pulsante  si annulla la cottura in corso.
3. Quando si imposta l'ora del sistema, premere il tasto  per uscire direttamente dallo stato di impostazione dell'orologio e tornare allo stato di stand-by.
4. Una volta impostate le funzioni del forno, il tempo di lavoro e la temperatura, premere il pulsante  per uscire dallo stato di impostazione delle funzioni e tornare allo stato di stand-by.
5. Dopo aver impostato la funzione di avvio ritardato o averla inserita, premendo il pulsante  si può tornare direttamente alla modalità di attesa.

Funzione di protezione

- A. Il display visualizza E-1 se il sensore è in cortocircuito o scollegato, il cicalino suona ininterrottamente per 10 volte, 1 s per volta (vedere figura 6). Toccando il pulsante  è

possibile tornare allo stato di stand-by in questo momento.

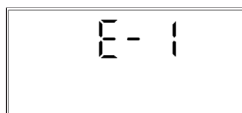


Fig. 6: Visualizzazione del display in caso di allarme di anomalia del sensore

B. Oltre alla funzione di scongelamento e alla funzione ECO, quando l'altra funzione del forno inizia a riscaldare per 5 minuti e la temperatura è $< 35^{\circ}\text{C}$, significa che l'elemento riscaldante è difettoso. Il display visualizza E-2, il cicalino suona 10 volte, una volta ogni 1 secondo (display come mostrato nella figura 7). A questo punto, è possibile tornare allo stato di stand-by toccando il pulsante .

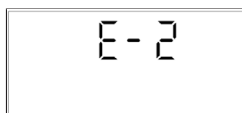


Fig. 7: Visualizzazione del display in caso di allarme di anomalia dell'elemento riscaldante

Altre istruzioni

1. Suono dei tasti

1.1 Suono al toccodei pulsanti

1.2 Suono di allarme: suono di errore dell'elemento riscaldante, suono di errore del sensore;

1.3 Suono di richiamo: la temperatura raggiunge il valore impostato, il conto alla rovescia del barbecue arriva a 0, il conto alla rovescia del tempo di allarme è pari a zero.

MENU MODALITÀ DI LAVORO

Questo apparecchio dispone di 10 funzioni grill a scelta.

Numero di funzione	Icona	Descrizione della funzione
Funzione 1		Riscaldamento dal basso con ventola: questo metodo di cottura utilizza l'elemento inferiore insieme alla ventola, che aiuta a far circolare rapidamente il calore. Questa funzione è adatta agli alimenti che devono essere riscaldati sul fondo, ad esempio la pizza, ecc.
Funzione 2		Forno convenzionale (riscaldamento in alto e in basso): adatto per grigliare la carne o cuocere i cibi su un unico strato.
Funzione 3		Grill completo: in questa modalità, tutti gli elementi riscaldanti interni ed esterni funzionano e la quantità di calore scende verso il cibo. Questa modalità è adatta a cuocere salsicce, pancetta, bistecche, pesce, ecc. di peso medio o grande.
Funzione 4		Mezzo grill con ventola: questo metodo di cottura utilizza l'elemento di calore superiore con ventola, che dirige il calore verso il basso sul cibo. Questa funzione è adatta per grigliare piccole porzioni di pancetta, toast, carne ecc.
Funzione 5		Forno ventilato: questa funzione utilizza la ventola per far circolare il riscaldamento e cuocere gli alimenti. Il tempo di cottura sarà breve, quindi economico. La ventola di riscaldamento sarà trasferita in modo bilanciato su ogni ripiano, evitando che il gusto si mescoli tra le diverse pietanze.

Funzione 6		Sbrinamento: la ventola funziona senza riscaldamento a temperatura ambiente. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla serie di alimenti. Per quanto riguarda il tempo di scongelamento, fare riferimento alle istruzioni riportate sull'etichetta della confezione degli alimenti.
Funzione 7		Ventola con elemento inferiore e superiore: questo metodo di cottura è il metodo di cottura tradizionale, il calore di cottura proviene sia dall'elemento superiore che da quello inferiore.
Funzione 8		Mezzo grill: questo metodo di cottura utilizza solo la parte interna dell'elemento superiore, che dirige il calore verso il basso sul cibo. Questa funzione è adatta per grigliare piccole porzioni di pancetta, toast, carne ecc.
Funzione 9		Riscaldamento a ventola e modalità grill: questa modalità utilizza l'elemento di calore superiore e la ventola insieme, per far circolare rapidamente il riscaldamento interno. È adatto per cuocere rapidamente gli alimenti e bloccarne l'umidità interna, come bistecche, hamburger e alcune verdure.
Funzione 10		Modalità ECO: questo metodo di cottura utilizza l'anello interno superiore e l'elemento riscaldante inferiore per controllare la temperatura, rendendo la grigliata più efficiente dal punto di vista energetico; adatto soprattutto per alimenti di grandi dimensioni, la temperatura del forno sale lentamente, il calore penetra completamente e il consumo di calore in eccesso è ridotto.

UTILIZZO

Prima di utilizzare il forno per la prima volta

Riscaldare il forno

Per eliminare l'odore di cucina nuova, riscaldare il forno quando è vuoto e chiuso. Un'ora di riscaldamento dall'alto verso il basso a 250 °C è ideale a questo scopo. Assicurarsi che nella camera di cottura non siano rimasti resti di imballaggio.

1. Utilizzare il selettore di funzione per impostare il riscaldamento superiore/inferiore.
2. Impostare il selettore di temperatura su 240 °C. Dopo un'ora, spegnere il forno. A tal fine, ruotare il selettore di funzione in posizione off.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con acqua calda e sapone e un panno morbido.

Suggerimenti per il risparmio energetico

Le seguenti informazioni vi aiuteranno a utilizzare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

1. Nel forno, utilizzate pentole di colore scuro o con rivestimento smaltato, poiché la trasmissione del calore sarà migliore.
2. Durante la cottura delle pietanze, eseguire un'operazione di preriscaldamento se consigliata nel manuale d'uso o nelle istruzioni di cottura.
3. Non aprire frequentemente lo sportello del forno durante la cottura.
4. Cercate di cucinare più di una pietanza nel forno contemporaneamente, quando possibile. È possibile cucinare posizionando due recipienti di cottura sulla griglia metallica.
5. Cucinare più piatti uno dopo l'altro. Il forno sarà già caldo.
6. Si può risparmiare energia spegnendo il forno qualche minuto prima del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
7. Scongela i piatti congelati prima di cucinarli.

Come utilizzare il forno

Informazioni generali su cottura, arrosto e grigliata

Rischio di scottature a causa del vapore caldo! Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire del vapore.

Consigli per la cottura al forno

1. Utilizzare piastre metalliche o contenitori in alluminio con rivestimento antiaderente o stampi in silicone resistenti al calore.
2. Sfruttare al meglio lo spazio sul ripiano.
3. Si consiglia di posizionare lo stampo da forno al centro del ripiano.
4. Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per arrostiti

1. Il condimento con succo di limone e pepe nero migliorerà la cottura di un pollo intero o di un pezzo di carne di grandi dimensioni.
2. La carne con le ossa richiede circa 15-30 minuti in più di cottura rispetto a un arrosto delle stesse dimensioni senza ossa.
3. Calcolate circa 4-5 minuti di cottura per ogni centimetro di altezza della carne.
4. Lasciare riposare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il tempo di cottura. Il succo si distribuisce meglio su tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
5. Il pesce in un piatto resistente al fuoco deve essere posizionato sulla griglia al livello medio o inferiore.

Consigli per la cottura alla griglia

La cottura alla griglia è ideale per cucinare carne, pesce e pollame e consente di ottenere una superficie ben dorata senza che si secchi troppo. I pezzi piatti, gli spiedini di carne e le salsicce sono particolarmente adatti alla griglia, così come le verdure ad alto contenuto d'acqua come i pomodori e le cipolle.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il forno potrebbe avere qualche guasto anomalo durante il funzionamento; è possibile controllare l'elenco dei guasti prima di rivolgersi al servizio post-vendita, forse alcuni guasti possono essere riparati autonomamente.

Funzionamento normale

Quando si usa il forno per la prima volta, potrebbe avere un odore particolare e fumare per alcune ore; lasciare che il forno scaldi senza nulla per 1 ora quando si usa il forno per la prima volta, quindi spegnere la funzione di riscaldamento, attendere qualche tempo fino a quando il forno è freddo, aprire lo sportello e pulire il forno.

Quando il forno è in funzione, potrebbe emettere un suono crepitante per via degli schizzi sulle pareti di metallo.

Se gli alimenti da riscaldare presentano una certa umidità, il foro di emissione del riscaldamento potrebbe emettere vapore durante il funzionamento.

La ventola inizierà a funzionare dopo 15 minuti dall'avvio del forno. Anche se il forno è chiuso, la ventola continuerà a funzionare per 35 minuti.

Si prega di preriscaldare il forno prima di inserirvi gli alimenti per la cottura. Per una cottura prolungata, è possibile spegnere il forno prima di arrestarlo e utilizzare il calore inerziale per terminare la cottura.

Tabella dei malfunzionamenti

Problema	Causa	Intervento suggerito
Il forno non funziona	Interruzione della corrente elettrica	Controllare la luce della cucina o se gli altri dispositivi funzionano
	Malfunzionamento dell'interruttore	Controllare se l'interruttore funziona su
	Dimenticato di aver attivato la funzione timer	Azzerare la funzione timer
La lampada non si accende	La lampada è difettosa	Sostituire con una nuova lampada
	Interruzione della corrente elettrica	Controllare se il forno è collegato alla corrente elettrica

Il forno smette di funzionare improvvisamente durante il funzionamento	Interruzione dell'alimentazione	Controllare la luce della cucina o se gli altri dispositivi funzionano
	Termostato di protezione di chiusura corretta	Controllare se la ventola di raffreddamento funziona, in caso affermativo è necessario sostituire il termostato di protezione di chiusura corretta
Il forno non si riscalda	Non si è ruotato il regolatore di temperatura	Impostare la temperatura
	Se questo modello è dotato di timer, è possibile che non si sia impostata l'ora	Impostare il timer
	Assenza di alimentazione	Controllare l'interruttore generale
	L'elemento riscaldante è danneggiato	Sostituire l'elemento riscaldante
L'acqua fuoriesce dallo sportello di vetro durante il funzionamento	La guarnizione dello sportello è danneggiata	Sostituire la guarnizione dello sportello
	La cerniera non è sufficientemente robusta	Sostituire la cerniera
Il forno smette di funzionare ma il motore è ancora in funzione	Il forno è stato in funzione a lungo, pertanto è necessario un lungo tempo di raffreddamento	Avvicinare la mano all'uscita e sentire se esce aria calda; in caso affermativo, è normale
	Il termostato ha un problema	Se la temperatura dell'aria in uscita è a temperatura ambiente, è necessario sostituire il termostato con un nuovo termostato

Se il problema non è stato risolto:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione (disattivare o svitare il fusibile).
- Chiamare il servizio post-vendita Klarstein.
- Non tentare di riparare l'apparecchio in autonomia. All'interno dell'apparecchio non sono presenti articoli per la manutenzione.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA AL FORNO E ALLA GRIGLIA

Suggerimenti per la cottura al forno

1. Come stabilire se il pan di Spagna è cotto: circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato nella ricetta, infilare uno stecchino da cocktail nella torta nel punto più alto. Se lo stecchino esce pulito, la torta è pronta.
2. La torta è crollata: la prossima volta usare meno liquido o impostare la temperatura del forno 10 gradi più bassa. Rispettare i tempi di miscelazione indicati nella ricetta.
3. La torta è lievitata al centro ma è più bassa sul bordo: non ungere i lati della tortiera. Dopo la cottura, staccare con cura la torta dalla teglia con un coltello.
4. La torta diventa troppo scura in cima: posizionarla più in basso nel forno, selezionare una temperatura più bassa e cuocere la torta un po' più a lungo.
5. La torta è troppo secca: quando è pronta, praticare dei piccoli fori sulla torta con un bastoncino da cocktail. Quindi versarvi sopra del succo di frutta o una bevanda alcolica. La prossima volta, selezionare una temperatura di 10 gradi superiore e ridurre il tempo di cottura.
6. Il pane o la torta (ad esempio, la cheesecake) hanno un bell'aspetto, ma sono inzuppati all'interno (appiccicosi, con striature d'acqua): la prossima volta utilizzare una quantità leggermente inferiore di liquido e cuocere per un periodo leggermente più lungo a una temperatura più bassa. Per le torte con copertura umida, cuocere prima la base. Cospargerla di mandorle o di pangrattato e poi disporvi sopra il condimento. Seguire la ricetta e i tempi di cottura.
7. La doratura della torta è irregolare: selezionare una temperatura leggermente inferiore per garantire una cottura più uniforme della torta. Cuocere dolci delicati su un unico livello utilizzando il riscaldamento superiore/inferiore. La carta oleata sporgente può compromettere la circolazione dell'aria. Per questo motivo, tagliare sempre la carta oleata in modo da adattarla alla teglia.
8. Il fondo della torta alla frutta è troppo sottile: la volta successiva, posizionare la torta un livello più basso.
9. Il succo di frutta trabocca. La prossima volta, utilizzate la teglia universale più profonda, se disponibile.
10. I piccoli prodotti da forno realizzati con pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro durante la cottura: ogni pezzo deve avere una distanza di circa 2 cm dall'altro. In questo modo si ottiene uno spazio sufficiente affinché i prodotti da forno si espandano bene e diventino dorati su tutti i lati.
11. In caso di cottura su più livelli: i pezzi sulla teglia superiore sono più scuri di quelli sulla teglia inferiore. Utilizzare sempre aria calda 3D per cuocere su più livelli. Le teglie inserite contemporaneamente nel forno non saranno necessariamente pronte nello stesso momento.
12. Si forma condensa quando si cuociono torte umide: la cottura può provocare la formazione di vapore acqueo, che fuoriesce al di sopra dello sportello. Il vapore può depositarsi e formare gocce d'acqua sul pannello di controllo o sui frontali delle unità adiacenti. È un processo naturale.

Suggerimenti per la cottura alla griglia

- Quando si griglia, preriscaldare il forno per circa 4 minuti, prima di inserire il cibo nel vano di cottura. Grigliare sempre con lo sportello del forno chiuso.
- Per quanto possibile, i pezzi di cibo da grigliare devono avere lo stesso spessore. In questo modo si rosoleranno in modo uniforme e rimarranno succosi.
- Girare il cibo che si sta grigliando dopo 2/3 del tempo.
- Non aggiungere sale alle bistecche prima di averle grigliate.
- Aggiungere un po' di liquido se la carne è magra. Ricoprire la base della pirofila con circa 1/2 cm di liquido.
- Per gli arrosti, aggiungere liquido in abbondanza. Ricoprire la base della pirofila con circa 1/2 cm di liquido.
- Posizionare gli alimenti da grigliare direttamente sulla griglia metallica. Se si sta grigliando un singolo pezzo, i risultati migliori si ottengono posizionandolo al centro della griglia. Anche la teglia universale deve essere inserita al livello 1. I succhi di carne vengono raccolti nella teglia e il forno rimane più pulito.
- Quando si griglia, non inserire la teglia o la padella universale al livello 4 o 5. Il calore elevato la deforma e il vano di cottura può danneggiarsi quando la si estrae.
- L'elemento grill si accende e si spegne continuamente. È normale. L'impostazione del grill determina la frequenza con cui questo avviene.
- Quando l'arrosto è pronto, spegnere il forno e lasciarlo riposare per altri 10 minuti. Ciò consente una migliore distribuzione dei succhi della carne.
- Per l'arrosto di maiale con la cotenna, incidere la cotenna in modo trasversale, quindi adagiare l'arrosto nel piatto con la cotenna in basso.
- Posizionare il pollame intero sulla griglia inferiore con il lato del petto rivolto verso il basso. Girare dopo 2/3 del tempo specificato.
- Per l'anatra o l'oca, bucare la pelle nella parte inferiore delle ali. In questo modo il grasso fuoriesce.
- Girare i pezzi di pesce dopo 2/3 del tempo, il pesce intero non deve essere girato. Mettere il pesce intero nel forno in posizione di nuoto con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Se si inserisce mezza patata o un piccolo contenitore da forno nella cavità dello stomaco del pesce, questo diventerà più stabile.
- Come capire quando l'arrosto è pronto. Utilizzare un termometro per carne (disponibile nei negozi specializzati) o fare la prova del cucchiaino. Premere sull'arrosto con un cucchiaino. Se si sente che è sodo, è pronto. Se si riesce a premere il cucchiaino, la cottura deve essere un po' più lunga.
- La tostatura è troppo scura e vi sono parti bruciate. Controllare l'altezza del ripiano e la temperatura.
- L'arrosto sembra buono ma i succhi sono bruciati. La prossima volta, utilizzare una teglia più piccola o aggiungere più liquido.
- L'arrosto sembra buono ma i succhi sono troppo chiari e acquosi. La prossima volta, utilizzare una teglia più grande e meno liquido.
- Il vapore sale dall'arrosto quando viene irrorato. Questo è normale e dovuto alle leggi della fisica. La maggior parte del vapore fuoriesce attraverso l'uscita per il vapore. Può depositarsi e formare condensa sul pannello dell'interruttore del raffreddatore o sui frontali delle unità adiacenti.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Il forno deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Quando si pulisce il forno, l'illuminazione dovrebbe essere accesa per consentire di vedere meglio le superfici.
- L'interno del forno deve essere lavato solo con acqua calda e poco detersivo.
- Dopo aver pulito la camera di cottura, asciugarla.
- Non pulire mai le superfici del forno con il vapore.
- La cavità del forno deve essere pulita solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Le macchie che possono comparire sul fondo del forno sono dovute a schizzi o versamenti di cibo, che si verificano durante il processo di cottura. Questi possono essere il risultato di una cottura a temperatura troppo alta o di una cottura in pentole troppo piccole.
- È necessario selezionare una temperatura e una funzione di cottura adeguate al cibo che si sta cucinando. È inoltre necessario assicurarsi che il cibo sia posto in un piatto di dimensioni adeguate e che si utilizzi il vassoio di raccolta, se necessario.
- Le parti esterne del forno devono essere pulite solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Se si utilizza un qualsiasi tipo di detergente per forni sull'apparecchio, è necessario verificare con il produttore del detergente che sia adatto all'uso sull'apparecchio.
- I danni causati all'apparecchio da un prodotto di pulizia non saranno riparati gratuitamente, anche se l'apparecchio rientra nel periodo di garanzia.
- Per la pulizia e la manutenzione del pannello frontale in vetro non utilizzare prodotti detergenti contenenti materiali abrasivi.

Pulizia del forno

Per la pulizia del forno non sono necessari detergenti o altri prodotti speciali. Si consiglia di pulire il forno con un panno umido quando è ancora caldo.

Pulire le pareti laterali e lo sportello del forno

1. Rimuovere i ripiani laterali destro e sinistro; il metodo consiste nello spingere la parte inferiore dei ripiani e tirare contemporaneamente verso i lati, spingere i ripiani laterali e ruotare fino al livello, quindi estrarre la griglia.
2. Pulire i lati destro e sinistro, l'ordine di installazione è opposto all'ordine di smontaggio.

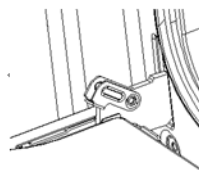
STACCARE E FISSARE LO SPORTELLLO DEL FORNO

Per la pulizia e la rimozione dei pannelli dello sportello, è possibile staccare lo sportello del forno. Ogni cerniera dello sportello è dotata di un'asta di bloccaggio; quando è chiusa, lo sportello viene fissato in posizione, quindi lo sportello non viene smontato. Se si rimuove l'anta per aprire l'asta di bloccaggio, la cerniera sarà bloccata e non potrà fare presa.

Quando la cerniera non è bloccata, avrà una grande forza per chiudersi all'improvviso. Assicurarsi che l'asta di chiusura sia sempre chiusa e che sia aperta quando si rimuove lo sportello.

Rimuovere lo sportello

- Aprire completamente lo sportello
- Ripiegare il lato destro e sinistro dell'asta di bloccaggio (Figura A)
- Chiudere lo sportello fino a raggiungere il gradino di arresto, afferrare entrambi i lati destro e sinistro della porta, quindi richiudere la porta, verso l'alto e verso il basso ed estrarre la porta.

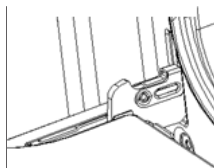


A

Installare lo sportello del forno

Smontare lo sportello in ordine inverso.

- Quando si installa lo sportello del forno, assicurarsi che entrambe le cerniere si inseriscano direttamente nella bocca di apertura.
- Entrambi i lati della battuta delle cerniere devono essere in contatto l'uno con l'altro.
- Quando si apre lo sportello, abbassare l'asta di bloccaggio (Figura B)
- Se lo sportello cade accidentalmente o le cerniere si chiudono improvvisamente, non spingere la mano nelle cerniere. Rivolgersi al vostro reparto post-vendita.

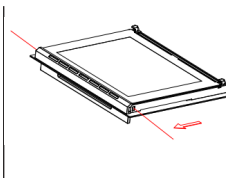


B

Rimuovere e installare il vetro dello sportello

Rimozione

- Rimuovere lo sportello del forno, poggiarlo su un panno.
- Utilizzando due indici per premere il pulsante della staffa del vetro interno della porta, la staffa verrà espulsa automaticamente
- Togliere il vetro interno e il vetro centrale.



Avviso! Pericoloso!

Se il vetro presenta dei graffi, potrebbe crearsi una crepa. Per la pulizia del vetro non utilizzare spatole, prodotti o detergenti abrasivi e corrosivi.

Installazione

- Inserire il vetro interno / il vetro centrale nello sportello
- Installare la staffa dello sportello a mano; la staffa della porta deve essere fissata al vetro centrale.
- Installare lo sportello del forno.

Rimuovere e installare i ripiani laterali

Per pulire i lati del forno, è necessario rimuovere i ripiani laterali per la pulizia del forno. Con una mano spingere il lato della cavità, con l'altra mano, afferrare il lato anteriore del ripiano, quindi tirare il ripiano verso l'esterno.

Sostituzione della lampada del forno

Se la lampadina del forno smette di funzionare, deve essere sostituita. Rischio di scosse elettriche!

Disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.

- Quando il forno è freddo, inserire un canovaccio per evitare di danneggiarlo.
- Svitare il coperchio del vetro ruotandolo in senso antiorario.
- Sostituire la lampadina con una dello stesso tipo.
- Riavvitare il coperchio del vetro.
- Rimuovere lo strofinaccio e accendere l'interruttore automatico.

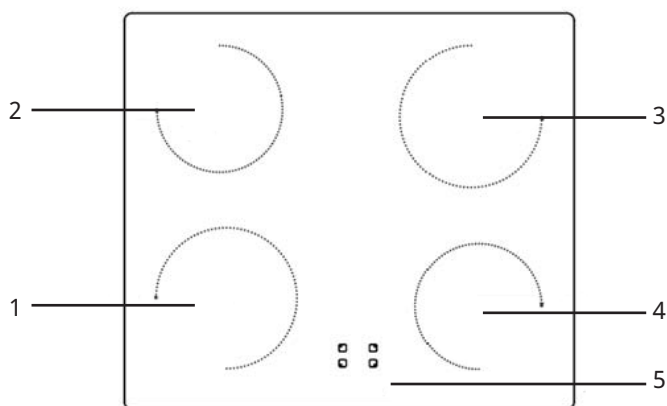
Ispezioni regolari

Oltre a tenere pulita il dispositivo, è necessario:

1. eseguire ispezioni periodiche degli elementi di comando e delle unità di cottura. Una volta scaduta la garanzia, è necessario far eseguire un controllo tecnico del dispositivo presso un centro di assistenza almeno una volta ogni due anni.
2. Risolvere eventuali anomalie di funzionamento. Eseguire la manutenzione periodica dei gruppi di cottura del dispositivo.

Attenzione! Tutte le riparazioni e le attività di regolamentazione devono essere eseguite dal centro di assistenza competente o da un installatore autorizzato.

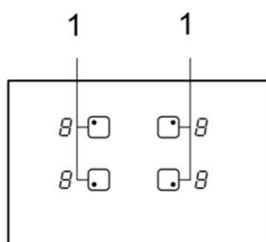
PANORAMICA DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE



- 1 Zona con massimo 2100 W
- 2 Zona con massimo 1500 W
- 3 Zona con massimo 2100 W

- 4 Zona con massimo 1500 W
- 5 Pannello di controllo

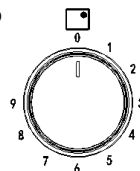
Pannello di controllo



- 1 Selezione della zona di riscaldamento

PIATTI DI PROVA

Di seguito, diversi tipi di ricette e le relative impostazioni ideali. Verranno indicati il tipo di cottura e la temperatura di più adatti ai vari piatti. È possibile trovare informazioni sugli accessori appropriati e sulla loro altezza di inserimento, oltre a consigli sui contenitori di cottura e sui metodi di preparazione.



Istruzioni:

- I valori della tabella possono sempre essere applicati alle pietanze poste nel forno freddo e vuoto. Preriscaldare il forno solo quando indicato nella tabella sottostante. Non posare la carta oleata sugli accessori prima del completamento del preriscaldamento.
- I parametri di cottura indicati nelle tabelle sono approssimativi e possono essere corretti in base alla propria esperienza e alle proprie preferenze di cottura.
- Per favore utilizzare gli accessori in dotazione. Prima di cucinare, assicurarsi che tutti gli accessori del forno non necessari siano stati rimossi dal forno.
- Quando si rimuove l'accessorio o le stoviglie dall'apparecchio è necessario utilizzare un guanto da forno.

Tabella per la cottura al forno e alla griglia

Cibi	Accessorio	Riscaldamento	Posizione della griglia	Impostazione della temperatura	Tempo di riscaldamento (minuti)
Torta	Stampo rotondo		2° ripiano	140-160	30-45
Pane	Teglia		2° ripiano	180-200	10-20
	Teglia		3° ripiano	170-190	10-20
	Teglia		3° + 1° ripiano	160-180	10-20
Pizza sottile (fredda)	Teglia		2° ripiano	190-210	15-25
Pizza alta (fredda)	Teglia		2° ripiano	180-200	20-30
	Teglia + griglia		3° + 1° ripiano	170-190	25-35

Cibi	Accessorio	Riscalda- mento	Posizione della griglia	Impostazione della temperatura	Tem- po di riscalda- mento (minuti)
Pezzo di pane (9 fette)	Griglia		3° ripiano	160-170	10-15
	Griglia		3° + 1° ripiano	160-180	15-25
Salsiccia	Griglia		3° ripiano	160-180	10-15
Costine	Griglia		3° ripiano	200-220	20-35
Maiale	Teglia		2° ripiano	190-210	70-85
	Teglia		1° strato	180-200	55-70
Bistecca di manzo (spessore 3 cm)	Teglia		2° ripiano	190-210	20-35
Pollo intero piccolo (1,2 kg)	Griglia		2° ripiano	200-220	50-60
Pollo intero (1,6 kg)	Griglia		2° ripiano	190-210	50-60
Piccoli pezzi di pollo (150 g)	Griglia		3° ripiano	200-220	30-40
Anatra intera (3,5 kg)	Griglia		2° ripiano	170-190	60-70
Pezzo grosso di castrato con osso (1,2 kg)	Teglia		2° ripiano	170-190	60-70
Pesce intero (1,0 kg)	Griglia		2° ripiano	200-220	30-40
Pesce intero (1,5 kg)	Griglia		2° ripiano	180-200	40-50

Istruzioni

Riferimento	Descrizione
	Fornello in alto a sinistra
	Fornello in basso a sinistra
	Fornello in alto a destra
	Fornello in basso a destra
	Display: mostra il livello di potenza, il codice di errore e lo stato del piano di cottura.

Utilizzare il piano cottura a induzione per iniziare a cucinare

Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutte le spie si accendono per 1 secondo, poi si spengono a indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità stand-by.

1. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
2. Scegliere la manopola destra della zona di riscaldamento, ruotare la manopola in senso orario per avviare il piano cottura a induzione, il display numerico sul piano di cottura lampeggerà 3 secondi e poi visualizzerà la zona selezionata.

Al termine della cottura

Ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione zero per spegnere il piano di cottura a induzione.

Attenzione alle superfici calde

Viene visualizzata la lettera 'H', che indica che la zona di cottura è troppo calda per

essere toccata. Scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico, se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione per il piano cottura a induzione. Si attiva quando ci si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo operativo predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

AVVISO DI RISCALDAMENTO RESIDUO

Quando il piano di cottura è in funzione da un po' di tempo, si genera un certo calore residuo. La lettera "H" appare per avvertire di non toccare il piano

Impostazioni di riscaldamento

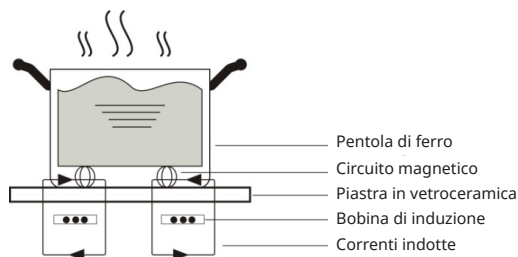
Impostazione di riscaldamento	Idoneità
1 - 2	Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente Sobbollire dolcemente Riscaldamento lento
3 - 4	Riscaldare Sobbollire rapidamente Cuocere il riso
5 - 6	Pancake
7 - 8	Saltare in padella Cuocere la pasta

9	Saltare in padella Scottare Portare a ebollizione la zuppa Bollire l'acqua
---	---

Nota: il simbolo di Boost compare sul display al livello 9 impostato sul selettore. Dopo circa 5 minuti il display torna a "9" e il boost viene riattivato ruotando la manopola su "8" e poi di nuovo su "9".

QUALCHE PAROLA SULLA COTTURA A INDUZIONE

La cottura a induzione è una tecnologia sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.



Utilizzo dei comandi a sfioramento

- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun oggetto (ad esempio un utensile o un panno). Anche una sottile pellicola d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei comandi.

Scegliere le pentole giuste

Utilizzare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

È possibile verificare se le pentole sono adatte effettuando un test magnetico. Spostare un magnete verso la base della pentola. Se è attratto, la pentola è adatta all'induzione.

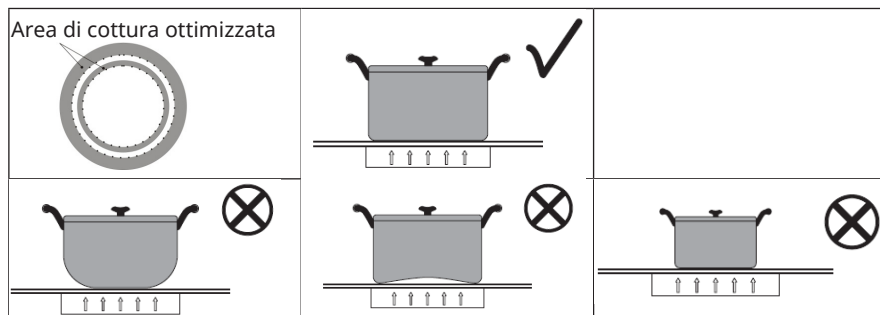
Se non si dispone di un magnete:

1. Mettere un po' d'acqua nella pentola che si vuole testare.
2. Seguire la procedura descritta al punto "Per avviare la cottura".
3. Se "L" non lampeggia sul display e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.

Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Dimensione del bruciatore (diametro/mm)	Minimo per i tegami (diametro/mm)
160	120
180	140

- Le pentole e le padelle devono essere posizionate esattamente al centro della zona di cottura.
- In alcune zone di cottura è indicato un diametro interno, con un contorno più chiaro, che consiglia all'utente di spostarsi su una zona di cottura più piccola, se disponibile, con una pentola di diametro inferiore. Questo per ottenere prestazioni ed efficienza ottimali. È tuttavia possibile utilizzare tegami con diametri inferiori a questo limite.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di cibo da cuocere. Sperimentare con il piano cottura per trovare le impostazioni più adatte ai propri bisogni.

Cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate da alimenti o rovesciamenti non zuccherini sul vetro)	Spegnere il piano cottura. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. Riaccendere il piano cottura.	·Quando il piano cottura è spento, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! ·Le spatole dure, alcune spatole di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spatola sono adatti. ·Non lasciare mai residui di detergenti sul piano di cottura: il vetro può macchiarsi.

Rovesciamenti, scioglimento e fuoriuscite di zuccheri caldi sul vetro	·Rimuovere immediatamente con un raschietto, una spatola o uno strumento adatto ai piani di cottura in vetro a induzione, ma facendo attenzione alle superfici calde della zona di cottura: spegnere il piano cottura staccando la spina. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il prodotto rovesciato in un'area fredda del piano di cottura. Pulire lo sporco o il prodotto versato con un panno per i piatti o un tovagliolo di carta. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro".	·Eliminare il più presto possibile le macchie lasciate da alimenti sciolti e cibi zuccherati o rovesciati. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. ·Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è retracts, la lama di un raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzare con estrema attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Prodotti rovesciati sui controlli touch	·Spegnere il piano cottura. Assorbire il prodotto rovesciato. Pulire l'area del controllo touch con una spugna o un panno umido e pulito. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. Riaccendere il piano cottura.	·Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e i comandi touch potrebbero non funzionare in presenza di liquido. Assicurarsi di asciugare l'area del controllo touch prima di riaccendere il piano cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Non è possibile accendere il piano cottura.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella casa o nella zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, rivolgersi a un tecnico qualificato.
I controlli touch non reagiscono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, vedere la sezione "Uso del piano di cottura".
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	È possibile che i comandi siano ricoperti da una leggera pellicola d'acqua o che si stiano toccando i comandi con la punta del dito.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi taglienti. Utilizzo di prodotti per la pulizia non idonei e abrasivi.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedere "Scegliere le pentole giuste". Vedere "Manutenzione e pulizia".
Alcune pentole producono un rumore crepitante o battente.	Questo può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a calore elevato.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire del tutto quando si riduce l'impostazione del calore.

Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare che l'elettronica si riscaldi eccessivamente. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non spegnere il piano cottura a induzione mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si scaldano e questo simbolo appare sul display.	Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona o non è centrata correttamente.	Utilizzare solo pentole adatte alla cottura a induzione. V. il capitolo "Scegliere le pentole giuste". Centrare la padella e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano a induzione o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico o viene mostrato un codice di errore.	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri di errore, spegnere il piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.

Visualizzazione e ispezione degli errori

Se si verifica un'anomalia, il piano di cottura a induzione entra automaticamente nello stato di protezione e visualizza i codici di protezione corrispondenti:

Codice di guasto	Descrizione	Possibile causa	Soluzione
E1	Errore di rilevamento della pentola	Non è presente alcuna pentola, o le dimensioni, il materiale, ecc. non sono adatti, o non sono posizionati esattamente al centro dell'area di cottura.	Verificare che il tegame sia corretto e posizionato in modo appropriato
		Il chip non rileva il tegame	Sostituire la scheda di azionamento
E2/E3	La tensione è troppo alta o troppo bassa	La tensione di corrente tra i fili neutri e sotto tensione non rientra nel campo di funzionamento della macchina: 180VAC~265VAC	Utilizzare un multimetro per misurare se la tensione di ingresso dell'alimentazione è normale
		Il chip rileva una tensione anomala: guasto del circuito	Sostituire la scheda di azionamento
E4/E5	Cortocircuito del sensore dell'IGBT	Guasto di rilevamento del circuito: guasto del sensore o saldatura fallace	Sostituire la scheda di azionamento

E6	Protezione del sensore IGBT dalle alte temperature	La ventola non gira o la velocità è bassa: entrambi i forni presentano codici di guasto dopo un periodo di funzionamento prolungato	1. Presa della ventola allentata: ricollegare 2. Guasto alla ventola: sostituire la ventola 3. Non c'è corrente in uscita per la ventola della scheda filtro: sostituire la scheda filtro 4. La scheda del display non ha il segnale di azionamento della ventola: sostituire la scheda del display
		Guasto della scheda di azionamento: codice di guasto di un singolo fornello	Sostituire la scheda di azionamento
E7/E8	Cortocircuito del sensore del tegame	Presa non collegata o allentata	Ricollegare il sensore del fornello
		Il cavo del sensore è scollegato / mal rivettato	Sostituire il sensore del fornello
		Anomalia nel rilevamento del chip: cortocircuito o errore nella saldatura della lastra di rame	Sostituire la scheda di azionamento

E9	Protezione del sensore dei tegami dalle alte temperature	La ventola non gira o la velocità è bassa: entrambi i forni presentano codici di guasto dopo un periodo di funzionamento prolungato	1. Presa della ventola allentata: ricollegare 2. Guasto alla ventola: sostituire la ventola 3. Non c'è corrente in uscita per la ventola della scheda filtro: sostituire la scheda filtro 4. La scheda del display non ha il segnale di azionamento della ventola: sostituire la scheda del display
		Guasto del sensore della piastra del fornello: resistenza alle alte temperatura	Sostituire il sensore del fornello
		Guasto della scheda di azionamento: codice di guasto di un singolo fornello	Sostituire la scheda di azionamento
EA	Protezione da rimozione o guasto del sensore per tegame	Guasto del sensore della piastra del forno: sensore di temperatura non funzionante	Sostituire il sensore del fornello
EB	Errore di comunicazione: la scheda di alimentazione non riceve il segnale dalla scheda del display	Problema di linea di comunicazione: il forno non può essere riscaldato o non è controllato	Sostituire la scheda del display: il collegamento tra la scheda del display e la scheda di azionamento è insufficiente
EC	Errore di comunicazione: la scheda del display non riceve il segnale dalla scheda di alimentazione	Il circuito elettrico della piastra di azionamento è guasto: non è possibile riscaldare il forno	Il relè della scheda filtro non si attiva: sostituire la scheda filtro
		Problema di linea di comunicazione: il forno non può essere riscaldato	Il collegamento tra la scheda del display e la scheda di azionamento è insufficiente: sostituire la scheda del display

Quanto sopra è il giudizio e l'ispezione dei difetti comuni.

Non smontare autonomamente il dispositivo per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.
info@electronic-star.de

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Scheda prodotto

Regolamento delegato (UE) n. 65/2014

Nome o marchio del fornitore	Klarstein
Identificativo del modello	10046694
Numero di compartimenti	1
Compartimento 1	
Indice di efficienza energetica	94,1
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia per ciclo (modo convenzionale)	0,81 kWh
Consumo di energia per ciclo (modo ventilato)	0,92 kWh
Fonte di calore	A energia elettrica
Volume	73 Litri

Modello immesso sul mercato dell'Unione da 01/10/2024.



Numero di registrazione EPREL: 2145418

<https://eprel.ec.europa.eu/gr/2145418>

Fornitore: Chal-Tec GmbH (Rappresentante autorizzato)

Sito web:

Servizio di assistenza alla clientela:

Nome: Customer service

Sito web: <https://www.elektronik-star.de/info/Impressum/>

E-mail: info@elektronik-star.de

Telefono: +49303001385500

Indirizzo:
Wallstraße 16
10179 berlin
Germania

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder al manual de usuario más reciente y a más información sobre el producto.



ÍNDICE

Índice	243
Datos técnicos	244
Indicaciones de seguridad	245
Limpieza	253
Instalación	254
Conexión eléctrica	259
Vista general del aparato y teclas de control	263
Puesta en funcionamiento	264
Panel de control	267
Programas y funciones	269
Menú del modo de trabajo	274
Uso	276
Resolución de anomalías	278
Consejos para hornear y asar	280
Mantenimiento y limpieza	283
Desmontaje y montaje de la puerta del horno	284
Vista general de la placa de inducción	286
Platos de prueba	288
Protección de apagado automático	291
Aviso de calentamiento residual	291
Unas palabras sobre la cocina de inducción	292
Cuidado y limpieza	294
Resolución de anomalías	296
Indicaciones sobre la retirada del aparato	302
Fabricante e importador (Reino Unido)	302

DATOS TÉCNICOS

Horno

Alimentación	220-240 V~ 50/60 Hz 380-420 V~ 50/60 Hz
Consumo de energía total	2800 W
Dimensiones exteriores (altura × anchura × profundidad)	595 × 595 × 575 mm
Dimensiones de instalación (altura × anchura × profundidad)	600 × 600 × 575 mm (mínimo)
Horno principal	Horno multifunción
Clase de eficiencia energética	A
Lámpara del horno	25 W/300 °C
Consumo de energía de la parrilla	2800 W

Placa de inducción

Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240 V o 380-420 V ~ 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7200 W
Dimensiones (profundidad × anchura × altura)	590 × 520 × 60 mm
Dimensiones de montaje (profundidad × anchura)	560 × 490 mm
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado al máximo 5 mm	Izquierda abajo: 18,0 cm Izquierda arriba: 16,0 cm Derecha abajo: 16,0 cm Derecha arriba: 18,0 cm

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Este manual de instrucciones contiene información importante, incluyendo puntos de seguridad e instalación, que le permitirán aprovechar al máximo el aparato. Guarde este manual en un lugar seguro para que esté fácilmente disponible para futuras consultas, ya sea para usted o cualquier persona no familiarizada con el funcionamiento del aparato.

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados. No permita que niños jueguen con el aparato. Los niños solamente podrán limpiar el aparato si se encuentran bajo supervisión.
- No utilice la placa de inducción hasta haber leído este manual de instrucciones. La placa de inducción está diseñada exclusivamente para el uso doméstico.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes.
- No utilice limpiadores de vapor.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato cuando está en uso.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No utilice productos abrasivos para limpiar el cristal de la puerta del horno para evitar rayarlo. De lo contrario, el aparato podría sufrir graves averías.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- El aire no debe extraerse por un conducto que se utilice para eliminar humos de aparatos que quemen gas u otros combustibles.
- Durante el funcionamiento, el contacto directo con la placa de cocción puede provocar quemaduras.
- Asegúrese de que los pequeños objetos de uso doméstico, incluidos los cables de conexión, no toquen el horno caliente ni la placa de cocción, ya que el material aislante de estos aparatos no suele resistir altas temperaturas.
- No deje las baterías de cocina desatendidas cuando esté friendo. Los aceites y las grasas pueden incendiarse por sobrecalentamiento o ebullición.
- No encienda la placa de cocción hasta que haya colocado una sartén sobre ella.
- No coloque ollas de más de 15 kg en la puerta abierta del horno ni ollas de más de 25 kg en la placa de cocción.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos metálicos afilados para limpiar la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie y agrietar el cristal.
- No utilice el aparato en caso de averías técnicas. Cualquier avería debe ser reparada por una persona debidamente cualificada y autorizada.

- En caso de cualquier incidente causado por un fallo técnico, desconecte la alimentación y comunique el fallo al centro técnico para su reparación.
- Respete rigurosamente las normas e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones. No permita que nadie que no esté familiarizado con el contenido de este manual de instrucciones maneje el aparato.
- No limpie el aparato con dispositivos de limpieza a vapor.
- **IMPORTANTE:** El mobiliario o carcassas adyacentes y todos los materiales utilizados en la instalación deben poder soportar una temperatura mínima de 85 °C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentren, mientras el aparato esté en uso.
- Cualquier daño causado por haber instalado el aparato sin respetar este límite de temperatura o por haber colocado armarios adyacentes a menos de 4 mm del aparato, será responsabilidad del usuario.
- Este aparato cumple todas las legislaciones europeas vigentes en materia de seguridad. Queremos hacer hincapié en que esta conformidad no elimina el hecho de que las superficies del aparato se calienten durante su uso y conserven el calor tras su funcionamiento.
- No coloque materiales o productos combustibles sobre la superficie de la placa de cocción.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Siga las presentes indicaciones a la hora de instalar el aparato para evitar riesgos.
- Solamente un técnico especializado debe instalar y conectar este aparato a tierra.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa de cocción que el fabricante del aparato haya diseñado o indicado como adecuados en el presente manual de instrucciones, o que se incluyan en el volumen de suministro. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Seguridad de niños

- Evite que los bebés y los niños pequeños estén cerca o que toquen el aparato.
- Si es necesario que los miembros más jóvenes de la familia estén en la cocina, asegúrese de que estén bajo estrecha supervisión en todo momento.



¡ATENCIÓN! Riesgo de descarga eléctrica

No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.

- Desenchufe el aparato antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

- ¡Advertencia! ¡Peligro de incendio!
- Evite que papeles o paños entren en contacto con elementos calefactores.
- Nunca almacene o utilice productos químicos corrosivos, vapores, inflamables o productos no alimentarios dentro o cerca del horno. El aparato está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos para calentar o limpiar el aparato dañará el electrodoméstico y podría provocar lesiones.
- Si se inflaman los alimentos dentro del horno, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconéctelo de la red eléctrica.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Colóquese a un lado y abra la puerta lenta y ligeramente para dejar salir el aire caliente o el vapor. Mantenga la cara alejada de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca del horno. Tras la salida del aire caliente o vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas en todo momento a menos que sea necesario para cocinar o limpiar.
- Utilice únicamente utensilios adecuados para hornos.



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de explosión!

No caliente líquidos y otros alimentos en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.

- Si observa humo, apague el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- No permita que accesorios o el cable eléctrico entre en contacto con las partes calientes del aparato.



¡ADVERTENCIA! ¡Superficies calientes! ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato se calienta cuando está en uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno. Mantenga alejados a los niños pequeños.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.
- Peligro de superficie caliente
- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, la ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta indicación puede provocar quemaduras y escaldaduras.



¡ATENCIÓN! Peligro de corte

La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.
- Consejos de seguridad:
- ¡IMPORTANTE! Siempre desconecte la alimentación eléctrica de la red durante la instalación y el mantenimiento del aparato.

Información general

- Las personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y puede instalarse en un mueble de cocina estándar o unidad habitacional.
- Las superficies del aparato se calientan durante el uso y conservan el calor por un tiempo.
- Cualquier daño causado por el incumplimiento de la temperatura mínima del horno durante la instalación o por la distancia demasiado corta entre los muebles y el horno correrá a cargo del usuario.
- Las personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.

Instalación

- Instale el aparato de acuerdo con las indicaciones de instalación y respete todas las medidas.
- Solamente un electricista cualificado o una persona competente debe llevar a cabo la instalación.

Niños

- Deseche el material de embalaje con cuidado. El material de embalaje puede ser peligroso para los niños.
- Asegúrese de mantener a los niños lejos del aparato. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no juegan con el aparato. Puede ser peligroso permitir que los niños toquen el aparato.

Seguridad general

- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno ni se apoye en ella cuando esté abierta, ya que podría dañar las bisagras de la misma.
- No coloque ollas o bandejas de horno directamente sobre la base de la cavidad del horno, ni la forre con papel de aluminio.
- No permita que los accesorios o cables eléctricos entren en contacto con las partes del aparato que se calientan.
- No utilice el aparato para calentar la habitación en la que se encuentra ni para secar ropa.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles.
- No intente levantar o mover el aparato utilizando la puerta o el asa del horno, ya que podría dañar el electrodoméstico o sufrir lesiones.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno ni los apoye en ella cuando esté abierta, ya que podría dañar las bisagras de la misma.
- No coloque productos horneados grasientos en zonas desatendidas, ya que supondrá un riesgo de incendio.
- No coloque ollas o bandejas de horno directamente sobre la base de la cavidad del horno aunque ponga papel de aluminio debajo de ellas.
- No permita que el cable o el enchufe entren en contacto con las partes que se calientan del aparato.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles.
- No intente levantar o mover el aparato utilizando la puerta o el asa del horno, ya que podría dañar el electrodoméstico o sufrir lesiones.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en uso. La ebullición provoca humos y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles).
- No deje a los niños jugar con el aparato, sentarse, ponerse de pie o trepar sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe cerciorarse de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos ni para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Solamente un técnico cualificado debe llevar a cabo cualquier mantenimiento.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa de inducción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal, ya que podría rayarla.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar la vitrocerámica.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- ¡Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico! La garantía del fabricante no cubre ningún tipo de uso comercial
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- No permita que niños jueguen con el aparato. Los niños solamente podrán limpiar el aparato si se encuentran bajo supervisión.
- ADVERTENCIA: Cocinar de forma desatendida en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
-
-
-
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos encima de las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas en superficies de vitrocerámica o materiales similares que protegen las partes bajo tensión.
- No utilice limpiadores de vapor.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ATENCIÓN: Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.
- No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

Seguridad eléctrica

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- Instale el aparato de forma que la fuente de alimentación esté siempre accesible.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente de la red coinciden con los datos que figuran en la placa técnica del aparato.
- ¡No utilice nunca un aparato dañado! Desconecte el aparato de la red eléctrica y póngase en contacto con su proveedor en caso de avería.
- ¡Peligro de descarga eléctrica! No intente reparar el aparato usted mismo. En caso de avería, únicamente el personal cualificado debe llevar a cabo las reparaciones.
- Para evitar dañar el cable, no lo apriete, doble ni roce con bordes afilados. Manténgalo siempre alejado de superficies calientes y llamas.

- Coloque el cable de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él involuntariamente.
- No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. No introduzca objetos extraños en el interior de la carcasa.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podrían suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- Mantenga el aparato lejos de superficies calientes y llamas. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable, limpia y seca. Proteja el aparato del calor, el polvo, la luz solar directa, la humedad, el goteo y las salpicaduras de agua.
- No coloque objetos con llama abierta, como velas, encima o al lado del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.
- El cableado fijo debe tener un dispositivo de desconexión general.
- Seguridad
- Atención: el cristal es extremadamente frágil. Utilice siempre manoplas para manipularlo.
- Para su seguridad, este producto está fabricado con vidrio templado. Este tipo de vidrio es altamente resistente, pero es capaz de conservar la «memoria» de los golpes.
- Por lo tanto, debe manipular el producto con sumo cuidado para evitar golpes y torsiones, especialmente durante la instalación.
- Evite instalar este aparato en zonas donde pueda estar expuesto a golpes.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- No coloque láminas adhesivas sobre la superficie de cristal. En caso de rotura, se crearían trozos grandes que podrían ser peligrosos.

Conexión eléctrica



¡ATENCIÓN! Riesgo de descarga eléctrica

Solamente un profesional autorizado debe llevar a cabo los trabajos de instalación.

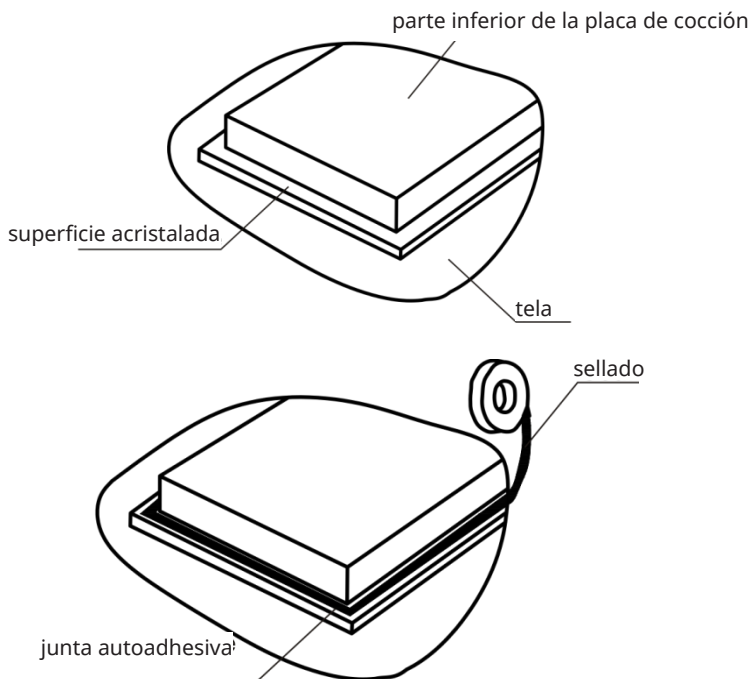
- Todos los accesorios deben ser instalados por una persona competente de acuerdo con la normativa local. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.
- ¡Importante! Siempre desconecte la alimentación eléctrica de la red durante la instalación y el mantenimiento del aparato. Se recomienda desconectar el disyuntor del cuadro eléctrico mientras se trabaja.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Si no dispone de un cable de conexión a tierra, consulte a un electricista.
- Los medios de desconexión deben incorporarse al cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado. Para ello, instale una unidad de conexión con fusibles conmutados adecuada.
- ¡Nota! Conecte al cableado fijo una unidad de conexión con fusibles con una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos.
- Conecte los cables de entrada de conexión positivo, neutro y de tierra a los

terminales de la unidad de conexión con fusible. Asegúrese de que las conexiones estén bien apretadas.

- La salida auxiliar debe ser accesible, incluso cuando el horno esté situado en su carcasa, para permitir desconectar el aparato de la red eléctrica.

LIMPIEZA

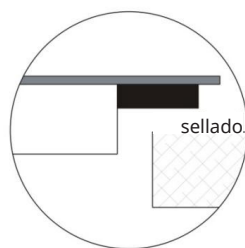
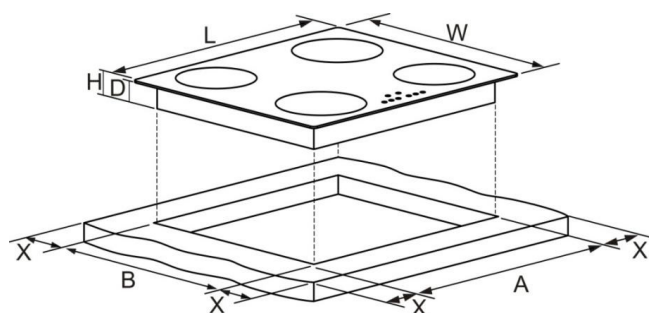
- Desconecte siempre la alimentación eléctrica antes de limpiar el aparato. Si resulta difícil acceder a la unidad de conexión con fusibles, desconecte la alimentación eléctrica mediante el disyuntor correspondiente del armario de distribución.
- Limpie a fondo el aparato antes de utilizarlo por primera vez. Limpie el horno periódicamente y elimine los restos de comida.
- No limpie nunca las superficies del horno con un limpiador de vapor.
- Limpie la cavidad del horno solamente con agua jabonosa tibia y una esponja o un paño suave. No utilice limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puede aparecer en la parte inferior del horno son el resultado del goteo o derrame de alimentos, que se produce durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se cocinan a una temperatura demasiado alta o en cacerolas demasiado pequeñas.
- Seleccione una temperatura y una función de cocción adecuadas para el alimento que va a cocinar. Asimismo, asegúrese de colocar los alimentos en platos de un tamaño adecuado y utilizar la bandeja recogegotas cuando proceda.



INSTALACIÓN

Instalación de la placa de inducción

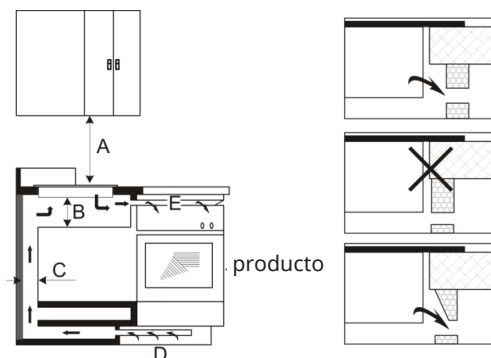
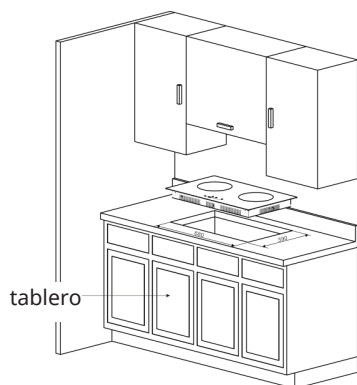
- La zona de la cocina debe estar seca y aireada y disponer de una ventilación eficaz. Al instalar el aparato, asegúrese de que se pueda acceder fácilmente a todos los elementos de control.
- Se trata de una placa empotrable con diseño en Y, lo que significa que su pared trasera y una pared lateral pueden colocarse junto a un mueble alto o una pared. El revestimiento o la chapa de madera utilizados en muebles empotrados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo) y los frentes de los muebles vecinos, a 70 °C. De este modo, evitará la deformación de la superficie o el desprendimiento del revestimiento.
- Las campanas deben instalarse siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Los armarios de cocina deben estar nivelados y fijos. Deje un espacio de 5 mm entre el aparato y la parte frontal de los muebles circundantes.
- Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.



Montaje de la placa de inducción

Selección del equipo de instalación

- Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la ilustración.
- A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar deformaciones mayores causadas por el calor que produce la placa de cocción. Como se muestra a continuación.
- Coloque una toalla o un paño sobre la superficie de trabajo. Coloque la placa de cocción boca abajo sobre la superficie protegida.



- Aplique la tira de sellado, suministrada con la tolva, que sirve para sellarla sobre la superficie de trabajo.
- No utilice silicona. Aplique la junta en el borde de la parte inferior de la placa de cocción, dejando unos 3 mm desde el borde del cristal. Aplique el producto de sellado en toda la circunferencia.
- Corte el sobrante y junte los dos extremos de la junta para que coincidan.

Advertencia: El material de la superficie de trabajo debe ser de madera impregnada u otro material aislante.

Tipo	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)	Fondo (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10046694	590	520	60	56	560	490	50

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción está en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación. Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de 760 mm como mínimo.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural

interfiere con los requisitos de espacio.

- La superficie de trabajo es de un material resistente al calor.
- Si la placa de cocción está instalada sobre un horno, este lleva incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- En el cableado permanente se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona la desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales sobre cableado.
- El interruptor de aislamiento es de un tipo aprobado y proporciona una separación de 3 mm entre los contactos en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- Se puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades locales de construcción y las ordenanzas municipales.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.
- En la parte inferior de la placa de inducción se ha instalado un horno o un armario.

Cuando haya instalado la placa de cocción, asegúrese de que:

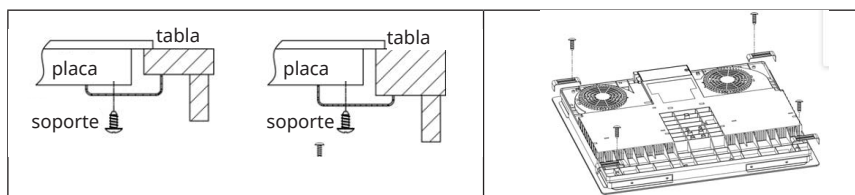
- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa de cocción está instalada encima de un cajón o armario, hay una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- Se puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

Antes de colocar los soportes de fijación

Coloque el aparato sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los reguladores que sobresalen de la placa de cocción.

Colocación de los soportes de fijación

Fije los soportes en el lado izquierdo y derecho con tornillos. Coloque la placa de inducción en el armario recortado.

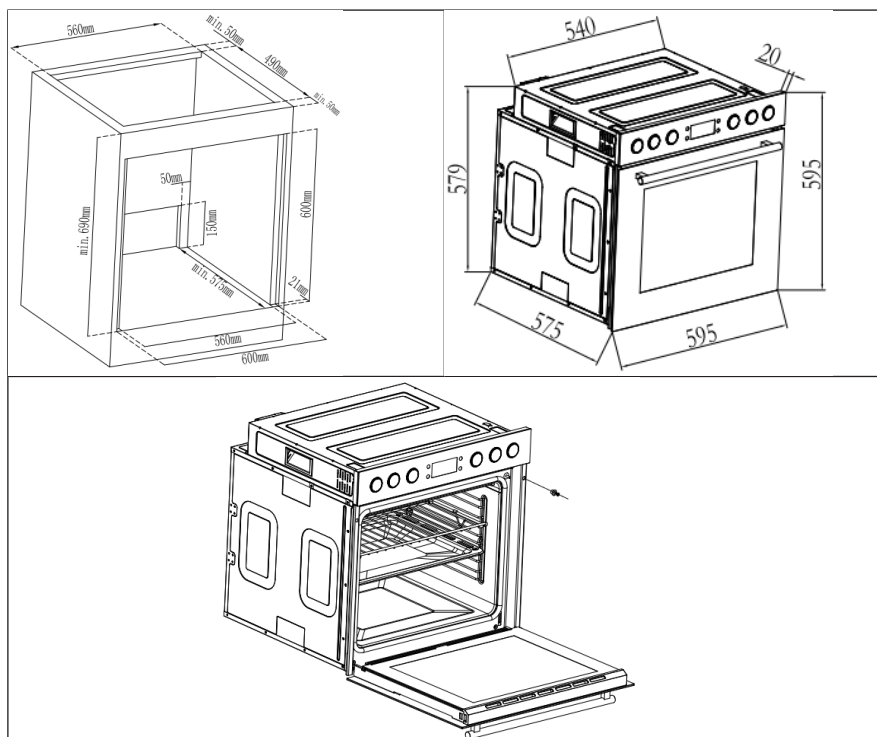


Atención

- Solamente nuestro personal o técnico de servicio debe instalar la placa de cocción. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca la instalación usted solo.
- No monte la placa de cocción encima de aparatos de refrigeración, lavavajillas o secadoras.
- Instale la placa de inducción de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su eficacia.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No utilice limpiadores de vapor.
- Conecte esta placa sólo a una fuente de alimentación con una impedancia del sistema no superior a 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a la autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Montaje del horno

- No use la puerta o el asa para levantar o mover el aparato.
- Durante la instalación, conecte el aparato de acuerdo con la normativa eléctrica.
- Transporte el aparato con al menos dos personas.
- Utilice las ranuras o las asas de alambre situadas a ambos lados para mover el aparato.
- Haga una abertura con las dimensiones indicadas en el diagrama para el horno que se va a instalar.
- Asegúrese de que el enchufe de red está desconectado y, a continuación, conecte el horno a la red eléctrica.
- Introduzca parcialmente el horno en el hueco preparado y conecte el horno a la placa de cocción. Los conectores situados al final del grupo de cables que salen de la placa de cocción deben insertarse en las tomas correspondientes del panel de control del horno según su color, es decir, un conector negro debe insertarse en una toma marcada con el mismo color y así sucesivamente.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Conecte el cable de tierra de la placa de cocción (amarillo-verde) con el terminal de tierra del horno (marcado) que se encuentra cerca de las tomas de corriente.
- Asegúrese de que el horno esté bien fijado en la carcasa. Fije el horno en la carcasa con la ayuda de dos tornillos. Atorníllelos a través del armario del horno y en la unidad de alojamiento.



CONEXIÓN ELÉCTRICA



¡Advertencia! Riesgo de descarga eléctrica

Solamente un electricista debidamente cualificado y autorizado debe realizar todos los trabajos eléctricos. No altere ni cambie de forma intencionada el suministro eléctrico.

¡El aparato debe estar conectado a tierra!

Nuestra empresa no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. ¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por instalación no profesional! Solamente una persona autorizada y cualificada debe conectar el aparato a la red eléctrica. La garantía solo cubre el aparato si la instalación se ha realizado correctamente.

Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a daños en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe quedar pisado, doblado o atrapado ni entrar en contacto con las partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.

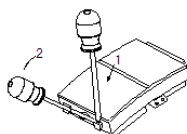
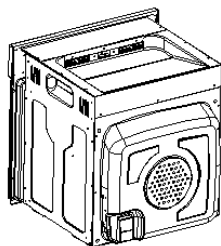
La red eléctrica debe corresponder a los datos indicados en la placa de características del aparato. El cable de alimentación del aparato debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Indicaciones de montaje

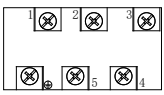
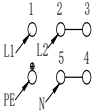
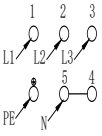
El aparato está fabricado para funcionar con corriente alterna trifásica (400 V/3N~50 Hz). La tensión nominal de las resistencias de la cocina es de 230 V. Es posible adaptar la cocina para que funcione con corriente monofásica mediante el puentado adecuado en la caja de conexiones de acuerdo con el esquema de conexiones que figura a continuación. El esquema de conexiones también se encuentra en la tapa de la caja de conexiones. Recuerde que el cable de conexión debe coincidir con el tipo de conexión y la potencia nominal del aparato.

El cable de conexión debe fijarse con una abrazadera antitracción.



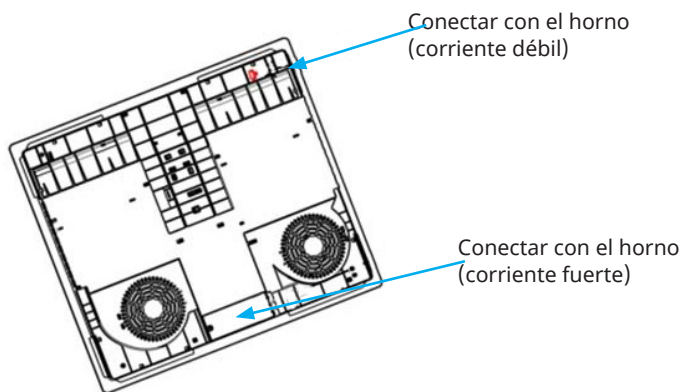
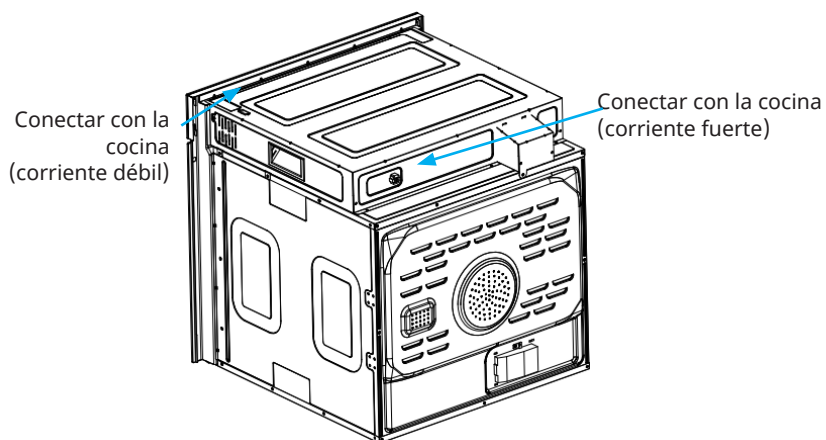
No olvide conectar el circuito de seguridad al borne de la caja de conexiones marcado con . La alimentación eléctrica de la cocina debe disponer de un interruptor de seguridad que permita cortar la corriente en caso de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser de al menos 3 mm.

Antes de conectar la cocina a la red eléctrica, lee la información de la placa de datos y el esquema de conexiones.

Esquema de conexión			Tipo de cable de conexión recomendado
¡Atención! Tensión de las resistencias 230 V ¡Atención! En caso de cualquier conexión, el cable de tierra  debe conectarse al terminal PE de .			
1	Para la conexión monofásica con puesta a tierra a 230 V, los puentes conectan los terminales 1-2-3 y los terminales 4-5, el cable de tierra a  .		H05VV-F3G4
2	Para la conexión bifásica con puesta a tierra de 400/230 V, los puentes conectan los terminales 2-3 y los terminales 4-5, el cable de tierra a  .		H05VV-F4G2.5
3	Para la conexión bifásica a tierra de 400-230 V, los puentes conectan los terminales 4-5, las fases en sucesión 1,2 y 3, el neutro a 4-5, el cable de tierra a  .		H05VV-F5G1.5
L1=R, L2=S, L3=T, N=terminal del cable neutro, PE=terminal del cable de tierra			

Conexión eléctrica de la placa de cocción

La placa de inducción funciona con corriente alterna de 230 V. La conexión eléctrica debe recibir la alimentación del horno.

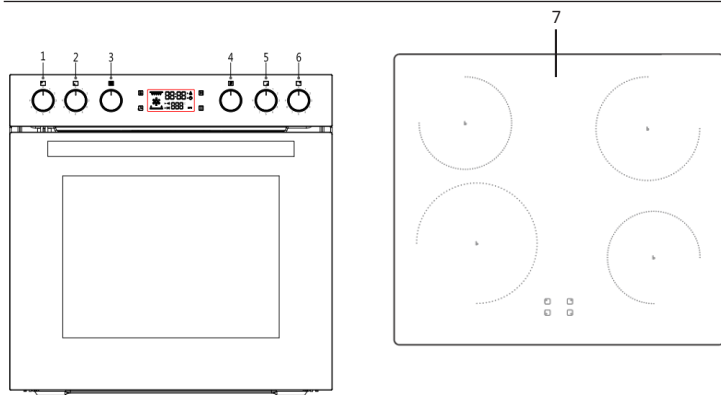


Cable de conexión eléctrica débil para placa y horno.

Antes de la puesta en marcha del aparato

- Una vez realizada esta sencilla operación, el horno está listo para su uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Utilice el horno sólo para cocinar alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Precaliente el horno a la temperatura de cocción antes de utilizarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una, para que el aire pueda circular libremente.
- No coloque bandejas de horno en la base del horno ni lo cubra con papel de aluminio. Esto provocará una acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coincidirán y el esmalte puede dañarse.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes y el vapor.
- Lea este manual de instrucciones y preste especial atención a la sección «Indicaciones de seguridad».
- Retire la película protectora que pueda haber todavía en la placa de inducción.

VISTA GENERAL DEL APARATO Y TECLAS DE CONTROL



1. Regulador de la zona de cocción trasera izquierda
2. Regulador de la zona de cocción frontal izquierda
3. Botón de selección de la función del horno
4. Regulador de la temperatura/tiempo del horno
5. Regulador de la zona de cocción frontal derecha
6. Regulador de la zona de cocción trasera derecha
7. Placa de inducción

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

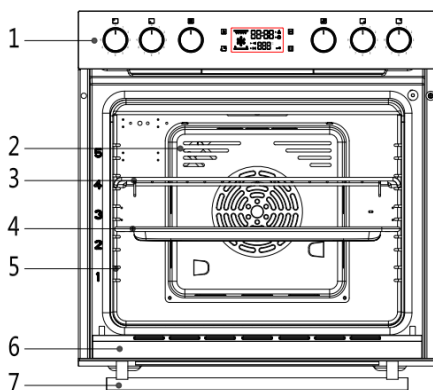
Antes del primer uso

Retire el embalaje, limpie el interior del horno y la placa de cocción. Saque y lave los accesorios del horno con agua tibia y un poco de detergente líquido. Encienda la ventilación de la habitación o abra una ventana. Caliente el horno (a una temperatura de 250°C durante aprox. 30 minutos), quite cualquier mancha y lave cuidadosamente el aparato.

¡Importante!

Lave el interior del horno únicamente con agua tibia y un poco de detergente líquido.

Vista general del horno



- | | |
|---|--------------------|
| 1. Panel de control | 4. Bandeja lateral |
| 2. Motor del ventilador (detrás de la placa de acero) | 5. Estante lateral |
| 3. Rejilla de alambre | 6. Puerta |
| | 7. Tirador |

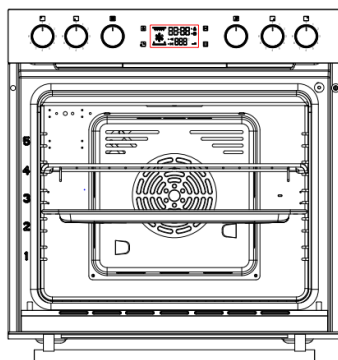
Accesorios

Los accesorios suministrados con el aparato son adecuados para preparar diversas comidas. Asegúrese de introducir los accesorios en el horno en el sentido correcto.

También dispone de una selección de accesorios opcionales, con los que podrá mejorar algunos de sus platos favoritos, o simplemente para hacer más cómodo el trabajo con el horno.

Inserción de accesorios

Puede introducir los accesorios en el horno en 5 niveles diferentes. Introdúzcalos siempre hasta el fondo para que los accesorios no toquen el panel de la puerta.

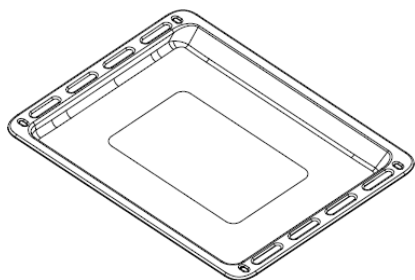


Los accesorios pueden retirarse aproximadamente hasta la mitad para quedarse bloqueados. Esto permite retirar fácilmente los platos.

Nota: Los accesorios pueden deformarse si se calientan demasiado. Una vez que vuelven a enfriarse, recuperan su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.

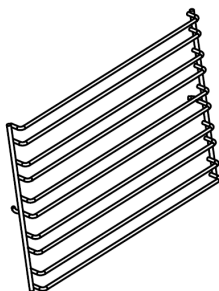
Bandeja de horno

Para tartas húmedas, pasteles, comidas congeladas y asados grandes. También se puede utilizar para recoger la grasa que gotea cuando se asa directamente en la rejilla.



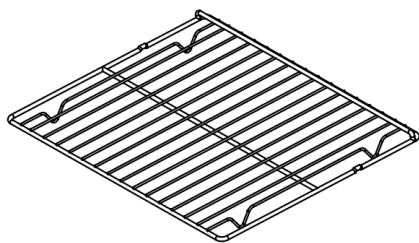
Rejilla de alambre

Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuelas en la rejilla deseada.



Estante lateral

Las guías laterales fijadas a los lados de la cavidad del horno tienen las siguientes posiciones ① ② ③ ④ ⑤. En el estante lateral extraíble puede ajustar cuatro alturas diferentes para hornear alimentos. Se utiliza para colocar parrillas y bandejas que se fijan a los laterales del horno.



PANEL DE CONTROL



K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
Interrupor recordatorio/ parámetro (temperatura/tiempo)	Reloj/ reserva	Puesta en marcha	Pausa/ Cancelar	Más/menos (función de cocción)	Más/menos (temperatura/ tiempo)

Pantalla

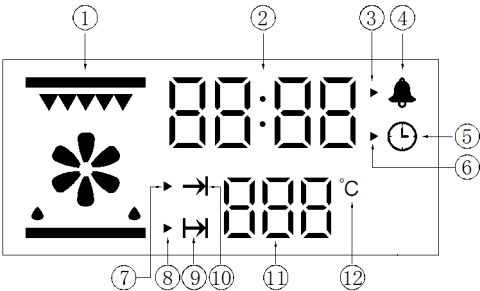


Ilustración similar: es posible realizar modificaciones

Iconos de la pantalla

Ico-nos	Función	Ico-nos	Función
1	Icono de función	8	Icono de ajuste de la hora de finalización de la cocción
2	Visualización de la hora	9	Función de reserva
3	Icono de ajuste de la hora del recordatorio	10	Icono de horno en funcionamiento
4	Icono de la hora del recordatorio	11	Visualización del valor de la temperatura
5	Icono de la hora del sistema	12	Unidad de grado Celsius
6	Icono de ajuste de la hora del sistema		
7	Icono de ajuste de los parámetros de funcionamiento (tiempo y temperatura)		

D.3 Descripción de iconos de función

Icono	Función	Icono	Función
	Elemento térmico exterior superior		Elemento térmico interior superior

	Ventilador de calefacción (Defrost)		Elemento calefactor inferior
	Elemento térmico trasero		

PROGRAMAS Y FUNCIONES

Encendido

Conecte el aparato a la red eléctrica. Todas las luces indicadoras de la placa se encenderán durante 1 segundo y luego entrarán en el estado de ajuste del reloj. La hora predeterminada muestra 12:00. La hora 12 parpadea, el icono de ajuste del reloj del sistema ► parpadea y el icono del reloj del sistema ⌚ está encendido de forma continua. Puede ajustar el reloj en este momento. Consulte las indicaciones de ajuste del reloj para obtener más detalles.

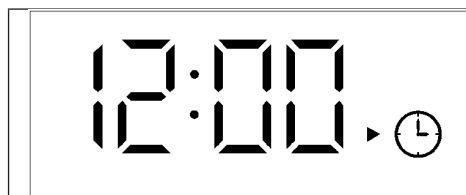
- Si no realiza ninguna acción durante 10 segundos, el horno entrará en modo de ajuste de minutos.
- Si no realiza ninguna acción durante 10 segundos en modo de ajuste de minutos, el horno entrará en modo reposo.
- Si no realiza ninguna acción durante 3 minutos en modo reposo, el aparato se apagará automáticamente y la pantalla no mostrará nada.
- En el estado de apagado, el botón o el regulador KB1 se puede cambiar al modo reposo, y el modo reposo muestra el reloj del sistema en tiempo real y el icono del reloj. (El efecto de visualización se muestra en la imagen 1.)



Foto 1: Modo reposo inicial

Configuración de la hora

En el modo reposo, toque el botón  una vez para acceder al modo de ajuste de la hora del sistema. En este momento, el valor de la hora del reloj y el icono de ajuste ► parpadean (tiempo 1s/1). Ajuste la hora girando el interruptor KB2. (0-23-0)



Imag. 2: Visualización de ajuste de horas y minutos

- Después de ajustar la hora, vuelva a tocar  para pasar al ajuste de los minutos. El valor de minutos y el icono de ajuste  parpadean en ese momento. Gire el regulador KB2 para ajustar los minutos (0-59-0 reciclable).
- Después de ajustar los minutos, vuelva a pulsar  para confirmar. Ha ajustado la hora correctamente. En ese momento, el icono de ajuste de la hora  se apaga y el segundo icono «:» parpadea (1 segundo/vez).
- Cuando se ajustan la hora y los minutos, el icono de ajuste del reloj del sistema  parpadea y el icono del reloj del sistema  está encendido de forma continua. Tras la confirmación, el icono de ajuste  se apaga y el icono del reloj del sistema  sigue mostrándose. En el modo de ajuste de la hora, si no toca el botón  para confirmar en el plazo de 10 segundos, el aparato entrará automáticamente al modo de ajuste de los minutos. Si no pulsa el botón  para confirmar en los 10 segundos siguientes a la finalización del ajuste de la hora, el sistema finaliza por defecto el ajuste de la hora y vuelve automáticamente al modo reposo. Si no ajusta la hora en los 20 segundos posteriores al encendido, la hora predeterminada del sistema es 12:00 y el aparato entra en modo reposo. Si se desconecta la alimentación, la hora se reiniciará.
- En el modo reposo, sólo se muestra la hora del sistema.

Seleccionar una función

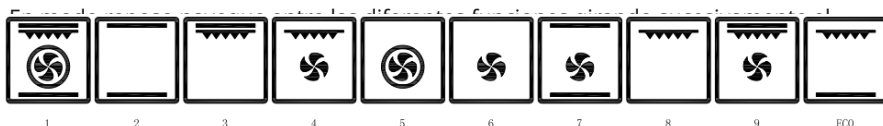


Foto 3: Modo de funcionamiento del horno

- Al seleccionar la función, la posición del reloj muestra la hora predeterminada de la función correspondiente (Posición del reloj en modo Eco muestra «Eco»). La posición de temperatura muestra la temperatura por defecto de la función correspondiente.
- Al encender el aparato por primera vez, la función de temperatura ajustable, el valor de temperatura por defecto y el icono de temperatura , así como el icono de ajuste de los parámetros de trabajo  parpadean. El icono de funcionamiento del horno  está encendido de forma continua. Si la temperatura no es ajustable para esa función, el valor por defecto del reloj y el icono de ajuste de parámetro  parpadean.

parpadean. El icono de funcionamiento del horno  está encendido de forma continua.

- Al seleccionar la función, puede pasar al ajuste de la temperatura y del tiempo de funcionamiento tocando el botón .
- Si ajusta la temperatura, el valor de temperatura, el icono de temperatura  y el icono de ajuste de los parámetros de trabajo  parpadean; Si ajusta el tiempo de trabajo, el valor del tiempo de trabajo y el icono de ajuste de los parámetros de trabajo  parpadean.
- El valor de temperatura o el tiempo de trabajo pueden ajustarse girando el interruptor de programación KB2. Si no ajusta el tiempo de trabajo y la temperatura, o no toca  para confirmar en los 10 segundos siguientes a la finalización del ajuste, el sistema vuelve automáticamente al modo reposo.
- Después de ajustar el tiempo o la temperatura de trabajo, cuando el horno se pone en marcha, el icono del parámetro de funcionamiento  se apaga.
- Consulte la tabla de funciones para obtener más información.

Notas

1. Rango de tiempo de ajuste de la función asado: 0 minutos a 10 horas.
2. Cuando el tiempo de asado está ajustado a 0 minutos, si toca el botón  en ese momento, el horno no funcionará y el sistema volverá automáticamente al modo reposo.
3. Cuando el tiempo de asado está ajustado a 0 minutos, si el ajuste de la función de reserva se realiza en este momento, después de ajustar el tiempo de reserva, toque el botón , el horno no realizará ninguna reserva, y el sistema volverá automáticamente al modo reposo.

Función de consulta

1. En el estado de barbacoa, toque el botón  una vez. La consulta de la hora del sistema, la posición del reloj muestra la hora actual del sistema, el segundo icono parpadeará. Vuelva a pulsar el botón  o 10 segundos después volverá automáticamente a la visualización del tiempo de la barbacoa.
2. Al final del ajuste de la hora de recordatorio, reserva o estado de la barbacoa, toque  para consultar la cuenta atrás restante de la alarma. Vuelva a tocar el botón  o 10 segundos más tarde volver automáticamente a su estado original. Puede consultar el tiempo de alarma restante y restablecer el tiempo de alarma en estado de espera, cuando el tiempo de cuenta atrás de la alarma es inferior a 1 minuto, el reloj muestra 0:00.
3. En el estado de reserva, al pulsar una vez  puede consultar la hora de inicio de cocción, el reloj muestra la hora de inicio de cocción; el valor del reloj parpadea. Vuelva a pulsar el botón  o 10 segundos después volverá automáticamente a la visualización del tiempo del sistema.

Función de alarma

Toque el botón  en el modo reposo para acceder a la función de recordatorio, en este momento el valor de la hora parpadeará y el valor de los minutos permanecerá encendido. El icono de ajuste de la hora de recordatorio  parpadea, el icono de la

hora de recordatorio  está encendido de forma continua.

1. Gire el regulador de programación KB2 para ajustar la hora, en este momento el valor de la hora es siempre brillante, el rango de ajuste del valor es 0-23.
2. Toque de nuevo el botón , el valor de los minutos parpadea y el de las horas se mantiene iluminado;
3. Gire el regulador de programación KB2 para ajustar el minuto, en este momento el valor del minuto es siempre brillante, el rango de ajuste es 0-59.
4. Una vez ajustada la hora de la alarma, puede tocar  para confirmarla. En este momento, la pantalla muestra la hora del sistema, el icono de ajuste de la hora de recordatorio  se apaga, el segundo icono  parpadea, el  está siempre encendido y la hora de recordatorio comienza la cuenta atrás en segundos. Cuando la cuenta atrás llegue a 00:00, el zumbador sonará durante 1 minuto (1 segundo/vez), y el icono de recordatorio de tiempo  estará parpadeando (1 segundo/vez). Pulse cualquier botón para detener el parpadeo.

Notas:

- Durante la configuración, el segundo icono «:» y el icono del despertador  se iluminarán de forma continua.
- Durante la configuración, el botón táctil  cancelará el ajuste actual de la hora del recordatorio y el aparato volverá al modo reposo.
- Si se ha configurado una función de recordatorio, el icono de recordatorio  aparecerá siempre que el menú esté funcionando, y se podrá consultar la hora del recordatorio.

Función de bloqueo de botones

- Bloqueo: mantenga pulsado el botón  y  simultáneamente durante 3 segundos en modo reposo o funcionamiento. Cuando el zumbador suena una vez, significa que entra en el estado de bloqueo de botones. El icono de bloqueo de botones  se ilumina de forma continua.
- Desbloqueo: mantenga pulsado el botón  y  simultáneamente durante 3 segundos en el modo bloqueo. El zumbador suena una vez, el icono  del bloqueo de botones se apaga y puede desbloquearse.

Notas

- En el estado de bloqueo de botones, la pantalla será la misma que en el estado normal, todos los botones y mandos no funcionarán excepto el botón de desbloqueo.
- Cuando el aparato funciona en estado de bloqueo de botones, es necesario desbloquear primero los botones para poder apagar el aparato.

Función de inicio/pausa/cancelación

1. Después de configurar la función de barbacoa, toque el botón  para empezar la cocción; si toca el botón  cuando la barbacoa está suspendida, puede reiniciar

el trabajo.

2. Durante la barbacoa en el horno, toque el botón  una vez para pausar la cocción, la temperatura y el tiempo parpadearán en la pantalla, el icono de funcionamiento del horno → parpadeará, el icono de función estará siempre encendido; toque de nuevo el botón  para cancelar la cocción en curso.
3. Cuando ajuste la hora del sistema, pulse el botón  para salir directamente del estado de ajuste del reloj y volver al modo reposo.
4. Cuando la función del horno, el tiempo de trabajo y la temperatura estén ajustados, pulse el botón  para salir del estado de ajuste de funciones y volver al modo reposo.
5. Después de ajustar la función de reserva o de entrar en la función de reserva, pulsando el  botón se puede volver directamente al modo reposo.

Función de protección

A. La pantalla mostrará E-1 si el sensor está en cortocircuito o desconectado, el zumbador sonará continuamente durante 10 veces, 1 segundo/vez (consulte la imagen 6). Pulse el botón  para volver al modo reposo en este momento.

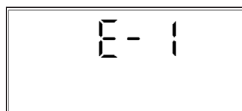


Foto 6: Visualización de la alarma de anomalía del sensor

B. Además de la función de descongelación y la función ECO, cuando la otra función del horno empieza a calentar durante 5 minutos y la temperatura es $<35^{\circ}\text{C}$, indica que la resistencia está averiada. La pantalla muestra E-2, el zumbador suena 10 veces, una vez cada 1 segundo (efecto de la pantalla como se muestra en la imagen 7). En este punto, puede volver al modo reposo tocando el botón .

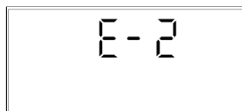


Foto 7: Visualización de la alarma de anomalía del elemento calefactor

Otras instrucciones

1. Sonido clave

1.1 Sonido al pulsar el botón

1.2 Sonido de alarma: Sonido de elemento calefactor defectuoso, sonido de sensor defectuoso;

1.3 Sonido de aviso: La temperatura alcanza el valor establecido, barbacoa cuenta atrás a 0, el tiempo de la cuenta atrás de la alarma es cero.

MENÚ DEL MODO DE TRABAJO

Este aparato tiene 10 funciones de grill para elegir.

Núm. función	Icono	Descripción de la función
Función q		Calor inferior con ventilador: Este método de cocción utiliza el elemento inferior junto con el ventilador, que ayuda a hacer circular el calor rápidamente. Esta función es adecuada para alimentos que necesitan calentar la parte inferior, por ejemplo pizza, etc.
Función 2		Horno convencional (calentamiento arriba y abajo): Adecuado para asar carne u hornear alimentos en una sola capa.
Función 3		Grill completo: En este modo, todos los elementos calefactores superiores, interiores y exteriores, funcionan y el calor desciende hacia los alimentos. Este modo es adecuado para hornear salchichas medianas o grandes, tocino, filete de ternera, pescado, etc.
Función 4		Medio grill con ventilador: Este método de cocción utiliza la resistencia superior con ventilador, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar pequeñas porciones de tocino, tostadas, carne, etc.
Función 5		Horno con ventilador: Esta función utiliza el ventilador para hacer circular el calor y hornear los alimentos. El tiempo de horneado será corto, por lo que es económico. El ventilador de calentamiento se transferirá equilibradamente a cada rejilla, evitando el sabor a mezcla entre diferentes platos.

Función 6		Descongelar: El ventilador funciona sin calefacción a temperatura ambiente. Tiempo de descongelación según cantidad y serie de alimentos. En cuanto al tiempo de descongelación, consulte las instrucciones de la etiqueta del envase de los alimentos.
Función 7		Ventilador con elemento inferior y superior: Este método de cocción es el método de cocción tradicional, el calor de cocción provendrá de los elementos superior e inferior.
Función 8		Medio grill: Este método de cocción utiliza únicamente la parte interior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar pequeñas porciones de tocino, tostadas, carne, etc.
Función 9		Calentamiento por ventilador y modo grill: Este modo usa el elemento de calor superior y ventilador juntos para que el calentamiento interior circule rápidamente. Es adecuado para hornear alimentos rápidamente y bloquear la humedad interior de los alimentos, tales como bistec, hamburguesa, y algunas verduras.
Función 10		Modo ECO: Este método de cocción utiliza el anillo interior superior y el elemento calefactor inferior para controlar la temperatura, haciendo que el asado ahorre más energía. Es principalmente adecuado para alimentos grandes, la temperatura del horno sube lentamente, el calor penetra completamente y se reduce el consumo excesivo de calor.

USO

Antes de utilizar el horno por primera vez

Calentar el horno

Para eliminar el olor a cocina nueva, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora de calentamiento superior/inferior a 250 °C es ideal para este fin. Asegúrese de que no quedan restos de embalaje en el compartimento de cocción.

1. Utilice el selector de funciones para ajustar Calefacción superior/inferior.
2. Coloque el selector de temperatura en 240 °C. Después de una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de funciones a la posición de apagado.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua jabonosa caliente y un paño de cocina suave.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar el aparato de forma ecológica y a ahorrar energía:

1. Utilice utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte en el horno, ya que la transmisión del calor será mejor.
2. Mientras cocina sus platos, realice una operación de precalentamiento si así se aconseja en el manual de usuario o en las instrucciones de cocción.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
4. Intente cocinar más de un plato al mismo tiempo en el horno, siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción sobre la parrilla de alambre.
5. Cocine más de un plato uno tras otro. El horno ya estará caliente.
6. Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
7. Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Funcionamiento del horno

Información general sobre horneado, asado y parrilla

Peligro de quemaduras por vapor caliente Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

Consejos para hornear

1. Utilice placas metálicas o recipientes de aluminio adecuados con revestimiento antiadherente o moldes de silicona resistentes al calor.
2. Aproveche al máximo el espacio de la rejilla.
3. Se recomienda colocar el molde en el centro de la rejilla.
4. Mantenga cerrada la puerta del horno.

Consejos para asar

1. Sazonar con zumo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de la cocción al cocinar un pollo entero, o un trozo grande de carne.
2. La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
3. Debe calcular unos 4 ó 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.
4. Deje reposar la carne en el horno unos 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no sale al cortar la carne.
5. El pescado en un plato resistente al fuego debe colocarse en la rejilla en el nivel medio o inferior.

Consejos para asar a la parrilla

La parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves, y conseguirá una bonita superficie dorada sin que se seque demasiado. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para asar a la parrilla, al igual que las verduras con un alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.

RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

El horno puede tener alguna avería anormal durante su funcionamiento. Consulte la lista de averías antes de llamar al servicio técnico, puede que alguna avería la pueda reparar usted mismo.

Funcionamiento normal

Cuando utilice el horno por primera vez, es posible que se produzca una situación de olor peculiar y humo durante algunas horas; abra la función de calefacción para dejar que el horno arda sin nada durante 1 hora cuando utilice el horno por primera vez, luego cierre la función de calefacción, espere un tiempo hasta que el horno se enfríe, abra la puerta y limpie el horno.

Cuando el horno está en marcha, puede producir sonidos de crujido debido al pozo de metal.

Si los alimentos a calentar tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calor puede expulsar vapor durante el funcionamiento.

El ventilador empezará a funcionar 15 minutos después de que el horno empiece a funcionar. Aunque el horno esté cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.

Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
Para una cocción larga, puede apagar el horno antes de sacar los alimentos y terminar de prepararlos con el calor residual.

Tabla de averías

Problema	Motivo	Sugerencia
El horno no funciona	Interrupción de la corriente eléctrica	Compruebe si hay luz en la cocina o si puede poner en marcha otro electrodoméstico
	Avería del disyuntor	Compruebe si el disyuntor funciona
	Olvidó pulsar la función de temporizador	Reinicie la función del temporizador

La lámpara no se enciende	La lámpara es defectuosa	Sustituya la lámpara
	Sin corriente eléctrica	Compruebe si el horno tiene corriente eléctrica
El horno deja de funcionar de repente durante el trabajo	Interrupción de alimentación	Compruebe si hay luz en la cocina o si puede poner en marcha otro electrodoméstico
	Termostato de cierre normal protector	Compruebe si el ventilador funciona, si es así, cambie el termostato por uno nuevo
El horno no calienta	No ha ajustado la temperatura	Ajuste la temperatura
	Si este modelo tiene temporizador, no se puede ajustar el tiempo	Configure el temporizador
	No hay energía.	Compruebe la alimentación
	Elemento calefactor dañado	Cambie el elemento calefactor
Sale agua por la puerta de cristal cuando el aparato está en marcha	La junta de la puerta está reventada	Cambie la junta de la puerta
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte	Cambie la bisagra
El horno deja de funcionar, pero el motor frío sigue funcionando	Horno ha funcionado durante mucho tiempo, por lo que requiere más tiempo para enfriarse	Toca la salida de aire. Si sientes que sale aire caliente, es normal
	El termostato abierto normal tiene un problema	Si la temperatura del aire de salida es la temperatura ambiente, es necesario cambiar por un nuevo termostato abierto normal

Si el problema no se ha resuelto:

- Separe la unidad de la red eléctrica (desactive o desenrosque el fusible).
- Llame al servicio postventa de Klarstein.
- No intente reparar el aparato usted mismo. No hay artículos de servicio al cliente dentro del aparato.

CONSEJOS PARA HORNEAR Y ASAR

Consejos para hornear

1. Cómo saber si el bizcocho está bien cocido: Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, introduzca un palillo en el bizcocho por el punto más alto. Si el palillo sale limpio, el pastel está listo.
2. El pastel se derrumba: Utilice menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados más baja. Respete los tiempos de mezcla especificados en la receta.
3. El bizcocho ha subido en el centro, pero es más bajo en los bordes: No engrase las paredes del molde. Después de hornear, corte el pastel cuidadosamente con un cuchillo.
4. El pastel se oscurece demasiado por encima: Colóquelo más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel durante un poco más de tiempo.
5. El pastel está demasiado seco: Al finalizar, haga pequeños agujeros en el bizcocho con un palillo de cóctel. A continuación, rocíelo con zumo de fruta o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados superior y reduzca el tiempo de horneado.
6. El pan o el pastel (por ejemplo, la tarta de queso) tiene buen aspecto, pero está empapado por dentro (pegajoso, salpicado de agua): Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para tartas con cobertura húmeda, hornear primero la base. Espolvóreelo con almendras o pan rallado y, a continuación, coloque la cobertura por encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.
7. El bizcocho se dora de forma irregular: Seleccione una temperatura ligeramente inferior para que el bizcocho se hornee de forma más uniforme. Hornee pasteles delicados en un solo nivel utilizando el calentamiento superior/inferior. El papel sulfurizado que sobresale puede afectar a la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel sulfurizado a la medida de la bandeja de horno.
8. El fondo de la tarta de frutas es demasiado ligero: Coloque el pastel un nivel más abajo la próxima vez.
9. El zumo de fruta se desborda. La próxima vez utilice la sartén universal más profunda, si tiene una.
10. Las piezas pequeñas de masa de levadura se pegan unas a otras al hornearlas: Debe quedar un espacio de unos 2 cm alrededor de cada pieza. De este modo, queda espacio suficiente para que los productos horneados se expandan bien y se doren por todos los lados.
11. Usted estaba horneando en varios niveles: Los elementos de la bandeja de horneado superior son más oscuros que los de la bandeja de horneado inferior. Utilice siempre aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. Las bandejas de horno que se introducen al mismo tiempo en el horno no estarán listas necesariamente al mismo tiempo.
12. Se forma condensación al hornear pasteles húmedos: Al hornear puede formarse vapor de agua, que escapa por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los frentes de las unidades

adyacentes. Es un proceso natural.

Consejos para asar

- Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante aprox. 4 minutos, antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Ase siempre con la puerta del horno cerrada.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que ase deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan suculentos y jugosos.
- Dé la vuelta a los alimentos que esté asando transcurridos 2/3 del tiempo.
- No añada sal a los filetes hasta que se hayan asado.
- Añada un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aprox. 1/2 cm de líquido.
- Añada líquido generosamente para los asados. Cubra la base de la fuente con aprox. 1-2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, los mejores resultados se consiguen colocándola en el centro de la rejilla. La bandeja universal también debe introducirse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogen en la bandeja y el horno se mantiene más limpio.
- Al asar, no introduzca la bandeja de horno o la sartén universal en el nivel 4 ó 5. El elevado calor la deforma y el compartimento de cocción puede resultar dañado al extraerla.
- El elemento de la parrilla se enciende y apaga continuamente. Esto es normal. El ajuste de la parrilla determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Para el asado de cerdo con corteza, corte la corteza en forma de cruz y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Gire después de 2/3 del tiempo especificado.
- Para el pato o la oca, perfora la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite que la grasa se agote.
- Dé la vuelta a los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo, no es necesario dar la vuelta al pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno en posición de nadar con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para el horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- Cómo saber si el asado está listo. Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la prueba de la cuchara. Presione el asado con una cuchara. Si está firme, está listo. Si se puede presionar con la cuchara, hay que cocerlo un poco más.
- El tueste es demasiado oscuro y los chicharrones están parcialmente quemados. Compruebe la altura del estante y la temperatura.
- El asado tiene buen aspecto pero los jugos están quemados. La próxima vez, utilice un molde más pequeño o añada más líquido.
- El asado tiene buen aspecto pero los jugos son demasiado claros y acuosos. La próxima vez, utilice un molde más grande y menos líquido.

- El vapor sale del asado al hilvanarlo. Esto es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. Puede depositarse y formar condensación en el panel de interruptores del refrigerador o en los frentes de las unidades adyacentes.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Limpie el horno después de cada uso. Al limpiar el horno, la iluminación debe estar encendida para poder ver mejor las superficies.
- Lave el interior del horno únicamente con agua tibia y un poco de detergente líquido.
- Después de limpiar el interior del horno, séquelo con un paño.
- No limpie nunca las superficies del horno con vapor.
- Limpie la cavidad del horno solamente con agua jabonosa tibia y una esponja o un paño suave. No utilice limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puede aparecer en la parte inferior del horno son el resultado del goteo o derrame de alimentos, que se produce durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se cocinan a una temperatura demasiado alta o en cacerolas demasiado pequeñas.
- Seleccione una temperatura y una función de cocción adecuadas para el alimento que va a cocinar. Asimismo, asegúrese de colocar los alimentos en platos de un tamaño adecuado y utilizar la bandeja recogegotas cuando proceda.
- Limpie la cavidad del horno solamente con agua jabonosa tibia y una esponja o un paño suave. No utilice limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos en su aparato, debe comprobar con el fabricante del limpiador que es adecuado para su uso en este aparato.
- Los daños causados al aparato por un producto de limpieza no se repararán gratuitamente, aunque el aparato se encuentre dentro del periodo de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

Limpieza del horno

No limpie el horno con limpiadores de horno ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras esté caliente.

Para limpiar las paredes laterales y la puerta del horno

1. Desmonte los estantes laterales izquierdo y derecho, el método consiste en empujar la parte inferior de los estantes y tirar hacia los lados al mismo tiempo, empuje hacia arriba los estantes laterales y gírelos hasta nivelarlos, y saque el estante.
2. Limpieza de los lados izquierdo y derecho, el orden de instalación es inverso al orden de desmontaje.

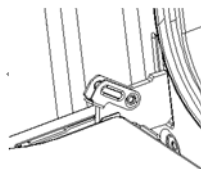
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Cada bisagra de la puerta tiene una varilla de bloqueo, cuando está cerca, la puerta se fija en su lugar, entonces la puerta no se desmonta. Si con el fin de quitar la puerta hacia abajo para abrir la barra de bloqueo, la bisagra se bloqueará y no mordería.

Cuando la bisagra no esté bloqueada, tendrá una gran fuerza para cerrarse de repente. Asegúrese de que la barra de bloqueo está cerrada todo el tiempo, y de que estaba abierta al retirar la puerta.

Desmontar la puerta

- Abrir completamente la puerta
- Doble hacia arriba los lados derecho e izquierdo de la barra de bloqueo. (imagen A)
- Cierre la puerta hasta llegar al escalón de tope, sujétela por los lados izquierdo y derecho y, a continuación, vuelva a cerrar la puerta, hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella hacia fuera.

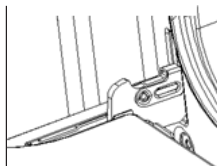


A

Montar la puerta del horno

Desmonte la puerta en orden inverso.

- Al instalar la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras encajan directamente en la boca de apertura.
- Los dos lados del rebajo de la bisagra deben morder entre sí.
- Al abrir la puerta, extienda hacia abajo la barra de bloqueo (imagen B)
- Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Llame al servicio técnico.

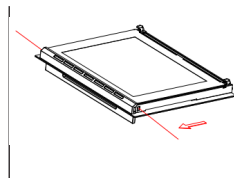


B

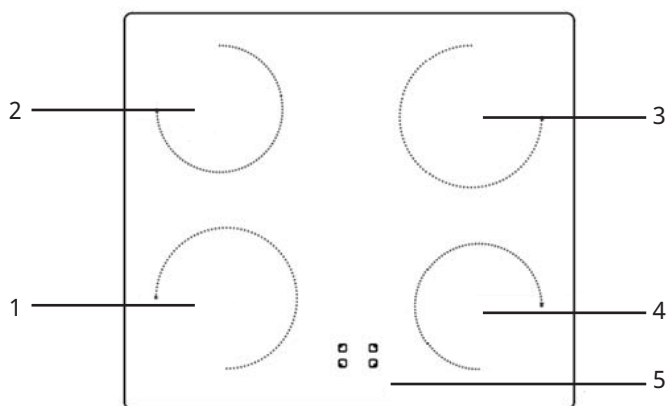
Desmontar y montar el cristal de la puerta

Desmontaje

- Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela.
- Presione con dos dedos índice el botón del soporte del cristal interior de la puerta
- Retire el cristal interior y el cristal central.



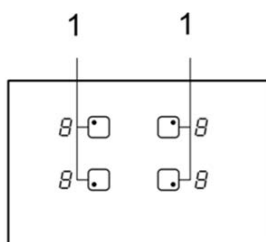
VISTA GENERAL DE LA PLACA DE INDUCCIÓN



- 1 Zona de máximo 2100 W
- 2 Zona de máximo 1500 W
- 3 Zona de máximo 2100 W

- 4 Zona de máximo 1500 W
- 5 Panel de control

Panel de control



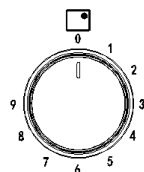
- 1 Seleccionar zona de calefacción

¡Atención! ¡Peligroso!

Si el cristal tiene algunos arañazos, puede agrietarse. No utilice la espátula de cristal, producto de limpieza abrasivo y corrosivo o detergente para limpiar el cristal.

Montaje

- Coloque el cristal interior/central en la puerta
- Instale el soporte de la puerta con la mano, tenga en cuenta que el soporte de la puerta debe sujetar el cristal central.
- Introduzca la puerta del horno.

**Retirar e instalar los estantes laterales**

Para limpiar los laterales del horno, debe retirar el estante lateral para limpiar el horno. Empuje con una mano el lado de la cavidad y con la otra, agarre la parte delantera de la estantería. Tire de ella hacia fuera.

Sustitución de la lámpara del horno

Si la bombilla de la luz del horno falla, debe sustituirse. ¡Riesgo de descarga eléctrica! Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar que se estropee.
- Desenrosque la tapa de cristal girándola en sentido antihorario.
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
- Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.

Inspecciones periódicas

Además de mantener limpia la cocina, debería:

1. realizar inspecciones periódicas de los elementos de control y de las unidades de cocción de la cocina. Una vez transcurrido el periodo de garantía, deberá realizar una inspección técnica de la cocina en un centro de servicio al menos una vez cada dos años.
2. solucionar cualquier fallo de funcionamiento. Realice el mantenimiento periódico de las unidades de cocción de la cocina.

¡Atención! Todas las reparaciones y actividades reglamentarias deben ser llevadas a cabo por el centro de servicio apropiado o por un instalador debidamente autorizado.

PLATOS DE PRUEBA

Aquí le ofrecemos todo tipo de recetas y el marco ideal para elegir. Le mostrará qué tipo de calentamiento y qué temperatura de son los más adecuados para sus platos. Encontrará información sobre los accesorios adecuados y su altura de inserción, así como consejos sobre recipientes de cocción y métodos de preparación.

Instrucciones:

- A. Los valores de la tabla pueden aplicarse siempre a los platos colocados en el horno frío y vacío. Precaliente el horno sólo cuando se indica en la tabla siguiente. No coloque el papel antiaceite sobre los accesorios antes de finalizar el precalentamiento.
- B. Los parámetros de cocción indicados en las tablas son aproximados y pueden corregirse en función de su propia experiencia y preferencias culinarias.
- C. Utilice los accesorios suministrados. Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- D. Al retirar el accesorio o la vajilla del horno, debe utilizarse ua manopla para horno.

Tabla de horneado y asado

Alimentos	Accesorio	Función calenta- miento	Estantería	Tempera- tura	Tiempo de calen- tamiento (Minutos)
Pastel	Molde redondo		2.ª ranura	140-160	30-45
Pan	Bandeja para hornear		2.ª ranura	180-200	10-20
	Molde		3.ª ranura	170-190	10-20
	Bandeja para hornear		3.ª + 1.ª ranura	160-180	10-20
Pizza fina (fría)	Bandeja para hornear		2.ª ranura	190-210	15-25
Pizza profunda (fría)	Molde		2.ª ranura	180-200	20-30
	Bandeja para hornear + estante		3.ª + 1.ª ranura	170-190	25-35

Alimentos	Accesorio	Función calenta- miento	Estantería	Tempera- tura	Tiempo de calen- tamiento (Minutos)
Un trozo de pan (9 rebanadas)	Estante		3.ª ranura	160-170	10-15
	Estante		3.ª + 1.ª ranura	160-180	15-25
Salchichas	Estante		3.ª ranura	160-180	10-15
Costillas	Estante		3.ª ranura	200-220	20-35
Carne de cerdo	Bandeja para hornear		2.ª ranura	190-210	70-85
	Bandeja para hornear		1.ª ranura	180-200	55-70
Bistec (3 cm de grosor)	Bandeja para hornear		2.ª ranura	190-210	20-35
Pollo entero pequeño (1,2 kg)	Estante		2.ª ranura	200-220	50-60
Pollo entero (1,6 kg)	Estante		2.ª ranura	190-210	50-60
Trozos pequeños de pollo (150 g)	Estante		3.ª ranura	200-220	30-40
Ganso entero (3,5 kg)	Estante		2.ª ranura	170-190	60-70
Trozo grande de cordero con hueso (1,2 kg)	Bandeja para hornear		2.ª ranura	170-190	60-70
Pescado entero (1,0 kg)	Estante		2.ª ranura	200-220	30-40
Pescado entero (1,5 kg)	Estante		2.ª ranura	180-200	40-50

Instrucciones

Referencia	Descripción
	Zona superior izquierda
	Zona inferior izquierda
	Zona superior derecha
	Zona inferior derecha
	Pantalla: Muestra el nivel de potencia, el código de error y el estado de la placa de cocción.

Cómo utilizar la placa de inducción para empezar a cocinar

Tras el encendido, el zumbador emite un pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa de cocción ha entrado en estado de espera.

1. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
2. Seleccione el regulador correcto de la zona de calefacción. Gire el regulador para activar la zona de cocción. El tubo de la zona parpadeará 3 segundos, y luego mostrar el nivel de calentamiento que elija.

Cuando haya terminado de cocinar,

gire el regulador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición cero para apagar la placa de inducción.

Tenga cuidado con las superficies calientes.

"H" significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. La señal

desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa que aún está caliente.

PROTECCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado por defecto se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente al cabo de 1 minuto.

AVISO DE CALENTAMIENTO RESIDUAL

Cuando la placa de cocción lleve un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. La letra «H» aparece para advertirle que la zona de cocción está caliente.

Ajustes de calor

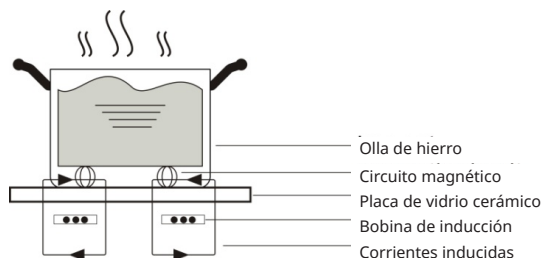
Ajustes de calor	Idoneidad
1-2	calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida derretir chocolate, mantequilla y alimentos que arden rápidamente cocción a fuego lento calentamiento lento
3-4	recalentamiento cocción rápida cocinar arroz
5-6	tortitas
7-8	salteado cocinar pasta

9	salteado abrasador llevar la sopa a ebullición agua hirviendo
---	--

Nota: El símbolo de realce aparece en la pantalla a partir del nivel 9 ajustado en el dial. Transcurridos unos 5 minutos, la pantalla vuelve a "9" y el refuerzo se reactiva girando el regulador a "8" y luego a "9" de nuevo.

UNAS PALABRAS SOBRE LA COCINA DE INDUCCIÓN

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta sólo porque la sartén acaba calentándolo.



Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los reguladores estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar el manejo de los reguladores.

Elija la batería de cocina adecuada

Utilice únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla.

Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para

inducción.

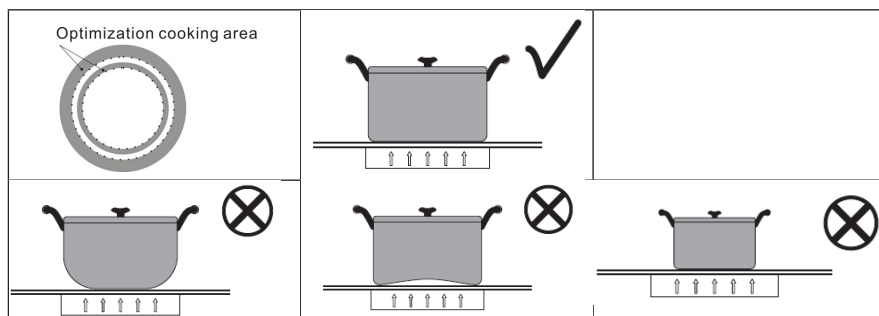
Si no dispone de imán:

1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
2. Siga los pasos indicados en «Para empezar a cocinar».
3. Si no  parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

Tamaño de la zona de cocción (diámetro/mm)	La batería de cocina mínima (diámetro/mm)
160	120
180	140

- Las ollas y sartenes deben colocarse exactamente en el centro de la zona de cocción.
- En algunas zonas de cocción se indica un diámetro interior, con un contorno más claro, que aconseja al usuario elegir una zona de cocción más pequeña, si dispone de ella, con una olla de menor diámetro. Así se obtiene un rendimiento y una eficacia óptimos. No obstante, puede utilizar cacerolas con diámetros inferiores a este límite.



CUIDADO Y LIMPIEZA

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto

depende de muchos factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine.

Experimente con la placa de cocción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no grasos sobre el cristal).	Desconecte la alimentación de la placa de cocción. Aplique un limpiador de placas de cocina mientras el cristal está todavía caliente (¡pero no caliente!) Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. Vuelva a encender la placa de cocción.	· Cuando la placa de cocción esté apagada, no habrá indicación de «superficie caliente», ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! · Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. · No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse.

Hervores, derretimientos y derrames azucarados calientes en el vaso.	Quítelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o una rasqueta de hoja de afeitar adecuada para placas de inducción de vidrio, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: Desconecte la alimentación de la placa de cocción. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. Siga los pasos 2 a 4 de «Suciedad diaria en cristales».	· Limpie lo antes posible las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames. Si se dejan enfriar sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del cristal. · Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la cuchilla de un rascador está afilada como una cuchilla de afeitar. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en los controles táctiles	Desconecte la alimentación de la placa de cocción. Limpie las salpicaduras. Limpie la zona de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. Seque completamente la zona con una toalla de papel. Vuelva a encender la placa de cocción.	· Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no se enciende.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Revise si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los mandos Consulte las indicaciones en la sección «Uso de la placa de cocción».
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrate de que la zona de control táctil está seca y utiliza la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice baterías de cocina con plana y bases lisas. Vea «Elegir la batería de cocina adecuada». Vea «Mantenimiento y limpieza».
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo al reducir el ajuste de calor.

Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las cacerolas no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada	Use únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Vea «Elegir la batería de cocina adecuada». Centre la sartén y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha desconectado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error.	Fallo técnico.	Anote las letras y números de error, desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Visualización e inspección de fallos

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Código de error	Descripción	Posible causa	Solución
E1	Fallo de detección de olla	No hay ollas o el tamaño, material, etc. no es el adecuado, o no está colocada con precisión en el centro de la zona de cocción.	Verifique que la olla esté correctamente colocada
		El chip no detecta la sartén	Sustituya la placa de la unidad
E2/E3	Tensión demasiado alta o demasiado baja	La tensión de corriente entre los cables neutro y vivo no está dentro del rango de funcionamiento del aparato: 180 V AC~265 V AC	Utilice un multímetro para medir si la tensión de entrada de la fuente de alimentación es normal
		El chip detecta una tensión anormal: fallo del circuito	Sustituya la placa de la unidad
E4/E5	Sensor IGBT abierto/ cortocircuito	Fallo de detección del circuito: fallo del sensor o soldadura deficiente	Sustituya la placa de la unidad

E6	Protección contra alta temperatura del sensor IGBT	El ventilador no gira o la velocidad es lenta: ambos hornos tienen códigos de avería después de funcionar durante un periodo de tiempo	1. Enchufe del ventilador suelto: vuelva a conectar el ventilador 2. Fallo del ventilador: sustituya el ventilador 3. No hay potencia de salida para el ventilador de la placa del filtro: sustituya la placa del filtro 4. La placa de la pantalla no tiene señal de accionamiento del ventilador: sustituya la placa de la pantalla
		Fallo de la tarjeta de accionamiento: código de fallo de un solo horno	Sustituya la placa de la unidad
E7/E8	Sensor de olla abierto/cortocircuito	Enchufe no conectado o suelto	Vuelva a conectar el sensor de ollas
		El cable del sensor está desconectado/mal conectado	Cambie el sensor de ollas
		Fallo de detección de chip: circuito abierto o soldadura deficiente de la lámina de cobre	Sustituya la placa de la unidad

E9	Protección contra alta temperatura del sensor de ollas	El ventilador no gira o la velocidad es lenta; ambos hornos tienen códigos de avería después de funcionar durante un periodo de tiempo	1. Enchufe del ventilador suelto: vuelva a conectar el ventilador 2. Fallo del ventilador: sustituya el ventilador 3. No hay potencia de salida para el ventilador de la placa del filtro: sustituya la placa del filtro 4. La placa de la pantalla no tiene señal de accionamiento del ventilador: sustituya la placa de la pantalla
		Fallo del Sensor de la Placa del Horno: Siempre Resistencia a Alta Temperatura	Cambie el sensor de ollas
		Fallo de la tarjeta de accionamiento: código de fallo de un solo horno	Sustituya la placa de la unidad
EA	Protección contra la retirada o el fallo del sensor de olla	Fallo del sensor de la placa del horno: Sensor de Temperatura Inoperativo	Cambie el sensor de ollas
EB	Fallo de comunicación: La placa de potencia no recibe la señal de la placa de visualización	Problema en la línea de comunicación: no se puede calentar ni controlar el horno	Sustituya la placa de la pantalla: la conexión entre la placa de la pantalla y la placa de la unidad es deficiente

CE	Fallo de comunicación: La placa de la pantalla no recibe la señal de la placa de potencia	El circuito de potencia de la placa de accionamiento no funciona: no se puede calentar ningún horno	El relé de la placa del filtro no se conecta: sustituya la placa del filtro
		Problema en la línea de comunicación: no se puede calentar ningún horno	Mala conexión entre la placa de la pantalla y la placa de accionamiento: sustituya la placa de la pantalla

Los fallos anteriores son el juicio y la inspección de averías comunes.
No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.
info@electronic-star.de

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Ficha del producto

Reglamento Delegado (UE) 65/2014

Nombre o marca comercial del proveedor	Klarstein
Identificador del modelo	10046694
Número de cavidades	1
Cavidad 1	
Índice de eficiencia energética	94,1
Clase de eficiencia energética	A
Consumo energético por ciclo (modo convencional)	0,81 kWh
Consumo energético por ciclo (modo circulación forzada)	0,92 kWh
Fuente de calor	Eléctrico
Volumen	73 Litros

Modelo introducido en el mercado de la Unión desde 01/10/2024.



Número de registro EPREL: 2145418

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2145418>

Proveedor: Chal-Tec GmbH (Representante autorizado)

Sitio web:

Servicio de atención al cliente:

Nombre: Customer service

Sitio web: <https://www.elektronik-star.de/info/Impressum/>

Correo electrónico: info@electronic-star.de

Teléfono: +49303001385500

Dirección:
Wallstraße 16
10179 berlin
Alemania



KLARSTEIN