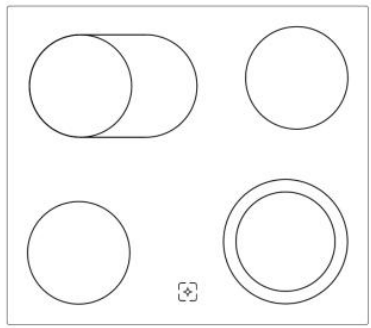
MICAN

electrify your spirit!



ART.NO	26040036/01	MODELL NO.	HSHDB73S

DE **Einbauherd-Set**
Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise.....DE 2-68

FR **Ensemble de plaques de cuisson encastrées**
Instructions d'installation, d'utilisation et de sécurité.....FR 2-64

GB **Built - in Cooktop set**
Installation, operating and safety instructions.....GB 2-60

IT **Set piano cottura incasso**
Istruzioni per l'installazione,, il fun zionament o e la sicurezza.....IT 2-62

DE Rufen Sie die Website manuell oder per QR-Code auf, um die Bedienungsanleitung in den unten aufgeführten Sprachen zu erhalten.

FR Accédez au site Web manuellement ou via un code QR pour obtenir le manuel d'instructions dans les langues ci-dessous.

GB Access the website manually or via QR code to get the instruction manual in the languages below.

IT Accedi manualmente al sito web o tramite codice QR per ottenere il manuale di istruzioni nelle lingue sottostanti.

SL SV SR BG RO HR HU CZ SK PL

XXXLutz	Mömax	Möbelix
www.xxxlutz.de	www.moemax.de	www.moebelix.at
www.xxxlutz.at	www.moemax.at	

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für MICAN-Qualität entschieden haben. Dieses Produkt wurde von unserem Team von Fachleuten entwickelt und entspricht den geltenden europäischen Vorschriften. Damit Sie Ihr neues Gerät optimal nutzen können, empfehlen wir Ihnen, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und aufzubewahren, damit Sie sie bei Bedarf zur Hand haben.

Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise..... DE-2
Produktübersicht..... DE-21
Anweisungen zum Einbau..... DE-27
Betriebsanleitung..... DE-35
Reinigung und Wartung..... DE-52
Fehlersuche..... DE-59
Technische Daten..... DE-61
Entsorgung ihres gebrauchten Geräts..... DE-64

Wichtige Sicherheitshinweise

Um das Risiko einer Explosion, eines Brandes, eines tödlichen Unfalls, eines elektrischen Schlags, von Verletzungen oder Verbrühungen bei der Verwendung dieses Produkts zu verringern, ist es unbedingt erforderlich, die unten aufgeführten grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.

Auswechseln der Backofenlampe

Vor dem Auswechseln der Lampe muss die Stromzufuhr unterbrochen werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch:

Das Gerät ist nur für das Zubereiten und Garen von Speisen geeignet. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß. Es ist nur für den Einsatz in trockenen Innenräumen geeignet. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz, sondern ausschließlich für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Jede andere Verwendung oder Modifikation des Geräts ist nicht vorgesehen und strengstens untersagt. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Fehlbedienung entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

Verwendungszweck

1. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt bestimmt.

   WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
2. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst

oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

5. **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
6. 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.
7. **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Garprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
8. **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf der Kochfläche ablegen.
9. Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
10. **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
11. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
12. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

13. In der festen Verdrahtung müssen Trennvorrichtungen mit allpoliger Kontakttrennung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut sein.
14. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
15. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür bzw. des Kochfelddeckels zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerspringen des Glases führen kann.
16. **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
17. Bezüglich der Informationen zur Installation, Handhabung, Wartung und Entsorgung des

Geräts verweisen wir auf den folgenden Abschnitt des Handbuchs.

18. Dieses Gerät eignet sich zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen.
19. Der Backofen sollte nicht zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch verwendet werden.
20. Vor dem Gebrauch muss das Gerät ordnungsgemäß in eine Küchenzeile eingebaut werden. Die Furniere oder Kunststoffverkleidungen der Einbaumöbel benötigen einen hitzebeständigen Kleber (100 °C). Andernfalls kann sich die Verkleidung lösen.
21. Dieses Gerät darf nicht an nicht ortsfesten Standorten (z.B. Schiffen) betrieben werden.
22. Das Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten konzipiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch oder die Mehrfachnutzung (z. B.: Nutzung durch mehrere Parteien in einem Wohnblock).
23. Der Ofen ist nicht zum Beheizen eines Raumes geeignet.
24. Die Backofentür darf nicht als Sitz oder Stufe verwendet werden.

25. Das Backofenlicht dient ausschließlich der Beleuchtung des Garraums und nicht der Beleuchtung eines Raums.
26. Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, müssen während der Benutzung beaufsichtigt werden.
27. Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
28. In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz von unbedingt beachten müssen. Beachten Sie bitte auch die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zum Betrieb .
29. Erstickungsgefahr für Kinder
    Kinder können sich in der Verpackungsfolie verheddern oder Kleinteile verschlucken und ersticken.
    Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen und verhindern Sie, dass Kinder Kleinteile aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken.
30. Es besteht Verletzungsgefahr!

Kinder und bestimmte Personengruppen haben ein höheres Verletzungsrisiko beim Umgang mit dem Gerät.

31. Gefahr eines elektrischen Schlages!
Das Berühren von stromführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen. Nicht in Feuchträumen oder bei Regen verwenden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und verwenden Sie es nicht weiter, wenn es:
  - sichtbare Anzeichen einer Beschädigung aufweist (z.B. das Netzkabel ist defekt),
  - Anfangt zu rauchen oder es riecht nach Verbrennung,
  - ungewohnte Geräusche macht. Ziehen Sie in solchen den Netzstecker aus Steckdose, oder
  - schrauben Sie die Sicherung heraus und wenden Sie sich an unseren .
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschluss des Geräts auf die richtige

Spannung. Nähere Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.

- Da das Gerät nicht allpolig über eine zugängliche Trennvorrichtung vom Netz getrennt werden kann, muss innerhalb der Hausinstallation eine allpolige Trennvorrichtung Überspannungskategorie III mit mindestens 3 mm Kontaktabstand angeschlossen werden; ggf. ist ein Fachmann hinzuzuziehen.
- Das Gerät darf erst nach Abschluss aller Installations- und Montagearbeiten an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Netzkabel / Netzstecker
  - Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass keine Stolpergefahr besteht.
  - Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
  - Verlängern oder verändern Sie das Netzkabel nicht.
  - Halten Sie den Netzstecker und das Kabel von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.

- Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Netzkabel aus der Steckdose, sondern immer am Stecker selbst.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Eigenständige oder unsachgemäße Reparaturen am Gerät können Sach- und Personenschäden führen; Haftungs- und Gewährleistungsansprüche sind verwirkt. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Inspektionen und Reparaturen am Gerät dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an unsere Serviceabteilung.
- Für Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den Originalspezifikationen des Geräts entsprechen.
- Im Falle einer Störung sowie vor einer umfangreichen Reinigung den Netzstecker ziehen oder die Sicherung herausdrehen.

- Stecken Sie keine Gegenstände in oder durch Gehäuseöffnungen, und achten Sie darauf, dass Kinder keine hineinstecken können.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

32. Brandgefahr!
    Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Bränden und Sachschäden führen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose an. Schließen Sie das Gerät nicht an ein Mehrfachsteckdosen-Verlängerungskabel oder eine an.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen ist.

33. Brandgefahr!
    Unsachgemäße Handhabung beim Betrieb des Geräts kann zu einem Brand führen.

- Schließen Sie das Gerät nicht an ein Mehrfachsteckdosen-Verlängerungskabel oder eine Mehrfachsteckdose an.

- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht unbeaufsichtigt! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Decken Sie das Gerät nicht mit Decken, Tüchern oder ähnlichem ab, da diese Gegenstände heiß werden und sich entzünden können.
- Wenn ein Feuer ausbricht, schalten Sie sofort alle Regler/Schalter/Knöpfe/Sensoren auf "Aus" oder "0" und schalten Sie die aus und/oder schrauben Sie die Sicherungen heraus. Verwenden Sie zum Löschen des Brandes einen geeigneten Feuerlöscher mit der Bezeichnung "F" oder eine Löschdecke.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Erlöschen des Brandes von unserem Service überprüfen.

34. Gefahr von Verbrennungen!
    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.

- Berühren Sie keine heißen Teile. Schützen Sie Ihre Hände immer mit Ofenhandschuhen oder Topflappen, wenn Sie an dem heißen Gerät arbeiten. Verwenden Sie nur trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen. Nasse Textilien sind bessere Wärmeleiter und können Dampfverbrennungen verursachen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

35. Gesundheitsrisiko!
    Das Wasser, das während des Auftauens schmilzt, kann schädliche Bakterien enthalten, insbesondere bei Fleisch und Geflügel.

- Tauen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auf.
- Gießen Sie das aufgetaute Wasser weg. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Bitte achten Sie darauf, dass Sie das benutzte Geschirr gründlich reinigen.

36. Gefahr von Verbrennungen!
    Der Backofen wird während des Gebrauchs heiß. Sie können sich an den Heizelementen, dem Garraum, den gegarten Speisen und dem

Zubehör verbrennen.

- Achten Sie besonders darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Betreiben Sie den Backofen immer nur mit geschlossener Backofentür. Vergewissern Sie sich, dass die Türdichtung dicht ist und dass die Backofentür fest schließt.
- Stellen Sie sich beim Öffnen der Backofentür seitlich und so weit wie möglich vom Backofen entfernt auf.
- Lassen Sie den Ofen vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Der Dampf kann zu Verbrühungen führen und die Emaille beschädigen.
- Lassen Sie das heiße Wasser aus dem Ofen abkühlen, bevor Sie es ausgießen.

37. Brandgefahr!
    Unzureichende Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

- Installieren Sie den Backofen nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Schranktür.

- Decken Sie niemals die Ventilatoröffnungen ab oder verstopfen Sie sie.

38. Brandgefahr!
    Gegenstände, die sich in oder in der Nähe des Backofens befinden, können aufgrund der hohen Temperaturen anfangen zu brennen.

- Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Decken Sie Kuchen oder Braten, die im Ofen gegart werden, nicht mit Backpapier ab.
- Wenn Sie Speisen in Öl, Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt. Die Lebensmittel können sich selbst entzünden.
- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel, Backpapier und Alufolie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen, brennbaren oder entflammbaren Gegenstände im Backofen auf. Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Geräts können sie sich verformen oder entzünden.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zu Lagerzwecken.

- Verwenden Sie den Backofen niemals zum Heizen von Räumen.
- Wenn im Backofen ein Feuer ausbricht, halten Sie die Backofentür geschlossen und schalten Sie den Backofen aus. Lassen Sie den Backofen nach dem Erlöschen des Feuers von unserem Kundendienst überprüfen.

39. Gefahr der Beschädigung!
    Bei unsachgemäßer Verwendung können der Backofen oder das Kochgeschirr beschädigt werden.

- Legen Sie keine Bleche oder Alufolie direkt auf den Boden des Garraums. Dies kann zu einem im Inneren führen und die Emaille des Ofens beschädigen. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Boden des stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Seien Sie beim Umgang mit Kochgeschirr vorsichtig - die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Stellen Sie beim Einmachen nur so viele Einmachgläser in die Abtropfschale, dass sie sich nicht berühren. Sonst können die Gläser zerspringen und platzen.

- Wird der Backofen auf einem Wagen transportiert, muss er wie auf der Verpackung angegeben angehoben werden.
- Heben Sie nicht den gesamten Backofen am Griff der Backofentür an. Der Griff ist nicht dafür ausgelegt, das gesamte Gewicht des Backofens zu tragen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Achten Sie darauf, dass die Tür nicht herunterfällt, wenn Sie sie aus den Scharnieren nehmen.
- Achten Sie besonders darauf, dass die Türdichtungen sauber sind. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- Die Türdichtungen sind empfindlich gegenüber Öl und Fett - das Gummi wird porös und brüchig.
- Die Türdichtungen dürfen nicht entfernt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da diese die

Oberfläche zerkratzen können, was zu Zerspringen des Glases führen kann.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Garraums keine Stahlwolle, Backofensprays, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger. Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Reinigen Sie Backblechführungen und Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine.

40. Gesundheitsrisiko!
    Der unsachgemäße Gebrauch dieses Geräts kann zu Gesundheitsschäden führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie Lebensmittelreste sofort.
- Insbesondere bei Geflügel und Gerichten mit frischem Ei sowie beim Aufwärmen von Speisen ist darauf zu achten, dass die Speisen vollständig durchgebraten sind, um alle Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) abzutöten.

41. Gesundheitsrisiko!
    Acrylamid kann krebserregend sein. Acrylamid entsteht, wenn Stärke übermäßiger Hitze ausgesetzt , z. B. in Kartoffeln

(Pommes frites, Chips), Kekse, Toast, Brot, usw.

- Halten Sie die Garzeiten so kurz wie möglich.
- Die Speisen nur leicht anbraten, nicht zu stark bräunen lassen.
- Schneiden Sie größere Pommes frites und backen Sie sie dann maximal 180 °C.
- Beim Frittieren von Kartoffeln mit rohen Kartoffelscheiben oder beim Frittieren von Kartoffelpuffern in der Pfanne ist es besser, anstelle von reinem Margarine (mit Mindestfettgehalt von 80 %) oder Öl mit etwas Margarine zu verwenden.
- Das Bestreichen von Backwaren mit Eiweiß oder Eigelb hilft, die Bildung von Acrylamid zu verringern.

42. Gefahr von Verbrennungen!
    Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

- Lassen Sie den Ofen während des Grillens niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder fern!

43. Brandgefahr!
    Fettige Lebensmittel können sich entzünden.

- Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten an das Ende des Heizelements. Dort ist es

besonders heiß.

44. Ein defektes Kühlgebläse kann den Backofen beschädigen und brennbare Gegenstände in der Umgebung in setzen.

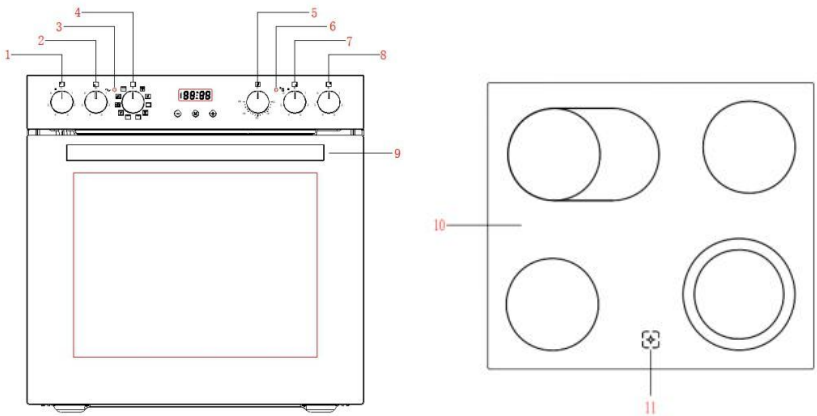
- Schalten Sie in diesem Fall das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Backofentür und verwenden Sie den Backofen erst wieder, wenn er repariert ist.

45. **WARNUNG**: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor die Lampe gewechselt wird, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
46. **WARNUNG**: Nach der Installation dürfen der Anschluss und das Kabelbündel vom Benutzer nicht berührt werden.
47. Bezüglich der Art des zu verwendenden Kabels beachten Sie bitte die folgenden Absätze.

Produktübersicht

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile in der Verpackung des Geräts enthalten sind. Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät oder Teilen haben, wenden Sie sich an ein lokales Servicezentrum oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

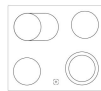
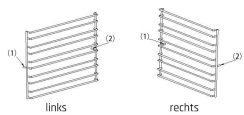
Vorderansicht



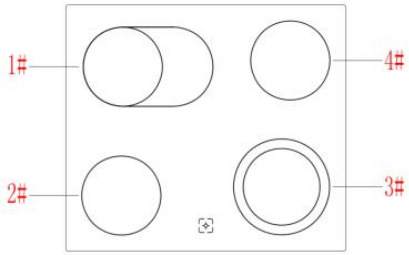
1. Bedienknopf der hinteren linken Heizplatte
2. Drehknopf der Heizplatte vorne links
3. Heizplatte Betriebsleuchte grün
4. Auswahlknopf für die Ofenfunktion
5. Temperaturregler für den Backofen
6. Backofen-Betriebsleuchte rot
7. Drehknopf der Heizplatte vorne rechts
8. Drehknopf der hinteren rechten Heizplatte
9. Backofentürgriff
10. Ceran-Kochfeld
11. Hochtemperaturanzeigelampe aus Glasplatte

Bemerkung: Die Knöpfe sind Push-Pull.

Zubehör

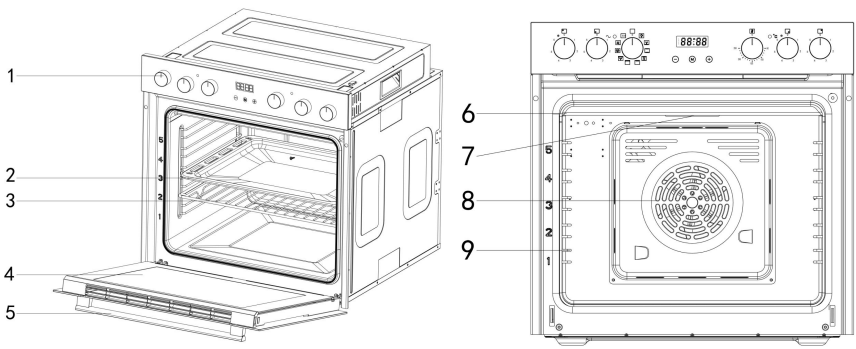
Name des Zubehörs	Menge	Bild
Kochfeld	1	
Backblech	1	
Drahtgestell	1	
Seitenablage (bereits installiert)	2	
Schwammstreifen	1	
Schraubeinsätze	2	
Schraube	2	
Halterung	4	
Schraube	4	

Ceran-Kochfeld



1#.	1100W(links) + 900W(rechts)	3#.	1000W(außen) + 700W(inneres)
2#.	1200W	4#.	1200W

Backofen

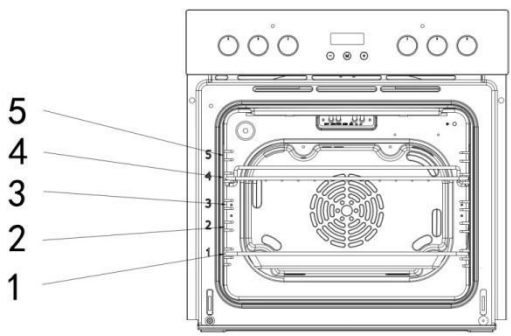


1.	Bedienfeld	6.	Heizelement des Grills
2.	Tablett	7.	Lampe
3.	Drahtgestell	8.	Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
4.	Tür	9.	Seitenablage
5.	Handgriff		

Ihr Zubehör

1. Das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör eignet sich für die Zubereitung vieler Gerichte. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen.
2. Es gibt auch 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 sie 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 kann das Geschirr leicht entnommen werden.
Hinweis: Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Sobald sie wieder abgekühlt sind, nehmen sie ihre

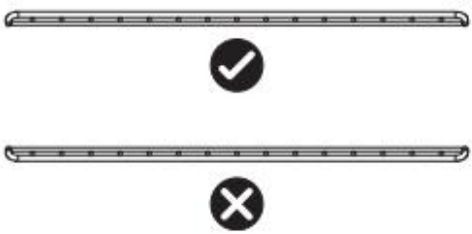
ursprüngliche Form wieder an. Dies hat keinen Einfluss auf ihre Funktion.

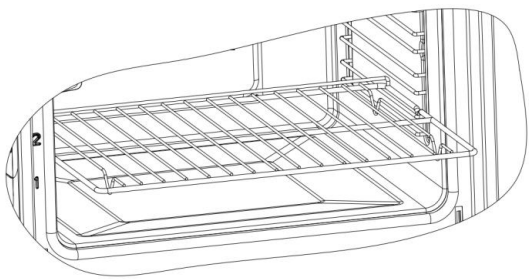
Backblech
Für feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Es kann auch verwendet werden, um abtropfendes Fett aufzufangen, wenn Sie direkt auf dem Gitterrost grillen.

Backofenrost
Dient zum Braten und zum Einlegen der zu backenden, zu bratenden oder zu kochenden Speisen in Auflaufformen auf den gewünschten Rost.

Backofenrost PLATZIERUNG
WARNUNG:
Damit der Backofen-Drahtrost sicher funktioniert, ist die richtige Platzierung des Drahtgestells von entscheidender Bedeutung. Drahtgitter und Pfanne können nur zwischen der ersten und fünften Ebene verwendet werden. Der Drahtrost sollte in der richtigen

Richtung verwendet werden, beim vorsichtigen Herausnehmen des Rosts oder Blechs keine heißen Speisen herausrutschen.





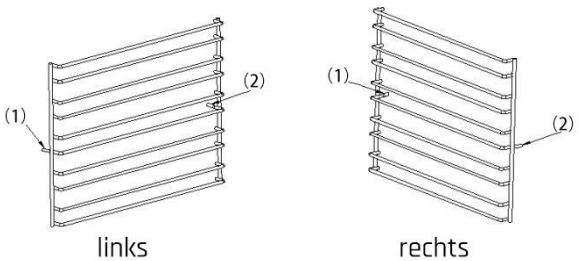
Seitliche Ablage

①②③④⑤ Für die abnehmbare Seitenablage können Sie vier verschiedene Höhenpositionen zum Backen von Speisen einstellen.

Zum Kochen größer, diese Seite Regal kann entfernt werden, Drahtrost kann auf dem Boden des Ofens gestellt werden, mit Funktionen
als Grill, Vollgrill, Vollgrill mit Ventilator.

HINWEIS: Wenn Sie Geschirr auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie bitte NICHT die Funktionen mit Bodenheizung, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden (nur für bestimmte Modelle).

Wenn Sie die linke Seitenablage einbauen, setzen Sie zuerst (1) und dann (2) ein. Bei der Demontage ziehen Sie zuerst (2) und dann (1) heraus. Die Montage und Demontage der rechten Seitenablage erfolgt genau umgekehrt wie die der linken Seitenablage.



links rechts

Anweisungen zum Einbau

Einbau des Herdes

Der Küchenbereich sollte trocken und gut durchlüftet sein und über eine effiziente Belüftung verfügen. Bei der Installation des Herdes ist auf einen leichten Zugang zu allen Bedienelementen zu achten.

- Es handelt sich um einen Einbauherd in Y-Form, d. h. seine Rückwand und eine Seitenwand können an ein hohes Möbelstück oder eine Wand gestellt werden. 100℃ hitzebeständiger Klebstoff muss auf die Beschichtung oder das Furnier der Einbaumöbel aufgetragen werden, um eine Verformung der Oberfläche oder ein Ablösen der Beschichtung zu verhindern.
- Abzugshauben sollten gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

1. **Einbau des Cerankochfelds** (wie in Abbildung 1 dargestellt)

- Stellen Sie eine Öffnung mit den in der Abbildung angegebenen Maßen her, damit das Kochfeld auf der Arbeitsplatte montiert werden kann.

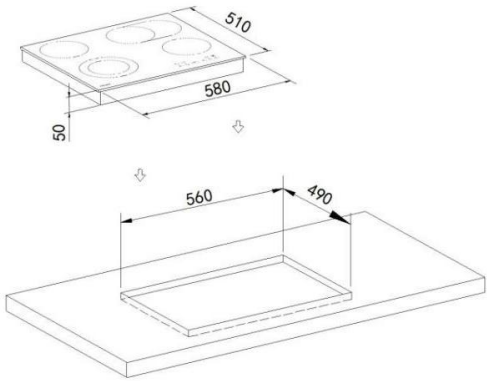
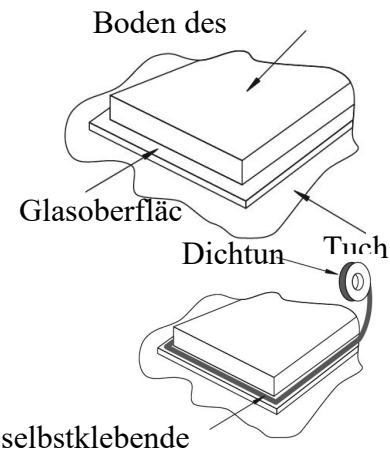


Abbildung 1

- Nehmen Sie das Material und den Umschlag mit den Dokumenten aus der Verpackung.
- Bevor Sie mit der Installation beginnen, lesen Sie die Arbeitsanweisungen sorgfältig durch.

Schritt.1
Legen Sie ein Handtuch oder Tuch auf die Arbeitsfläche. Legen Sie das Kochfeld mit der Vorderseite nach unten auf die geschützte Fläche.

Stufe.2



Bringen Sie die mit dem Kochfeld mitgelieferte Dichtungsleiste an, mit der es auf der Arbeitsfläche versiegelt wird.
Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie die Dichtung an der Kante des Kochfeldbodens an, wobei Sie einen Abstand von etwa 3 mm zum Glasrand lassen.

Stufe.3
Befestigen Sie die Halterungen (4 Stück) auf der linken und rechten Seite mit Schrauben. Setzen Sie das Kochfeld in den ausgeschnittenen Schrank ein, und richten Sie es aus. Achten Sie darauf, dass die Vorderkante des Kochfelds parallel zur Seitenkante der Arbeitsfläche liegt.
Wie in der Abbildung 2 dargestellt

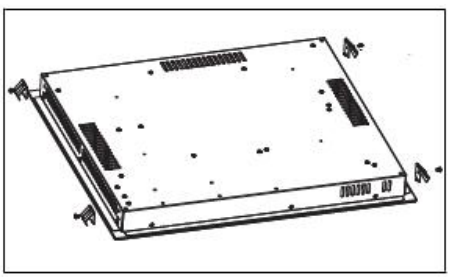
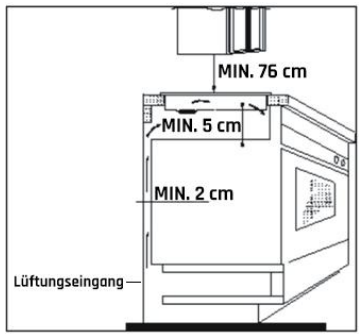


Abbildung 2

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Cerankochfeld und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 76 cm betragen. (Wie in Abbildung 2 dargestellt)



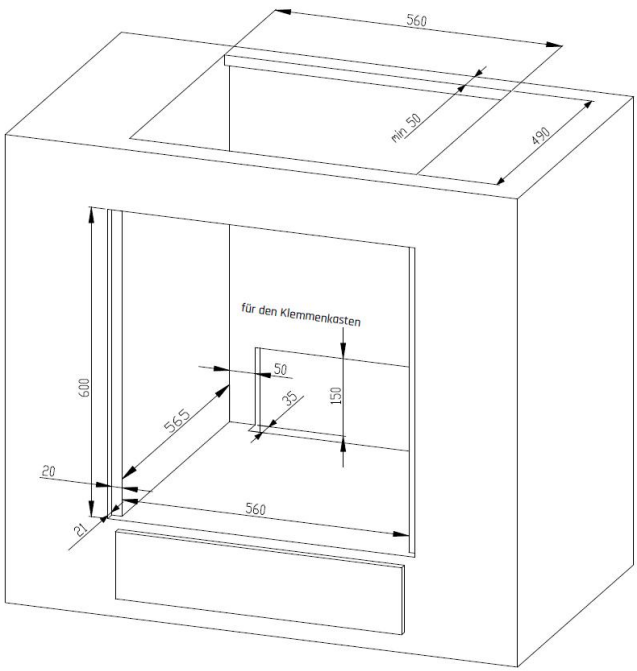
2. **Einbau des Backofens:** (wie in Abbildung 3 dargestellt)

- Erstellen Sie eine Öffnung mit den in der Abbildung angegebenen Maßen für den einzubauenden Backofen.
- Vor dem Installieren/Abbauen des Geräts sicherstellen, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, ausgeschaltet ist.
- Schieben Sie den Backofen teilweise in die vorbereitete Öffnung und schließen Sie den Backofen an das Kochfeld an. Die Stecker am Ende der aus dem Kochfeld kommenden Kabelgruppe müssen in die entsprechenden Buchsen des Backofens gesteckt werden.Der Vorgang ist wie folgt:

1) Den Backofen zur Hälfte in die Einbauaussparung schieben.
2) Den Backofen mit dem Herd verbinden.

3) Den Backofen vollständig in die Aussparung schieben, bis die Frontblende bündig mit der Einbauöffnung abschließt. Das Netzkabel darf nicht geknickt, eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden.
4) Einen gleichmäßigen Spalt zwischen dem Backofen und den Seitenwänden der Einheit gewährleisten. Den Spalt über der Frontblende des Backofens nicht versiegeln.

- Vergewissern Sie sich, dass der Backofen sicher im Schrank befestigt ist. Befestigen Sie den Backofen mit 2 Schrauben und Schraubeneinsätzen wie unten beschrieben am Schrank.



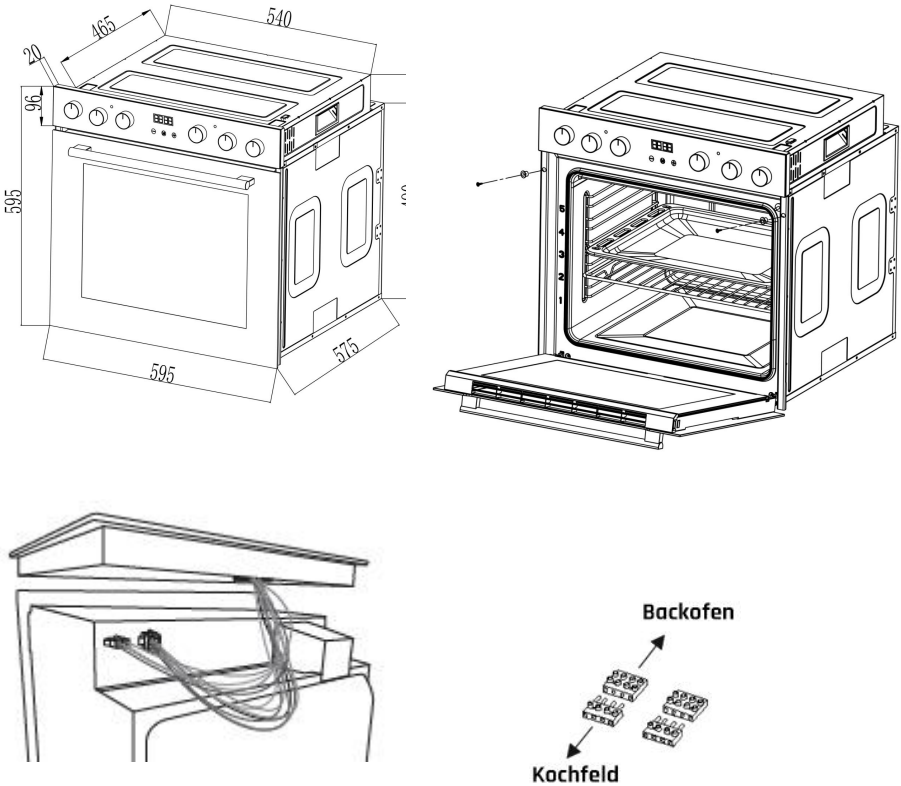


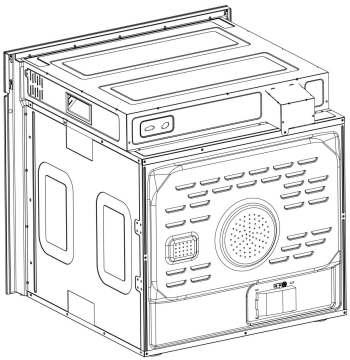
Abbildung 3

3.Elektrischer Anschluss

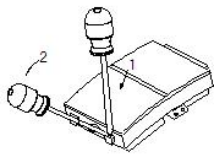
Warnung!

Alle elektrischen Arbeiten sollten von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.

Leitlinien für den Einbau



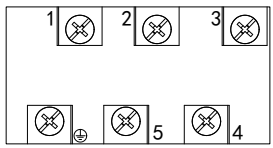
Der Herd ist für den Betrieb mit Dreiphasen-Wechselstrom (380-420V 3N~/50-60Hz) ausgelegt. Die Anpassung des Herdes für den Betrieb mit Einphasenspannung ist durch entsprechende Überbrückung mit den Klemmen im Anschlusskasten gemäß dem untenstehenden Anschlussplan möglich. Das Anschlussschema befindet sich auch auf dem Deckel des Anschlusskastens. Denken Sie daran, dass der Anschlussdraht der Anschlussart und der Nennleistung des Herdes entsprechen muss.



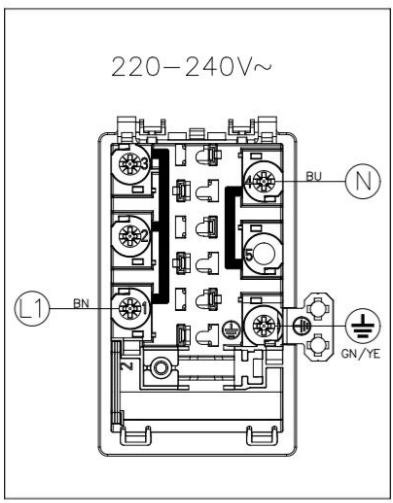
Das Anschlusskabel muss mit einer Zugentlastungsschelle gesichert werden.

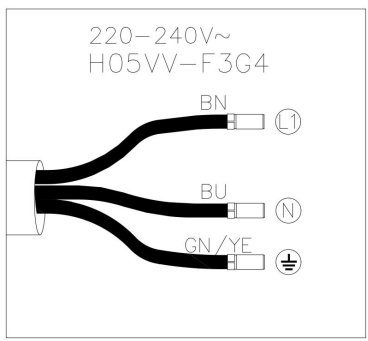
Warnung!
Denken Sie daran, den Sicherheitsstromkreis an die mit ⏚ gekennzeichnete Klemme des Anschlusskastens mit anzuschließen. Die Stromversorgung des Herdes muss mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet sein, der im Notfall die Stromzufuhr unterbrechen kann. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten 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.

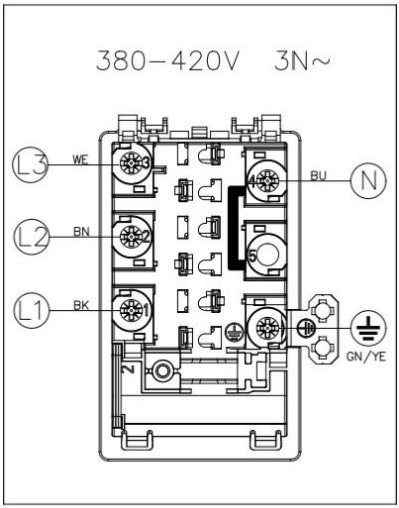
ANSCHLUSSPLAN	
Achtung! Im Falle einer Verbindung der Schutzleiter muss an die Klemme ⏚ PE angeschlossen werden. 	Empfohlener Typ der Anschlussleitung

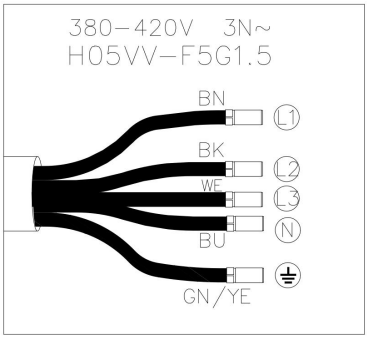
1. für 220-240 V einphasigen Anschluss, Brücken verbinden 1-2-3 Klemmen und 4-5 Klemmen, Erdungsdraht zu ⏚ .





2.Für 380-420 V ,3N~ Dreiphasenanschluss, Brücken verbinden 4-5 Klemmen, Phasen nacheinander 1,2 und 3, Neutralleiter an 4-5, der Erdleiter an ⏚ .





L1 ,L2, L3: Phase(n), N: Neutralleiter, PE: Schutzleiter (Erdleiter)

Vorsicht!
HOB Elektrischer

Der elektrische Anschluss des Cerankochfelds muss vom Backofen gespeist werden.

Betriebsanleitung

Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie das Innere des Backofens und des Kochfeldes.
- 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.

- Erhitzen Sie den Ofen (auf eine Temperatur von 250℃, für etwa 30 Minuten.), entfernen Sie alle Flecken und waschen Sie sie sorgfältig.

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

Verwendung des Glaskeramikkochfelds
Stellen Sie den Topf in die Mitte der Heizzone. Drehen Sie den Drehknopf im und gegen den Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.
Anzeigeleuchte für hohe Temperatur:
Wenn die Glasplatte zu heiß ist, leuchtet die Hochtemperatur-Anzeigelampe auf; berühren Sie die Glasplatte nicht, bis die Anzeigelampe erlischt.
Abschalten: Nach dem Gebrauch drehen Sie bitte den Knopf auf "0", das Kochfeld hört auf zu heizen.
Achtung!
Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Kochfeldes sauber ist, da sonst die Wärmeübertragung beeinträchtigt wird.
Schützen Sie die Platte vor Korrosion.
Schalten Sie die Platte gegen Korrosion aus.
Lassen Sie Pfannen mit zubereiteten Speisen auf der Basis von Fetten und Ölen nicht unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Platte stehen; heißes Fett kann sich spontan entzünden.

Verwendung des Kochfeldes

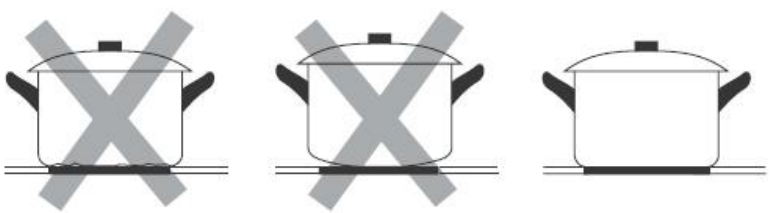
WARNUNG! Berühren Sie niemals die Kochstellen, wenn die Restwärmeanzeige noch leuchtet.
VERBRENNUNGSGEFAHR!

Aktivierung der flexiblen Kochzonen

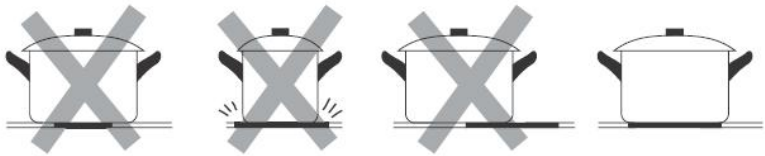
1. Drehen Sie den entsprechenden Drehknopf im Uhrzeigersinn auf das Symbol ⊙ , um die ovale oder duale Kochzone zu aktivieren.
2. Drehen Sie anschließend den Drehknopf auf die gewünschte Leistungseinstellung (1 / 2 / 3 / 4/ 5 oder 6).
3. Um die flexiblen Kochzonen zu deaktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehknopf auf die Position " 0 " (aus). Die Kochzonen werden ausgeschaltet.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr.
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfen oder gezackten Kanten oder einem groben und unebenen Boden.

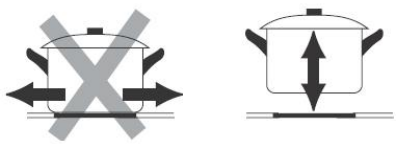


Der Boden Ihres Kochgeschirrs muss flach sein, die Glaskeramik vollständig berühren und den gleichen Durchmesser wie die jeweilige Kochzone haben. Richten



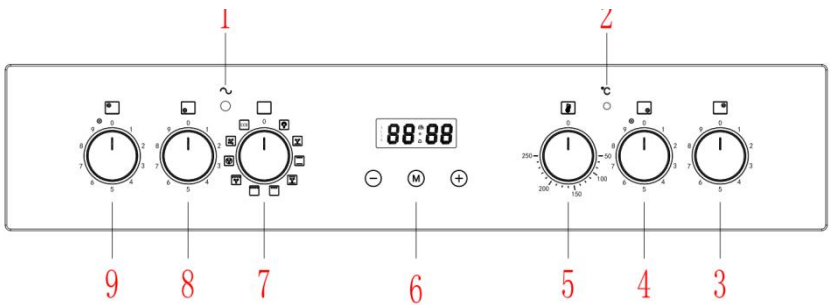
Sie das Kochgeschirr immer mittig auf der Kochzone aus.

Heben Sie Ihr Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf der Glaskeramik bewegen wollen. Schieben Sie das Kochgeschirr nicht, da Sie die Glaskeramik zerkratzen könnten.

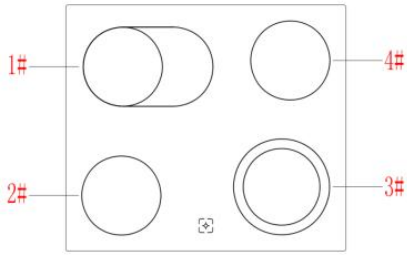


Wahl des Knopfes

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätemodell können einzelne Details abweichen.

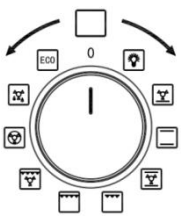


1. Leistungsanzeige des Kochfeldes
2. Heizungsanzeige im Backofen
3. 4# Drehknopf der Heizplatte
4. 3# Drehknopf der Heizplatte
5. Drehknopf für die Backofentemperatur
6. Digitale Zeitschaltuhr
7. Drehknopf zur Auswahl der Backofenfunktion
8. 2# Drehknopf der Heizplatte
9. 1# Drehknopf für die Heizplatte



Funktionen und Betrieb des Backofens

Backofen mit natürlicher Konvektion (mit Umluft)



Der Backofen kann mit dem unteren und oberen Heizkörper sowie mit dem Grill erwärmt werden. Der Betrieb des Backofens wird über den Backofenfunktionsknopf gesteuert - um gewünschte Funktion einzustellen, müssen Sie den Knopf in gewünschte Position drehen.

Digitale Timer-Steuerung

1. Bedienfeld

   Bei diesem Produkt handelt es sich um einen Backofen mit berührungsempfindlicher elektronischer Zeitschaltuhr mit drei Tasten, die die gesamte Stromversorgung des Verbrauchers steuert und

hauptsächlich von einem Mikrocomputerchip intelligent gesteuert wird.

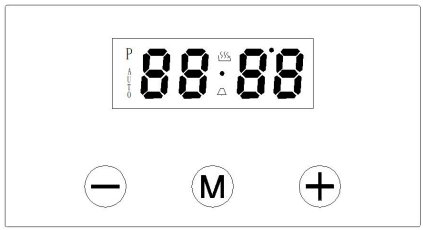


Abb. 1 Schema der Steuertafel

1.1 Anleitung zum Funktionssymbol

Icons	Funktion
⊖	Minus
⊕	Plus
Ⓜ	Funktionsselektor

1.2 Bildschirm anzeigen Symbolanweisung

Icons	Funktion	Icons	Funktion
1	Endzeitpunkt	4	Uhr
2	Stunde	5	Zweites（Blinken）
3	Aufheizzeit	6	Minute

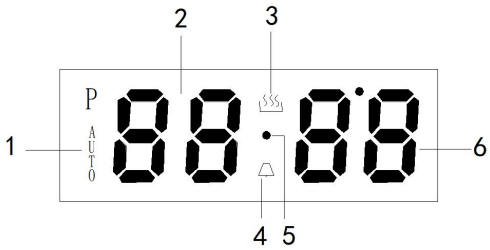


Abb. 2: Schnittdarstellung der Anzeige

2. Timer-Betriebsanleitung

2.1 Einschalten

Beim ersten Einschalten ertönt ein Signalton, um anzuzeigen, dass die Zeitschaltuhr in den Uhrzeiteinstellmodus übergegangen ist. Beim Einschalten ist die Standardanzeige "12-00", und die Stundeneinheit "12" blinkt. Zu diesem Zeitpunkt kann die Stundeneinstellung durch Drücken der Plustaste ⊕ und der Minustaste ⊖ vorgenommen werden. Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Betätigung, schaltet das Gerät automatisch auf die blinkende Minutenanzeige um. Zu diesem Zeitpunkt kann die Minute durch Drücken der Plus- "⊕" und Minustasten "⊖" eingestellt werden. Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Betätigung, wird automatisch bestätigt und die Uhr geht in den Bereitschaftszustand über, und das zweite Symbo" ● "l blinkt einmal pro Sekunde. Der Anzeigeeffekt ist in Abbildung 5 dargestellt. (Wenn Sie die Uhrzeit im Uhrzeitmodus neu einstellen möchten, können Sie die

Tasten "Ⓜ" und "⊕" gleichzeitig drücken, woraufhin die Stundeneinheit blinkt. Die Einstellmethode ist wie oben beschrieben.)

Hinweis: Die Systemzeit ist standardmäßig auf eine 24-Stunden-Uhr eingestellt, mit einem Einstellbereich von 0:00 bis 23:59.

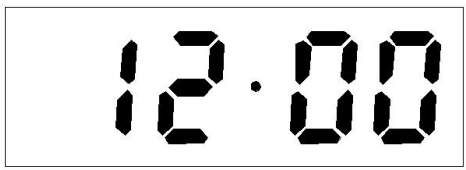


Abb. 5: Diagramm der Standarduhr beim Einschalten (Standby-Zustand der Uhr)

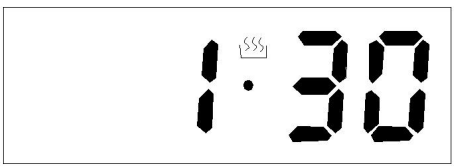
2.2 Einstellung der zeitgesteuerten Heizung

Tippen Sie im Standby-Modus der Uhr einmal leicht auf die Funktionswahltaste"Ⓜ" , um die Einstellung für die zeitgesteuerte Heizung zu aktivieren.

In diesem Moment blinkt die Minutenanzeige. Sie können den Timer durch Drücken der Plustaste "⊕" und der Minustaste "⊖" einstellen. Der Timer-Einstellbereich ist (0-00-10-00), der durch einzelnes Antippen oder langes Drücken eingestellt werden kann; mit Ausnahme von 0-00, der anzeigt, dass keine Heizzeiteinstellung vorgenommen wurde, werden alle anderen Einstellzeiten automatisch als abgeschlossen bestätigt. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet das Symbol für die zeitgesteuerte Heizung "♨" ständig.

Im Zustand der zeitgesteuerten Heizung wechseln sich die Anzeige der zeitgesteuerten Heizung und die Anzeige der Uhr alle 3 Sekunden ab.

Wenn Sie zum Beispiel eine zeitgesteuerte Heizung auf 1:30 Uhr einstellen, sieht die Anzeige wie folgt aus:



Heizzeitdiagramm (Betriebszustand der Heizzeit)

- Drücken Sie im Standby-Modus der Uhr die Funktionswahltaste "Ⓜ" und die Plustaste "⊕" einmal, um die Funktion zum Einstellen der Systemuhr aufzurufen.
- Drücken Sie im Standby-Modus der Uhr zum ersten Mal die Funktionswahltaste "Ⓜ" , um die Funktion zur Einstellung der Heizzeit zu aktivieren.
- Drücken Sie im Bereitschaftsmodus der Uhr zum zweiten Mal die Funktionswahltaste "Ⓜ" , um die Funktion zur Festlegung der Endzeit aufzurufen.
- Drücken Sie im Standby-Modus der Uhr die Funktionswahltaste "Ⓜ" zum dritten Mal, um die Weckfunktion aufzurufen.

2.3 Einstellung der Endzeit

Tippen Sie im Standby-Modus der Uhr zweimal leicht auf die Funktionswahltaste " Ⓜ " , um in den Einstellmodus für die Endzeit zu gelangen.

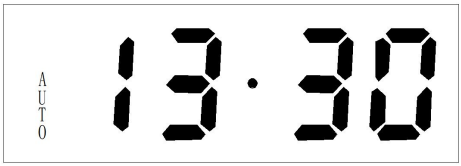
Verabredete Endzeit=Uhrzeit+Heizzeit;

An dieser Stelle blinkt die Minutenanzeige, und die Endzeit kann durch Drücken der Plustaste " ⊕ " eingestellt werden.

Wenn die Heizzeit eingestellt ist und die Endzeit durch Drücken der Plustaste " ⊕ " erhöht wird, geht der Backofen automatisch in den Zustand der Einstellung der Wartezeit über.

Verabredete Wartezeit=verabredete Endzeit - (Uhrzeit+Heizzeit).

Wenn zum Beispiel die aktuelle Uhrzeit 12:00 ist und der Heiztimer auf 1:30 eingestellt ist, ist die Standardendzeit, die auf der Schnittstelle für die Einstellung der Endzeit angezeigt wird, 13:30, wie in der folgenden Abbildung gezeigt. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt der Countdown direkt auf der Grundlage der Heizungszeit. Wenn die Endzeit auf 14:00 Uhr eingestellt ist, beträgt die Wartezeit 30 Minuten.



Hinweis: Während der Wartezeit auf einen Termin erkennt der Türkontrollschalter den Status der Tür. Wenn die Tür offen ist, blinkt das Symbol für die Terminvergabe AUTO, und der Countdown läuft. Nach Ablauf des Countdowns können alle Heizlasten nicht mehr arbeiten. Nach dem Schließen der Tür nehmen die Heizlasten ihren normalen Betrieb wieder auf.

Nach der Einstellung der Terminzeitfunktion wechselt die Anzeigeoberfläche alle 3 Sekunden zwischen den eingestellten Schnittstellen.

Die vereinbarte Wartezeit kann in einem Bereich von 1 Minute bis 8 Stunden eingestellt werden.

2.4 Einstellung des Weckers

Tippen Sie im Standby-Modus der Uhr dreimal leicht auf die Funktionswahltaste (M) oder im Arbeitsmodus der zeitgesteuerten Heizung zweimal leicht auf die Funktionswahltaste (M) , um in den Einstellungsmodus des Weckers zu gelangen.

Wenn Sie diese Funktion einstellen, blinkt das Alarmsymbol " " (siehe Abb. 7), und die Alarmzeit kann durch kurzes oder langes Drücken der Plustaste " (+) "

und der Minustaste "⊖" eingestellt werden. Nach der Einstellung warten Sie 5 Sekunden, um die Weckzeit automatisch zu bestätigen, und das Alarmsymbol 🔔 hört auf zu blinken.

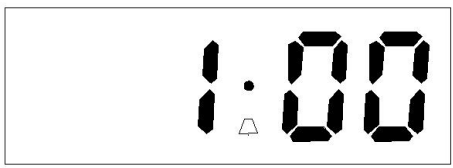


Abb. 7 （Alarmuhr-Anzeige-Schnittstelle）

Hinweis: Einstellbereich der Alarmzeit: 0:00~ 23:59.

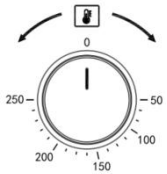
Der Wecker ist eine unabhängige Funktion. Nach der Einstellung beginnt der Countdown, und die Anzeige wechselt alle 3 Sekunden mit anderen Funktionen. Nach Ablauf des Countdowns ertönt der Alarm. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Ton abzuschalten, oder er wird nach 1 Minute Klingelzeit automatisch beendet. Danach wird die Weckeranzeige ausgeblendet.

2.5 Schnelles zeitgesteuertes Aufheizen

Drücken Sie im Standby-Modus der Uhr die Funktionswahltaste Ⓜ 3 Sekunden lang, um automatisch die Standardeinstellung für den Countdown von 2:00 zu aktivieren. Zu diesem Zeitpunkt kann die Heizzeit nicht eingestellt werden, und die Anzeige ist während des Betriebs auf die Countdown-Anzeige festgelegt.

2.6 Funktion des Türsteuerungsschalters

Der Türkontrollschalter erkennt den Öffnungs-/Schließzustand der Backofentür. Seine Erkennungsfunktion wird nur aktiviert, wenn die Timer-Reservierungsfunktion aktiviert ist. Wenn die Tür als offen erkannt wird, selbst wenn die reservierte Zeitspanne abgelaufen ist, bleibt das Hauptrelais ausgeschaltet, bis die Tür geschlossen und erkannt wird; danach wird das Hauptrelais aktiviert.
Wenn nur der Heiztimer eingestellt ist, ohne die Reservierungsfunktion zu aktivieren, arbeitet der Backofen unabhängig vom Türschalter, unabhängig davon, ob die Tür geöffnet oder geschlossen ist.



Um die gewünschte Funktion einzustellen, müssen Sie nicht nur den Temperaturregler, sondern auch den Drehknopf in die gewünschte Position drehen. Es ist möglich, die Temperatur in einem Bereich von 50-250℃ zu regulieren.

Der Backofen kann ausgeschaltet werden, indem man diese beiden Knöpfe auf die Position "0" stellt.

Die Ofenfunktion

Dieses Gerät verfügt über 10 Grillfunktionen.

OVEN LIGHT: In diesem Modus wird die Backofenbeleuchtung eingeschaltet und andere

elektrische Geräte funktionieren nicht.

VENTILATOR UND BODENELEMENT: Bei dieser Art des Kochens wird das untere Element in Verbindung mit dem Gebläse verwendet, das die Wärme zirkulieren lässt. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Einmachen von Gläsern.

KONVENTIONELLER ÖFEN (oberes und unteres Element): Diese Art des Garens bietet traditionelles Garen mit Hitze aus dem oberen und unteren Element. Diese Funktion eignet sich zum Braten und Backen auf nur einem Rost.

INTENSIVBACKEN: Diese Garmethode ist eine konventionelle Garmethode, bei der der Ofen vom oberen Element zum unteren Element heizt und das Gebläse die Hitze zirkulieren lässt, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen.

HALBER GRILL: Bei dieser Art des Grillens wird nur der innere Teil des oberen Elements verwendet, der die Hitze nach unten auf das Grillgut leitet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen kleinerer Portionen von Speck, Toast, Fleisch usw.

FULL GRILL: Bei dieser Garmethode werden der innere und der äußere Teil des oberen Elements verwendet, wodurch die Hitze nach unten auf das Grillgut gerichtet wird. Diese Funktion eignet sich zum

Grillen von mittelgroßen oder großen Portionen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch usw.

GEBLÄSE UND GRILL: Bei dieser Garmethode wird das obere Element in Verbindung mit dem Gebläse verwendet, das für eine schnelle Wärmezirkulation sorgt. Diese Funktion eignet sich, wenn eine schnelle Bräunung erforderlich ist und der Saft eingeschlossen werden soll, z. B. bei Steaks, Hamburgern, einigen Gemüsesorten usw.

FAN OVEN: Bei dieser Garmethode wird das runde Element verwendet, während die Wärme durch den Ventilator verteilt wird. Das Ergebnis ist ein schnellerer und wirtschaftlicherer Garprozess. Der Umluftofen ermöglicht das gleichzeitige Garen von Speisen auf verschiedenen Einschüben, wodurch die Übertragung von Gerüchen und Geschmäckern von einem Gericht auf ein anderes verhindert wird.

AUFTAUEN: Das Gebläse läuft ohne Hitze, um die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln zu verkürzen. Die zum Auftauen der Lebensmittel erforderliche Zeit hängt von der Raumtemperatur, der Menge und der Art der Lebensmittel ab.

Energiesparender Grillmodus: Bei dieser Garmethode werden der obere äußere Ring und das untere Heizelement verwendet, um die Temperatur zu regeln, wodurch das Grillen energiesparender wird.

Diese Methode eignet sich vor allem für große Lebensmittel, die Ofentemperatur steigt langsam an, die Wärme dringt vollständig ein und der übermäßige Wärmeverbrauch wird reduziert.

Der Backofen muss vorgeheizt werden, bevor die Speisen eingelegt werden.
Das Einschalten des Backofens wird durch das Aufleuchten der beiden Signallampen (grün und rot) angezeigt. Das Aufleuchten des roten Lichts bedeutet, dass der Backofen in Betrieb ist. Wenn das rote Licht erlischt, bedeutet dies, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Wenn in einem Rezept empfohlen wird, die Speisen in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht geschehen, bevor das rote Licht zum ersten Mal erlischt. Während des Backvorgangs leuchtet die rote Signallampe vorübergehend auf und erlischt wieder (um die Temperatur im Inneren des Backofens zu halten). Die grüne Signallampe leuchtet in der Position des Drehknopfes auf, wenn das Kochfeld in Betrieb ist.

Leitlinien für das Kochen

1. Bitte beachten Sie die Angaben auf den Lebensmittelverpackungen zu den Gartemperaturen und -zeiten. Wenn Sie sich mit der Leistung Ihres Geräts vertraut gemacht haben, können Sie die

Temperaturen und Zeiten Ihren persönlichen Vorlieben entsprechend anpassen.

2. Sie sollten den Backofen vorheizen und die Speisen erst dann in den Ofen geben, wenn die Betriebsleuchte des Ofens erloschen ist. Bei Verwendung der Umluftfunktion kann auf das Vorheizen verzichtet werden; die auf der Verpackung der Speisen angegebene Garzeit sollte jedoch um etwa zehn Minuten verlängert werden.
3. Vergewissern Sie sich vor dem Garen, dass alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Backofen entfernt wurden.
4. Legen Sie die Backbleche in die Mitte des Ofens und lassen Sie einen Abstand zwischen den Blechen, damit die Luft zirkulieren kann.
5. Versuchen Sie, die Tür so wenig wie möglich zu öffnen, um das Geschirr zu sehen.
6. Die Backofenbeleuchtung bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet.

Warnungen

1. Halten Sie die Backofentür geschlossen, wenn Sie eine der Grillfunktionen verwenden.
2. Verwenden Sie keine Alufolie, um die Grillpfanne abzudecken oder in Alufolie eingewickelte Gegenstände unter dem Grill zu erhitzen. Das hohe Reflexionsvermögen der Folie könnte das Grillelement beschädigen.

3. Außerdem sollten Sie den Boden Ihres Ofens niemals mit Alufolie auslegen.
4. Stellen Sie während des Kochens niemals Pfannen oder Kochgeschirr direkt auf den Boden Ihres Ofens. Sie sollten immer auf die vorgesehenen Einschübe gestellt werden.
5. Vermeiden Sie es, das Heizelement des Grills und andere interne Komponenten während des Betriebs versehentlich zu berühren, wenn Sie das Grillgut anfassen.
6. **Wichtig:** Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, damit Sie nicht mit den heißen Teilen des Ofens und dem Dampf in Berührung kommen.
7. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
8. Warnung: Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten während des Gebrauchs ferngehalten werden.
9. 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.

Reinigung und Wartung

Durch eine ordnungsgemäße Reinigung und Wartung Ihres Herdes können Sie einen wesentlichen Einfluss auf den dauerhaften störungsfreien Betrieb Ihres Geräts haben.

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, müssen Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und sich vergewissern, dass sich alle Knöpfe in der Position "0" befinden.

Beginnen Sie mit der Reinigung erst, wenn der Herd vollständig abgekühlt ist.

Kochfeld

- Verschmutzungen (z. B. angebrannte Speisereste) sollten mit einem weichen Tuch von der Glasoberfläche entfernt werden (die schwarze Oberfläche der Kochplatten sollte niemals gewaschen oder geschrubbt werden).
- Mit heißem Wasser und einem speziellen Scheuerschwamm für Glaskeramik reinigen. Tragen Sie weißen Essig auf die verschmutzte Stelle auf und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch oder einem im Handel erhältlichen Spezialartikel trocken.

Verwenden Sie einen für Keramikglas geeigneten Schaber (zum Schutz des Glases ist ein Silikonprodukt vorzuziehen), um die Rückstände zu entfernen.

Backofen

- Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Bei der Reinigung sollte die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, damit Sie die Oberflächen besser sehen können.
- Der Garraum sollte nur mit warmem Wasser und etwas 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.
- Flecken auf dem Boden des Backofens stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln und vom Garvorgang. Diese können möglicherweise darauf zurückzuführen sein, dass die Speisen bei einer zu hohen Temperatur gegart wurden oder in ein zu kleines Kochgeschirr gegeben wurden.
- Wählen Sie eine Gartemperatur und -funktion, die für die zu garenden Speisen geeignet ist. Achten Sie außerdem darauf, dass die Speisen in eine ausreichend große Schüssel gegeben werden und verwenden Sie gegebenenfalls die Abtropfschale.
- Die Außenteile des Backofens sollten nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Es dürfen keine scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wenn Sie einen Ofenreiniger für Ihr Gerät verwenden, müssen Sie sich beim Hersteller des Reinigers vergewissern, dass er für Ihr Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät, die durch ein Reinigungsmittel verursacht wurden, werden nicht kostenlos behoben,

auch wenn sich das Gerät noch innerhalb der Garantiezeit befindet.

Vorsicht!
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 Backofen mit einem feuchten Tuch abzuwischen, solange er noch warm ist.

So reinigen Sie die Seitenwände und die Backofentür

1. Nehmen Sie die linke und rechte Seitenablage ab, indem Sie die Unterseite der Ablagen drücken und sie zur Seite ziehen, und ziehen Sie sie gleichzeitig zur Seite, schieben Sie die Seitenablagen nach oben und drehen Sie sie auf die gleiche Höhe, und ziehen Sie das Regal heraus.
2. Reinigen Sie die linke und rechte Seite. Die Reihenfolge des Einbaus ist umgekehrt zur Reihenfolge des Ausbaus.

Abnehmen und Anbringen der Backofentür

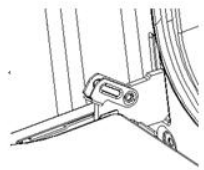
Zum Reinigen und zum Entfernen der Türverkleidung können Sie die Backofentür abnehmen. Jedes Türscharnier ist mit einer Verriegelungsstange

ausgestattet. Wenn sie geschlossen ist, ist die Tür fixiert und kann nicht demontiert werden. Wenn Sie die Tür abnehmen möchten, öffnen Sie die Verriegelungsstange, das Scharnier ist dann verriegelt und lässt sich nicht mehr bewegen.

Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, wird es sich plötzlich mit großer Kraft schließen . Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungsstange immer geschlossen ist, und stellen Sie sicher, dass sie beim Entfernen der Tür geschlossen ist.

Entfernen Sie die Tür

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Klappen Sie die rechte und linke Seite der Verriegelungsstange hoch. (Bild A)
- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag , halten Sie sich links und rechts an der Tür fest, schließen Sie dann die Tür wieder nach oben und unten und ziehen Sie sie heraus.

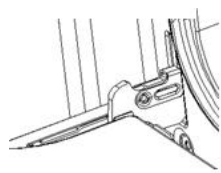


A

Einsetzen der Backofentür

Entsprechend der umgekehrten Reihenfolge der Türdemontage

- Achten Sie beim Einbau der Backofentür darauf, dass beide Scharniere direkt in die Öffnung



B

passen.

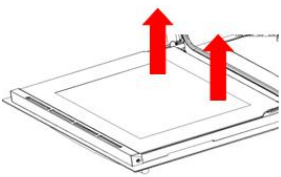
- Die Fräsungen auf beiden Seiten der Scharniere müssen ineinander greifen.
- Beim Öffnen der Tür die Verriegelungsstange nach unten spreizen (Bild B)

⚠ Wenn die Tropfen versehentlich fallen oder die Scharniere sich plötzlich schließen, drücken Sie Ihre Hand nicht in die Scharniere. Wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Türverkleidung aus- und einbauen

entfernen

- Entfernen Sie die Backofentür und legen Sie sie auf ein Tuch.
- Drücken Sie mit einer Hand das äußere Glas und ziehen Sie mit der anderen Hand das innere Glas heraus, halten Sie das Glas fest und ziehen Sie es heraus.



C

Achtung! Gefährlich!
Wenn das Glas einige Kratzer hat, kann es zu Rissen kommen.
Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keine Glasspatel, scheuernde und ätzende Reinigungsmittel oder Waschmittel.

Installieren Sie

- Stecken Sie das innere Glas in die Glasdruckrille.
- Richten Sie die rechte und linke Seite auf den Kartenschlitz aus und schieben Sie das Glas an seinen Platz.
- Setzen Sie die Backofentür auf.

Schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus.

- Legen Sie ein Geschirrtuch in den Ofen, wenn er kalt ist, um Schäden zu vermeiden.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine des gleichen Typs.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder ein.
- **Warnung:**

Um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden, trennen Sie das

und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig mit Strom versorgt ist.

kalt sein, bevor Sie die Lampe austauschen.

Nur 25 W/230V~ Typ G9, T300 Halogenlampen verwenden.

Regelmäßige Inspektionen

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

1. Führen Sie regelmäßige Inspektionen der Bedienelemente und Kochstellen des Herdes durch. Nach Ablauf der Garantiezeit sollten Sie den Herd mindestens alle zwei Jahre in einer Servicestelle einer technischen Kontrolle unterziehen lassen.
2. Behebung von Betriebsstörungen

Führen Sie die regelmäßige Wartung der Kocheinheiten des Herdes durch.

Achtung!
Alle Reparaturen und behördlichen Maßnahmen sollten von der zuständigen Servicestelle oder einem entsprechend autorisierten Installateur durchgeführt werden.

Fehlersuche

Im Falle eines Notfalls sollten Sie:

- Schalten Sie alle Arbeitsgeräte des Herdes aus
- Ziehen Sie den Netzstecker
- das Servicezentrum anrufen
- Einige kleinere Fehler können mit Hilfe der in der folgenden Tabelle aufgeführten Anweisungen behoben werden. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sollten Sie die in der Tabelle aufgeführten Punkte überprüfen.

PROBLEM	REASON	AKTION
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung der Energieversorgung	Überprüfen Sie den Sicherungskasten im Haus, falls eine Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	die Glühbirne ist lose oder beschädigt	die durchgebrannte Glühbirne nachziehen oder ersetzen (siehe Kapitel Wartung und Reinigung)

WICHTIG: Sollte Ihr Gerät nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

Bitte beachten Sie, dass Sie unter Umständen die Kosten für den Einsatz eines Technikers tragen müssen, wenn dieser während der Garantiezeit des Produkts kommt und feststellt, dass das Problem nicht auf einen Gerätefehler zurückzuführen ist.
Das Gerät muss für den Techniker zugänglich sein, damit er eine notwendige Reparatur durchführen kann. Wenn Ihr Gerät so installiert ist, dass ein Techniker befürchtet, dass das Gerät oder Ihre Küche beschädigt werden könnte, wird er keine Reparatur durchführen.

Technische Daten

Spannung	220-240V~/380-420V 3N~
Frequenz	50-60 Hz
Gesamtleistung	8900W
Gesamtleistung für den Ofen	2800W
Gesamtleistung für Kochfeld	6100W
Außenmaße für Backofen (B/T/H)	595/575/595 (mm)
Außenmaße für Kochfeld (B/T/H)	580/510/50 (mm)
Energie-Effizienzklasse	A
Backofenlampe	25W/300°C

Informationen für elektrische Haushaltskochfelder

Tabellen-Informationen für elektrische Haushaltskochfelder			
	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	HSHDB73S	-	-
Typ des Kochfeldes	-	Elektrokochfeld	-
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	-	4	-
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	-	Strahlendes Kochfeld	-
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	⌀	Linke vordere Zone:16,5 Linke hintere Zone:16,5 Rechter hinterer Bereich:16,5 Rechter vorderer Bereich:20,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	ECelektrisches Kochen	Linke vordere Zone:187,8 Linke hintere Zone:197,8 Rechter hinterer Bereich:196,3 Rechter vorderer Bereich:194,1	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC-Elektrokochfeld	194.0	Wh/kg
Stromverbrauch im Standby-Modus	-	K.A.	
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand	-	0.5W	
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt	-	K.A.	
Zeit, nach der das Gerät automatisch ausgeschaltet wird	-	20min	

Informationen für Haushaltsbacköfen

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	HSHDB73S	-	-
Typ des Ofens	Eingebauter Elektrobackofen	-	-
Masse des Geräts	M	29.3	Kg
Anzahl der Kavitäten	-	1	-
Wärmequelle pro Hohlraum (Strom oder Gas)	Elektrizität	-	-
Volumen pro Kavität	V	73	L
Energieverbrauch (Strom), der für die Erwärmung einer standardisierten Ladung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum erforderlich ist (elektrische Endenergie)	$EC_{\text{elektrischer Hohlraum}}$	0.81	kWh/Zyklus
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum (elektrische Endenergie)	$EC_{\text{elektrischer Hohlraum}}$	0.88	kWh/Zyklus
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EEI_{cavity}	94.1	-
Energie-Effizienzklasse	-	Klasse A	-
Stromverbrauch im Standby-Modus	-	0.8W	
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand	-	K.A.	
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt	-	20 min	
Zeit, nach der das Gerät automatisch ausgeschaltet wird	-	K.A.	

1kWh/Zyklus = 3,6MJ/Zyklus

Die Mess- und Berechnungsmethode der obigen Tabelle wurde in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 & 66/2014 der Kommission durchgeführt.

Entsorgung ihres gebrauchten Geräts

Dieses Produkt trägt das Recycling-Symbol für Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE).
Das bedeutet, dass dieses Produkt gemäss der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU verarbeitet werden muss, damit es recycelt oder entfernt werden kann, um seine Auswirkungen auf die Umwelt zu begrenzen.Der Benutzer kann das Produkt bei einem zuständigen Recyclingunternehmen oder Vertreiber wiederherstellen, wenn er ein neues elektrisches oder elektronisches Gerät kauft.

Informationen zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz 3 (ElektroG3)

Symbolerklärung

Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers besagt, dass dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer, vom unsortierten

Siedlungsabfall getrennten, Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie gegebenenfalls weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Geräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten. Auch 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 unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen. Diese müssen 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 sowie ohne Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten als Verkaufsflächen des Vertreibers alle Lager- und Versandflächen.

Datenschutzhinweis

Sofern das alte Elektro- bzw. Elektronikgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des alten Elektro- oder Elektronikgerätes möglich ist, entnehmen

Sie diesem bitte alte Batterien oder Akkus sowie Altlampen, bevor sie es zur Entsorgung zurückgeben, und fuhren diese einer separaten Sammlung zu.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zum Elektrogesetz finden Sie auf **www.elektrogesetz.de**. Informationen zur Erfüllung der quantitativen Zielvorgaben nach § 10 Abs. 3 ElektroG (Sammelquote) und § 22 Abs. 1 ElektroG (Verwertungsquoten):
Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz veröffentlicht jährlich ausführliche Daten zu Elektro- und Elektronikgeräten und die in Deutschland erreichten und an die EU-Kommission zu übermittelnden quantitativen Zielvorgaben auf seiner Internetseite:
https://www.bmuv.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikaltgeraete.

Hinweise zur Abfallvermeidung

Nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EU über Abfälle und ihrer Umsetzung in den Gesetzgebungen der Mitgliedstaaten der Europäischen Union haben Maßnahmen der Abfallvermeidung grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung. Als Maß-nahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die

Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.
Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder:
https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprogramm-desbundesunter-beteiligung-der-laender/

WEEE-Registrierungsnummer und Kontaktdaten

Unter der WEEE-Registrierungsnummer DE 76956000 sind wir bei
BDSK Handels GmbH & Co. Kg.
Mergentheimer Str. 59, 97084 Würzburg,
als Händler und Inverkehrbringer von Elektro- und Elektronikgeräten registriert.

E-Mail-Adresse:
info@xxxlutz.at oder
info@moemax.at

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Merci d'avoir choisi la qualité MICAN. Ce produit a été développé par notre équipe de professionnels et conformément aux réglementations européennes en vigueur. Afin de tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes FR-2
Aperçu du produit..... FR-21
Instructions d'installation..... FR-27
Instructions d'utilisation..... FR-35
Nettoyage et entretien..... FR-53
Dépannage..... FR-59
Spécifications techniques..... FR-61
Enlèvement des appareils ménagers usagés..... FR-64

Consignes de sécurité importantes

Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de décès, de choc électrique, de blessure ou de brûlure lors de l'utilisation de ce produit, il est impératif de respecter les mesures de sécurité fondamentales décrites ci-dessous.

Utilisation prévue

1. Cet appareil est réservé à un usage domestique privé.
   AVERTISSEMENT: En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
1. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été

appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
4. **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
5. NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.
6. **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
7. **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

8. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
9. **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
10. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
11. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
12. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
13. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
14. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four/ le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson

(le cas échéant), ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

15. **AVERTISSEMENT:** Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.
16. En ce qui concerne les informations relatives à l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, merci de vous référer au paragraphe ci-dessous du manuel.
17. Cet appareil est conçu pour cuisiner, frire, cuire au four, griller et maintenir les aliments au chaud.
18. Le four ne doit pas être utilisé pour décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson crus.
19. Avant toute utilisation, l'appareil doit être correctement installé dans un meuble de cuisine. Les placages ou les revêtements en

plastique des meubles encastrés nécessitent un adhésif résistant à la chaleur (100 °C). Si la colle et les surfaces ne sont pas résistantes à la chaleur, le revêtement peut se déformer et se détacher.

20. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans des lieux non stationnaires (par exemple, les bateaux).
21. L'appareil est conçu pour être utilisé dans des ménages privés et n'est pas conçu pour un commercial ou un usage multiple (par exemple : utilisation par plusieurs personnes dans un immeuble).
22. Le four ne convient pas pour chauffer une pièce.
23. La porte du four ne doit pas être utilisée comme support, siège ou marche.
24. La lampe du four sert exclusivement à éclairer le compartiment de cuisson et non à éclairer une pièce.
25. Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou de leur manque de

connaissances doivent être surveillées pendant l'utilisation.

26. N'apportez aucune modification technique à l'appareil.
27. Dans ce chapitre, vous trouverez des consignes générales de sécurité que vous devez toujours respecter pour votre propre protection et celle des tiers. Veuillez également tenir compte des figurant dans les différents chapitres relatifs à l'utilisation et au
28. Risque de suffocation pour les enfants
    Les enfants peuvent s'empêtrer dans le film d'emballage ou avaler de petites pièces et suffoquer.
    Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Empêchez les enfants de sortir les petites pièces du sac d'accessoires et de les mettre à la bouche.
29. Risque de blessure !
    Les enfants et certains groupes de personnes ont un risque plus élevé de se blesser en manipulant l'appareil.
30. Risque d'électrocution !

Le contact avec des pièces sous tension peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez pas dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne pas faire fonctionner ou continuer à utiliser l'appareil, s'il.. :
  - présente des signes visibles de détérioration (par exemple, le câble d'alimentation est défectueux),
  - commence à fumer ou dégage une odeur de brûlé,
  - émet des bruits inhabituels. Dans ce , débranchez la fiche de prise de courant, ou - dévissez/isolez le fusible et contactez notre service après-vente.
- L'appareil correspond à la classe de protection I et ne peut être raccordé qu'à une prise de courant munie d' conducteur de protection correctement installé. Lors du branchement de l'appareil, à ce que la tension soit correcte. Vous trouverez des informations plus détaillées à ce sujet sur la plaque signalétique.
- Étant donné que tous les pôles de l'appareil ne peuvent pas être déconnectés du réseau

via un dispositif de déconnexion accessible, un dispositif de déconnexion tous pôles conforme à catégorie de surIII doit être connecté à l'intérieur de l'installation domestique avec une distance de contact d'au moins 3 mm ; consultez un professionnel qualifié si nécessaire.

- L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique qu'une fois tous les travaux d'installation et de montage terminés.
- Ne jamais ouvrir le boîtier.
- Cordon d'alimentation / fiche d'alimentation
  - Veillez à éviter tout risque de trébuchement lors de la pose du cordon d'alimentation.
  - Ne pas plier ou pincer le cordon d'alimentation et ne pas le poser sur des arêtes vives.
  - Ne pas rallonger ou modifier le cordon d'alimentation.
  - Tenir la fiche et le cordon d'alimentation éloignés des flammes nues et des surfaces chaudes.

  Ne retirez jamais la fiche de la prise de courant par le cordon d'alimentation ; tenez toujours la fiche elle-même.

- Ne jamais toucher la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Ne jamais immerger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Les réparations indépendantes ou incorrectes effectuées sur l'appareil peuvent entraîner dommages matériels et corporels ; toute responsabilité et tout droit à la garantie seront annulés. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Les inspections et les réparations de l'appareil ne peuvent être effectuées que par des spécialistes agréés. Le cas échéant, veuillez contacter notre service après-vente.
- Seules les pièces correspondant aux spécifications d'origine de l'appareil peuvent être utilisées pour les réparations.
- En cas de panne et avant un nettoyage approfondi, débranchez la fiche secteur ou coupez/dévissez le fusible.
- Ne placez aucun objet dans ou à travers les ouvertures du boîtier et veillez à ce que les enfants ne puissent pas y introduire d'objets.

- Vérifiez régulièrement que l'appareil n'est pas endommagé.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.

31. Risque d'incendie !
    Une mauvaise manipulation de l'appareil peut un incendie et des dégâts matériels.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise électrique correctement installée et mise à la terre. Ne pas le connecter à une rallonge multiprise ou à une fiche multiprise.
- Veuillez noter que l'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

32. Risque d'incendie !
    Une mauvaise manipulation lors de l'utilisation de l'appareil peut entraîner un incendie.

- Ne pas connecter à une multiprise ou à une fiche multiprise.
- Si vous préparez des aliments avec de l'alcool, ne laissez pas le réchaud sans surveillance ! Les aliments peuvent s'enflammer.

- Ne couvrez pas l'appareil avec des couvertures, des chiffons ou des objets similaires, car ces objets peuvent devenir chauds et s'enflammer.
- Si un incendie se déclare, mettez immédiatement tous les cadrans/interrupteurs/boutons/capteurs sur "off" ou "0" et coupez les disjoncteurs automatiques et/ou dévissez les fusibles. Pour éteindre le feu, utilisez un extincteur approprié portant la désignation "F" ou couverture anti-feu.
- Faites vérifier l'appareil par notre service après l'extinction du feu.

33. Risque de brûlures !

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 s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Ne pas toucher les parties chaudes. Protégez toujours vos mains avec des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous travaillez sur

l'appareil chaud. N'utilisez que des gants de cuisine ou des maniques secs. Les textiles humides sont de meilleurs conducteurs de chaleur et peuvent provoquer des brûlures par la vapeur.

- Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

34. Risque pour la santé !
    L'eau qui fond pendant la décongélation peut contenir des bactéries nocives, en particulier dans le cas de la viande et de la volaille.

- Ne décongelez pas la viande, la volaille et le poisson en mode four.
- Verser l'eau décongelée. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Veillez à bien nettoyer la vaisselle que vous avez utilisée.

35. Risque de brûlures !
    Le four devient chaud pendant son utilisation. Vous pouvez brûler sur les éléments chauffants, compartiment de cuisson, les aliments cuits et les accessoires.

- Il faut faire particulièrement attention à ne pas toucher les éléments chauffants à 'intérieur du four.
- Ne faites fonctionner le four que lorsque la porte est fermée. Assurez-vous que le joint de la porte est étanche et que la porte du four se ferme hermétiquement.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, placez-vous sur le côté du four et le plus loin possible.
- Laissez le four refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud. La vapeur peut provoquer des brûlures et endommager l'émail.
- Laisser refroidir l'eau chaude du four avant de la verser.

36. Risque d'incendie !
    Une circulation d'air insuffisante peut entraîner une surchauffe.

- N'installez pas le four derrière une décorative ou une porte de placard.
- Ne jamais couvrir ou obstruer les ouvertures du ventilateur.

37. Risque d'incendie !

Les objets se trouvant à l'intérieur ou à proximité du four lorsqu'il est risquent de brûler en raison des températures élevées.

- Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas couvrir les gâteaux ou les rôtis cuits au four avec du papier sulfurisé.
- Si vous préparez des aliments dans de l'huile, de la graisse ou en utilisant de l'alcool, ne laissez pas le four sans surveillance. Les aliments pourraient s'enflammer.
- Ne laissez pas les aliments, le papier sulfurisé et le papier d'aluminium entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Ne rangez pas d'objets sensibles à la température, combustibles ou inflammables dans four. En cas de mise en involontaire de l'appareil, ils risquent de se déformer ou de s'enflammer.
- Ne pas utiliser le four à des fins de stockage.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer des pièces.
- Si un incendie se déclare dans le four, gardez la porte du four fermée et éteignez four.

Faites inspecter le four par notre service après l'extinction du feu.

38. Risque d'endommagement !
Une utilisation incorrecte peut endommager le four ou les ustensiles de cuisine.

- Ne placez pas de feuilles ou de papier d'aluminium directement sur le fond du compartiment de cuisson. Cela pourrait provoquer une chaleur à l'intérieur et endommager l'émail du four. Si vous souhaitez placer des plats directement sur le fond du compartiment de cuisson, la température du four ne doit pas dépasser 50 °C. Soyez prudent lorsque vous manipulez les ustensiles de cuisine : l'émail peut être facilement rayé.
- Lors de la mise en conserve, ne placez que le nombre de bocaux nécessaires pour qu'aucun d'entre eux ne se touche. Sinon, les bocaux risquent de se fissurer et d'éclater.
- Si un chariot est utilisé pour déplacer le four, celui-ci doit être soulevé comme indiqué sur l'emballage.

- Ne soulevez pas l'ensemble du four par la poignée de la porte du four. La poignée n'est pas conçue pour supporter tout le poids du four.
- La porte du four est lourde et possède une façade en verre. Ne laissez pas la porte 'ouvrir lorsqu'elle est retirée de ses charnières.
- Veillez tout particulièrement à ce que les joints de la porte soient propres. Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera plus correctement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.
- Les joints de porte sont sensibles à l'huile et à la graisse, ce qui rend le caoutchouc poreux et cassant.
- Ne pas retirer les joints de porte.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner 'éclatement de la vitre.
- Pour nettoyer le compartiment de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de sprays pour four, de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs

à haute pression. Ils peuvent endommager la surface. Les nettoyeurs à haute pression peuvent provoquer un court-circuit.

- Ne pas nettoyer les guides de plaques de cuisson et les rails télescopiques au lave-vaisselle.

39. Risque pour la santé !
    Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des dommages pour la santé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et éliminez immédiatement toute trace de restes alimentaires.
- En particulier avec la volaille et les plats contenant des œufs frais, et lorsque vous réchauffez des plats, veillez à ce que les aliments soient bien cuits afin de tuer tous les agents pathogènes (par exemple, les salmonelles).

40. Risque pour la santé !
    L'acrylamide peut être cancérigène.
    L'acrylamide est produit lorsque l'amidon est exposé à une chaleur excessive, par exemple dans les pommes de terre.
    (frites, chips), biscuits, toasts, pain, etc.

- Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible.
- Ne faites dorer les aliments que légèrement, ne laissez pas trop dorer.
- Couper des frites de plus grande taille et les faire cuire 180 °C maximum.
- Pour faire frire des pommes de terre à l'aide de disques de pommes de terre crues ou pour faire frire des beignets de pommes de terre dans une poêle, il est préférable d'utiliser de la margarine (avec teneur minimale en matières grasses de 80 %) ou de l'huile avec un peu de margarine au lieu d'utiliser de l'huile pure.
- Le badigeonnage des produits de boulangerie avec du blanc ou du jaune d'œuf permet de réduire la formation 'acrylamide.

41. Risque de brûlures !
    L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Ne laissez jamais le four sans surveillance pendant la cuisson. Tenir les enfants à l'écart !

42. Risque d'incendie !
    Les aliments gras peuvent s'enflammer.

- Ne placez pas les aliments à griller trop en arrière, près de l'extrémité de l'élément chauffant. C'est là qu'il fait le plus chaud.

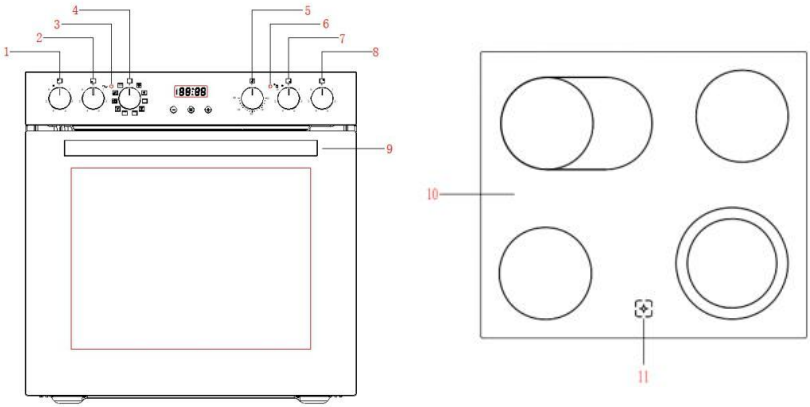
43. Un ventilateur de refroidissement défectueux peut endommager le four et enflammer les objets adjacents inflammables.

- Dans ce cas, éteignez immédiatement l'appareil, ouvrez la porte du four et n'utilisez plus le four jusqu'à ce qu'il réparé.

44. **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique
45. **AVERTISSEMENT** : Après l'installation, le connecteur et le groupe de câbles ne doivent pas être touchés par l'utilisateur.
46. En ce qui concerne le type de cordon à utiliser, veuillez vous référer aux paragraphes suivants.

Aperçu du produit

Assurez-vous que toutes les pièces sont incluses dans l'emballage de l'appareil. En cas de problème avec votre appareil ou ses pièces, contactez un centre de service local ou le magasin où vous avez acheté le produit.

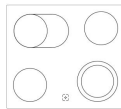
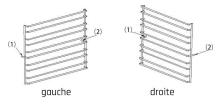


Vue de face

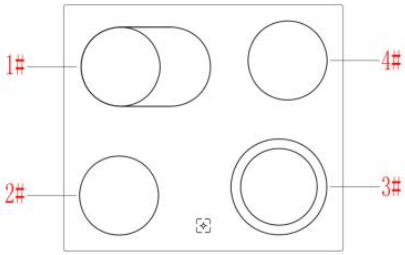
1. bouton de commande de la plaque chauffante arrière gauche
2. bouton de commande de la plaque chauffante avant gauche
3. voyant de fonctionnement de la plaque chauffante vert
4. bouton de sélection de la fonction du four
5. bouton de réglage de la température du four
6. voyant de fonctionnement du four rouge
7. bouton de commande de la plaque chauffante avant droite
8. bouton de commande de la plaque chauffante arrière droite
9. poignée de la porte du four
10. plaque de cuisson en céramique
11. lampe témoin de haute température de la plaque de verre

Remarque: les boutons sont de type push-pull.

Accessoires

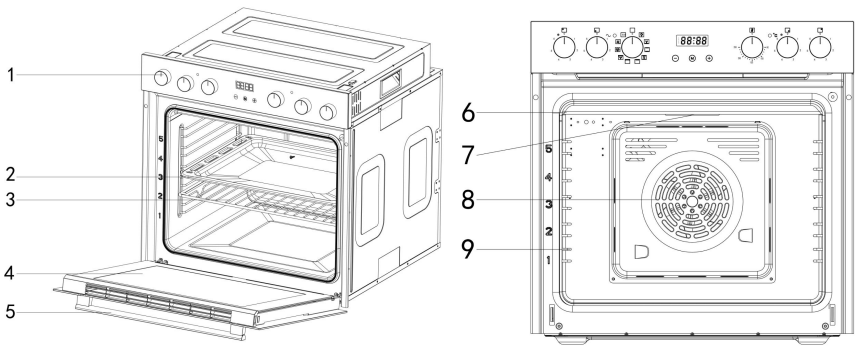
Nom de l'accessoire	Qté	Photo
hob	1	
Cuvette de four	1	
Grille en fil de fer	1	
Tablette latérale (déjà installée)	2	
Bande d'éponge	1	
Inserts de vis	2	
Vis	2	
Support	4	
Vis	4	

Plaque de cuisson en céramique



1#.	1100W(gauche) + 900W(droite)	3#.	1000W(extérieur) + 700W(intérieur)
2#.	1200W	4#.	1200W

Four



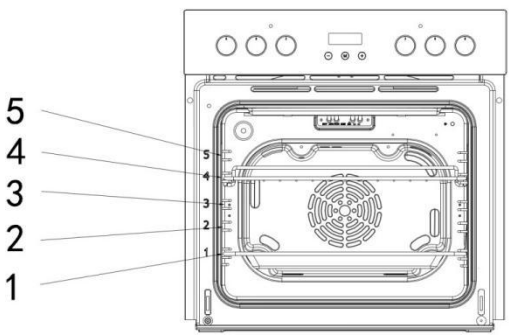
1. Panneau de commande
2. Plateau
3. Grille métallique
4. Porte
5. Poignée
6. Élément chauffant du gril
7. Lampe
8. Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
9. Tablette latérale

Vos accessoires

1. Les accessoires fournis avec votre appareil permettent de préparer de nombreux repas. Veillez à toujours insérer correctement les accessoires dans le compartiment de cuisson.
2. 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.

Note : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauds. Une fois refroidis, ils reprennent leur forme

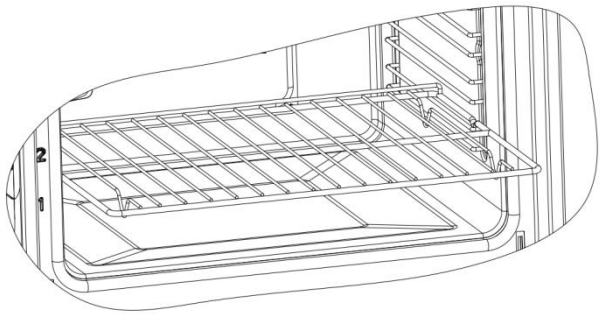
initiale. Cela n'affecte pas leur fonctionnement.

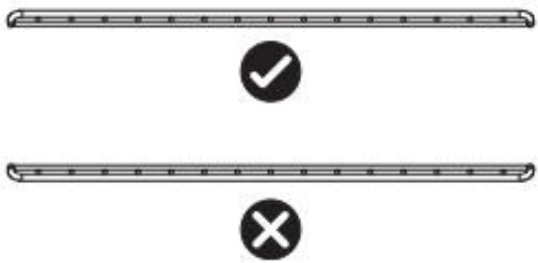
Cuvette de four
Pour les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut également être utilisée pour récupérer les graisses qui s'écoulent lorsque vous faites griller vos aliments directement sur la grille.

Grille en fil de fer
Utilisé pour rôtir et pour placer les aliments à cuire au four, à rôtir ou à cuire dans des plats à gratin sur la grille souhaitée.

Placement des grilles
AVERTISSEMENT :
Pour que la grille du four fonctionne en toute sécurité, il est impératif de la placer correctement. La grille métallique et la lèchefrite ne peuvent être utilisées qu'entre la première et la cinquième couche. Le support

métallique doit être utilisé dans le bon sens, ce qui permet éviter que les aliments chauds ne glissent lors du retrait de l'étagère ou du plateau.





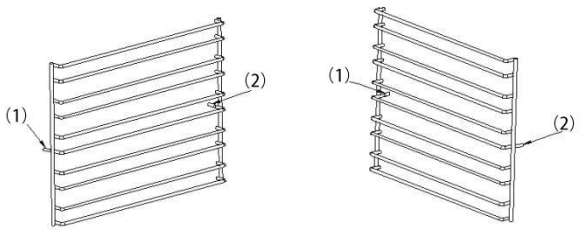
Tablette latérale

①②③④⑤ Pour la tablette latérale amovible, vous pouvez ajuster quatre positions de hauteur différentes pour cuire les aliments.

Pour les cuissons plus importantes, ces étagères latérales peuvent être retirées, la grille peut être placée sur la sole du four, ce qui permet d'utiliser les fonctions suivantes

comme gril, gril complet, gril complet avec ventilateur .

REMARQUE: Lorsque vous placez des plats sur la sole du four, n'utilisez pas les fonctions avec chauffage de sole afin d'éviter que la chaleur ne s'accumule à la base (uniquement pour certains modèles).
Lors de l'installation de la tablette latérale gauche, placez d'abord (1) puis (2). Lors du démontage, retirez d'abord (2) puis (1). Le processus d'installation et de démontage de la tablette latérale droite est exactement l'inverse de celui de la tablette latérale gauche.



gauche droite

Instructions d'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 une paroi latérale peuvent être placées à côté d'un meuble haut ou d'un mur .Le revêtement ou le placage utilisé sur les meubles encastrables doit être appliqué avec un

adhésif résistant à la chaleur (100℃).Cela permet d'éviter la déformation de la surface ou le détachement du revêtement.

- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions du fabricant.

1. **Installation de la plaque de cuisson en céramique** (comme indiqué dans la figure 1)

- Réalisez une ouverture aux dimensions indiquées sur le schéma pour le montage de la table de cuisson sur le plan de travail.

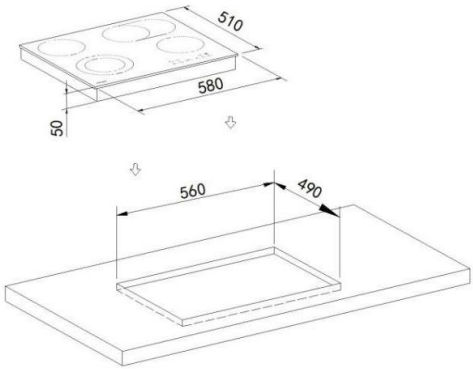


figure 1

- Retirer le matériel et l'enveloppe de documents de l'emballage.
- Avant de procéder à l'installation, lisez attentivement les instructions de travail.

Étape 1

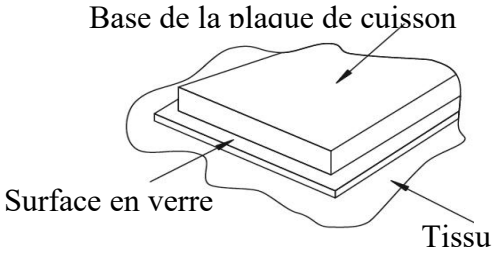
Placez une serviette ou un chiffon sur le plan de travail. Placez la table de cuisson face vers le bas sur la surface protégée.

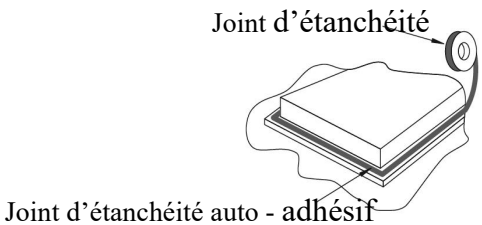
Étape 2

Appliquez la bande d'étanchéité, fournie avec la table de cuisson, qui sert à la sceller 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 une distance d'environ 3 mm par rapport au bord du verre.





Étape 3

Fixer les supports (4 pièces) sur les côtés gauche et droit à l'aide de vis. Placez la table de cuisson dans le meuble découpé et centrez-la. Veillez à ce que le bord avant de la table de cuisson soit parallèle au bord latéral du plan de travail.

Comme le montre la figure 2

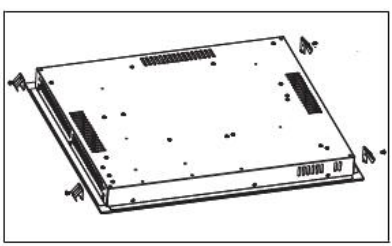
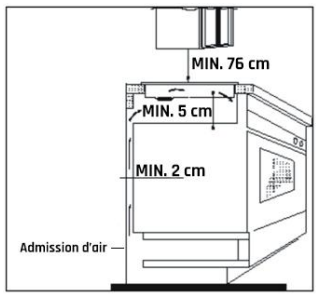


Figure2

Remarque : La distance de sécurité entre la plaque vitrocéramique et l'armoire située au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 76 cm. (Comme indiqué dans la figure 2)



2.Installation du four : (comme indiqué dans la figure 3)

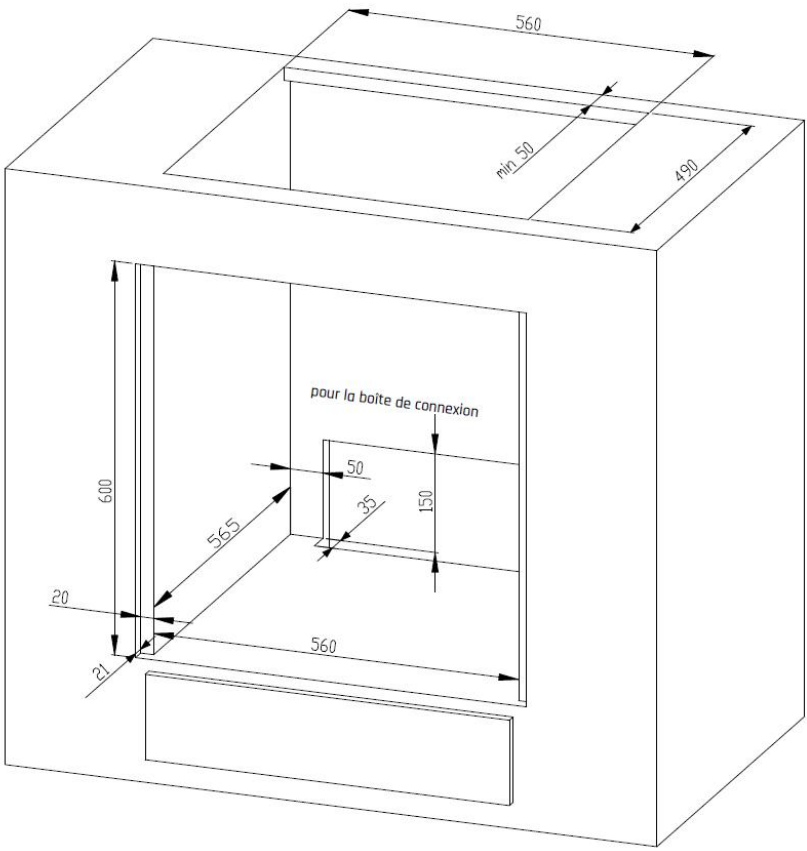
- Pratiquer une ouverture aux dimensions indiquées sur le schéma pour le four à installer.
- Avant d'installer/démonter l'appareil, vérifiez que la prise à laquelle l'appareil est connecté est éteinte.
- Insérez partiellement le four dans l'ouverture préparée et connectez le four à la table de cuisson. Les connecteurs situés à l'extrémité du groupe de fils sortant de la table de cuisson doivent être insérés dans les prises appropriées du four.La procédure est la suivante :

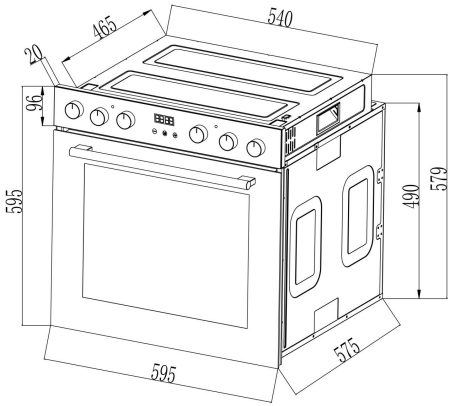
1) Enfoncez le four à mi-chemin dans le logement encastré.
2) Connectez le four à la plaque de cuisson.
3) Poussez le four complètement dans le logement jusqu'à ce que la façade avant soit alignée avec

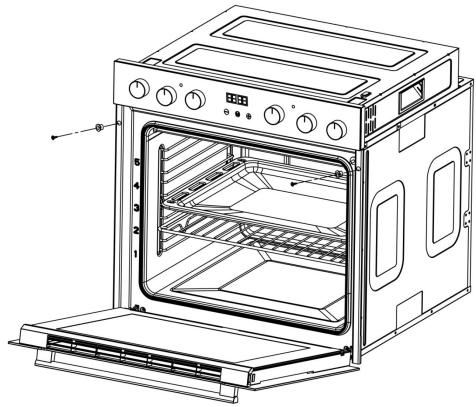
l'unité d'installation. Le câble d'alimentation ne doit pas être plié, coincé ou endommagé.

4) Assurez un espace uniforme entre le four et les parois latérales de l'unité. Ne scellez pas l'espace au-dessus de la façade du four.

- Assurez-vous que le four est bien fixé dans l'armoire. Fixez le four à l'armoire à l'aide de deux vis et d'inserts de vis comme indiqué ci-dessous.







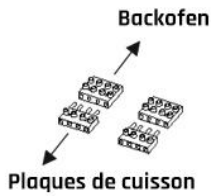


figure 3

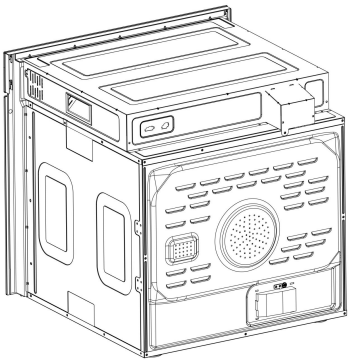
2. Raccordement électrique

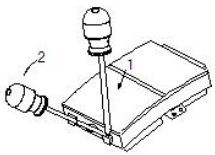
Attention !

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié et agréé.

Lignes directrices pour le montage

La cuisinière est fabriquée pour fonctionner avec du courant alternatif triphasé (380-420V 3N~/50-60Hz). L'adaptation de la cuisinière pour fonctionner avec une tension monophasée est possible par un pontage approprié avec les clips dans la boîte de connexion selon le diagramme 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.





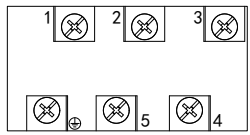
Le câble de raccordement doit être fixé dans un collier de serrage.

Attention !

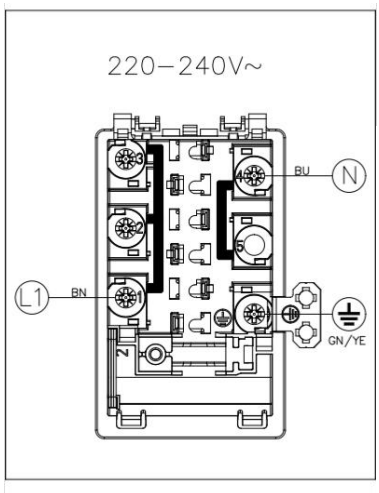
N'oubliez pas de raccorder le circuit de sécurité à la borne de la boîte de raccordement marquée avec ⏚

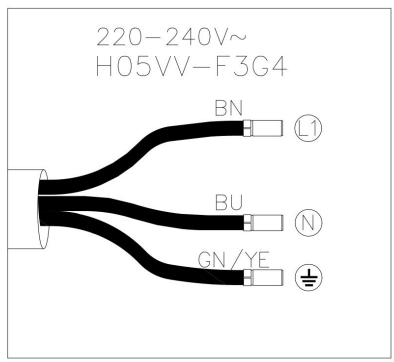
L'alimentation électrique de la cuisinière doit être équipée d'un interrupteur de sécurité qui permet de couper le courant en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.

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.

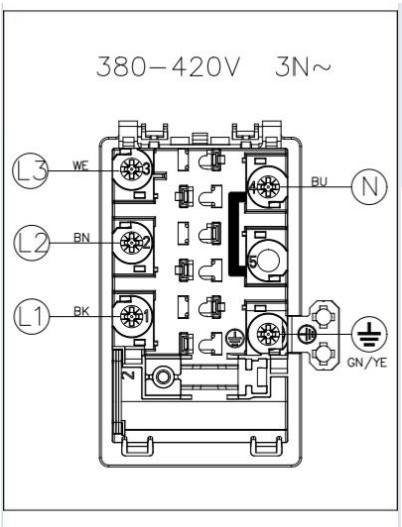
SCHÉMA DE CONNEXION	
Attention ! En cas de connexion le fil de terre doit être connecté à la borne PE de ⏚ . 	Type de câble de connexion recommandé

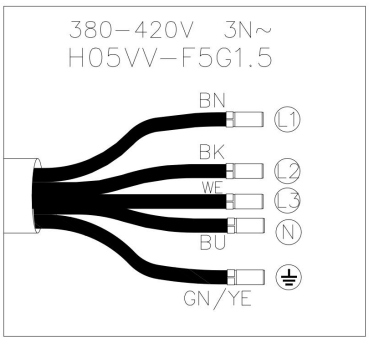
1.Pour une connexion monophasée 220-240 V, les ponts connectent les bornes 1-2-3 et les bornes 4-5, le fil de terre à ⏚ .





2.Pour une connexion triphasée 80-420 V ,3N~,les ponts connectent 4-5 bornes, les phases en succession 1,2 et 3, le Neutre à 4-5, le fil de terre à ⏚ .





L1 ,L2, L3 : phase(s), N : conducteur neutre, PE : conducteur de protection (fil de terre)

Attention !
HOB électrique

La connexion électrique de la plaque de cuisson en vitrocéramique doit être alimentée par le four.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

- Retirer l'emballage, nettoyer l'intérieur du four et de 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℃, pendant environ 30 minutes), 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.

Comment utiliser la plaque de cuisson vitrocéramique
Placez la casserole au centre de la zone de chauffe.
Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour allumer la plaque de cuisson.
Voyant d'indication de haute température :
Lorsque la plaque de verre est trop chaude, le témoin de température élevée s'allume. Ne touchez pas la plaque de verre jusqu'à ce que le témoin s'éteigne.
Arrêt : après utilisation, tournez le bouton sur "0", la plaque de cuisson s'arrête de chauffer.
Attention !
Veillez à ce que la surface de la plaque de cuisson soit propre, sinon cela affectera le transfert de chaleur.
Protéger la plaque contre la corrosion.
Protéger la plaque contre la corrosion.
Ne laissez pas les casseroles contenant des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; les graisses chaudes peuvent s'enflammer spontanément.

Utilisation de la table de cuisson

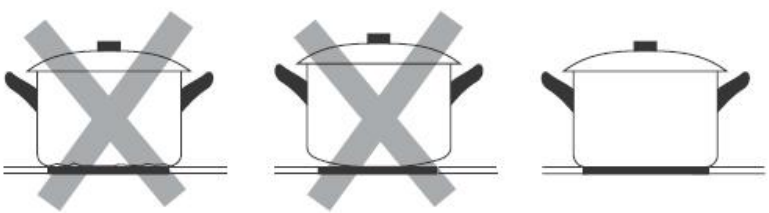
ATTENTION ! Ne touchez jamais les zones de cuisson lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est encore allumé. RISQUE DE BRÛLURE !

Activation des zones de cuisson flexibles

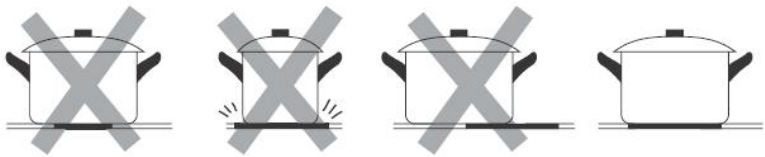
1. Tournez le bouton rotatif correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole ⊙ pour activer la zone de cuisson ovale ou double.
2. Tournez ensuite le bouton rotatif sur le réglage de puissance souhaité (1 / 2 / 3 / 4/ 5 ou 6).
3. Pour désactiver les zones de cuisson flexibles, tournez le bouton rotatif correspondant sur la position "0" (off). Les zones de cuisson sont désactivées.

Ustensiles de cuisine adaptés

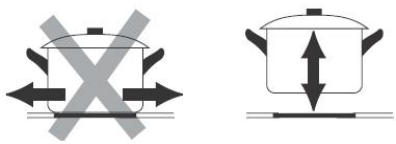
N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords tranchants ou dentelés ou dont la base est grossière et irrégulière.



La base de votre ustensile de cuisson doit être plate, en contact total avec la vitrocéramique et avoir le même diamètre que la zone de cuisson concernée. Centrez toujours l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.

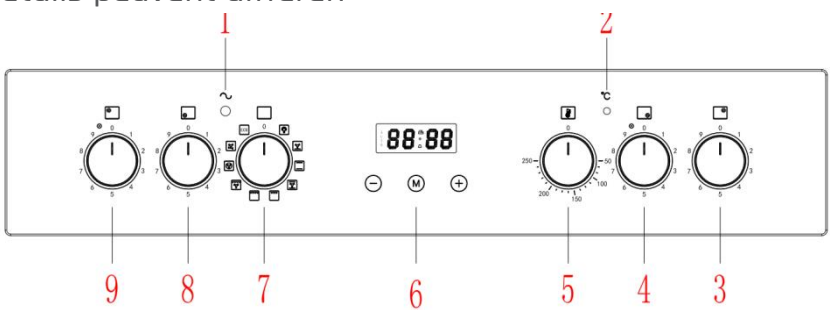


Soulevez toujours votre ustensile de cuisine lorsque vous souhaitez le déplacer sur la vitrocéramique. Ne poussez pas l'ustensile de cuisine car vous risquez de rayer la vitrocéramique.

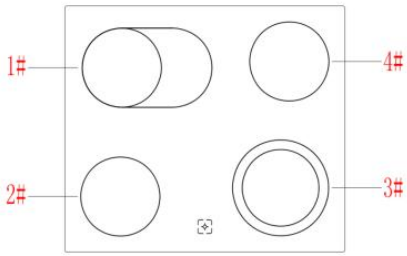


Choix du bouton

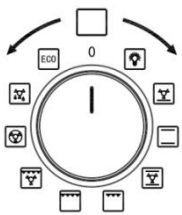
Vous trouverez ici une vue d'ensemble du panneau de commande. Selon le modèle de l'appareil, certains détails peuvent différer.



1. Indicateur de puissance de la table de cuisson
2. Indicateur de chauffage du four
3. 4# Bouton de commande de la plaque chauffante
4. 3# Bouton de commande de la plaque chauffante
5. Bouton de réglage de la température du four
6. Minuterie numérique
7. Bouton de sélection des fonctions du four
8. 2# Bouton de commande de la plaque chauffante
9. 1# Bouton de commande de la plaque chauffante



Fonctions et fonctionnement du four

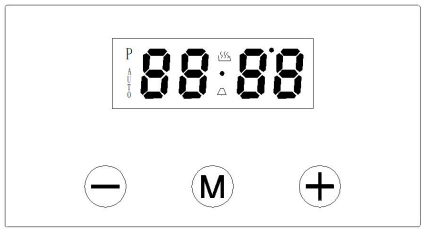


Four à convection naturelle (avec ventilateur Le four peut être réchauffé à l'aide des résistances inférieure et supérieure, ainsi que du gril. Le fonctionnement du four est contrôlé par le bouton de fonction du four - pour régler une fonction requise, vous devez tourner le bouton dans position sélectionnée.

Commande numérique de la minuterie

1. Panneau de contrôle

Ce produit est un four équipé d'une minuterie électronique à trois touches sensibles au toucher, qui contrôle l'alimentation totale de la charge et qui est principalement contrôlée de manière intelligente par une puce micro-informatique.



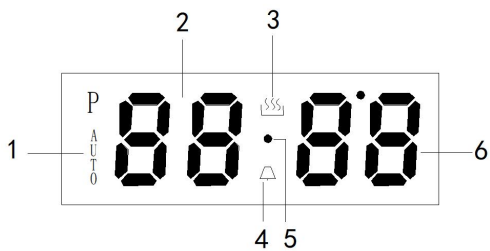
Pic1 Schéma du panneau de contrôle

1.1 Instructions relatives aux icônes de fonction

Icônes	Fonction
⊖	Moins
⊕	Plus
Ⓜ	Sélecteur de fonction

1.2 Instructions relatives aux icônes de l'écran

Icônes	Fonction	Icônes	Fonction
1	heure de fin	4	horloge
2	heure	5	Deuxième（flashing）
3	temps de chauffe	6	minute



Pic2 Schéma de la section affichage

2. Instructions d'utilisation de la minuterie

2.1 Mise sous tension

Lors de la première mise sous tension, le buzzer émet un signal sonore pour indiquer que la minuterie est entrée en phase de réglage de l'horloge. L'affichage par défaut est "12-00" lors de la mise sous tension, et l'unité horaire "12" clignote. A ce moment, le réglage de l'heure peut être effectué en appuyant sur les touches plus ⊕ et moins ⊖ . Si aucune opération n'est effectuée dans les 5 secondes, l'appareil passe automatiquement à l'unité des minutes qui clignote. A ce moment, le réglage des minutes peut être effectué en appuyant sur les touches plus ⊕ et moins ⊖ . Si aucune opération n'est effectuée dans les 5 secondes, l'horloge est automatiquement confirmée et entre en état de veille, et la deuxième icône ● clignote une fois par seconde. L'effet d'affichage est illustré par la photo 5.

(Si vous souhaitez régler l'heure en mode horloge, vous pouvez appuyer simultanément sur les touches " Ⓜ " et ⊕ ", et l'unité d'heure clignotera. La méthode de réglage est la même que ci-dessus).

Remarque : L'heure du système est réglée par défaut sur 24 heures, avec une plage de réglage allant de 0:00 à 23:59.

Diagramme Pic5 de l'horloge par défaut lors de la mise sous tension (état de veille de l'horloge)

2.2 Réglage du temps de chauffe

En mode d'attente de l'horloge, appuyez légèrement sur la touche de sélection de fonction (M) une fois pour accéder au réglage du chauffage programmé.

A ce moment, l'unité des minutes clignote. Vous pouvez régler la minuterie en appuyant sur la touche plus (+) et la touche moins (−) . La plage de réglage de la minuterie est de (0-00-10-00), et peut être ajustée en appuyant sur une touche à la fois ou en appuyant longuement ; à l'exception de 0-00 qui indique qu'il n'y a pas de réglage de la minuterie de chauffage, toutes les autres heures de réglage sont automatiquement confirmées comme étant terminées. A ce moment, l'icône de chauffage programmé est constamment allumée.

En mode chauffage programmé, l'interface d'affichage du chauffage programmé et l'interface d'affichage de l'horloge s'affichent alternativement toutes les 3 secondes.

Par exemple, en réglant un chauffage programmé à 1:30, l'interface d'affichage est illustrée ci-dessous：

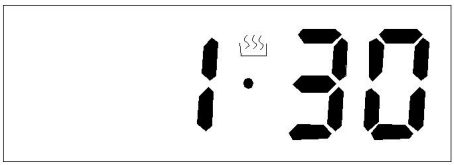


Diagramme de synchronisation du chauffage (état de fonctionnement de la synchronisation du chauffage)

- En mode d'attente de l'horloge, appuyez une fois sur la touche de sélection de fonction " Ⓜ " et sur la touche plus " ⊕ " pour accéder à la fonction de réglage de l'horloge du système.
- En mode d'attente de l'horloge, appuyez sur la touche de sélection de fonction " Ⓜ " pour la première fois afin d'accéder à la fonction de réglage du temps de chauffage.
- En mode veille de l'horloge, appuyez une seconde fois sur la touche de sélection de fonction " Ⓜ " pour accéder à la fonction de nomination de l'heure de fin.
- En mode veille de l'horloge, appuyez une troisième fois sur la touche de sélection de fonction Ⓜ pour accéder à la fonction de réglage de l'alarme.

2.3 Réglage de l'heure de fin programmée

En mode d'attente de l'horloge, appuyez légèrement sur la touche de sélection de fonction Ⓜ deux fois pour entrer dans l'état de réglage de la nomination de l'heure de fin.

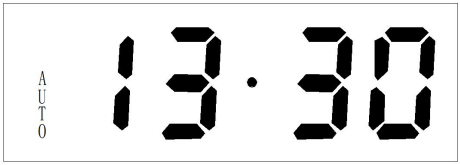
Heure de fin prévue = heure de l'horloge + temps de chauffe ;

A ce stade, l'unité des minutes clignote et l'heure de fin de la minuterie peut être réglée en appuyant sur la touche plus ⊕ .

Lorsque le temps de chauffe est réglé et que l'heure de fin est augmentée en appuyant sur la touche plus "⊕ ", le four se met automatiquement en état d'attente.

Temps d'attente prévu = heure de fin prévue - (heure de l'horloge + temps de chauffe).

Par exemple, si l'heure actuelle est 12:00 et que la minuterie de chauffage est réglée sur 1:30, l'heure de fin par défaut affichée sur l'interface de réglage de l'heure de fin désignée est 13:30, comme le montre l'image ci-dessous. Si aucun réglage n'est effectué dans les 5 secondes, le compte à rebours démarre directement en fonction de l'heure de chauffage. Si l'heure de fin programmée est réglée sur 14:00, le temps d'attente est de 30 minutes.



Remarque : Pendant la période d'attente du rendez-vous, l'interrupteur de commande de la porte détecte l'état de la porte. Si la porte est ouverte, l'icône AUTO clignote et le compte à rebours est en cours. Une fois le compte à rebours terminé, tous les appareils de chauffage ne peuvent pas fonctionner. Après la fermeture de la porte, les appareils de chauffage reprennent leur fonctionnement normal.

Après avoir réglé la fonction de synchronisation des rendez-vous, l'interface d'affichage alterne entre les interfaces réglées toutes les 3 secondes.

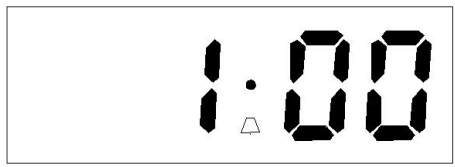
Le temps d'attente programmé peut être réglé entre 1 minute et 8 heures.

2.4 Réglage du réveil

En mode d'attente de l'horloge, appuyez légèrement sur la touche de sélection de fonction Ⓜ trois fois, ou en mode de fonctionnement du chauffage programmé, appuyez légèrement sur la touche de sélection de fonction Ⓜ deux fois pour entrer dans le mode de réglage de l'horloge d'alarme.

Lors du réglage de cette fonction, l'icône d'alarme " 🔔 " clignote (comme indiqué sur la photo 7), et l'heure

d'alarme peut être réglée en appuyant brièvement ou longuement sur la touche plus " ⊕ " et la touche moins " ⊖ ". Après le réglage, attendez 5 secondes pour confirmer automatiquement l'heure de l'alarme, et l'icône de l'alarme 🔔 cessera de clignoter.



Pic7 （Alarm Clock Display Interface） (Interface d'affichage de l'horloge d'alarme)

Note : Plage de réglage de l'heure d'alarme: 0:00~ 23:59.

Le réveil est une fonction indépendante. Après le réglage, il commence à compter à rebours et l'interface d'affichage alterne avec d'autres interfaces de fonction toutes les 3 secondes. Une fois le compte à rebours terminé, l'alarme retentit. Touchez n'importe quelle touche pour l'annuler, ou elle s'arrêtera automatiquement après avoir sonné pendant une minute. L'interface d'affichage du réveil disparaît alors.

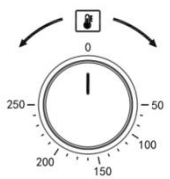
2.5 Chauffage rapide

En mode d'attente de l'horloge, appuyez longuement sur la touche de sélection de fonction Ⓜ pendant 3 secondes pour passer automatiquement au réglage par défaut du compte à rebours de la minuterie 2:00. A ce moment, le temps de chauffe ne peut pas être ajusté et

l'interface d'affichage est fixée sur l'interface d'affichage du compte à rebours pendant le fonctionnement.

2.6 Fonction de l'interrupteur de commande de la porte

Le commutateur de commande de porte détecte l'état d'ouverture/de fermeture de la porte du four. Sa fonction de détection n'est activée que lorsque la fonction de réservation de la minuterie est activée. Lorsque la porte est détectée comme ouverte, même si la période de temporisation réservée est terminée, le relais principal reste déconnecté jusqu'à ce que la porte soit fermée et détectée, après quoi le relais principal s'enclenche.



Si seule la minuterie de chauffage est réglée sans activer la fonction de réservation, le four fonctionne indépendamment du commutateur de commande de la porte, que celle-ci soit ouverte ou fermée.

En plus du bouton de régulation de la température, pour régler une fonction requise, vous devez tourner le bouton dans la position sélectionnée. Il est possible de régler la température dans une fourchette de 50-250℃.

Le four peut être éteint en plaçant ces deux boutons sur la position "0".

La fonction four

Cet appareil dispose de 10 fonctions de gril.

ÉCLAIRAGE DU FOUR : ce mode allume l'éclairage du four et les autres appareils électriques ne fonctionnent pas.

VENTILATEUR ET ÉLÉMENT INFÉRIEUR : Ce mode de cuisson utilise l'élément inférieur en conjonction avec le ventilateur, qui aide à faire circuler la chaleur. Cette fonction convient à la stérilisation et à la conservation des bocaux.

FOUR CONVENTIONNEL (éléments supérieur et inférieur) : Ce mode de cuisson permet une cuisson traditionnelle, avec une chaleur provenant des éléments supérieur et inférieur. Cette fonction convient au rôtissage et à la cuisson sur une seule étagère.

CUISSON INTENSIVE : cette méthode de cuisson est une méthode de cuisson conventionnelle, le four chauffe de l'élément supérieur à l'élément inférieur, et le ventilateur aide à faire circuler la chaleur pour obtenir un résultat de cuisson uniforme.

HALF GRILL : Cette méthode de cuisson utilise uniquement la partie intérieure de l'élément supérieur, 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.

FULL GRILL : Cette méthode de cuisson utilise les parties intérieures et extérieures de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller des portions moyennes ou grandes de saucisses, de bacon, de steaks, de poisson, etc.

VENTILATEUR ET GRILL : Cette méthode de cuisson utilise l'élément supérieur en conjonction avec le ventilateur, qui contribue à une circulation rapide de la chaleur. Cette fonction convient lorsqu'il est nécessaire de dorer rapidement et de "sceller" les jus, comme pour les steaks, les hamburgers, certains légumes, etc.

FOUR À VENTILATION : Cette méthode de cuisson utilise l'élément circulaire tandis que la chaleur est distribuée par le ventilateur. Il en résulte un processus de cuisson plus rapide et plus économique. Le four à chaleur tournante permet de cuire les aliments simultanément sur différentes étagères, évitant ainsi la transmission des odeurs et des goûts d'un plat à l'autre.

DÉGIVRAGE : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés. Le temps nécessaire à la décongélation des aliments dépend de la température

ambiante, de la quantité et du type d'aliments.

ECO **Mode gril à économie d'énergie :** Cette méthode de cuisson utilise l'anneau extérieur supérieur et l'élément chauffant inférieur pour contrôler la température, ce qui rend le gril plus économe en énergie. Ce mode convient principalement aux aliments de grande taille, la température du four augmente lentement, chaleur pénètre complètement et la consommation de chaleur excessive est réduite.

Le four doit être préchauffé avant d'y placer des aliments.
La mise en marche du four est indiquée par l'allumage de deux voyants, le vert et le rouge. Le voyant rouge qui s'allume signifie que le four fonctionne. Si le voyant rouge s'éteint, cela signifie que le four a atteint la température programmée. Si une recette recommande de placer des plats dans un four chaud, il ne faut pas le faire avant que le voyant rouge ne s'éteigne pour la première fois. Lors de la cuisson, le voyant rouge s'allume et s'éteint temporairement (pour maintenir la température à l'intérieur du four). Le voyant vert s'allume sur la position du bouton lorsque la table de cuisson fonctionne.

Conseils de cuisson

1. Veuillez vous référer aux informations figurant sur les emballages des aliments pour connaître les températures et les durées de cuisson. Une fois que vous vous êtes familiarisé avec les performances de votre appareil, vous pouvez varier les températures et les durées en fonction de vos préférences personnelles.
2. Vous devez préchauffer le four et ne pas y placer d'aliments tant que le voyant de fonctionnement du four ne s'est pas éteint. Vous pouvez choisir de ne pas préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode de cuisson en éventail, mais vous devez prolonger le temps de cuisson indiqué sur l'emballage des aliments d'environ dix minutes.
3. Avant la cuisson, vérifiez que les accessoires inutiles sont retirés du four.
4. Placer les plaques de cuisson au centre du four et laisser des espaces entre les plaques pour permettre à l'air de circuler.
5. Essayez d'ouvrir la porte le moins possible pour voir la vaisselle.
6. Le voyant du four reste allumé pendant la cuisson.

Avertissements

7. Gardez la porte du four fermée lorsque vous utilisez l'une des fonctions du gril.

8. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir la plaque du gril ou pour chauffer des objets enveloppés dans du papier d'aluminium sous le gril. La forte réflectivité du papier aluminium pourrait endommager l'élément du gril.
9. De même, vous ne devez jamais tapisser la base de votre four avec du papier aluminium.
10. Pendant la cuisson, ne placez jamais de casseroles ou d'ustensiles de cuisine directement sur la sole de votre four. Ils doivent toujours être placés sur les étagères prévues à cet effet.
11. L'élément chauffant du gril et les autres composants internes pendant le fonctionnement, évitez de les toucher par inadvertance lorsque vous manipulez les aliments que vous faites griller.
12. **Important :** soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte, afin d'éviter tout contact avec les parties chaudes du four et la vapeur.
13. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
14. Avertissement : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart lorsqu'elles sont utilisées.
15. 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.

Nettoyage et entretien

En assurant un nettoyage et un entretien adéquats de votre cuisinière, vous pouvez avoir une influence significative sur le fonctionnement continu et sans faille de votre appareil.

Avant de commencer le nettoyage, la cuisinière doit être débranchée et vous devez vous assurer que tous les boutons sont réglés sur la position "0". Ne commencez pas le nettoyage tant que la cuisinière n'a pas complètement refroidi.

Hob

- Les salissures (c'est-à-dire les résidus d'aliments brûlés) doivent être éliminées de la surface du verre à l'aide d'un chiffon doux (la surface noire des plaques de cuisson ne doit jamais être lavée ou frottée).
- Nettoyer avec de l'eau chaude et une éponge abrasive spéciale pour le verre céramique. Appliquez du vinaigre blanc sur la zone polluée, puis essuyez-la avec un chiffon doux ou un article spécial disponible sur le marché local.

Utiliser un grattoir adapté au verre céramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone) pour éliminer les résidus.

Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage, la lumière du four doit être allumée pour vous permettre de mieux voir les surfaces.
- La chambre du four ne doit être lavée qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé la chambre du four, essuyez-la.
- 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. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Les taches qui peuvent apparaître sur la sole du four proviennent d'éclaboussures ou d'aliments renversés pendant la cuisson. Ces taches peuvent être dues 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.
- Les parties extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.

- Si vous utilisez un nettoyant pour four, quel qu'il soit, sur votre appareil, vous devez vérifier auprès du fabricant du nettoyant 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.

Attention !
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 nettoyant 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. Démontez les étagères latérales gauche et droite en poussant le bas des étagères et en les tirant vers les côtés et en les tirant vers les côtés en même temps, poussez les étagères latérales vers le haut et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'elles soient à niveau, puis sortez le support.
2. Nettoyer les côtés gauche et droit. L'ordre d'installation est opposé à l'ordre de démontage.

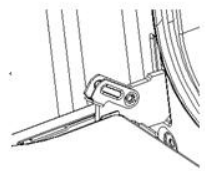
Détachement et fixation de la porte du four

La porte du four peut être détachée pour être nettoyée ou pour retirer les panneaux de porte. Chaque charnière de porte est équipée d'une tige de verrouillage. Lorsqu'elle est fermée, la porte est fixée en place et ne peut pas être démontée. Si vous souhaitez retirer la porte, ouvrez la tige de verrouillage, la charnière sera bloquée et ne bougera pas.

Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, elle se ferme soudainement avec une grande force . Veillez à ce que la tige de verrouillage soit toujours fermée et assurez-vous qu'elle le soit lorsque vous retirez la porte.

Retirer la porte

- Ouvrez complètement la porte.
- Relever les côtés droit et gauche de la tige de verrouillage. (image A)
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée , tenez les côtés gauche et droit de la porte, puis refermez la porte, de haut en bas et tirez-la vers l'extérieur.

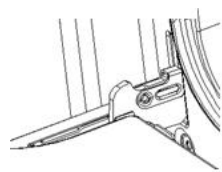


A

Installer la porte du four

Selon l'ordre inverse du démontage de la porte

- Lors de l'installation de la porte du four, veillez à ce que les deux



B

charnières s'insèrent directement dans l'ouverture.

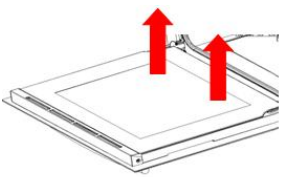
- Les feuillures des deux côtés des charnières doivent s'emboîter l'une dans l'autre.
- Lors de l'ouverture de la porte, écarter la tige de verrouillage (image B).

⚠ Si les gouttes tombent accidentellement ou si les charnières se referment brusquement, n'introduisez pas votre main dans les charnières. Veuillez appeler votre service après-vente.

Démontage et installation du panneau de porte

Retirer

- Retirer la porte du four et la poser sur un morceau de tissu.
- Utilisez une main pour pousser le verre extérieur et l'autre main pour tirer le verre intérieur, tenez le verre puis tirez le verre.



C

Avis ! Dangereux !
Si le verre présente des rayures, il risque de se fissurer. N'utilisez pas de spatule à verre, de produit de nettoyage abrasif et corrosif ou de détergent pour nettoyer le verre.

Installer

- Placer le verre intérieur dans la rainure de pression du verre.

- alignez les côtés droit et gauche avec le logement de la carte et poussez le verre à sa place.
- Fermer la porte du four.

Remplacement de la lampe du four

Il faut débrancher l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe.

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.
- Revisser le couvercle en verre.
- **Avertissement :**

Pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez le l'alimentation électrique et s'assurer que l'appareil est complètement

froid avant de remplacer la lampe.

Utiliser uniquement des lampes halogènes 25 W/230V~ de type G9, T300.

Inspections régulières

En plus de maintenir la cuisinière propre, vous devez.. :

1. Effectuez 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 un contrôle technique de la cuisinière dans un centre d'entretien au moins une fois tous les deux ans.
2. Réparer 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.

Dépannage

En cas d'urgence, vous devez :

- Éteindre toutes les unités de travail de la cuisinière
- débrancher la fiche secteur
- appeler le centre de service
- certaines pannes mineures peuvent être réparées en se référant aux instructions données dans le tableau ci-dessous. Avant d'appeler le centre d'assistance à la clientèle ou le centre de service, vérifiez les points suivants qui sont présentés dans le tableau.

PROBLÈME	RAISON	ACTION
L'appareil ne fonctionne pas	rupture de l'alimentation électrique	Vérifier la boîte à fusibles de la maison, si un fusible est grillé, le remplacer par un nouveau.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est desserrée ou endommagée	resserrer ou remplacer l'ampoule grillée (voir chapitre Entretien et nettoyage)

IMPORTANT : Si votre appareil semble ne pas fonctionner correctement, veuillez contacter votre revendeur.

N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.

Veuillez noter que si un ingénieur est appelé à intervenir alors que le produit est sous garantie et qu'il constate que le problème n'est pas dû à une défaillance de l'appareil, vous pouvez être tenu de payer les frais d'intervention.
L'appareil doit être accessible au technicien pour qu'il puisse effectuer les réparations nécessaires. Si votre appareil est installé de telle manière que le technicien craint d'endommager l'appareil ou votre cuisine, il n'effectuera pas la réparation.

Spécifications techniques

Tension	220-240V~/380-420V 3N~
fréquence	50-60 Hz
Puissance totale	8900W
Puissance totale du four	2800W
Puissance totale de la table de cuisson	6100W
Dimensions extérieures du four (L/D/H)	595/575/595 (mm)
Dimensions extérieures de la table de cuisson (L/D/H)	580/510/50 (mm)
Classe d'efficacité énergétique	A
Lampe du four	25W/300°C

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

Tableau - Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	HSHDB73S	-	-
Type de plaque de cuisson	-	Plaque de cuisson électrique	-
Nombre de zones de cuisson	-	4	-
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)	-	Plaque de cuisson rayonnante	-
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près.	⌀	Zone avant gauche : 16,5 Zone arrière gauche : 16,5 Zone arrière droite : 16,5 Zone avant droite : 20,0	cm

Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée à l'électricité, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	-	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CEcuisine électrique	Zone avant gauche : 187,8 Zone arrière gauche : 197,8 Zone arrière droite : 196,3 Zone avant droite : 194,1	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	ECTableau de cuisson électrique	194.0	Wh/kg
Consommation électrique en mode veille	-	N/A	
Consommation d'énergie en mode arrêt	-	0.5W	
Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille	-	N/A	
Temps après lequel l'équipement passe en mode d'arrêt automatique	-	20 minutes	

Informations sur les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	HSHDB73S	-	-
Type de four	Four électrique encastrable	-	-
Masse de l'appareil	M	29.3	Kg
Nombre de cavités	-	1	-
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	L'électricité	-	-
Volume par cavité	V	73	L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0.81	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0.88	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI_{cavity}	94.1	-
Classe d'efficacité énergétique	-	Classe A	-
Consommation électrique en mode veille	-	0.8W	
Consommation d'énergie en mode arrêt	-	N/A	
Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille	-	20 min	
Temps après lequel l'équipement passe en mode d'arrêt automatique	-	N/A	

1kWh/cycle = 3,6MJ/cycle

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été effectuée conformément aux règlements de la Commission (UE) n° 65/2014 et 66/2014.

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement.Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing MICAN quality. This product has been developed by our team of professional and according to European regulations in force. In order to get the most out of your new appliance, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

TABLE OF CONTENTS

Important safety instructions..... GB-2
Product overview..... GB-18
Installation instructions..... GB-24
Operation instructions..... GB-31
Cleaning and maintenance..... GB-47
Troubleshooting..... GB-53
Technical Specifications..... GB-54
Disposal of your old appliance..... GB-57

Important safety instructions

To mitigate the risks associated with explosion, fire, fatalities, electric shock, personal injury, or scalding when using this product, it is imperative to adhere to fundamental safety measures, as outlined below.

Intended use

1. This appliance is for private household use only.
   WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
   Care should be taken to avoid touching heating elements.
2. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
3. 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.

4. 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.
5. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
6. 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.
7. CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
8. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
9. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
10. **WARNING**: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
11. A steam cleaner is not to be used.

12. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
13. Means for disconnection having a contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
14. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
15. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob(as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
16. **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.
17. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of

the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

18. This appliance is designed for cooking, frying, baking, grilling and keeping food warm.
19. The oven should not be used to defrost raw meat, poultry or fish.
20. Prior to use, the appliance must be properly installed in a kitchen unit. Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat resistant, the covering may warp and come loose.
21. This appliance must not be operated in non-stationary locations (e.g. ships).
22. The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several parties in a block of flats).
23. The oven is not suitable for heating a room.
24. The oven door may not be used as a support prop, seat or step.
25. The oven light is exclusively used for lighting the cooking compartment and not for lighting a room.

26. Persons who are unable to operate the appliance safely due to their physical, sensory or mental abilities or lack of knowledge must be supervised during use.
27. Do not make any technical changes to the appliance.
28. In this chapter you will find general safety notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation and cleaning
29. Risk of suffocation for children!
    Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.
    Do not allow children to play with the packaging film.Prevent children from taking small parts out of the accessory bag and putting them in their mouths.
30. Risk of injury!
    Children and certain groups of people have a higher risk of being injured when handling the appliance.
31. Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to use the appliance, if it:
  - shows visible signs of damage (e.g. the mains cable is defective),
  - starts smoking or there is a smell of burning,
  - makes unfamiliar noises. In such cases, remove the mains plug from the socket, or - unscrew/isolate the fuse and contact our service department.
- The appliance corresponds to protection class I and may be connected only to a socket with a protective conductor that has been properly installed. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. You can find more detailed information about this on the type plate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with over voltage category III must be connected within the

house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary.

- The appliance may be connected to the mains only after completion of all installation and assembly work.
- Never open the housing.
- Mains cord / mains plug
  - Take care to prevent the risk of tripping when laying the mains cord.
  - Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
  - Do not extend or modify the mains cord.
  - Keep the mains plug and cord away from naked flames and hot surfaces.
  - Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
  - Never touch the mains plug with wet hands.
  - Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- Independent or improper repairs made to the appliance may cause damage to property and personal injury; any liability and warranty

claims will be forfeited. Never try to repair the appliance yourself.

- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists. Please contact our Service department if necessary.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- In the event of a fault as well as before extensive cleaning pull out the mains plug or isolate/unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and ensure that children cannot insert any objects into them.
- Check the appliance regularly for damage.
- Never clean the appliance with a high pressure cleaner or steam cleaner.

32. Fire hazard!
    Improper handling of the appliance can lead to fire and damage to property.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi socket extension cable or a multi socket plug.

- Please note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

33. Fire hazard!
    Improper handling when operating the appliance can lead to fire.
- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite itself.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar because these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately turn all dials/ switches/buttons/sensors to 'off' or '0' and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Have the appliance checked by our service after the fire has extinguished.

34. Risk of burns!
    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.
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface, since they can get hot.

35. Health hazard!
    The water that melts during defrosting can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

- Do not defrost meat, poultry and fish in oven mode.
- Pour away the thawed water. Do not use it for any other purpose.
- Please ensure to thoroughly clean the crockery you have used.

36. Risk of burns!
    The oven becomes hot during use. You can burn yourself on heating elements, the

cooking compartment, the cooked food and accessories.

- Particular care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Only ever operate the oven with the oven door closed. Make sure that the door seal is tight and that the oven door closes tightly.
- When opening the oven door, stand to the side of the oven and as far away as possible.
- Allow the oven to cool down completely before cleaning.
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.

37. Fire hazard!
    Insufficient air circulation can lead to overheating.
- Do not install the oven behind a decorative door or a cabinet door.
- Never cover or obstruct fan openings.

38. Fire hazard!
    Objects in and near the oven when it is switched on could start to burn due to the

high temperatures.

- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the oven unattended. Food may ignite itself.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven. If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- Never use the oven to heat rooms.
- If a fire breaks out in the oven, keep the oven door closed and switch off the oven. Have the oven inspected by our service after the fire has extinguished.

39. Risk of damage!

Improper use may damage the oven or cooking utensils.

- Do not place sheets or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It

may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.

- When preserving, place only so many preserving jars in the dripping pan that none of them touch. Otherwise, the jars can crack and burst.
- If a trolley is used to move the oven, it must be lifted as shown on the packaging.
- Do not lift the entire oven by the oven door handle. The handle is not designed to carry the whole weight of the oven.
- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges.
- Take particular care to ensure that the door seals are clean. If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly. The adjacent furniture fronts may get damaged.

- The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
- Do not remove the door seals.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- When cleaning the cooking compartment, do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners. They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.

40. Health hazard!
    Improper use of this appliance can lead to damage to health.
- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

41. Health hazard!
    Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is

produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes
(French fries, crisps/chips), biscuits, toast, bread, etc.

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at a maximum of 180 °C.
- When frying potatoes using raw potato discs or frying potato fritters in a frying pan, it is better to use margarine (with a minimum fat content of 80 %) or oil with a little margarine instead of pure oil.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

42. Risk of burns!
The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Never leave the oven unattended while grilling. Keep children away!

43. Fire hazard!
Fatty foods can catch fire.

- Do not place food to be grilled too far back

near the end of the heating element. It's particularly hot there.

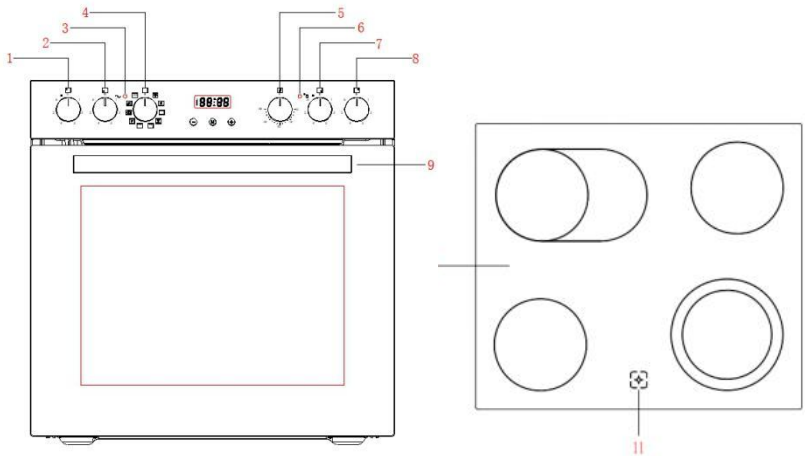
44. Fire hazard!
    A faulty cooling fan can damage the oven and set flammable adjacent objects on fire.
- If this happens, switch off the appliance immediately, open the oven door and do not use the oven again until it has been repaired.

45. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
46. WARNING:After installing,the connector and the group of wires can't be contacted by the user.
47. Regarding type of cord to be used please refer to following paragraphs.

Product overview

Make sure all parts are included in the device packaging. If you have a problem with your device or parts, contact a local service center or the store where you purchased the product.

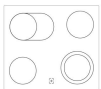
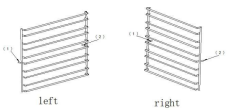
Front view



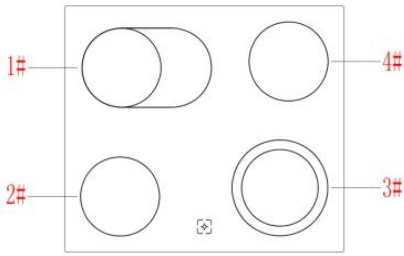
1. rear left heating plate control knob
2. front left heating plate control knob
3. heating plate operating light green
4. oven function selection knob
5. oven temperature control knob
6. oven operating light red
7. front right heating plate control knob
8. rear right heating plate control knob
9. oven door handle
10. ceramic cooker hob
11. high temperature indicator lamp of glass plate

Remark: the knobs are push-pull.

Accessories

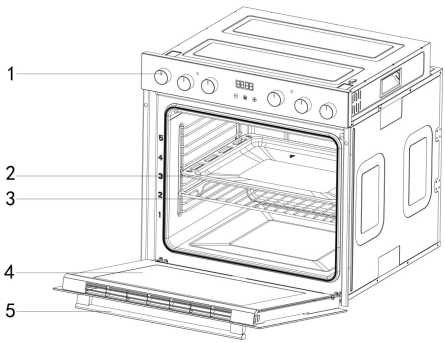
Accessory name	Qty	Picture
hob	1	
Oven pan	1	
Wire rack	1	
Side shelf(already installed)	2	
Sponge strip	1	
Screw inserts	2	
Screw	2	
Bracket	4	
Screw	4	

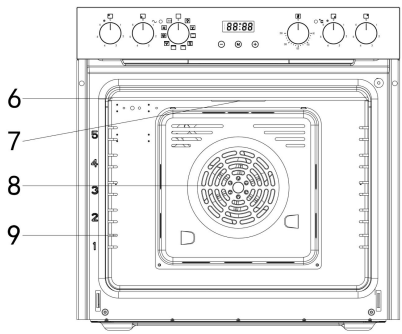
Ceramic cooker hob



1#.	1100W(left)+900W(right)	3#.	1000W(out)+700W(inner)
2#.	1200W	4#.	1200W

Oven





1. Control panel
2. Tray
3. Wire rack
4. Door
5. Handle
6. Grill heating element
7. Lamp
8. Fan motor(behind steel plate)
9. Side shelf

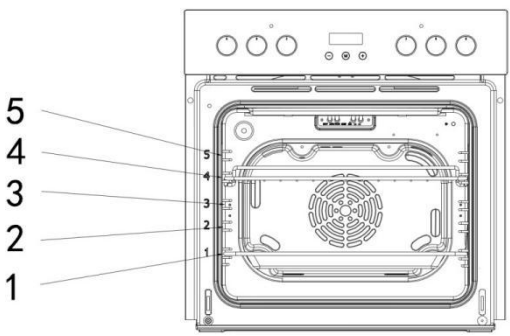
Your accessories

1. The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment correctly.
2. There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite 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

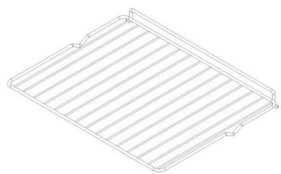
shape. This does not affect their operation.

Oven pan

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

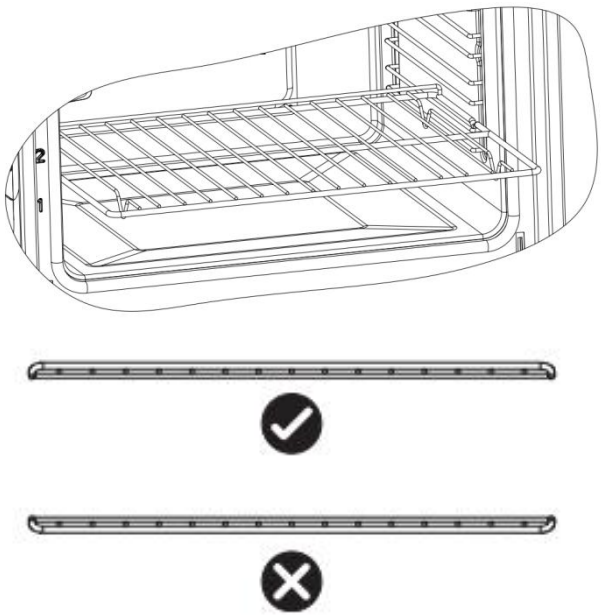
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Wire rack PLACEMENT

WARNING:

To ensure the oven wire rack operate safely, correct placement of the wire rack is imperative. Wire rack and the pan only can be used between the first and fifth layers. The wire rack should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out



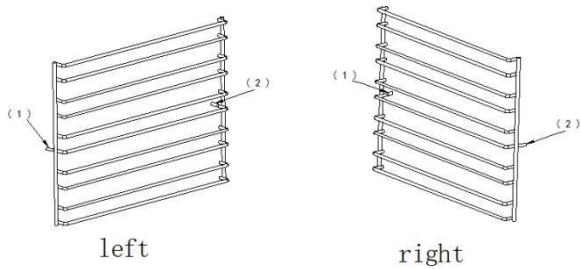
Side shelf

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.

For cooking larger ,these side shelf can be removed , wire rack can be put on the oven floor , using functions as grill , full grill,full grill with fan .

NOTE: When placing dishes on the oven floor , please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.(Only for specific models)

When installing the left side shelf, put (1) first and then (2). When dismantling, pull out (2) first and then (1). The installation and dismantling process for the right side shelf is exactly the opposite of that for the left side shelf.



Installation instructions

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℃).This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

1. **Installing the Ceramic hob** (As shown in figure 1)
   - Make an opening with the dimensions given in the diagram for the hob to be mounted on the worktop.

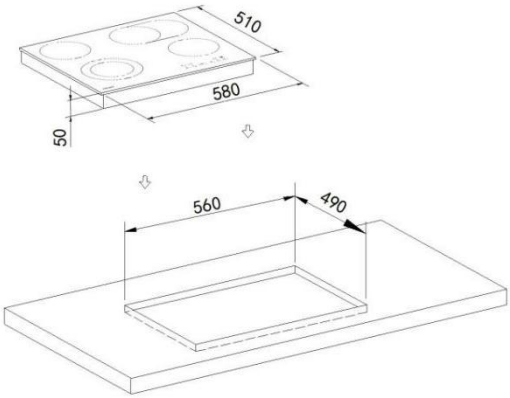
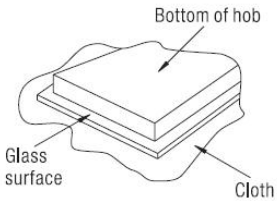
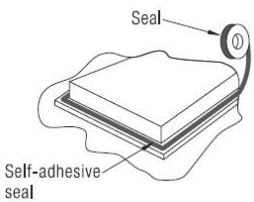


figure 1

- Remove the material and envelope of documents from the packaging.
- Before proceeding with installation read the work instructions carefully.





Step.1
Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.

Step.2
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 3mm from the edge of the glass.

Step.3

Fix the brackets(4pcs) on the left side and right side by screw. Put the hob in the cut-out cabinet, and make it centered. Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.

As shown in figure 2

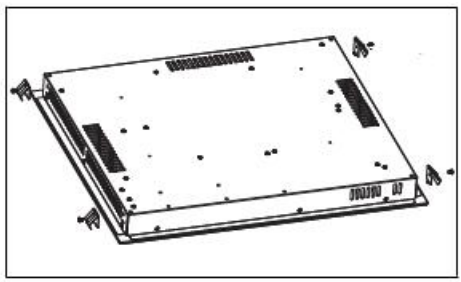
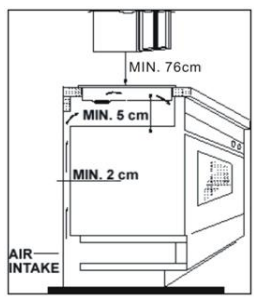


Figure2

Note: The safety distance between the ceramic hob and the cupboard above the hotplate should be at least 76 cm. (As shown in figure 2)



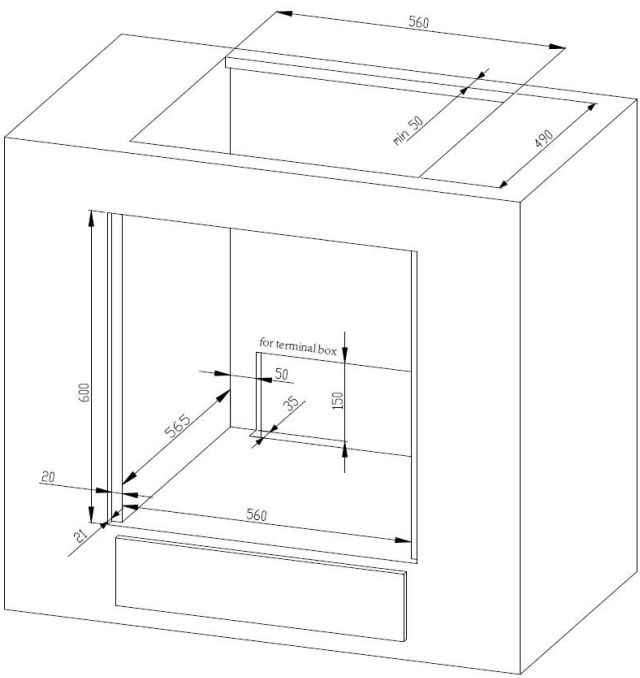
2. **Installing the oven:** (As shown in figure 3)

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.
- Partially insert the oven into the prepared opening and connect the oven to the hob. The connectors at the end of the group of wires coming out of the hob

should be inserted into the appropriate sockets of the oven .The process is as below:

1) Push the oven halfway into the built-in recess.
2) Connect the oven to the hob.
3) Push the oven into the recess until the front fascia is flush with the installation unit.The mains cable must not be kinked, pinched or otherwise damaged.
4) Ensure an even gap between the oven and the unit walls on both sides. Do not seal the gap above the oven fascia.

- Ensure that the oven has been securely fixed into the cabinet. Fix the oven to the cabinet by 2 screws and screw inserts as below.



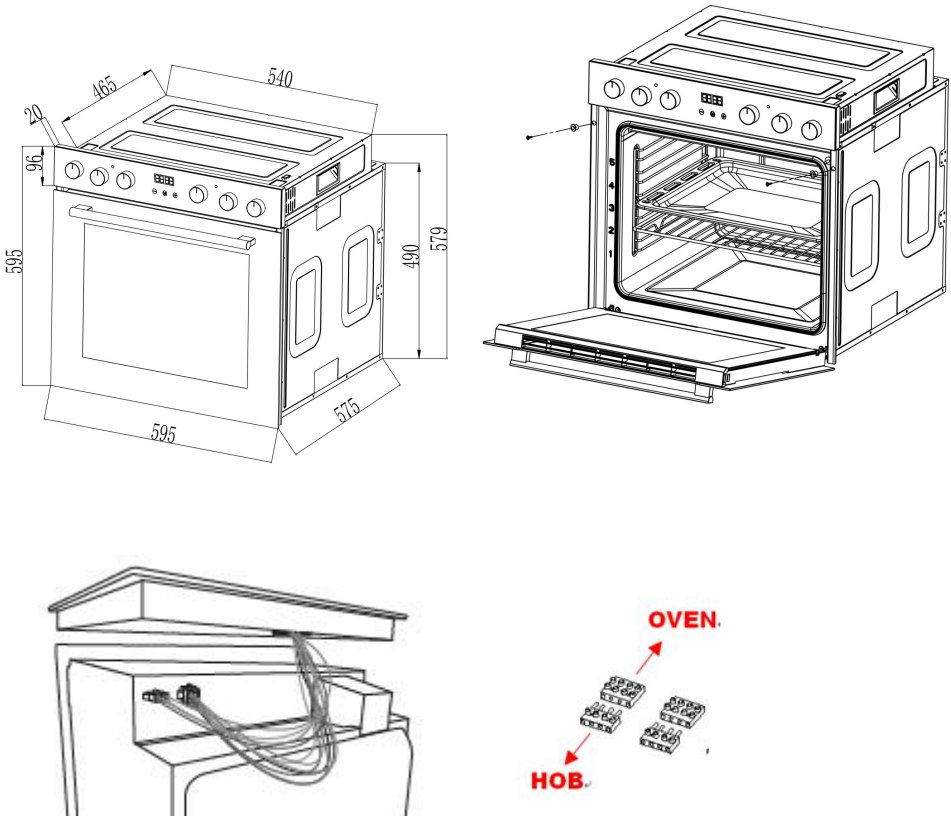


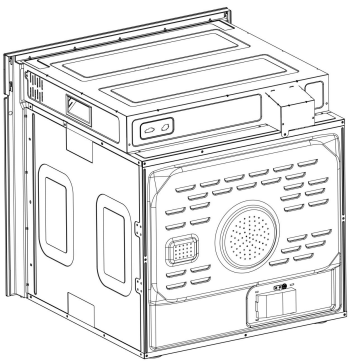
figure 3

3. Electrical connection

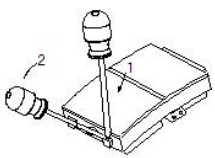
Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorized electrician.

Fitting guidelines



The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (380-420V 3N~/50-60Hz). Adapting the cooker to operate with one-phase voltage is possible by appropriate bridging with the clips 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.



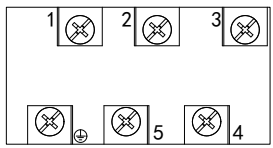
The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

Warning!

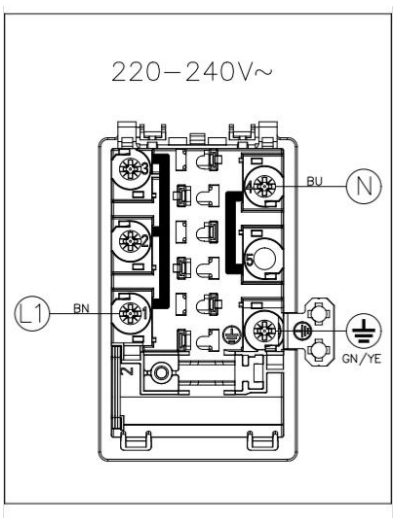
Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with ⏚ .The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency.

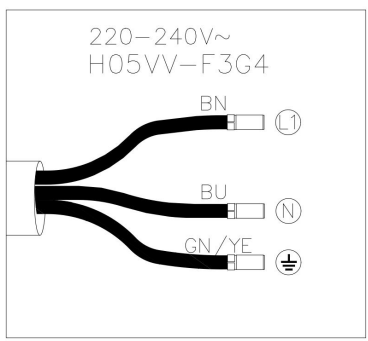
The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm.

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

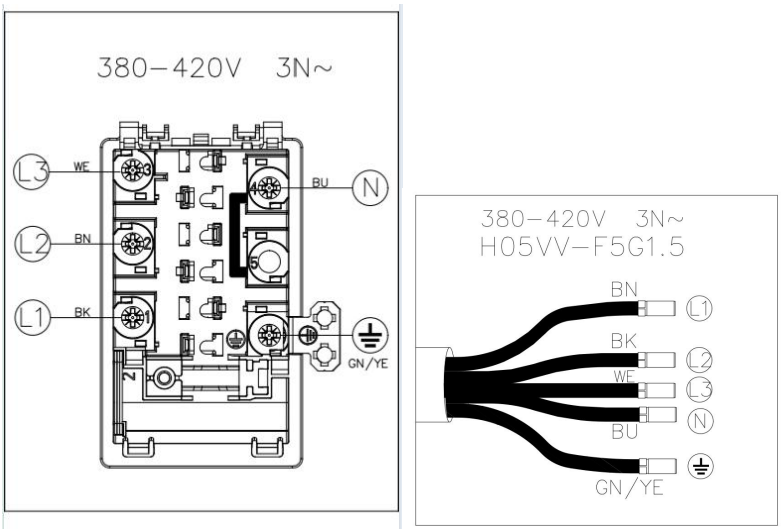
CONNECTION DIAGRAM	
Caution! In the event of any connection the earth wire must be connected to the ⏚ PE terminal. 	Recommended type of connection lead

1.For 220-240 V one-phase connection, bridges connect 1-2-3 terminals and 4-5 terminals,earth wire to ⏚ .





2.For 380-420 V ,3N~ , three-phase connection, bridges connect 4-5 terminals, phases in succession 1,2 and 3,Neutral to 4-5,the earth wire to ⏚ .



L1 ,L2, L3: Phase(s), N: Neutral conductor, PE: Protective conductor (earth wire)

Caution!
HOB Electrical connection

The electrical connection of ceramic hob must get the power from the oven.

Operation instructions

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℃, for approximately 30 minutes.), 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.

How to use the ceramic cooker hob

Put the pot in the center of the heating zone, Turn the knob clockwise and anticlockwise to turn on the hob.
High temperature indication lamp:
When the glass plate is too hot, the high temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the indication lamp goes out.
Shut down: after using, please turn the knob to "0" , the hob will stop heating.
Caution!
Ensure the hob surface is clean, otherwise it will effect the heat transfer.
Protect the plate against corrosion.
Switch off the plate against corrosion.
Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

Use of the hob

WARNING! Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

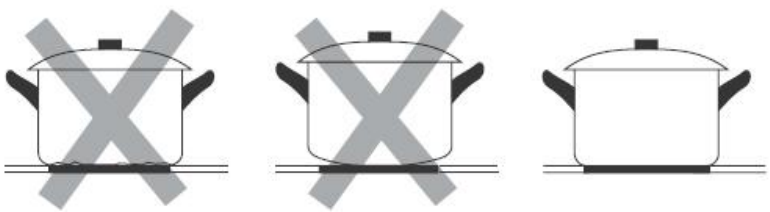
Activation of the flexible cooking zones

1. Turn the corresponding rotary knob in clockwise direction to the symbol ⊙ to activate the oval or dual cooking zone.
2. Turn the rotary knob to the desired power setting (1 / 2 / 3 / 4/ 5 or 6) afterwards.
3. To deactivate the flexible cooking zones turn the corresponding rotary knob to position " 0 "(off). The cooking zones will be switched off.

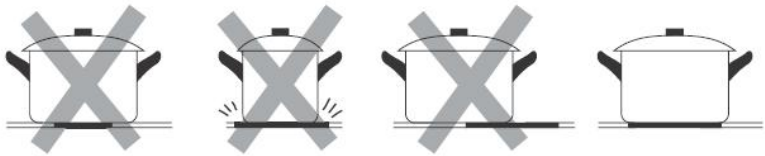
Suitable cookware

Use suitable cookware only.

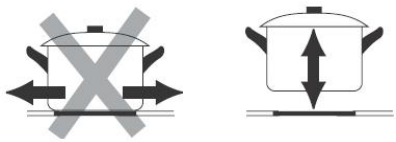
Do not use cookware with sharp or serrated edges or an coarse and uneven base.



The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.

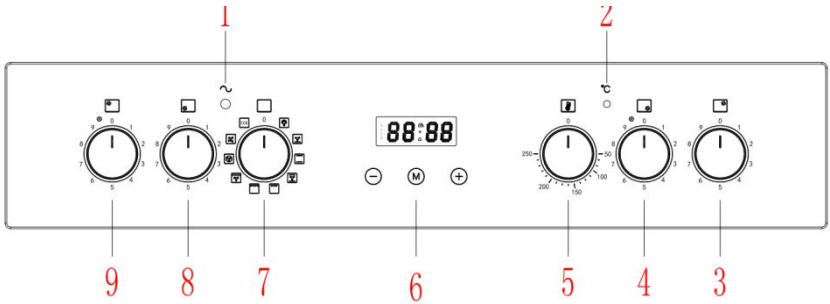


Always lift your cookware, when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.

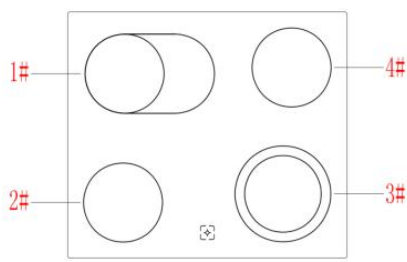


Knob choice

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.

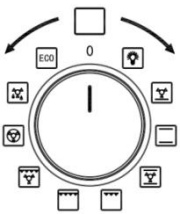


1. Hob power indicator
2. Oven heating indicator
3. 4# Heating plate control knob
4. 3# Heating plate control knob
5. Oven temperature control knob
6. Digital timer



7. Oven function selection knob
8. 2# Heating plate control knob
9. 1# Heating plate control knob

Oven functions and operation

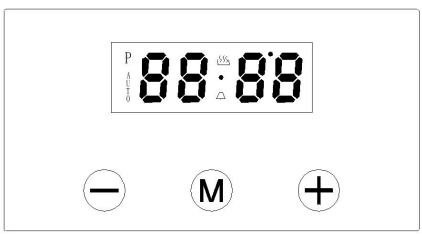


Natural convection oven (fan-forced)
The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob-to set a required function you should turn the knob to the selected position.

Digital timer control

1. Control panel

This product is a oven with touch-sensitive three-key electronic timer, which controls the total power supply of the load and is mainly intelligently controlled by a microcomputer chip.



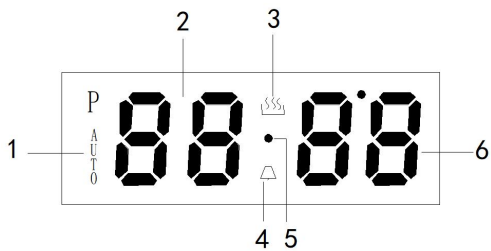
Pic1 Control panel diagram

1.1 Function icon instruction

Icons	Function
⊖	Minus
⊕	Plus
Ⓜ	Function selector

1.2 Display screen icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
1	end time	4	clock
2	hour	5	Second （flashing）
3	heating time	6	minute



Pic2 Display section diagram

2. Timer Operation Instructions

2.1 Power on

When powered on for the first time, the buzzer beeps to indicate that the timer has entered the clock setting state. The default display is "12:00" when powered on, and the hour unit“12”flashes . At this time,

the hour setting can be done by pressing the plus ⊕ and ⊖ minus keys. If there is no operation within 5 seconds,it automatically switches to the minute unit flashing. At this time, the minute setting can be done by pressing the plus ⊕ and ⊖ minus keys. If there is no operation within 5 seconds, it is automatically confirmed and enters the clock standby state, and the second icon ● flashes once per second. The display effect is shown in Pic5.

(If you want to readjust the time while in clock mode, you can press both the "Ⓜ" and ⊕ "" keys at the same time, and the hour unit will flash. The setting method is as above.)

Note: The system time defaults to 24-hour clock, with a setting range of 0:00 to 23:59.

Pic5 diagram of default clock when powered on (clock standby state)

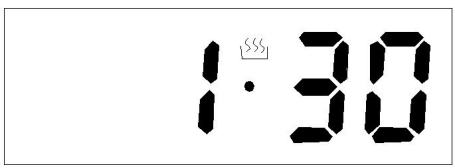
2.2 Timed heating setting

In clock standby mode, lightly tap the function selection key Ⓜ once to enter the timed heating setting.

At this moment, the minute unit flashes. You can set the timer by pressing the plus key ⊕ and minus key ⊖. The timer setting range is (0:00-10:00), which can be adjusted by tapping one by one or by long pressing; Except for 0:00 indicating no heating timing setting, all other setting times are automatically confirmed to be completed. At this time, the timed heating icon is constantly on.

In the timed heating state, the timed heating display interface and the clock display interface alternate in display every 3 seconds.

For example, setting a timed heating to 1:30, the display interface is shown in the below:



Heating timing diagram (heating timing working state)

- In clock standby mode, press the function selection key "Ⓜ" and the plus key "⊕" once to enter the system clock setting function.
- In clock standby mode, press the function selection key "Ⓜ" for the first time to enter the heating timing setting function.

- In clock standby mode, press the function selection key "Ⓜ"for the second time to enter the function of appointing end time.
- In clock standby mode, press the function selection key Ⓜ for the third time to enter the alarm setting function.

2.3 Setting of appointed end time

In clock standby mode, lightly tap the function selection key Ⓜ two times to enter the setting state of appointing end time.

Appointed end time=clock time+heating timing time;

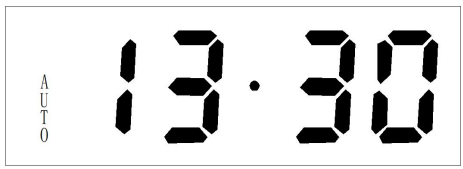
At this point, the minute unit flashes, and the end time timer can be set by pressing the plus key ⊕.

When the heating timing time is set and the end time is increased by pressing the plus "⊕" key, the oven will automatically enter state of appointing waiting time.

Appointed waiting time=Appointed end time - (clock time+heating timing time).

For example, if the current clock time is 12:00 and the heating timer is set to 1:30, the default end time displayed on the appointed end time setting interface is 13:30, as shown in the below picture. If there is no setting within 5 seconds, the countdown will start

directly based on the heating timing time. If appointed end time is set to 14:00, the waiting time is 30 minutes.



Note: During the waiting period for appointment, the door control switch detects the status of the door. If the door is open, the appointment timing icon AUTO flashes, and the countdown is in progress. After the countdown ends, all heating loads cannot work. After closing the door, the heating loads resume normal operation.

After setting the appointment timing function, the display interface alternates between the set interfaces every 3 seconds.

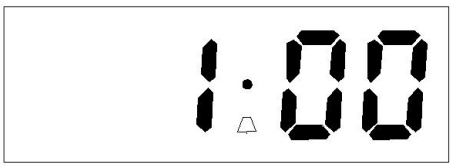
The appointed waiting time can be set within a range of 1 minute ~ 8 hours.

2.4 Alarm clock setting

In clock standby mode, lightly tap the function selection key (M) three times, or in timed heating working mode, lightly tap the function selection key (M) two times to enter the alarm clock setting mode.

When setting this function, the alarm icon " " flashes (as shown in Pic 7), and the alarm time can be set by short or long pressing the plus key " (+) " and the

minus key "⊖". After setting, wait for 5 seconds to automatically confirm the alarm time, and the alarm icon 🔔 will stop flashing.



Pic7 （Alarm Clock Display Interface）

Note : Alarm time setting range: 0:00 ~23:59.

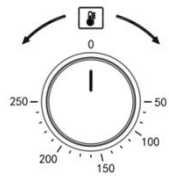
The alarm clock is an independent function. After setting, it will start counting down, and the display interface will alternate with other function interfaces every 3 seconds. After the countdown ends, the alarm will sound. Touch any key to cancel the sound, or it will automatically stop after ringing for 1 minute. Then the alarm clock display interface disappears.

2.5 Fast timed heating

In clock standby mode, long press the function selection key Ⓜ for 3 seconds to automatically enter the default timer 2:00 countdown setting. At this time, the heating time cannot be adjusted, and the display interface is fixed on the countdown display interface during operation.

2.6 Door Control Switch Function

The door control switch detects the open/close status of the oven door. Its detection function is only activated after the timer reservation feature is enabled. When the door is detected as open, even if the reserved timing period has ended, the main relay remains disconnected until the door is closed and detected, after which the main relay will engage.
If only the heating timer is set without enabling the reservation function, the oven operates independently of the door control switch, regardless of whether the door is open or closed.



As well as the temperature regulator knob to set a required function you should turn the knob to the selected position. It is possible to regulate the temperature within a rangeof 50-250℃.

The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position"0".

The oven function

This appliance have 10 grill functions available.

OVEN LIGHT: This mode switches on the oven light and other electric devices do not work.

FAN AND BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate

the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.

CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.

INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heats from the top element to the lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.

HALF GRILL: This method of cooking utilises 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.

FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.

FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which

helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.

FAN OVEN: This method of cooking uses the circular element whilst the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.

DEFROST: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.

Energy saving Grilling mode: This method of cooking uses the top outer ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving,mainly suitable for large - sized food items, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

The oven must be preheated before food is placed inside.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, green and red lights turning on. The red light turning on means the oven is working. If the red light goes out ,it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should not be done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The green signal light will turn on at the knob position when hob is working.

Cooking guidelines

1. Please refer to the information given on food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of your appliance, temperatures and times can be varied to suit personal preference.
2. You should preheat the oven and not place food inside it until the oven operating light has gone off. You can choose not to preheat when using the fan oven mode; however you should extend the cooking time given on the food packaging by approximately ten minutes.
3. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
4. Place cooking trays in the centre of the oven and leave gaps between the trays to allow air to circulate.

5. Try to open the door as little as possible to view the dishes.
6. The oven light will remain on during cooking.

Warnings

7. Keep the oven door closed when using any of the grill functions.
8. Do not use aluminum foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminum foil under the grill. The high reflectivity of the foil could potentially damage the grill element.
9. You should also never line the base of your oven with aluminum foil.
10. During cooking, never place pans or cookware directly onto the bottom of your oven. They should always be placed on the shelves provided.
11. The grill heating element and other internal components during operation, avoid touching it inadvertently when handling the food which you are grilling.
12. **Important:** Be careful when opening the door, to avoid contact with hot parts of the oven and steam.
13. A steam cleaner is not to be used.
14. Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.

15. 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.

Cleaning and maintenance

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be unplugged and you should ensure that all knobs are set to the "0" position . Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Hob

- Dirt (i.e. burnt residuals of food) should be removed from the surface of the glass using a soft cloth (the black surface of the hotplates should never be washed or scrubbed).
- Clean with hot water and a special abrasive sponge for ceramic glass. Apply white vinegar to the polluted zone, then wipe it dry with soft cloth or a special article available in local market.

Use a scraper suitable for ceramic glass (to protect glass, a silicon product is preferred) to remove residuals.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven light 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, And these 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.

Caution!
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, by pushing the bottom of the shelves and pulling them to the sides and pull them to the sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Clean the left and right sides. The order of installation 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 closed, the door is fixed in place and cannot be disassembled. If you want to remove the

door, open the locking rod, hinge will be locked and will not move.

When the hinge is not locked, it will suddenly close with great force. Make sure locking rod closed all the time, and ensure when remove the door.

Remove the door

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

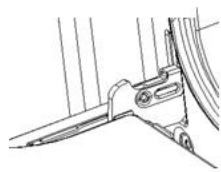
A

-

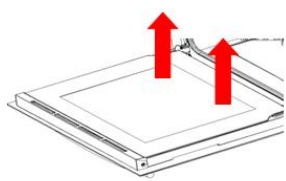
Install the oven door

According to the opposite order of door disassembly

- When installing the oven door, make sure both hinge plug into opening directly.
- The rabbets on both sides of the hinges must engage with each other.
- When opening the door, spread down locking rod(picture B)



B



C

If the drops drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sales department.

Remove and install door panel

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Use one hand to push the outside glass and the other hand to pull the inside glass, hold the glass then pull out the glass.

Notice! Dangerous!
If the glass has some scratches, it may lead to crack. Don't use the glass spatula, abrasive and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- align both the right and left sides with the card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.

Replacing the oven lamp

Must disconnect the power supply before replacing the lamp.

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.
- **Warning:**

  To avoid possible electric shock, disconnect the power supply and be sure the appliance is fully cold before replacing the lamp.

  Only use 25 W/230V~ type G9, T300 halogen lamps.

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 periodic 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 authorized fitter.

Troubleshooting

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
The appliance does not work	break in power supply	check the household fuse box ,if there is a blown fuse replace it with a new one
The oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb(see Chapter Maintenance and cleaning)

IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact the dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible to the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

Technical specifications

Voltage	220-240V~/380-420V 3N~
frequency	50-60 Hz
Total power	8900W
Total power for oven	2800W
Total power for hob	6100W
External dimensions for oven (W/D/H)	595/575/595 (mm)
External dimensions for hob (W/D/H)	580/510/50 (mm)
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25W/300°C

Information for domestic electric hobs

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	HSHDB73S	-	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	4	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas,	-	Radiant hob	-

radiant cooking zones, solid plates)			
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	∅	Left front zone:16.5 Left rear zone:16.5 Right rear zone:16.5 Right front zone:20.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calcuated per kg	$EC_{electric\ cooking}$	Left front zone:187.8 Left rear zone:197.8 Right rear zone:196.3 Right front zone:194.1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	$EC_{electric\ hob}$	194.0	Wh/kg
Power consumption standby mode	-	N/A	
Power consumption off mode	-	0.5W	
Time after which the equipment reaches automatically standby mode	-	N/A	
Time after which the equipment reaches automatically off mode	-	20min	

Information for domestic ovens

	Symbol	Value	Unit
Model identification	HSHDB73S	-	-
Type of oven	Build in Electric Oven	-	-
Mass of the appliance	M	29.3	Kg
Number of cavities	-	1	-
Heat source per cavity(electricity or gas)	Electricity	-	-
Volume per cavity	V	73	L
Energy consumption (electricity)required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity(electric final energy)	$EC_{electric\ cavity}$	0.81	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity(electric final energy)	$EC_{electric\ cavity}$	0.88	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI_{cavity}	94.1	-
Energy efficiency class	-	Class A	-
Power consumption standby mode	-	0.8W	
Power consumption off mode	-	N/A	
Time after which the equipment reaches automatically standby mode	-	20 min	
Time after which the equipment reaches automatically off mode	-	N/A	

1kWh/cycle = 3.6MJ/ cycle

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation (EU) No 65/2014 & 66/2014.

Disposal of your old appliance

European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream.Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment.The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per aver scelto la qualità MICAN. Questo prodotto è stato sviluppato dal nostro team di professionisti e conforme alle normative europee vigenti. Per ottenere il massimo dal vostro nuovo apparecchio, vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di conservarlo per future consultazioni.

INDICE DEI CONTENUTI

Importanti istruzioni di sicurezza.....IT-2
Panoramica del prodotto..... IT-20
Istruzioni per l'installazione..... IT-26
Istruzioni per l'uso.....IT-34
Pulizia e manutenzione.....IT-51
Risoluzione dei problemi..... IT-57
Specifiche tecniche.....IT-59
Smaltimento del vostro vecchio apparecchio..... IT-62

Importanti istruzioni di sicurezza

Per ridurre i rischi di esplosione, incendio, morte, scosse elettriche, lesioni personali o scottature durante l'uso di questo prodotto, è necessario attenersi alle misure di sicurezza fondamentali, come indicato di seguito.

Uso previsto

1. Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente all'uso domestico privato. AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
2. AVVERTENZA: Durante l'uso, il dispositivo e le sue componenti accessibili diventano caldi. Bisogna fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini sotto gli 8 anni di età dovrebbero essere tenuti a distanza, a meno che non siano sotto costante sorveglianza.
3. 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 senza esperienza o conoscenza, se sono adeguatamente sorvegliati o se sono state fornite istruzioni su come utilizzare il

dispositivo in sicurezza e se i rischi connessi sono stati comunicati. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.

4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da persone ugualmente qualificate per evitare pericoli.
5. **AVVERTENZA**: Lasciare degli alimenti a cuocere sul piano cottura con l'impiego di materie grasse o olio può essere pericoloso e innescare un incendio.
6. Non tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere il dispositivo e coprire le fiamme, ad esempio, con un coperchio o una coperta antincendio.
7. **ATTENZIONE**: Il processo di cottura deve essere monitorato. Un processo di cottura di breve durata dovrebbe essere monitorato senza interruzioni.
8. **AVVERTENZA**: Pericolo di incendio: non collocare alcun oggetto sulle superfici di cottura.

9. Il dispositivo non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare il surriscaldamento.
10. **ATTENZIONE**: Se la superficie è incrinata, scollegare il dispositivo dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche.
11. Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore.
12. Il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
13. Per la disconnessione con una separazione dei contatti in tutti i poli deve essere incorporato nel cablaggio fisso in conformità con le regole di cablaggio.
14. Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Si consiglia di evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
15. Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia o raschietti rigidi in metallo per pulire la porta di vetro del forno, ciò potrebbe graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
16. **AVVERTENZA**: Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore del fornello o indicate come idonee dal produttore del dispositivo nelle istruzioni per l'uso o delle

protezioni per piano cottura integrate nel dispositivo. L'uso di dispositivi di protezione inappropriati può portare a incidenti.

17. Per quanto riguarda le informazioni relative all'installazione, alla manipolazione, alla manutenzione e allo smaltimento dell'apparecchio, si prega di fare riferimento al seguente paragrafo del manuale.
18. Questo apparecchio è progettato per cucinare, friggere, cuocere al forno, grigliare e tenere in caldo i cibi.
19. Il forno non deve essere utilizzato per scongelare carne, pollame o pesce crudi.
20. Prima dell'uso, l'apparecchio deve essere installato correttamente in un mobile da cucina. Le impiallacciature o i rivestimenti in plastica dei mobili da incasso richiedono un adesivo resistente al calore (100 °C). Se l'adesivo e le superfici non sono resistenti al calore, il rivestimento può deformarsi e staccarsi.
21. Questo apparecchio non deve essere utilizzato in luoghi non fissi (ad es. navi).
22. L'apparecchio è stato progettato per l'uso e non è stato concepito per l'uso commerciale o

per l'uso multiplo (ad esempio, per l'uso da parte di più persone in un condominio).

23. Il forno non è adatto a riscaldare una stanza.
24. Lo sportello del forno non può essere utilizzato come , sedile o gradino.
25. La luce del forno serve esclusivamente per illuminare il vano di cottura e non per illuminare un ambiente.
26. Le persone che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali o per mancanza di conoscenze devono essere sorvegliate durante l'uso.
27. Non apportare modifiche tecniche all'apparecchio.
28. In questo capitolo sono riportate le avvertenze generali di sicurezza che devono essere sempre rispettate all'indirizzo per la protezione propria e di . Osservare anche le riportate nei singoli capitoli relativi al funzionamento e alla
29. Rischio di soffocamento per i bambini
    I bambini possono rimanere impigliati nella pellicola dell'imballaggio o ingerire piccole parti e soffocare.

Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola dell'imballaggio. Evitare che i bambini prendano le piccole parti dalla busta degli accessori e le mettano in bocca.

30. Rischio di lesioni!
    I bambini e alcuni gruppi di persone hanno un rischio maggiore di subire lesioni durante la manipolazione dell'apparecchio.
31. Rischio di scosse elettriche!
    Il contatto con parti sotto tensione può causare gravi lesioni o morte.

- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi. Non utilizzare in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non mettere in funzione o continuare a utilizzare l'apparecchio se:
  -Presenta segni visibili di danneggiamento (ad esempio, il cavo di rete è difettoso),
  -Inizia a fumare o si sente odore di bruciato,
  -produce rumori sconosciuti. In questi , togliere la spina dalla presa di corrente, oppure - svitare/isolare il fusibile e contattare il nostro servizio di assistenza.
- L'apparecchio corrisponde alla classe di protezione I e può essere collegato solo a una

presa con un conduttore di protezione installato correttamente. Quando si collega l'apparecchio, che la tensione sia corretta. Informazioni più dettagliate al riguardo sono riportate sulla targhetta.

- Poiché tutti i poli dell'apparecchio non possono essere scollegati dalla rete tramite un dispositivo di disconnessione accessibile, è necessario collegare un dispositivo di disconnessione onnipolare conforme alla categoria di sovratensione III all'interno dell'impianto domestico con una distanza di contatto di almeno 3 mm; se necessario, consultare un professionista qualificato.
- L'apparecchio può essere collegato alla rete elettrica solo dopo aver completato tutti i lavori di installazione e montaggio.
- Non aprire mai l'alloggiamento.
- Cavo di alimentazione / spina di rete
  -Fare attenzione a evitare il rischio di inciampare quando si posa il cavo di alimentazione.
  -Non attorcigliate o schiacciate il cavo di alimentazione e non appoggiatelo su bordi taglienti.

-Non prolungare o modificare il cavo di alimentazione.
-Tenere la spina e il cavo di alimentazione lontano da fiamme libere e superfici calde.
-Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente per il cavo di alimentazione; tenere sempre la spina stessa.
-Non toccare mai la spina di rete con le mani bagnate.
-Non immergere mai il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.

- Riparazioni indipendenti o improprie dell'apparecchio possono causare danni alle cose e alle persone; qualsiasi responsabilità e diritto alla garanzia decadrà. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli.
- Le ispezioni e le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo da specialisti autorizzati. Se necessario, contattare il nostro servizio di assistenza.
- Per le riparazioni si possono utilizzare solo parti corrispondenti alle specifiche originali dell'apparecchio.

- In caso di guasto e prima di una pulizia approfondita, estrarre la di rete o isolare/svitare il fusibile.
- Non inserire alcun oggetto all'interno o attraverso le aperture dell'alloggiamento e assicurarsi che i bambini non possano inserirvi alcun oggetto.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio non sia danneggiato.
- Non pulire mai l'apparecchio con un'o un pulitore a vapore.

32. Pericolo di incendio!
    L'uso improprio dell'apparecchio può incendi e danni alle cose.

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica correttamente installata e collegata a terra. Non collegare l'apparecchio a una prolunga o a una spina multipla.
- Si noti che l'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

33. Pericolo di incendio!
    L'uso improprio dell'apparecchio può provocare incendi.

- Non collegare a una prolunga multipla o a una spina multipla.
- Se si preparano cibi con alcol, non lasciare il fornello incustodito! Il cibo potrebbe incendiarsi.
- Non coprire l'apparecchio con coperte, panni o simili perché questi oggetti potrebbero surriscaldarsi e prendere fuoco.
- In caso di incendio, portare immediatamente tutti i quadranti/interruttori/pulsanti/sensori su "off" o "0" e disinserire gli interruttori automatici e/o svitare i fusibili . Per spegnere l'incendio, utilizzare un estintore adatto con la designazione "F" o una coperta antincendio.
- Far controllare l'apparecchio dal nostro servizio di assistenza dopo lo spegnimento dell'incendio.

34. Rischio di ustioni!
    L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.

- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non toccare le parti calde. Proteggere sempre le mani con guanti da forno o presine quando si lavora sull'apparecchio caldo. Utilizzare solo guanti da forno o presine asciutti. I tessuti bagnati sono migliori conduttori di calore e possono causare ustioni da vapore.
- Gli oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di cottura, poiché possono surriscaldarsi.

35. Pericolo per la salute!
    L'acqua che si scioglie durante lo scongelamento può contenere batteri nocivi, soprattutto nel caso di carne e pollame.
- Non scongelare carne, pollame e pesce in modalità forno.
- Versare via l'acqua scongelata. Non utilizzarla per altri scopi.
- Assicuratevi di pulire accuratamente le stoviglie utilizzate.

36. Rischio di ustioni!
    Il forno si scalda durante l'uso. Ci può scottare con gli elementi riscaldanti, vano di cottura, i cibi cotti e gli accessori.

- Prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno forno.
- Utilizzare il forno solo con lo sportello chiuso. Assicurarsi che la guarnizione della porta sia ben salda e che la porta del forno si chiuda bene.
- Quando si apre lo sportello del forno, posizionarsi a lato del forno e il lontano possibile.
- Lasciare raffreddare completamente il forno prima di pulirlo.
- Non versare mai l'acqua direttamente nel forno caldo.

  Il vapore può causare scottature e danneggiare lo smalto.
- Lasciare raffreddare l'acqua calda del forno prima di versarla.

37. Pericolo di incendio!
    Una circolazione d'aria insufficiente può provocare un surriscaldamento.

- Non installare il forno dietro una porta decorativa o un'anta del mobile.
- Non coprire o ostruire mai le aperture della ventola.

38. Pericolo di incendio!

Gli oggetti che si trovano all'interno o nelle vicinanze del forno acceso potrebbero bruciarsi a causa delle alte temperature.

- Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Non coprire le torte o gli arrosti in con la carta da forno.
- Se si preparano cibi con olio, grassi o alcol, non lasciare il forno incustodito. Il cibo potrebbe incendiarsi.
- Evitare che alimenti, carta da forno e fogli di alluminio entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non conservare nel forno oggetti sensibili alla temperatura, combustibili o infiammabili. Se l'apparecchio viene acceso involontariamente, possono deformarsi o incendiarsi.
- Non utilizzare il forno come magazzino.
- Non utilizzare mai il forno per riscaldare gli ambienti.
- In caso di incendio nel forno, tenere lo sportello chiuso e spegnere il forno. Dopo lo spegnimento dell'incendio, far controllare il forno dal nostro servizio di assistenza.

39. Rischio di danni!

Un uso improprio può danneggiare il forno o gli utensili di cottura.

- Non collocare fogli o fogli di alluminio direttamente sul fondo del vano di cottura. Potrebbero causare l' di calore all'interno e danneggiare lo smalto del forno. Se si desidera appoggiare le stoviglie direttamente sul fondo del vano di cottura, la temperatura del forno non deve superare i 50 °C. Fate attenzione quando maneggiate le pentole: lo smalto può graffiarsi facilmente.
- Durante la conservazione, mettete nella leccarda solo un numero di vasetti tale che nessuno di essi si tocchi. In caso contrario, i vasetti potrebbero rompersi e scoppiare.
- Se si utilizza un carrello per spostare il forno, questo essere sollevato come indicato sulla confezione.
- Non sollevare l'intero forno dalla maniglia dello sportello. La maniglia non è progettata per sostenere l'intero peso del forno.
- La porta del forno è pesante e ha un vetro frontale. Non lasciare che lo sportello si apra quando lo si toglie dai cardini.

- Prestare particolare attenzione alla pulizia delle guarnizioni dello sportello. Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. I frontali dei mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi.
- Le guarnizioni delle porte sono sensibili all'olio e al grasso, rendendo la gomma porosa e fragile.
- Non rimuovere le guarnizioni dello sportello.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per la pulizia del vano cottura, non utilizzare lana d'acciaio, spray da forno, a vapore o ad alta pressione. Possono danneggiare la superficie. I detergenti ad alta pressione possono causare un cortocircuito.
- Non pulire le guide della teglia e le guide telescopiche in lavastoviglie.

40. Pericolo per la salute!
    L'uso improprio di questo apparecchio può danni alla salute.

- Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere immediatamente eventuali tracce di resti di cibo.
- In particolare con il pollame e i piatti contenenti uova fresche e quando si i pasti, assicurarsi che gli alimenti siano completamente cotti per eliminare tutti gli agenti patogeni (ad esempio la salmonella).

41. Pericolo per la salute!
    L'acrilammide può essere cancerogena.
    L'acrilammide viene prodotta quando l'amido è esposto a calore eccessivo, ad esempio nelle patate.
    (patatine fritte, patatine), biscotti, toast, pane, ecc.

- Mantenere i tempi di cottura il più possibile brevi.
- Far dorare solo leggermente il cibo, senza rosolare troppo.
- Tagliare patatine fritte di dimensioni maggiori e cuocerle ad una temperatura di massimo di 180 °C.
- Quando si friggono le patate con dischi di patate crude o si friggono le frittelle di patate in , è meglio usare la margarina (con un

contenuto minimo di grassi dell'80%) o l'olio con un po' di margarina invece dell'olio puro.

- Spennellare i prodotti da forno con albume o tuorlo d'uovo aiuta a ridurre la formazione di acrilammide.

42. Rischio di ustioni!
    L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.

- Non lasciare mai il forno incustodito mentre si griglia. Tenere lontani i bambini!

43. Pericolo di incendio!
    I cibi grassi possono prendere fuoco.

- Non posizionare gli alimenti da grigliare troppo indietro, vicino all'estremità dell'elemento riscaldante. In quel punto è particolarmente caldo.

44. Una ventola di raffreddamento difettosa può danneggiare il forno e gli oggetti adiacenti infiammabili.

- In tal caso, spegnere immediatamente l'apparecchio, aprire lo sportello del forno e non utilizzarlo più finché non è stato riparato.

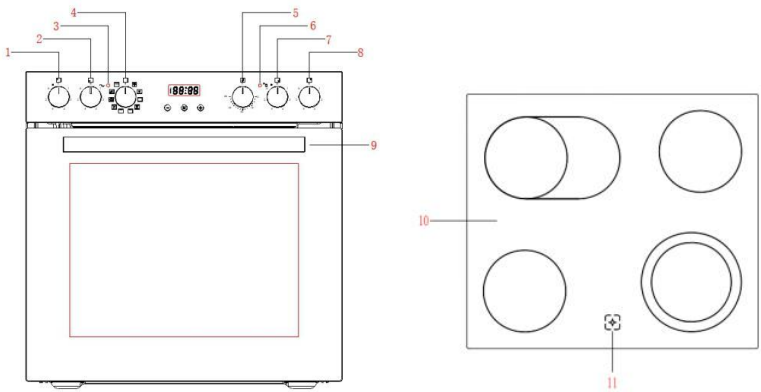
45. AVVERTENZA: Prima di sostituire la lampada, accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.

46. AVVERTENZA: dopo l'installazione, il connettore e il gruppo di fili non possono essere toccati dall'utente.
47. Per quanto riguarda il tipo di cavo da utilizzare, fare riferimento ai paragrafi seguenti.

Panoramica del prodotto

Assicurarsi che tutte le parti siano incluse nella confezione del dispositivo. In caso di problemi con il dispositivo o con le parti, contattare un centro di assistenza locale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

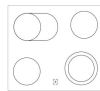
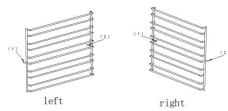
Vista frontale



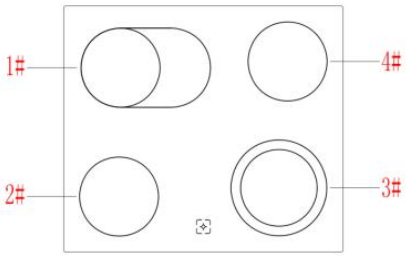
1. manopola di controllo della piastra riscaldante posteriore sinistra
2. Manopola di controllo della piastra riscaldante anteriore sinistra
3. Spia di funzionamento della piastra riscaldante verde
4. manopola di selezione delle funzioni del forno
5. manopola di controllo della temperatura del forno
6. luce di funzionamento del forno rossa
7. manopola di controllo della piastra riscaldante anteriore destra
8. manopola di controllo della piastra riscaldante posteriore destra
9. maniglia della porta del forno
10. piano cottura in ceramica
11. spia di alta temperatura della lastra di vetro

Nota: le manopole sono push-pull.

Accessori

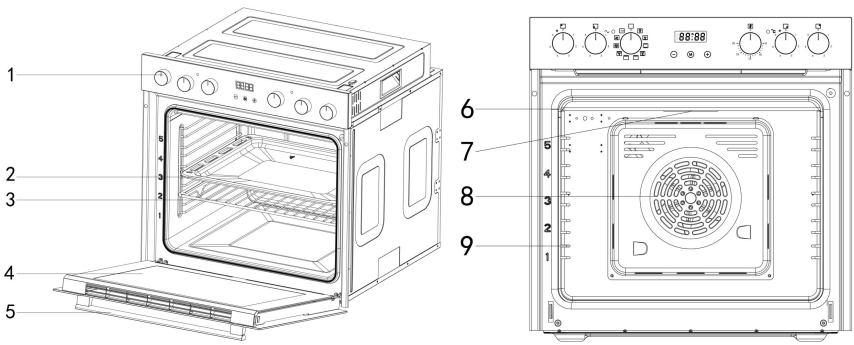
Nome dell'accessorio	Quantità	Immagine
piano cottura	1	
Teglia da forno	1	
Rastrelliera in filo metallico	1	
Ripiano laterale (già installato)	2	
Striscia di spugna	1	
Inserti a vite	2	
Vite	2	
Staffa	4	
Vite	4	

Piano cottura in ceramica



1#.	1100W(left)+900W(right)	3#.	1000W (uscita) +700W (interno)
2#.	1200W	4#.	1200W

Forno



1. Pannello di controllo
2. Vassoio
3. Cremagliera
4. Porta
5. Maniglia
6. Elemento riscaldante della
7. Lampada
8. Motore del ventilatore (dietro la piastra d'acciaio)
9. Ripiano laterale

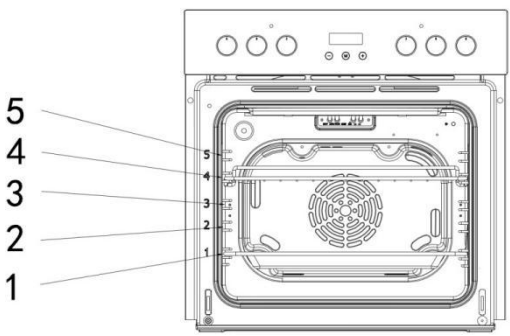
I vostri accessori

1. Gli accessori in dotazione all'apparecchio sono adatti alla preparazione di molti piatti. Assicurarsi di inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.
2. È disponibile anche una selezione di accessori opzionali, con i quali è possibile migliorare alcuni dei propri 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 della porta.



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

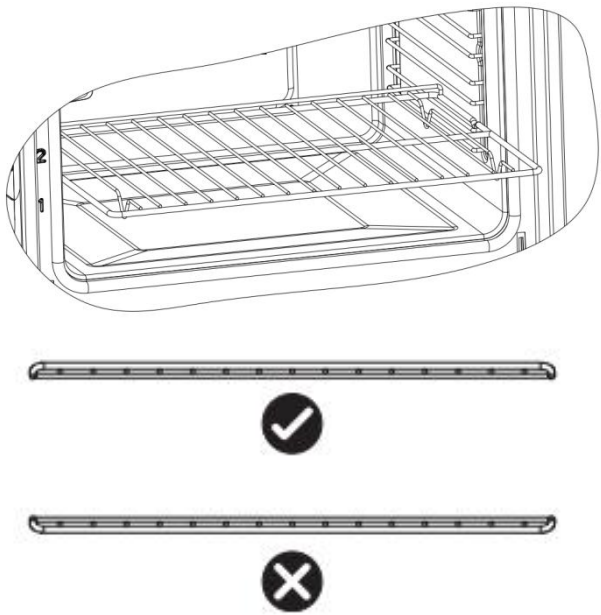
Nota: gli accessori possono deformarsi quando si surriscaldano. Una volta raffreddati, riprendono la loro

forma originale. Ciò non influisce sul loro funzionamento.

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

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

Rastrelliera in filo metallico POSIZIONE
ATTENZIONE:
Per garantire il funzionamento sicuro della griglia del forno, è indispensabile posizionare correttamente la griglia. La griglia e la teglia possono essere utilizzate solo tra il primo e il quinto strato. La rastrelliera deve essere utilizzata nella giusta direzione, in modo da garantire che, durante la rimozione del ripiano o del vassoio, gli alimenti caldi non scivolino fuori.



Ripiano laterale

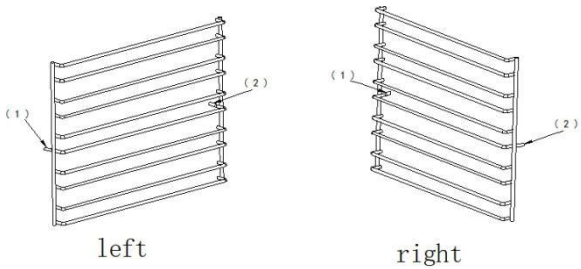
①②③④⑤ Per il ripiano laterale rimovibile, è possibile regolare quattro diverse posizioni di altezza per cuocere i cibi.

Per la cottura di grandi dimensioni, il ripiano laterale può essere rimosso, la rastrelliera in filo metallico può essere posizionata sul piano del forno, utilizzando le funzioni come griglia, griglia completa, griglia completa con ventola.

NOTA: quando si posizionano le stoviglie sul piano del forno, NON utilizzare le funzioni con riscaldamento inferiore per evitare che il calore si accumuli sul fondo (solo per modelli specifici).

Quando si installa il ripiano laterale sinistro, mettere

prima (1) e poi (2). Per lo smontaggio, estrarre prima (2) e poi (1). Il processo di installazione e smontaggio del ripiano laterale destro è esattamente l'opposto di quello del ripiano laterale sinistro.



Istruzioni per l'installazione

Installazione della pentola

L'area della cucina deve essere asciutta e arieggiata e dotata di una ventilazione efficiente. Quando si installa la cucina, occorre garantire un facile accesso a tutti gli elementi di controllo.

- Si tratta di una cucina a incasso con design a Y, il che significa che la parete posteriore e una parete laterale possono essere posizionate accanto a un mobile alto o a una parete. Il rivestimento o l'impiallacciatura utilizzati sui mobili a incasso devono essere applicati con un adesivo resistente al calore (100℃), per evitare la deformazione della superficie o il distacco del rivestimento.
- Le cappe devono essere installate secondo le istruzioni del produttore.

1. **Installazione del piano di cottura in ceramica** (come illustrato nella figura 1)

- Realizzare un'apertura con le dimensioni indicate nel diagramma per il montaggio del piano di cottura sul piano di lavoro.

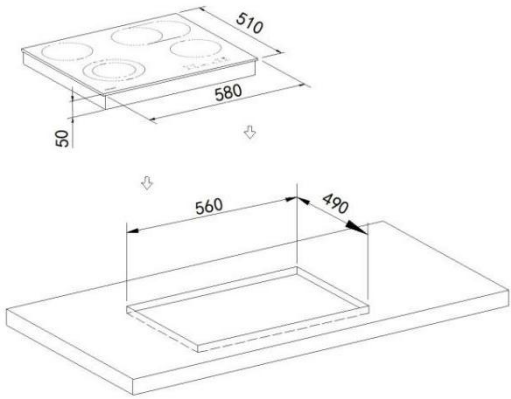
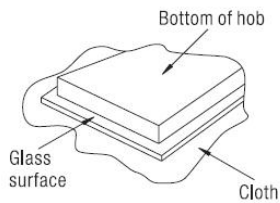
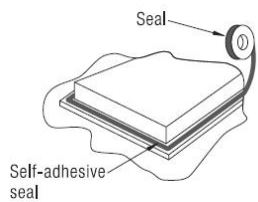


figura 1

- Rimuovere il materiale e la busta dei documenti dall'imballaggio.
- Prima di procedere all'installazione, leggere attentamente le istruzioni di lavoro.





Passo.1

Mettere un asciugamano o un panno sulla superficie di lavoro. Posizionare il piano di cottura a faccia in giù sulla superficie protetta.

Passo.2

Applicare la striscia di guarnizione, fornita con il piano di cottura, 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.

Passo.3

Fissare le staffe (4 pezzi) sul lato destro e sinistro mediante viti. Collocare il piano di cottura nel mobile ritagliato e centrarlo. Assicurarsi che il bordo anteriore del piano di cottura sia parallelo al bordo laterale della superficie di lavoro.

Come mostrato nella figura 2

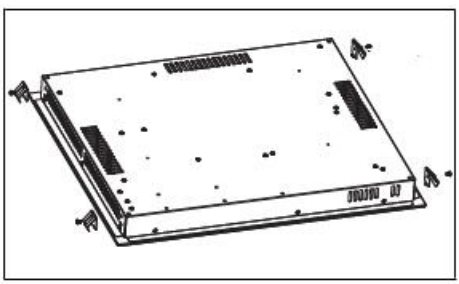
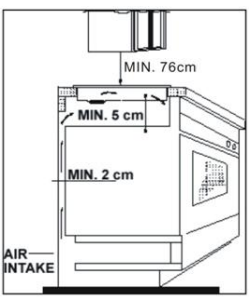


Figura2

Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura in ceramica e l'armadio sopra la piastra deve essere di almeno 76 cm. (Come mostrato nella figura 2)

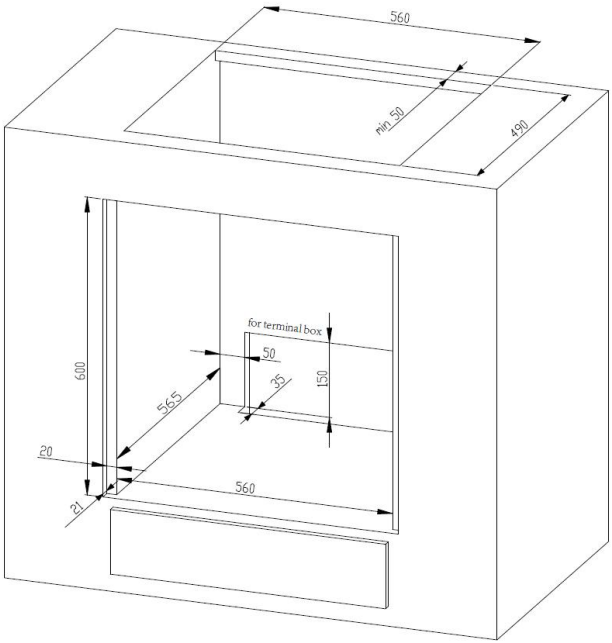


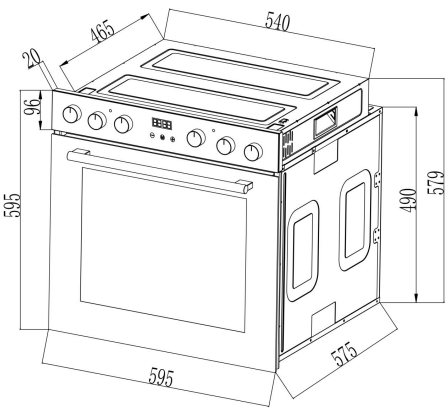
2. **Installazione del forno:** (come mostrato nella figura 3)

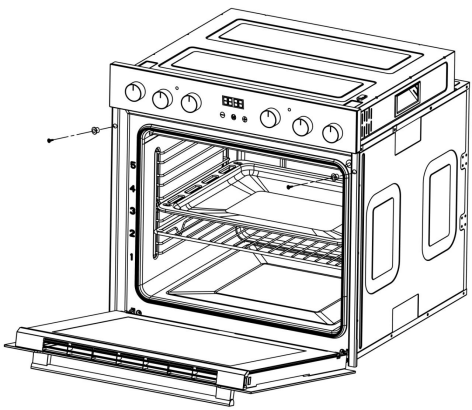
- Realizzare un'apertura delle dimensioni indicate nel diagramma per il montaggio del forno.
- Prima di installare/smontare l'apparecchio, verificare che la presa a cui è collegato sia spenta.
- Inserire parzialmente il forno nell'apertura preparata e collegare il forno al piano di cottura. I connettori all'estremità del gruppo di fili che fuoriescono dal piano di cottura devono essere inseriti nelle apposite prese del forno, come indicato di seguito:

5) Spingere il forno per metà nella nicchia di incasso.
6) Collegare il forno al piano di cottura.
7) Spingere il forno nella nicchia fino a quando la fascia anteriore è a filo con l'unità di installazione. Il cavo di rete non deve essere attorcigliato, schiacciato o danneggiato in altro modo.
8) Assicurare uno spazio uniforme tra il forno e le pareti dell'unità su entrambi i lati. Non sigillare lo spazio sopra la fascia del forno.

- Assicurarsi che il forno sia stato fissato saldamente al mobile. Fissare il forno al mobile con 2 viti e inserti come indicato di seguito.


560
min. 50
490
for terminal box
50
35
150
600
565
20
560
21


465
540
20
96
595
490
579
595
575



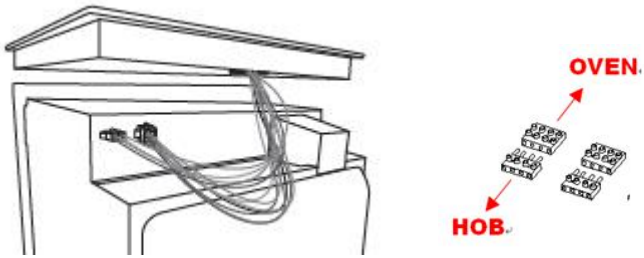


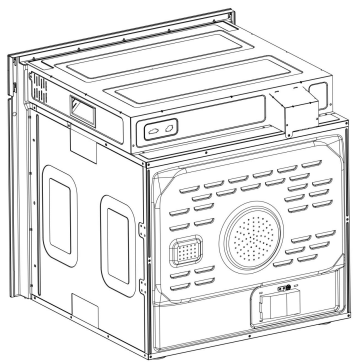
figura 3

3. Collegamento elettrico

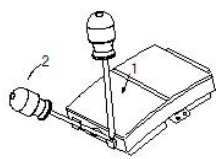
Attenzione!

Tutti i lavori elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato e autorizzato.

Linee guida per il montaggio

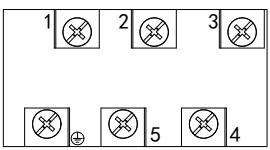


La cucina è costruita per funzionare con corrente alternata trifase (380-420V 3N~/50-60Hz). È possibile adattare la pentola per il funzionamento con tensione monofase facendo un ponte appropriato con i morsetti della scatola di connessione secondo schema di collegamento riportato di seguito. Lo schema 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 della cucina.

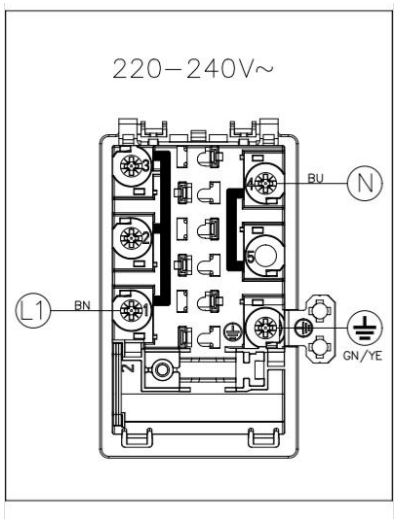


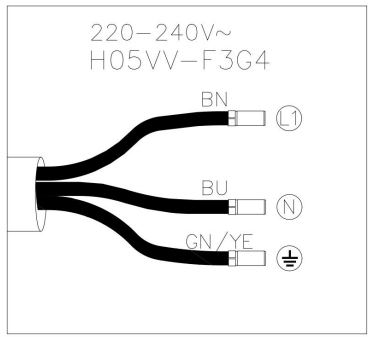
Il cavo di collegamento deve essere fissato in un morsetto antistrappo.

Attenzione!
Ricordarsi di collegare il circuito di sicurezza al morsetto della scatola di connessione contrassegnato da con ⏚ .L'alimentazione elettrica della cucina 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 la pentola all'alimentazione elettrica, è importante leggere le informazioni riportate sulla targhetta dati e lo schema di collegamento.

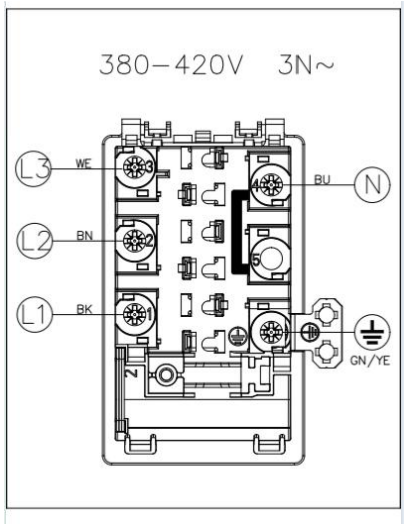
SCHEMA DI COLLEGAMENTO Attenzione! In caso di collegamento il filo di terra deve essere collegato al morsetto PE di ⏚ . 	Tipo di cavo di collegamento consigliato

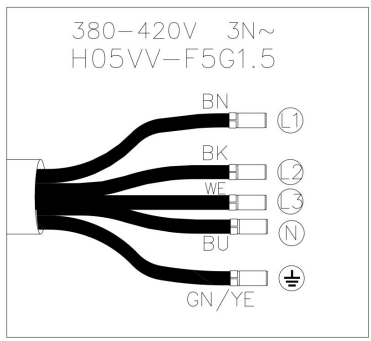
1.Per il collegamento a 220-240 V monofase, i ponti collegano i terminali 1-2-3 e 4-5, il filo di terra a ⏚.





2.Per 380-420 V, 3N~, collegamento trifase, i ponti collegano 4-5 terminali, le fasi in successione 1, 2 e 3, il neutro a 4-5, il filo di terra a ⏚ .





L1 ,L2, L3: Fase(i), N: Conduttore di neutro, PE: Conduttore di protezione (filo di terra)

Attenzione!
HOB elettrico

Il collegamento elettrico del piano di cottura in ceramica deve ricevere l'alimentazione dal forno.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

- 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℃, per circa 30 minuti), rimuovere eventuali macchie e lavare con cura.

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

Come utilizzare il piano cottura in ceramica

Mettere la pentola al centro della zona di riscaldamento, Ruotare la manopola in senso orario e antiorario per accendere il piano cottura.
Spia di indicazione dell'alta temperatura:

Quando la piastra di vetro è troppo calda, si accende la spia di alta temperatura; non toccare la piastra di vetro finché la spia non si spegne.
Spegnimento: dopo l'uso, ruotare la manopola su "0" e il piano cottura smetterà di riscaldare.
Attenzione!
Assicurarsi che la superficie del piano di cottura sia pulita, per evitare di compromettere il trasferimento del calore.
Proteggere la piastra dalla corrosione.
Spegnere la piastra contro la corrosione.
Non lasciare incustodite sulla piastra accesa pentole con piatti preparati a base di grassi e oli; il grasso caldo può incendiarsi spontaneamente.

Uso del piano cottura

ATTENZIONE! Non toccare mai le zone di cottura quando l'indicatore di calore residuo è ancora acceso. RISCHIO DI USTIONI!

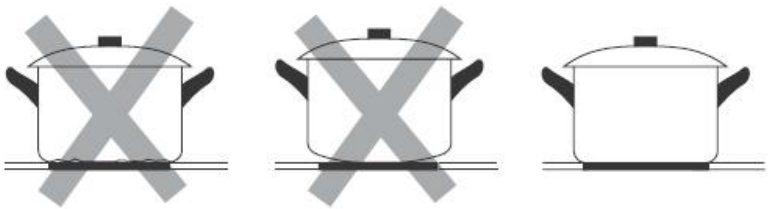
Attivazione delle zone di cottura flessibili

1. Ruotare la manopola corrispondente in senso orario fino al simbolo ⊙ per attivare la zona di cottura ovale o doppia.
2. Ruotare successivamente la manopola sull'impostazione di potenza desiderata (1 / 2 / 3 / 4/ 5 o 6).

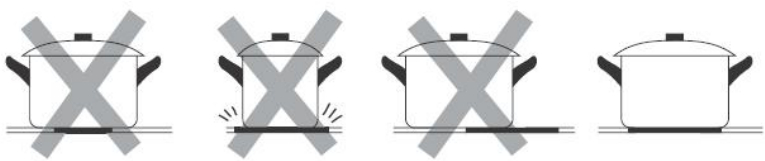
3. Per disattivare le zone di cottura flessibili, ruotare la manopola corrispondente in posizione " 0 " (off). Le zone di cottura vengono disattivate.

Pentole adatte

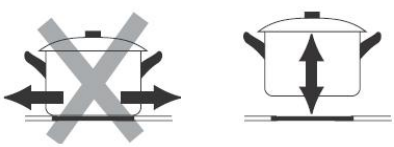
Utilizzare solo pentole adeguate.
Non utilizzare pentole con bordi taglienti o seghettati o con fondo ruvido e irregolare.



Il fondo delle pentole deve essere piatto, deve essere completamente a contatto con il vetroceramica e deve avere lo stesso diametro della zona di cottura interessata. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.

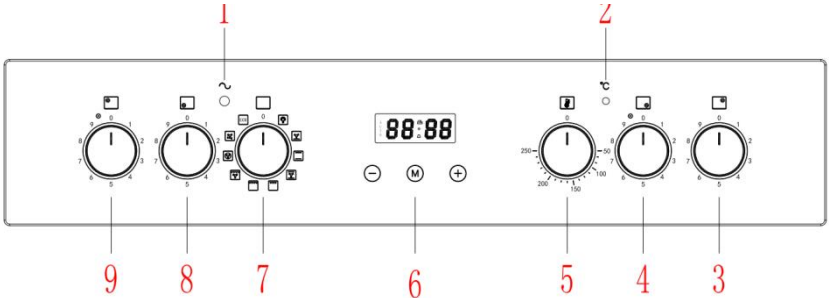


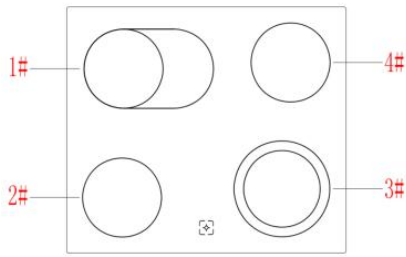
Sollevare sempre le pentole quando si desidera spostarle sul vetroceramica. Non spingete le pentole per non graffiare il vetroceramica.



Scelta della manopola

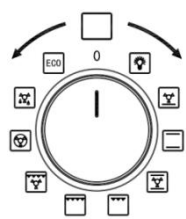
Qui viene mostrata una panoramica del pannello di controllo. A seconda del modello di apparecchio, i singoli dettagli possono variare.





1. Indicatore di potenza del piano cottura
2. Indicatore di riscaldamento del forno
3. 4# Manopola di controllo della piastra riscaldante
4. 3# Manopola di controllo della piastra riscaldante
5. Manopola di controllo della temperatura del forno
6. Timer digitale
7. Manopola di selezione delle funzioni del forno
8. 2# Manopola di controllo della piastra riscaldante
9. 1# Manopola di controllo della piastra riscaldante

Funzioni e funzionamento del forno



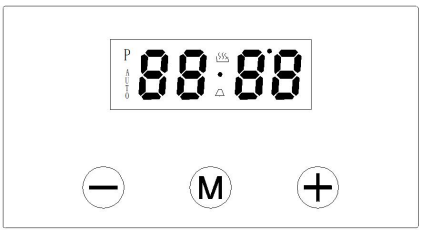
Forno a convezione naturale (ventilato)
Il forno può essere riscaldato utilizzando i

riscaldatori inferiore e superiore e il grill. Il funzionamento del forno è controllato dalla manopola delle funzioni del forno: per impostare funzione desiderata è necessario ruotare la manopola nella posizione prescelta.

Controllo digitale del timer

1. Pannello di controllo

Questo prodotto è un forno con timer elettronico a tre tasti sensibili al tocco, che controlla l'alimentazione totale del carico ed è principalmente controllato in modo intelligente da un chip di microcomputer.



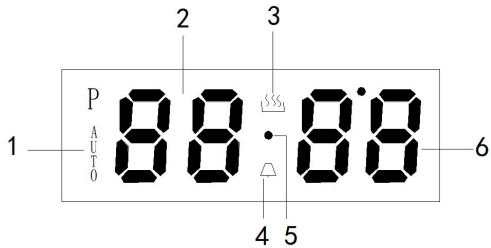
Pic1 Schema del pannello di controllo

1.1 Istruzione dell'icona di funzione

Icone	Funzione
⊖	Meno
⊕	In più
Ⓜ	Selettore di funzione

1.2 Istruzioni per l'icona del display

Icone	Funzione	Icone	Funzione
1	ora di fine	4	orologio
2	ora	5	Secondo （flashing）
3	tempo di riscaldamento	6	minuto



Pic2 Schema della sezione del display

2. Istruzioni per il funzionamento del timer

2.1 Accensione

Alla prima accensione, il cicalino indica che il timer è entrato nello stato di impostazione dell'orologio. All'accensione, il display predefinito è "12-00" e l'unità oraria "12" lampeggia. A questo punto, l'impostazione dell'ora può essere effettuata premendo i tasti più ⊕ e ⊖ meno. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 5 secondi, il display passa automaticamente al lampeggiamento dell'unità dei minuti. A questo punto, l'impostazione dei minuti può essere effettuata premendo i tasti più ⊕ e meno ⊖ . Se non viene

eseguita alcuna operazione entro 5 secondi, l'orologio viene automaticamente confermato e passa allo stato di standby, mentre la seconda icona ● lampeggia una volta al secondo. L'effetto del display è mostrato nella figura 5.

(Se si desidera regolare l'ora in modalità orologio, è possibile premere contemporaneamente i tasti " Ⓜ " e ⊕ ""; l'unità delle ore lampeggerà). Il metodo di impostazione è quello descritto sopra).

Nota: l'ora del sistema è impostata di default sull'orologio a 24 ore, con un intervallo di impostazione compreso tra 0:00 e 23:59.

Diagramma Pic5 dell'orologio predefinito all'accensione (stato di standby dell'orologio)

2.2 Impostazione del riscaldamento temporizzato

In modalità standby orologio, toccare leggermente una volta il tasto di selezione funzione Ⓜ per accedere all'impostazione del riscaldamento temporizzato.

In questo momento, l'unità dei minuti lampeggia. È possibile impostare il timer premendo il tasto più ⊕ e il tasto meno ⊖ . L'intervallo di impostazione del timer è (0-00-10-00), che può essere regolato toccando uno per

uno o premendo a lungo; ad eccezione di 0-00 che indica l'assenza di impostazione della temporizzazione del riscaldamento, tutti gli altri tempi di impostazione vengono confermati automaticamente al termine. A questo punto, l'icona del riscaldamento temporizzato è costantemente accesa.

Nello stato di riscaldamento temporizzato, l'interfaccia di visualizzazione del riscaldamento temporizzato e l'interfaccia di visualizzazione dell'orologio si alternano ogni 3 secondi.

Ad esempio, impostando un riscaldamento temporizzato alle ore 1:30, l'interfaccia di visualizzazione viene mostrata come segue

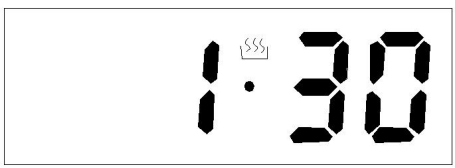


Diagramma di temporizzazione del riscaldamento (stato di funzionamento della temporizzazione del riscaldamento)

- In modalità standby orologio, premere una volta il tasto di selezione funzione "Ⓜ " e il tasto più "⊕ " per accedere alla funzione di impostazione dell'orologio di sistema.
- In modalità standby orologio, premere per la prima volta il tasto di selezione funzione "Ⓜ " per

accedere alla funzione di impostazione della temporizzazione del riscaldamento.

- In modalità di attesa dell'orologio, premere il tasto di selezione della funzione "Ⓜ "per la seconda volta per accedere alla funzione di nomina dell'ora di fine.
- In modalità standby orologio, premere per la terza volta il tasto di selezione delle funzioni Ⓜ per accedere alla funzione di impostazione della sveglia.

2.3 Impostazione dell'ora di fine chiamata

In modalità di attesa dell'orologio, toccare leggermente due volte il tasto di selezione delle funzioni Ⓜ per entrare nello stato di impostazione dell'ora di fine chiamata.

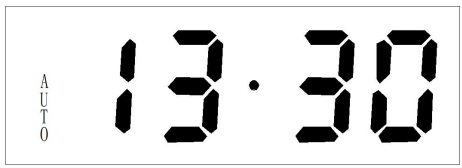
Ora di fine designata=ora dell'orologio+tempo di riscaldamento;

A questo punto, l'unità dei minuti lampeggia e il timer di fine tempo può essere impostato premendo il tasto più . ⊕

Quando si imposta il tempo di riscaldamento e si aumenta il tempo di fine premendo il tasto più "⊕ ", il forno entra automaticamente nello stato di nomina del tempo di attesa.

Tempo di attesa stabilito=Tempo di fine stabilito - (tempo dell'orologio+tempo di riscaldamento).

Ad esempio, se l'ora corrente è 12:00 e il timer del riscaldamento è impostato su 1:30, l'ora di fine predefinita visualizzata sull'interfaccia di impostazione dell'ora di fine nominata è 13:30, come mostrato nell'immagine seguente. Se non viene effettuata alcuna impostazione entro 5 secondi, il conto alla rovescia si avvia direttamente in base al tempo di riscaldamento. Se l'ora di fine designata è impostata alle 14:00, il tempo di attesa è di 30 minuti.



Nota: durante il periodo di attesa per l'appuntamento, l'interruttore di controllo della porta rileva lo stato della porta. Se la porta è aperta, l'icona della temporizzazione dell'appuntamento AUTO lampeggia e il conto alla rovescia è in corso. Al termine del conto alla rovescia, tutti i carichi di riscaldamento non possono funzionare. Dopo la chiusura della porta, i carichi di riscaldamento riprendono a funzionare normalmente.

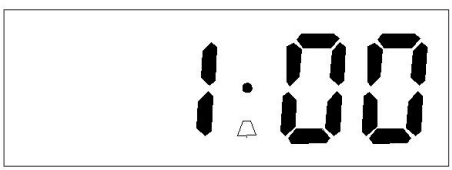
Dopo aver impostato la funzione di temporizzazione degli appuntamenti, l'interfaccia del display alterna le interfacce impostate ogni 3 secondi.

Il tempo di attesa può essere impostato in un intervallo compreso tra 1 minuto e 8 ore.

2.4 Impostazione della sveglia

In modalità standby, toccare leggermente il tasto di selezione delle funzioni (M) per tre volte, oppure in modalità riscaldamento temporizzato, toccare leggermente il tasto di selezione delle funzioni (M) per due volte per accedere alla modalità di impostazione della sveglia.

Quando si imposta questa funzione, l'icona dell'allarme " " lampeggia (come mostrato nella figura 7) e l'ora dell'allarme può essere impostata premendo brevemente o a lungo il tasto più " (+) " e il tasto meno " (−) ". Dopo l'impostazione, attendere 5 secondi per confermare automaticamente l'ora della sveglia e l'icona della sveglia smetterà di lampeggiare.



Pic7 （Interfaccia di visualizzazione dell'orologio di allarme）

Nota: intervallo di impostazione dell'ora dell'allarme: 0:00~ 23:59.

La sveglia è una funzione indipendente. Dopo l'impostazione, inizia il conto alla rovescia e l'interfaccia del display si alterna ad altre interfacce di funzione ogni 3 secondi. Al termine del conto alla rovescia, la sveglia

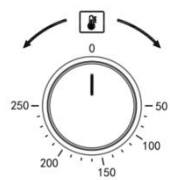
suona. Toccare un tasto qualsiasi per annullare il suono, oppure si arresterà automaticamente dopo aver suonato per 1 minuto. L'interfaccia del display della sveglia scompare.

2.5 Riscaldamento a tempo rapido

In modalità standby orologio, premere a lungo il tasto di selezione delle funzioni (M) per 3 secondi per accedere automaticamente all'impostazione predefinita del timer 2:00. A questo punto, non è possibile regolare il tempo di riscaldamento e l'interfaccia del display è fissa sull'interfaccia di visualizzazione del conto alla rovescia durante il funzionamento.

2.6 Funzione dell'interruttore di controllo della porta

L'interruttore di controllo dello sportello rileva lo stato di apertura/chiusura dello sportello del forno. La sua funzione di rilevamento si attiva solo dopo che è stata attivata la funzione di prenotazione del timer. Quando lo sportello viene rilevato come aperto, anche se il periodo di temporizzazione riservato è terminato, il relè principale rimane scollegato finché lo sportello non viene chiuso e rilevato, dopodiché il relè principale si innesta. Se si imposta solo il timer di riscaldamento senza attivare la funzione di prenotazione, il forno funziona indipendentemente dall'interruttore di controllo dello sportello, indipendentemente dal fatto che lo sportello sia aperto o chiuso.



Oltre alla manopola di regolazione della temperatura, per impostare la funzione desiderata è necessario ruotare la manopola nella posizione selezionata. È possibile regolare la temperatura in un intervallo di 50-250℃.

Il forno può essere spento impostando entrambe le manopole sulla posizione "0".

La funzione forno

Questo apparecchio dispone di 10 funzioni grill.

LUCE DEL FORNO: questa modalità accende la luce del forno e gli altri dispositivi elettrici non funzionano.

VENTOLA ED ELEMENTO INFERIORE: Questo metodo di cottura utilizza l'elemento inferiore insieme alla ventola, che aiuta a far circolare il calore. Questa funzione è adatta alla sterilizzazione e alla conservazione dei vasetti.

FORNO CONVENZIONALE (elemento superiore e inferiore): Questo metodo di cottura offre una cottura tradizionale, con il calore degli elementi superiore e inferiore. Questa funzione è adatta per arrostire e cuocere al forno su un solo ripiano.

COTTURA INTENSIVA: questo metodo di cottura è un metodo di cottura convenzionale, il forno si riscalda dall'elemento superiore a quello inferiore e la ventola aiuta a far circolare il calore per ottenere un risultato di cottura uniforme.

MEZZA GRIGLIA: 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.

GRIGLIA COMPLETA: questo metodo di cottura utilizza la parte interna ed esterna dell'elemento superiore, che dirige il calore verso il basso sul cibo. Questa funzione è adatta per grigliare porzioni medie o grandi di salsicce, pancetta, bistecche, pesce ecc.

VENTILATORE E GRIGLIA: questo metodo di cottura utilizza l'elemento superiore in combinazione con la ventola, che contribuisce a una rapida circolazione del calore. Questa funzione è adatta quando è richiesta una rapida doratura e la "sigillatura" dei succhi, come nel caso di bistecche, hamburger, alcune verdure, ecc.

FORNO A VENTILAZIONE: questo metodo di cottura utilizza l'elemento circolare mentre il calore viene

distribuito dalla ventola. Il risultato è un processo di cottura più rapido ed economico. Il forno a ventola consente di cucinare contemporaneamente su diversi ripiani, evitando la trasmissione di odori e sapori da una pietanza all'altra.

SCONGELAMENTO: la ventola funziona senza calore per ridurre i tempi di scongelamento dei cibi congelati. Il tempo necessario per lo scongelamento dipende dalla temperatura ambiente, dalla quantità e dal tipo di alimento.

Modalità di cottura alla griglia a risparmio energetico: Questo metodo di cottura utilizza l'anello esterno superiore e l'elemento riscaldante inferiore per controllare la temperatura, rendendo la grigliatura più efficiente dal punto di vista del risparmio energetico.

Il forno deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti.
L'accensione del forno è segnalata dall'accensione di due spie luminose, verde e rossa. Se la luce rossa si accende, significa che il forno è in funzione. Se la luce rossa si spegne, significa che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Se una ricetta raccomanda di mettere le pietanze nel forno riscaldato, non bisogna

farlo prima che la luce rossa si spenga per la prima volta. Durante la cottura, la luce rossa si accende e si spegne temporaneamente (per mantenere la temperatura all'interno del forno). La spia verde si accende quando la manopola è in funzione.

Linee guida per la cottura

1. Per quanto riguarda le temperature e i tempi di cottura, fare riferimento alle informazioni riportate sulla confezione degli alimenti. Una volta acquisita familiarità con le prestazioni dell'apparecchio, è possibile variare le temperature e i tempi in base alle proprie preferenze.
2. È necessario preriscaldare il forno e non inserirvi gli alimenti finché la spia di funzionamento del forno non si è spenta. È possibile scegliere di non preriscaldare il forno quando si utilizza la modalità di cottura a ventola; tuttavia, è necessario prolungare di circa dieci minuti il tempo di cottura indicato sulla confezione degli alimenti.
3. Prima della cottura, verificare che gli accessori non necessari siano stati rimossi dal forno.
4. Posizionare le teglie di cottura al centro del forno e lasciare degli spazi tra le teglie per far circolare l'aria.
5. Cercate di aprire la porta il meno possibile per vedere le stoviglie.
6. La luce del forno rimane accesa durante la cottura.

Avvertenze

7. Tenere lo sportello del forno chiuso quando si utilizza una qualsiasi delle funzioni del grill.
8. Non utilizzare fogli di alluminio per coprire la padella del grill o riscaldare oggetti avvolti in fogli di alluminio sotto il grill. L'elevata riflettività della pellicola potrebbe danneggiare l'elemento del grill.
9. Inoltre, non bisogna mai foderare la base del forno con fogli di alluminio.
10. Durante la cottura, non collocare mai teglie o pentole direttamente sul fondo del forno. Devono sempre essere collocate sugli appositi ripiani.
11. L'elemento riscaldante della griglia e gli altri componenti interni durante il funzionamento, evitando di toccarli inavvertitamente quando si maneggiano i cibi da grigliare.
12. **Importante:** fare attenzione quando si apre lo sportello, per evitare il contatto con le parti calde del forno e il vapore.
13. Non si deve usare un pulitore a vapore.
14. Avvertenza: Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani durante l'uso.
15. 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.

Pulizia e manutenzione

Una corretta pulizia e manutenzione della pentola può influire in modo significativo sul funzionamento continuo e privo di anomalie dell'apparecchio.

Prima di iniziare la pulizia, la pentola deve essere scollegata e bisogna assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "0". Non iniziare la pulizia prima che la pentola si sia completamente raffreddata.

Piano cottura

- La sporcizia (ad es. residui di cibo bruciato) deve essere rimossa dalla superficie del vetro con un panno morbido (la superficie nera delle piastre non deve mai essere lavata o strofinata).
- Pulire con acqua calda e una spugna abrasiva speciale per vetroceramica. Applicare aceto bianco sulla zona inquinata, quindi asciugare con un panno morbido o un articolo speciale disponibile sul mercato locale.

Utilizzare un raschietto adatto al vetro ceramico (per proteggere il vetro, è preferibile un prodotto al silicone) per rimuovere i residui.

Forno

- Il forno deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Durante la pulizia è opportuno accendere la luce del forno per poter vedere meglio le superfici.
- La camera del forno deve essere lavata 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 e al processo di cottura. Queste macchie potrebbero essere il risultato di una cottura a temperatura troppo elevata o di un utilizzo di pentole troppo piccole.
- È necessario selezionare una temperatura e una funzione di cottura adeguate al cibo che si sta cucinando. Assicurarsi inoltre che il cibo sia posto in un piatto di dimensioni adeguate e che si utilizzi la vaschetta di sgocciolamento, 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.

Attenzione!
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.

Per pulire le pareti laterali e la porta del forno

1. Abbattere i ripiani laterali destro e sinistro, spingendo la parte inferiore dei ripiani e tirandoli verso i lati e tirandoli contemporaneamente verso i lati, spingere verso l'alto i ripiani laterali e ruotarli fino al livello, quindi estrarre il rack.
2. Pulire i lati destro e sinistro. L'ordine di installazione è opposto a quello di smontaggio.

Staccare e fissare lo sportello del forno

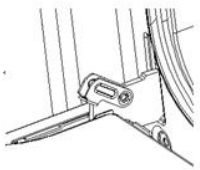
Per la pulizia e per rimuovere i pannelli della porta, è possibile staccare la porta del forno. Ogni cerniera dello sportello è dotata di un'asta di bloccaggio; quando è chiusa, lo sportello è fissato in posizione e non può

essere smontato. Se si desidera rimuovere lo sportello, aprire l'asta di bloccaggio, la cerniera sarà bloccata e non si muoverà.

Quando la cerniera non è bloccata, si chiude improvvisamente con grande forza . Assicurarsi che l'asta di bloccaggio sia sempre chiusa e assicurarsi che venga rimossa la porta.

Rimuovere la porta

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

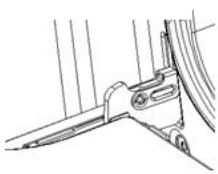


A

Installare lo sportello del forno

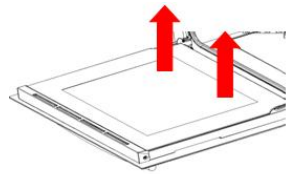
Secondo l'ordine opposto di smontaggio della porta

- Quando si installa la porta del forno, assicurarsi che entrambe le cerniere si inseriscano direttamente nell'apertura
- Le conche su entrambi i lati delle cerniere devono incastrarsi l'una con l'altra.



B

- Quando si apre la porta, abbassare l'asta di bloccaggio (figura B).



Se le gocce cadono accidentalmente o le cerniere si chiudono improvvisamente, non spingere la mano nelle cerniere.
Rivolgersi al servizio post-vendita.

C

Rimuovere e installare il pannello della porta

Rimuovere

- Togliere lo sportello del forno, metterlo su un pezzo di stoffa.
- Utilizzare una mano per spingere il vetro esterno e l'altra per tirare il vetro interno, tenere il vetro e poi estrarlo.

Avviso! Pericoloso!
Se il vetro presenta dei graffi, potrebbe crearsi una crepa.
Non utilizzare spatole, prodotti abrasivi e corrosivi o detergenti per pulire il vetro.

Installare

- Inserire il vetro interno nella scanalatura di pressione del vetro.
- allineare i lati destro e sinistro con l'alloggiamento della scheda e spingere il vetro al suo posto.
- Mettere lo sportello del forno.

Sostituzione della lampada del forno

Prima di sostituire la lampada, è necessario scollegare l'alimentazione.

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.
- **Attenzione:**

Per evitare possibili scosse elettriche, scollegare il alimentazione e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente

freddo prima di sostituire la lampada.

Utilizzare esclusivamente lampade alogene da 25 W/230V~ tipo G9, T300.

Ispezioni regolari

Oltre a tenere pulita la pentola, è necessario:

1. Eseguire controlli periodici degli elementi di comando e delle unità di cottura della cucina. Dopo la scadenza della garanzia, è necessario far eseguire un controllo tecnico della pentola presso un centro di assistenza almeno una volta ogni due anni.
2. Correggere eventuali guasti operativi

Eseguire la manutenzione periodica delle unità di cottura della cucina.

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

Risoluzione dei problemi

In caso di emergenza, è necessario:

- Spegnere tutte le unità di lavoro della cucina
- scollegare la spina di rete
- chiamare il centro di assistenza
- alcuni guasti minori possono essere risolti facendo riferimento alle istruzioni riportate nella tabella seguente. Prima di chiamare il centro di assistenza clienti o il centro di assistenza, verificare i seguenti punti presentati nella tabella.

PROBLEMA	MOTIVO	AZIONE
L'apparecchio non funziona	interruzione dell'alimentazione	Controllare la scatola dei fusibili domestici, se c'è un fusibile bruciato sostituirlo con uno nuovo.
L'illuminazione del forno non funziona	la lampadina è allentata o danneggiata	stringere o sostituire la lampadina bruciata (vedere il capitolo Manutenzione e pulizia).

IMPORTANTE: Se l'apparecchio non funziona correttamente, contattare il rivenditore.

NON TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO DA SOLI.

Si prega di notare che se viene richiesto l'intervento di un tecnico mentre il prodotto è in garanzia e si scopre che il problema non è dovuto a un guasto dell'apparecchio, il costo della chiamata potrebbe essere a carico del cliente.
L'apparecchio deve essere accessibile al tecnico per eseguire qualsiasi riparazione necessaria. Se l'elettrodomestico è installato in modo tale da far temere al tecnico di causare danni all'elettrodomestico o alla cucina, non effettuerà la riparazione.

Specifiche tecniche

Tensione	220-240V~/380-420V 3N~
frequenza	50-60 Hz
Potenza totale	8900W
Potenza totale per il forno	2800W
Potenza totale per il piano cottura	6100W
Dimensioni esterne del forno (L/D/A)	595/575/595 (mm)
Dimensioni esterne del piano di cottura (L/D	580/510/50 (mm)
Classe di efficienza energetica	A
Lampada da forno	25W/300°C

Informazioni per i piani di cottura elettrici domestici

Tabella-Informazioni per piani di cottura elettrici domestici			
	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	HSHDB73S	-	-
Tipo di piano cottura	-	Piano cottura elettrico	-
Numero di zone e/o aree di cottura	-	4	-
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	-	Piano cottura radiante	-

Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.	⌀	Zona anteriore sinistra: 16,5 Zona posteriore sinistra: 16,5 Zona posteriore destra: 16,5 Zona anteriore destra: 20,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate ai 5 mm più vicini.	L W	-	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Cucina elettrica	Zona anteriore sinistra: 187,8 Zona posteriore sinistra: 197,8 Zona posteriore destra: 196,3 Zona anteriore destra: 194,1	Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	Piano cottura elettrico	194.0	Wh/kg
Consumo di energia in modalità standby	-	N/D	
Consumo di energia in modalità off	-	0.5W	
Tempo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente la modalità standby	-	N/D	
Tempo dopo il quale l'apparecchiatura si spegne automaticamente	-	20min	

Informazioni per i forni domestici

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	HSHDB73S	-	-
Tipo di forno	Forno elettrico a incasso	-	-
Massa dell'apparecchio	M	29.3	Kg
Numero di cavità	-	1	-
Fonte di calore per cavità (elettricità o gas)	Elettricità	-	-
Volume per cavità	V	73	L
Consumo di energia (elettricità) necessario per riscaldare un carico standardizzato in una cavità di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità convenzionale per cavità (energia elettrica finale)	$CE_{\text{cavità elettrica}}$	0.81	kWh/ciclo
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in una cavità di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità ventilata per cavità (energia elettrica finale)	$CE_{\text{cavità elettrica}}$	0.88	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per cavità	$EEI_{\text{cavità}}$	94.1	-
Classe di efficienza energetica	-	Classe A	-
Consumo di energia in modalità standby	-	0.8W	
Consumo di energia in modalità off	-	N/D	
Tempo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente la modalità standby	-	20 min	
Tempo dopo il quale l'apparecchiatura si spegne automaticamente	-	N/D	

1kWh/ciclo = 3,6MJ/ciclo

Il metodo di misurazione e di calcolo della tabella precedente è stato effettuato in conformità ai regolamenti (UE) n. 65/2014 e 66/2014 della Commissione.

Smaltimento del vostro vecchio apparecchio

Questo prodotto reca il simbolo relativo alla raccolta differenziata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
Ciò significa che il prodotto deve essere smaltito conformemente alla direttiva europea 2012/19/EU affinché venga riciclato o smantellato nel rispetto dell'ambiente.È possibile portare il prodotto presso un centro di riciclaggio o consegnarlo al rivenditore durante l'acquisto di un nuovo apparecchio elettrico o elettronico.Per ulteriori informazioni, contattare le autorità preposte locali.

XXXLutz KG
Roemerstrasse 39,
4600 Wels, AUSTRIA
info@xxxlutz.at
V1 (20/05/2025)