

MICAN

electrify your spirit!

DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

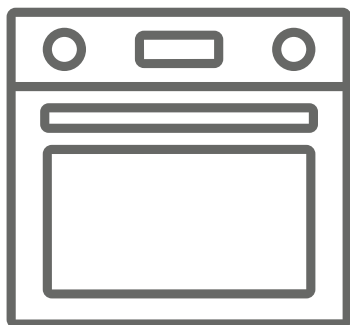
EN Built-in Oven / User Manual

FR Four encastrable/Notice d'utilisation

IT Forno a incasso / Manuale utente

Product No : 000C0003-01

EAN : 9010985002983



BOAUS65

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

- 1. SICHERHEITSHINWEISE 4
 - 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
 - 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 7
 - 1.3 Während des Betriebs 7
 - 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung 9
- 2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch 14
 - 2.1 Hinweise für den Installateur 14
 - 2.2 Einbauen des Backofens 14
 - 2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise 16
- 3.PRODUKTMERKMALE 17
- 4.Verwenden des Produkts..... 18
 - 4.1 Backofenfunktionen 18
 - 4.2 Gartabelle 18
 - 4.3 Zubehör 19
- 5.REINIGUNG UND WARTUNG 20
 - 5.1 Reinigung 20
 - 5.2 Wartung 22
- 6.Fehlerbehebung und Transport 23
 - 6.1 Fehlerbehebung 23
 - 6.2 Transport 23
- 7.TECHNISCHE DATEN 24
 - 7.1 Energieblatt 24

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

 **! WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **! ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt

werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der

ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie

herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.

- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

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 Vertriebern 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 Vertrieber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertrieber 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 führen diese einer separaten Sammlung zu.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zum Elektroggesetz finden Sie auf www.elektroggesetz.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 Maßnahmen 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

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

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

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

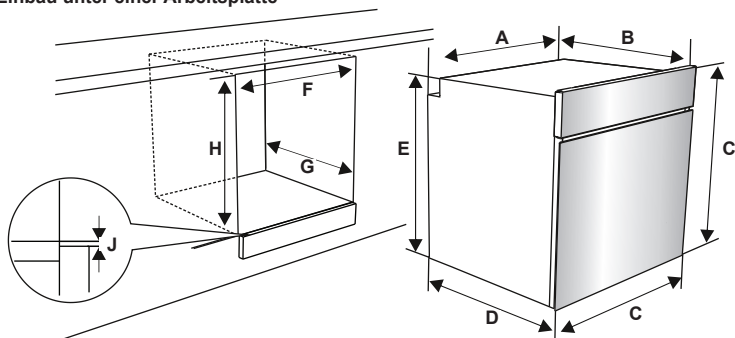
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

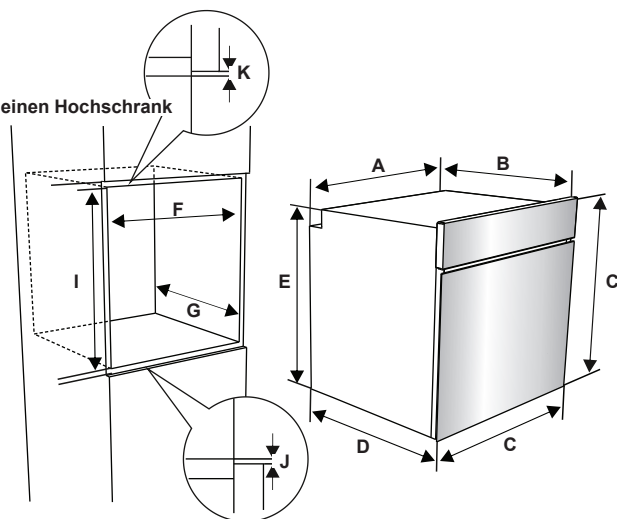
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

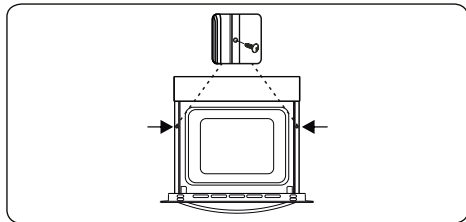
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



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



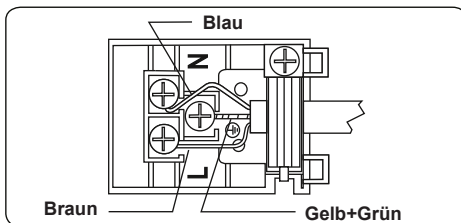
2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

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

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.

- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt 220-240V. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

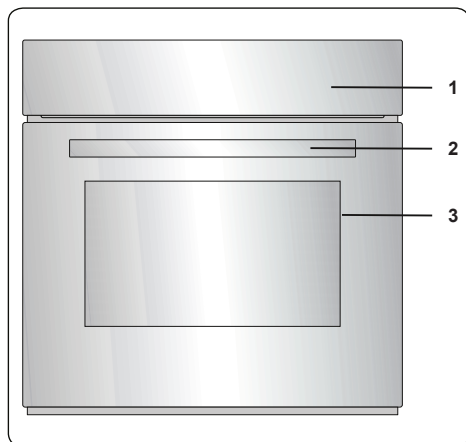


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

Bedienfeld

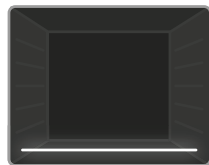


- 4. Einstellknopf für Backofenfunktion
- 5. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

4. Verwenden des Produkts

4.1 BACKOFENFUNKTIONEN

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



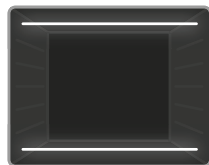
Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Unterhitze beginnt zu heizen. Die

Unterhitze eignet sich hervorragend für das Erwärmen von Pizza, da die Wärme von unten nach oben steigt und das Gargut so erwärmt. Diese Funktion ist eher für das Erwärmen von Speisen geeignet als für das Garen.



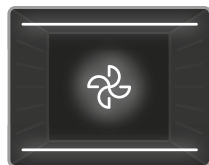
Oberhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Oberhitze beginnt zu heizen. Die vom

oberen Heizelement abgestrahlte Hitze gart die Oberseite des Garguts im Backofen. Diese Funktion eignet sich hervorragend für das Backen der Oberseite des Garguts und zum Erwärmen von Speisen.



Ober- und Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

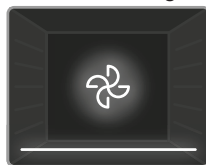
heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelaufguss, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und

Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im

Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Unterhitze mit Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Unterhitze sowie

der Lüfter gehen in Betrieb. Die Unterhitze mit Umluft-Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Erwärmen von Speisen. Die Kombination aus Umluft und Unterhitze eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts. 10 Minuten lang vorzuheizen.

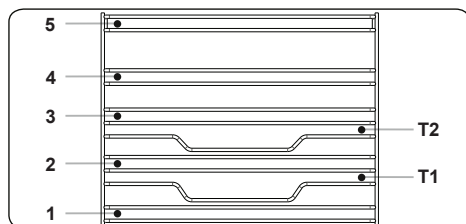
4.2 GARTABELLE

Funktion	Speisen			
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kekse	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kekse	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60

4.3 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



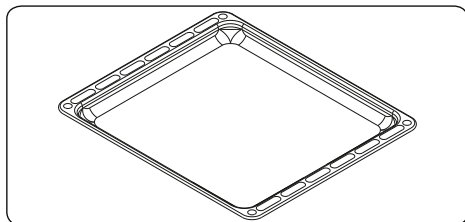
- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 5 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf den Ebenen T1, T2, 3, 4 und 5 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird für die Drehspieß-Drahtgitter-Position mit Teleskopschienen verwendet.

****Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

Flaches Backblech

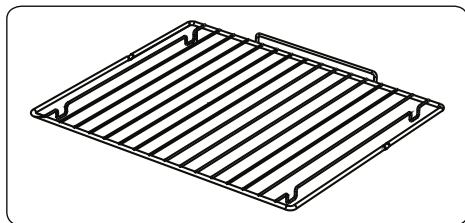
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



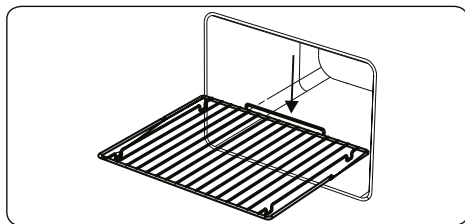
Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



Warnung:

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



Wasserablauf

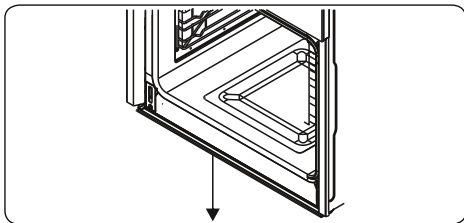
In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und

wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

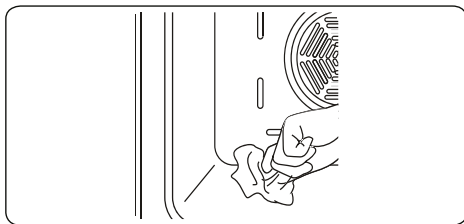
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswaschen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.

- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

 Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

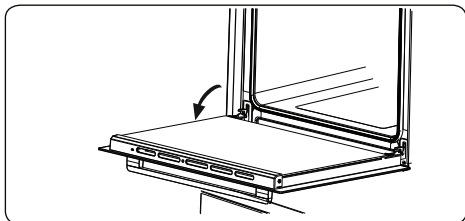
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten

Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

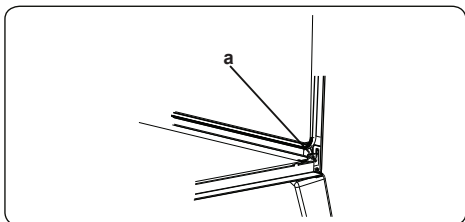
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

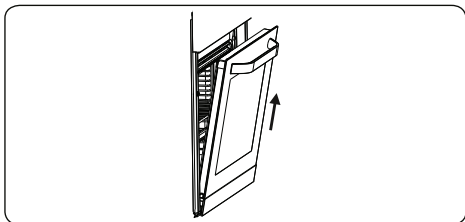
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

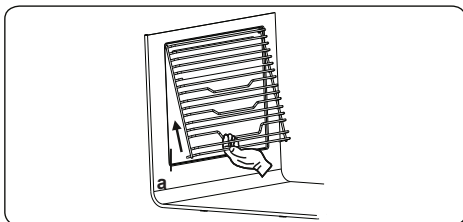


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



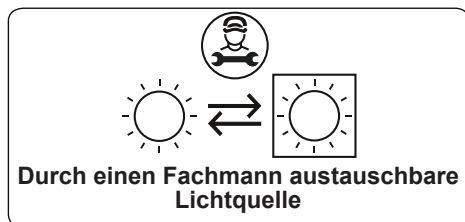
5.2 WARTUNG

! WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14/G9) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



! ! Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

6. Fehlerbehebung und Transport

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung eingeschaltet ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

6.2 TRANSPORT

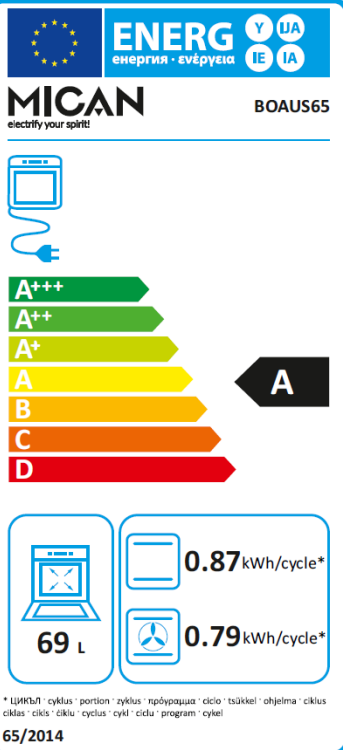
Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		MICAN identify your oven
Modell		BOAUS65
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	27,0
Energieeffizienzindex – konventionell		103,6
Energieeffizienzindex – Umluft		94,0
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,87
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,79
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	69
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps Ofen - Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit. - Halten Sie Vorheizzeiten kurz. - Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig. - Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten. - Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		



22479796

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

EAN : 9010985002983

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

- 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... 4
 - 1.1 General Safety Warnings 4
 - 1.2 Installation Warnings 6
 - 1.3 During Use..... 7
 - 1.4 During Cleaning and Maintenance 8
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... 10
 - 2.1 Instructions for the Installer 10
 - 2.2 Installation of the Oven..... 10
 - 2.3 Electrical Connection and Safety..... 12
- 3.PRODUCT FEATURES 13
- 4.USE OF PRODUCT 14
 - 4.1 Oven Functions 14
 - 4.2 Cooking table..... 14
 - 4.3 Accessories 14
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... 15
 - 5.1 Cleaning 15
 - 5.2 Maintenance 17
- 6.TROUBLESHOOTING & TRANSPORT 18
 - 6.1 Troubleshooting 18
 - 6.2 Transport 18

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

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

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

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

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

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

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m² or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m². Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer. If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

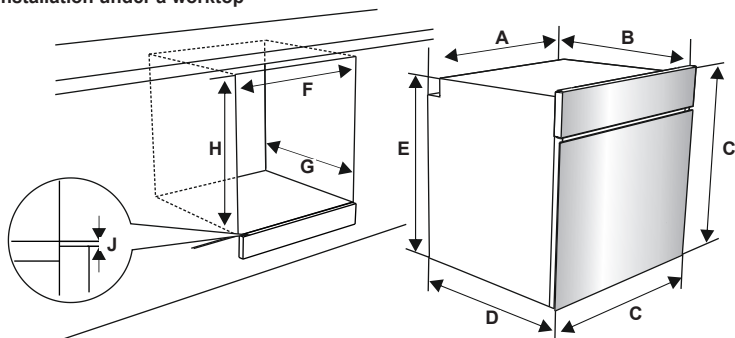
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

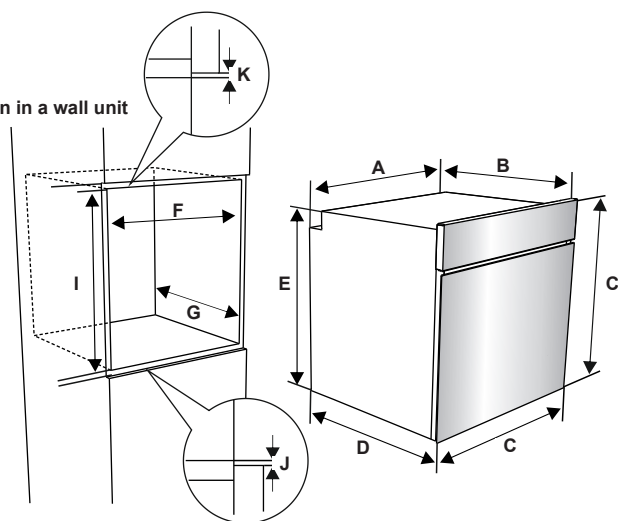
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

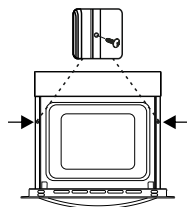
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

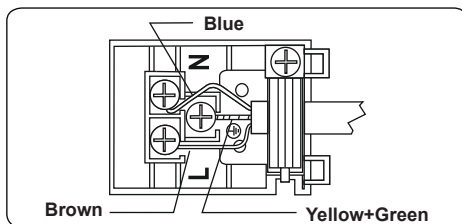


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

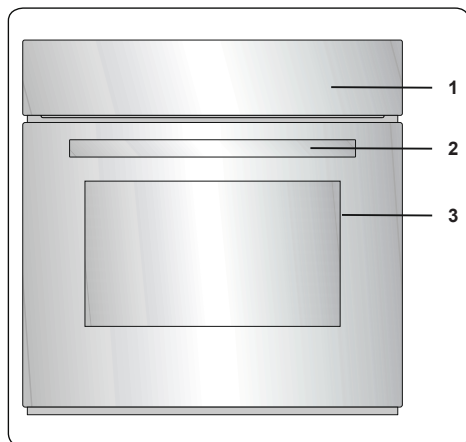


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



- 1. Control Panel
- 2. Oven Door Handle
- 3. Oven Door

Control Panel

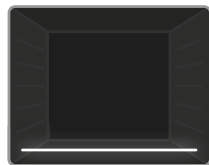


- 4. Oven Function Control Knob
- 5. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN FUNCTIONS

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



Lower Heating

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on and the lower heating element will start operating. The lower heating function

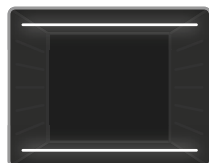
is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



Upper Heating

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on and the upper heating element will start operating. The heat emanating from

the upper cooking element will cook the upper side of food in the oven. This function is ideal for frying the upper side of cooked food and heating the food.



Static Cooking

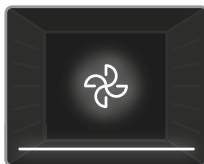
Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Lower Heating and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element and fan will start

operating. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food. It is recommended that you preheat the oven about 10 minutes.

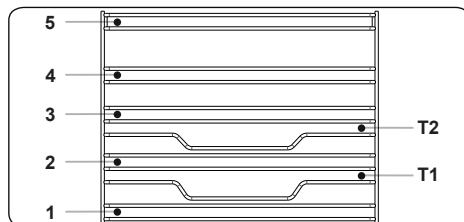
4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60

4.3 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.

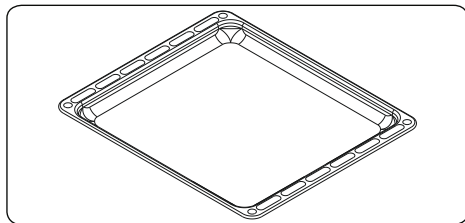
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Shallow Tray

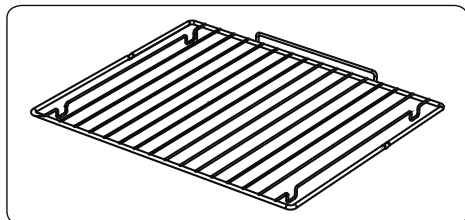
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Wire Grid

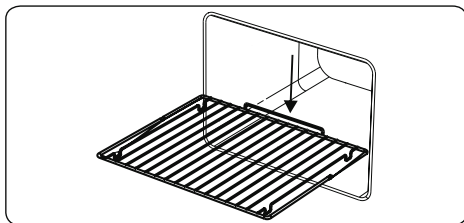
The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



WARNING

Place the grid to any corresponding

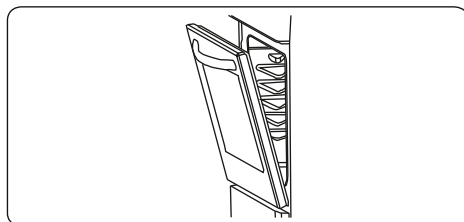
rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



The Water Collector

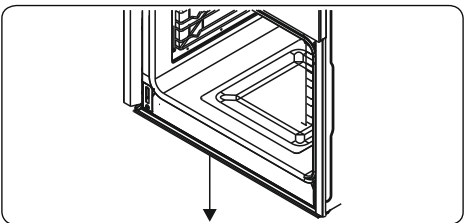
In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.



Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING



WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.

- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

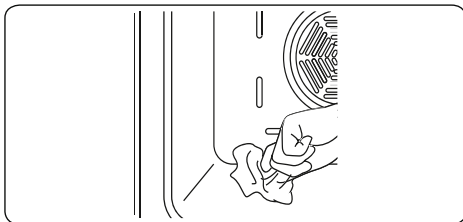
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

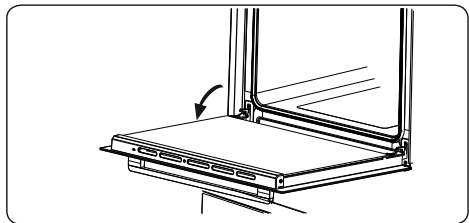
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

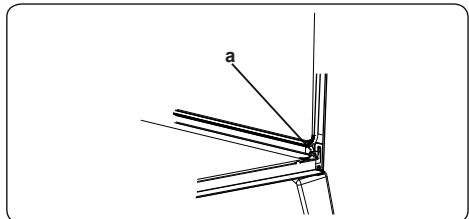
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

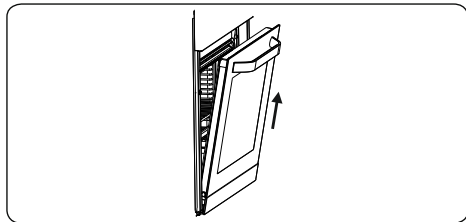
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

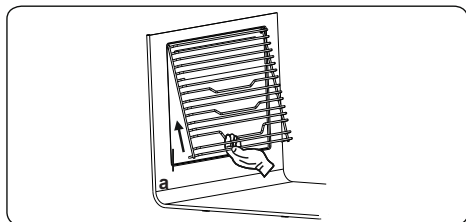


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



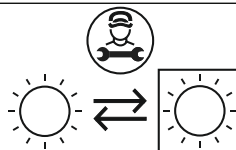
5.2 MAINTENANCE

! WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14/G9).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



Replaceable light source by a professional

! WARNING: The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is turned on at the wall socket outlet.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

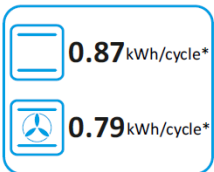
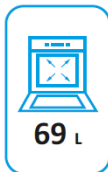


MICAN
electrify your spirit!

BOAUS65



A



22479796

* Циклът: цикъл; portion: зъklus; програма: ciclo; tsükkel: ohjelma; ciklus: ciklas; cikis; ciklu; cyclus; cykl; ciclu; program: cykel

65/2014

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

EAN : 9010985002983

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	6
1.3. Au cours de l'utilisation	7
1.4. Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation du four	11
2.3. Branchement électrique et sécurité	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Fonctions du four.....	15
4.2. Table de cuisson	15
4.3. Accessoires La grille métallique EasyFix	16
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	17
5.1. Nettoyage	17
5.2. Entretien	18
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	19
6.1. Dépannage.....	19
6.2. Transport	19

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie

avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- 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.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **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.

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four.

Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que

cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité

immédiate.

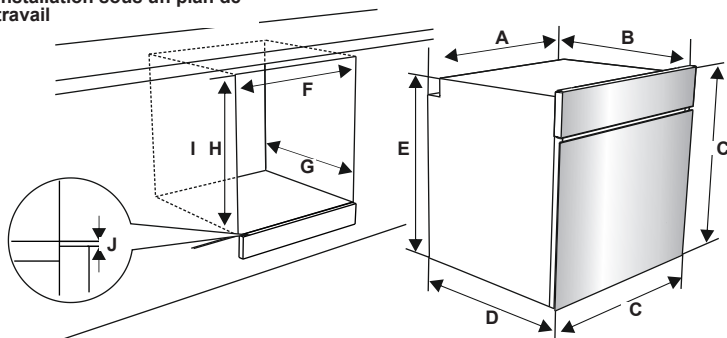
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

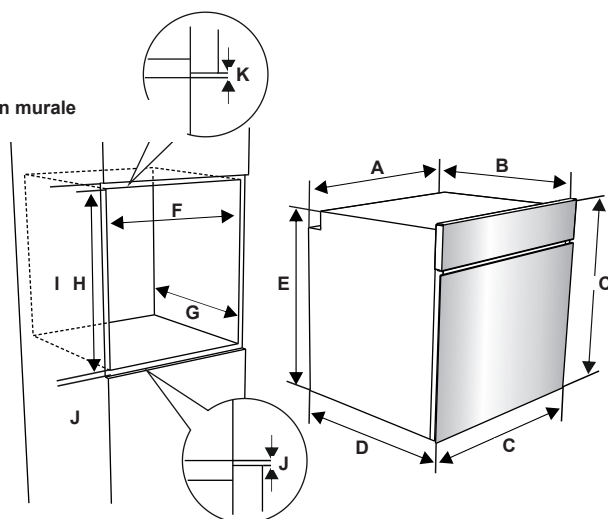
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

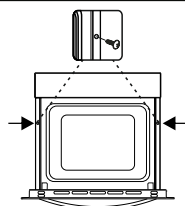
Installation sous un plan de travail



Installation murale



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



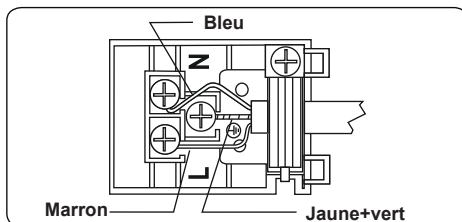
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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

⚠ Avertissement : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

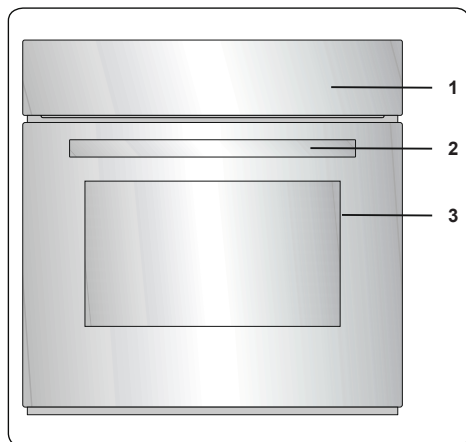


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande

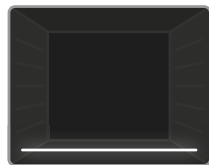


4. Manette de fonction
5. Manette thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. FONCTIONS DU FOUR

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



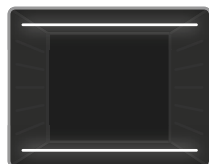
Fonction Chaleur de sole : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance inférieure commence à chauffer.

La fonction Chaleur de sole est idéale pour réchauffer les pizzas, la chaleur provenant du bas du four. Cette fonction est adaptée au réchauffement des plats, et non à la cuisson.



Fonction Chaleur de voûte : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance supérieure commence à chauffer.

La chaleur émanant de la résistance supérieure cuit le dessus des aliments dans le four. Cette fonction est idéale pour gratiner des aliments déjà cuits et pour réchauffer des aliments.



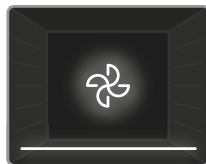
Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction Convection naturelle génère de la chaleur et garantit une cuisson uniforme des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le

ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Chaleur de sole ventilée : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la

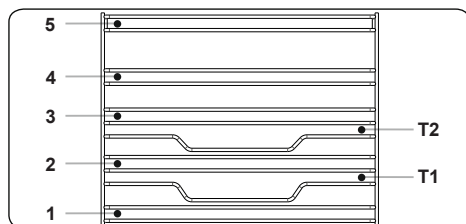
résistance inférieure commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

4.2. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			 min.
Statique	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	35-45
	Gâteau	1 - 2	170-190	30-40
	Cookies	1 - 2	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	25-35
	Gâteau	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60

4.3. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



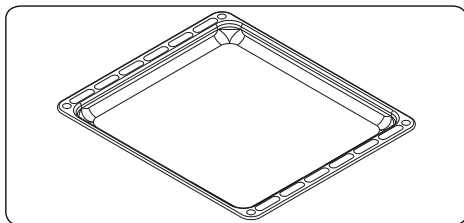
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Plateau peu profond

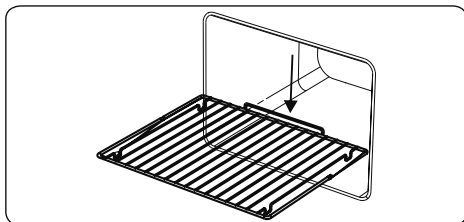
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc. Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier

et poussez jusqu'au bout.



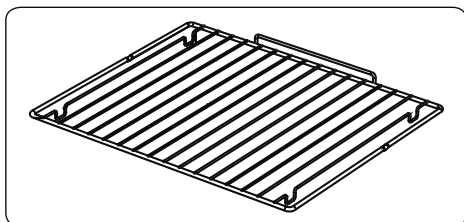
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



⚠ AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.

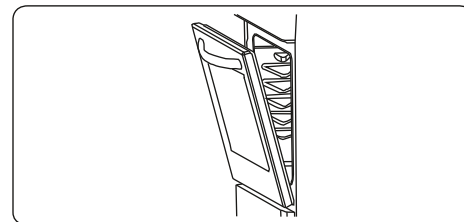


Collecteur d'eau

Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

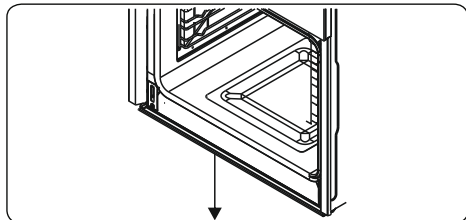
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.



L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE



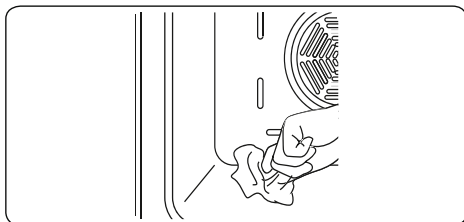
AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

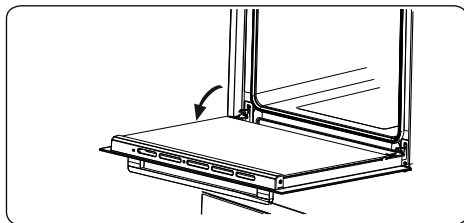
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

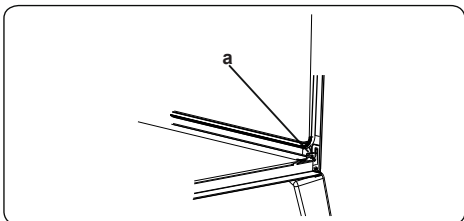
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

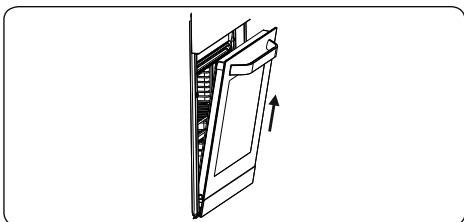
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



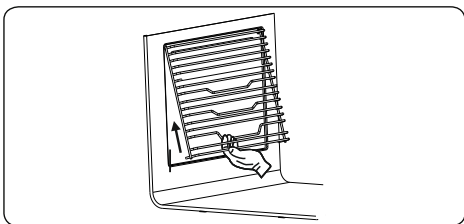
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



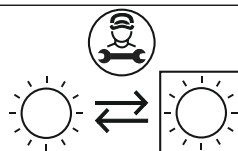
5.2. ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14/G9).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



Source lumineuse remplaçable par un professionnel

⚠ Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.



FR

**LE TRI
+ FACILE**

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



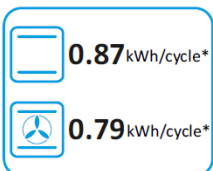
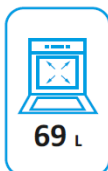


MICAN
electrify your spirit!

BOAUS65



A



22479796

* Циклът: цикъл; portion: зъklus; програма: ciclo; tsükkel: ohjelma; ciklus
ciklas; cikls; ciklu; cyclus; cykl; ciclu; program: cykel

65/2014

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

EAN : 9010985002983

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO

1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2. Avvertenze per l'installazione	7
1.3. Precauzioni durante l'uso	8
1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione	9
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO	11
2.1. Istruzioni per l'installatore	11
2.2. Installazione del forno.....	11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza.....	13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	14
4.USO DEL PRODOTTO.....	15
4.1. Funzioni forno.....	15
4.2. Tabella di cottura	15
4.3. Accessori	16
5.PULIZIA E MANUTENZIONE	17
5.1. Pulizia	17
5.2. Manutenzione	18
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	19
6.1. Risoluzione dei problemi	19
6.2. Trasporto	19

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.

1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

  **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.

- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

  **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

 **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.

- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

 **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del

presente manuale.

- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato

dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
 - Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
 - Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
 - Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
 - In nessun caso il forno deve essere rivestito con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.
 - Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.
-   Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
 - Assicurarsi che le manopole di controllo

dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.

- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.
- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.

1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

Dichiarazione di conformità CE

 Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata. Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m². I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo. Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del

dispositivo.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

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

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).
- Se il prodotto contiene guide scaffale amovibili (rastrelliere metalliche) e il manuale utente include ricette quali yogurt, le rastrelliere metalliche devono essere rimosse e il forno azionato nella modalità di cottura definita. Informazioni sulla rimozione dello scaffale metallico sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a

temperature superiori a 100° C.

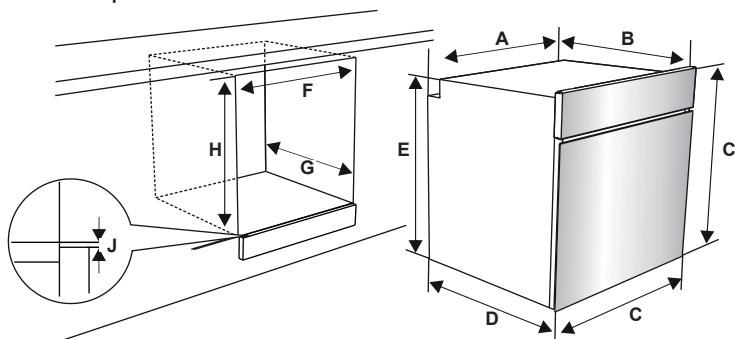
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

2.2. INSTALLAZIONE DEL FORNO

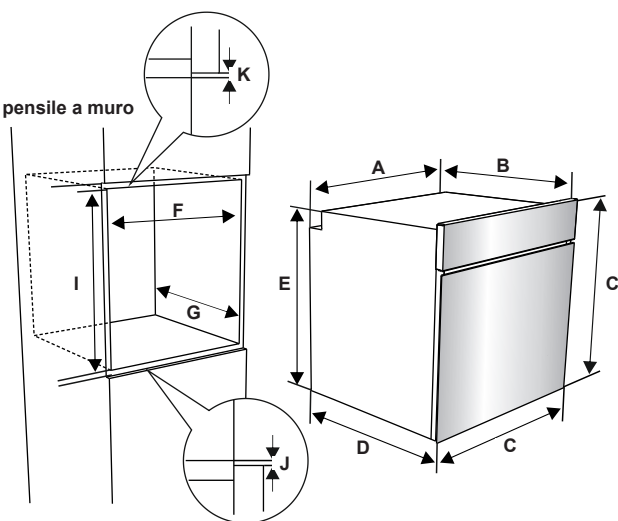
L'apparecchio viene fornito con kit di installazione e può essere installato sotto un piano di lavoro di dimensioni appropriate. Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione del forno.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	G min. (mm)	555
C (mm)	595	H/I min. (mm)	600/590
D (mm)	575	J/K min. (mm)	5/10
E (mm)	576		

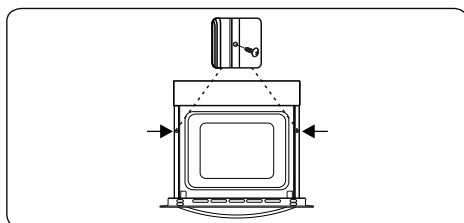
Installazione sotto un piano di lavoro



Installazione in un pensile a muro



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



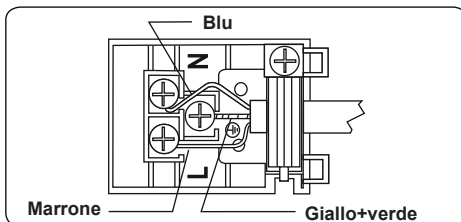
2.3. COLLEGAMENTO ELETTICO E SICUREZZA

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

! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240V. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.

- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.

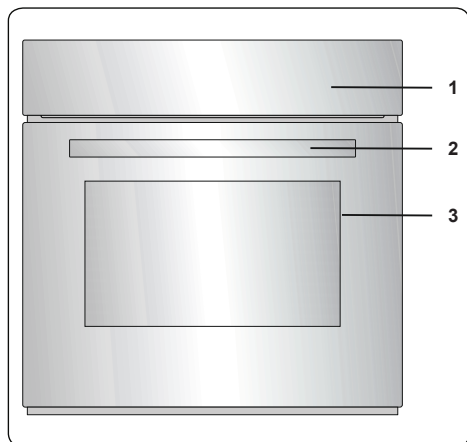


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



1. Pannello dei comandi
2. Maniglia dello sportello forno
3. Sportello forno

Pannello dei comandi

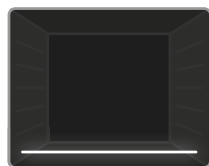


4. Manopola di controllo delle funzioni forno
5. Manopola del termostato forno

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONI FORNO

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



Funzione di riscaldamento inferiore: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare. La

funzione di riscaldamento inferiore è l'ideale per preparare la pizza, perché il calore si alza dal fondo del forno e riscalda gli alimenti. Questa funzione è appropriata per il riscaldamento degli alimenti e non per la cottura.



Funzione di riscaldamento superiore: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante superiore inizia a funzionare. Il

calore emanato dall'elemento riscaldante superiore cuoce il lato superiore degli alimenti. Questa funzione è l'ideale per friggere il lato superiore degli alimenti cotti e per riscaldare gli alimenti.



Funzione di cottura statica: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare.

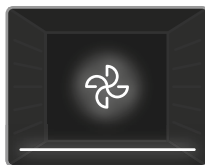
La funzione di cottura statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta con questa funzione.



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

a funzionare. Questa funzione è ottima per ottenere risultati nella cottura di dolci. La cottura viene effettuata dall'elemento riscaldante inferiore e superiore all'interno

del forno e dalla ventola che fornisce la circolazione dell'aria, dando un leggero effetto griglia al cibo. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



Funzione di riscaldamento inferiore e ventola: Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento inferiore di cottura e la

ventola iniziano a funzionare. La ventola e la funzione riscaldamento inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo. Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

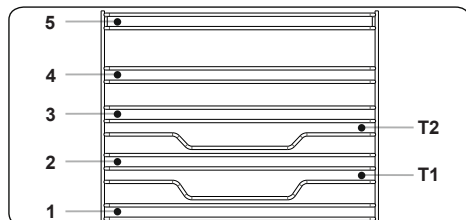
4.2. TABELLA DI COTTURA

Funzione	Alimento			
Statico	Sfoglia	1 - 2	170-190	35-45
	Torte	1 - 2	170-190	30-40
	Biscotti	1 - 2	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	1 - 2	200	45-60
Ventilato	Sfoglia	1 - 2	170-190	25-35
	Torte	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Biscotti	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	1 - 2	200	45-60

4.3. ACCESSORI

Griglia Easyfix

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.

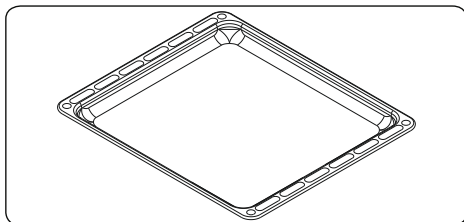


- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 5.
- Le guide telescopiche possono essere posizionate nei livelli T1, T2, 3, 4, 5.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

****Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

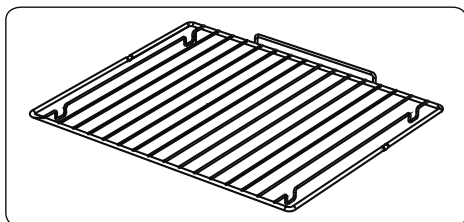
Teglia piatta

La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria. Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



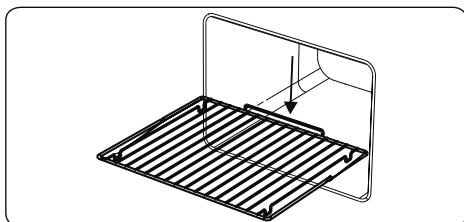
Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



⚠ AVVERTENZA

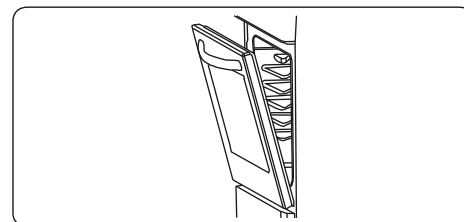
Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



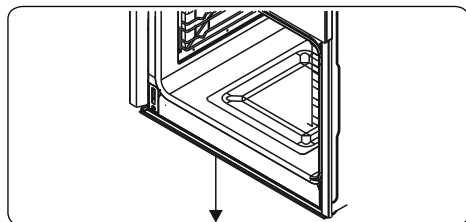
Raccoglitore dell'acqua

In alcuni casi, durante la cottura potrebbe apparire della condensa sul vetro interno dello sportello del forno. Questo non è un malfunzionamento del prodotto.

Aprire lo sportello del forno in posizione di grigliatura e lasciarlo in questa posizione per 20 secondi.



L'acqua gocciolerà verso il raccoglitore.
Raffreddare il forno e pulire l'interno dello sportello con un panno asciutto. Questa procedura deve essere eseguita regolarmente.



5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA

! PERICOLO: prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

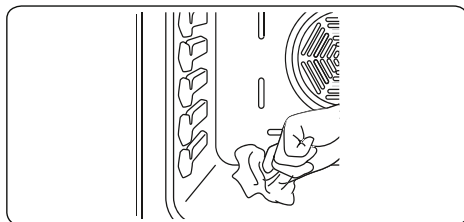
 Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

 Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detergente liquido.



Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

 Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

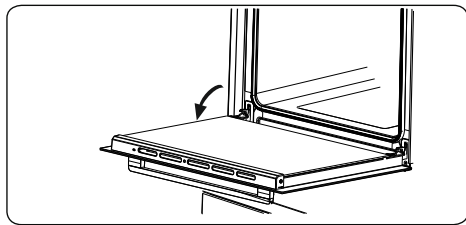
- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, NON devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati

dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

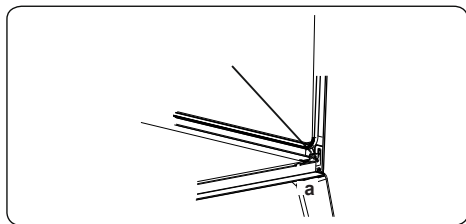
Rimozione dello sportello del forno

Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello del forno, come mostrato di seguito.

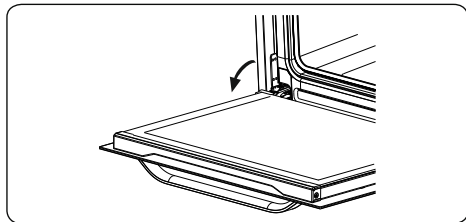
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Aprire il dispositivo di bloccaggio (a) (con l'aiuto di un cacciavite) sino alla posizione finale.

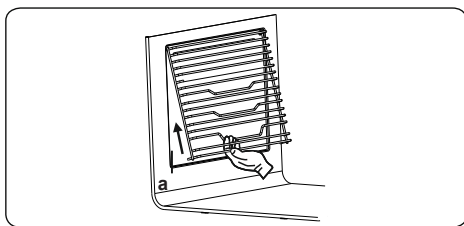


3. Chiudere lo sportello sino alla posizione quasi completamente chiusa e rimuovere lo sportello tirandolo verso di sé.



Rimozione della griglia metallica

Per rimuovere la griglia, tirarla come mostrato in figura. Dopo averla sganciata dalle clip (a), sollevarla.



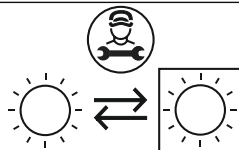
5.2. MANUTENZIONE

AVVERTENZA: la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

Sostituzione della lampada del forno

AVVERTENZA: spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14/G9).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinata all'utilizzo in altre applicazioni.



Sorgente luminosa sostituibile da un professionista



La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La cottura non è uniforme all'interno del forno.	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.	Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.
La lampada del forno (se disponibile) non si accende.	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.	Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.
La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.	Le mensole del forno vibrano.	Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.

6.2. TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.



ENERG
енергия · ενέργεια

Y UA
IE IA

MICAN
electrify your spirit!

BOAUS65



A



69 L



0.87 kWh/cycle*



0.79 kWh/cycle*

* Цикл/л: siklus · portion · zylinder · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · ciklu · cycilus · cykl · ciclo · program · cycle!

65/2014

**XXXLutz KG,
Römerstrasse 39,
A-4600 Wels
info@lutz.at
info@lutz.de**

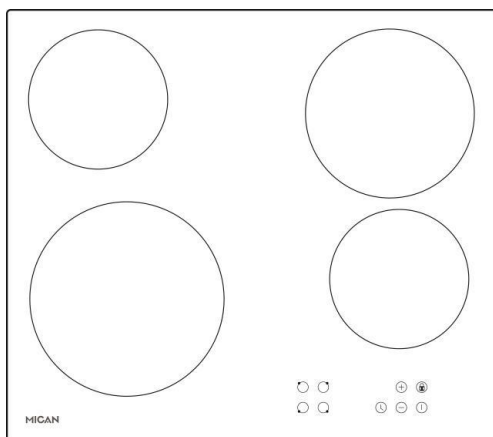


52550817



MICAN

electrify your spirit!

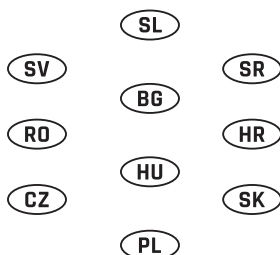


ART.NO	26040008/01	MODELL NO.	CKA4Z
--------	-------------	------------	-------

-
- DE Ceran-Kochfeld**
Installations-, Betriebs- und Sicherheitshinweise.....DE 2-45
- FR Table de cuisson vitrocéramique**
Instructions d'installation, d'utilisation et de sécurité.....FR 2-41
- GB Ceramic Hob**
Installation, operating and safety instructions.....GB 2-36
- IT Piano cottura,**
Istruzioni per l'installazione, il funzionamento e la sicurezza.....GB 2-40



- 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.



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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise.....	DE-2
Produktübersicht.....	DE-9
Anweisungen zum Einbau.....	DE-12
Betriebsanleitung.....	DE-21
Leitlinien für Kochfelder.....	DE-32
Reinigung und Wartung.....	DE-34
Fehlersuche.....	DE-37
Technische Daten.....	DE-38
Entsorgung Ihres gebrauchten geräts.....	DE-41

Wichtige Hinweise

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.

Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt bestimmt.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

3. **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
4. **VORSICHT:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. **WARNUNG:** Das Kochen von Speisen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld ohne Aufsicht kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen anschließend, beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
6. **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang sollte kontinuierlich überwacht werden.
7. **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf Kochflächen.

8. **VORSICHT:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
9. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
10. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
11. In der festen Verdrahtung müssen Trennvorrichtungen mit allpoliger Kontakttrennung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut sein.
12. **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzvorrichtungen für Kochfelder, die vom Hersteller des Kochgeräts vorgesehen sind oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder in das Gerät integrierte Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
13. Das Verändern bestimmter Teile Ihres Haushaltsgeräts birgt Risiken. Stellen Sie sicher, dass Sie über alle erforderlichen Fähigkeiten und Werkzeuge verfügen, um selbst Reparaturarbeiten sicher durchführen

zu können. Rufen Sie andernfalls eine autorisierte Fachkraft an.

14. Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da diese heiß werden können.
15. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch des Kochfelds über die Bedieneinheiten aus, und verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor.
16. Bei Betrieb kann direkter Kontakt mit dem Kochfeld zu Verbrennungen führen!
17. Stellen Sie sicher, dass kleine Haushaltsgeräte, einschließlich Anschlusskabel, das Kochfeld nicht berühren, da deren Isolierung meist nicht hitzebeständig ist.
18. Schalten Sie das Kochfeld erst ein, nachdem ein Topf darauf platziert wurde.
19. Stellen Sie keine Töpfe mit einem Gewicht über 25 kg auf das Kochfeld.
20. Verwenden Sie das Keramik Kochfeld nicht bei technischen Defekten. Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

21. Bei einem Vorfall durch technischen Defekt:
Trennen Sie die Stromversorgung und melden Sie den Fehler im Servicezentrum.
22. Die Regeln dieser Anleitung müssen strikt befolgt werden. Personen, die nicht mit dem Inhalt vertraut sind, dürfen das Kochfeld nicht bedienen.
23. WICHTIG: Angrenzende Möbel/Gehäuse müssen während des Betriebs mindestens 85°C über der Raumtemperatur standhalten.
24. Schäden können entstehen, wenn das Gerät entgegen dieser Temperaturgrenze installiert oder Materialien näher als 4 mm platziert werden.
25. Das Gerät entspricht allen geltenden europäischen Sicherheitsvorschriften. Dennoch werden Oberflächen heiß und speichern Nachwärme.
26. Halten Sie Babys/Kinder vom Gerät fern und lassen Sie sie es nicht berühren.
27. Bei Anwesenheit von Kindern in der Küche:
Ständige Aufsicht gewährleisten.
28. Elektrische Kabel dürfen keine heißen Bereiche berühren.

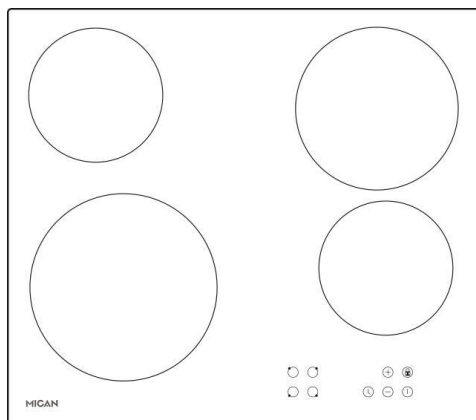
29. Nutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder Trocknen von Kleidung.
30. Installieren Sie es nicht in der Nähe von Vorhängen oder Textilien.
31. Die feste Elektroinstallation muss eine allpolige Schaltvorrichtung enthalten.
32. Informationen zu Installation, Wartung und Entsorgung: Siehe folgende Abschnitte.
33. Details zu Abmessungen, Mindestabständen, Belüftungsöffnungen und Stromanschluss: Siehe nachfolgende Kapitel.
34. Ausführliche Informationen zu geeigneten Kochgefäßen finden Sie im Kapitel "Auswahl des passenden Kochgeschirrs".
35. Fest installierte Leitungen müssen den Leitungsregeln entsprechend mit einem Abkopplungsmittel ausgestattet sein.
36. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
37. Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Das Gerät ist nur zur elektrischen Zubereitung von Lebensmitteln mit speziellen Töpfen und Pfannen 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.

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

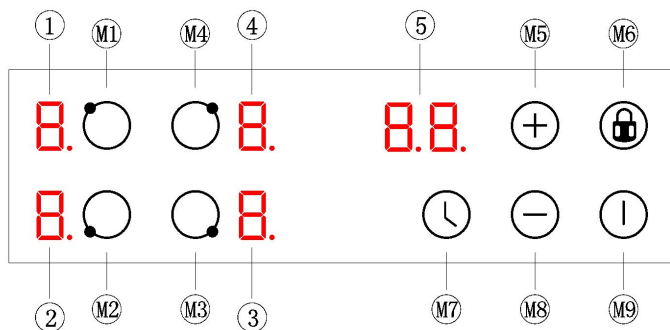


Komponenten

Name des Zubehörs	Menge	Bild
Schwammstreifen	1	
Schnalle	5	
Schraube	5	

Das Bedienfeld

1. die Schaltfläche und der Anzeigemodus



1.1 Anleitung zum Schaltflächensymbol

Icon	Funktion	Icon	Funktion
M1	Taste zur Auswahl der Kochzone Nummer.1	M6	Kindersicherungstaste: zum Sperren oder Entsperren des Bedienfelds gedrückt halten
M2	Nummer.2 Taste zur Auswahl der Kochzone	M7	Timer-Wahlschalter: Zeitsteuerung für jede Kochzone
M3	Nummer.3 Taste zur Auswahl der Kochzone	M8	Minustaste: zum Reduzieren der Zeit und der Leistungsstufe
M4	Nummer.4 Taste zur Auswahl der Kochzone	M9	Einschalt Taste: zum Einschalten gedrückt halten
M5	Plus-Taste: zum Hinzufügen von Zeit und Leistungsstufen		

1.2 Anzeigebereich

Icon	Funktion
1	Nummer.1 Kochzonenanzeige mit digitaler Röhre: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
2	Nummer.2 Digitalanzeige der Kochzone: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
3	Nummer.3 digitale Kochzonenanzeige: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
4	Nummer.4 digitale Kochzonenanzeige: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
5	Timer-Digitalanzeige: Anzeige der Uhrzeit, Kindersicherungssymbol usw.

Anweisungen zum Einbau

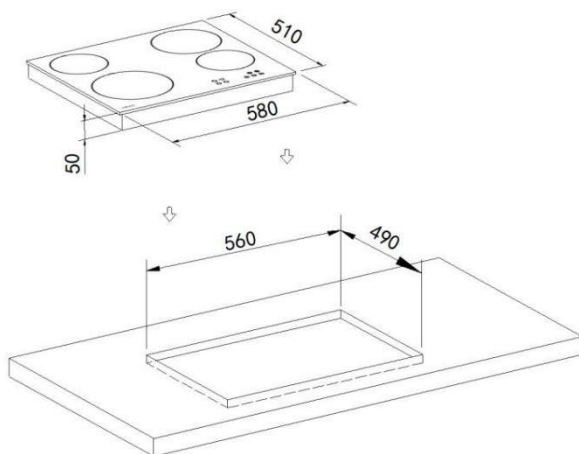
Elektrischer Anschluss

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.

- Wenn Sie das Netzkabel des Ofens austauschen müssen, muss der Erdungsleiter (gelb/grün) immer 10 mm länger sein als die Netzleiter.
- Es muss darauf geachtet werden, dass die Temperatur des Netzkabels 50°C nicht überschreitet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Ersatzkabel ersetzt werden, das in der Ersatzteildienst erhältlich ist.

Montage des Cerankochfelds



Vorbereiten des Geräts für ein Einbaugerät

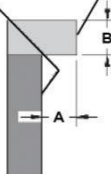


WARNUNG

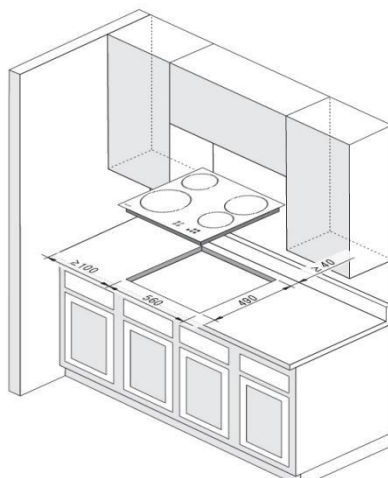
- Die Küchenmöbel, die in direktem Kontakt mit den Geräten stehen, müssen hitzebeständig sein (mindestens 95 °C).
- Das Gerät kann auf einer Arbeitsfläche mit einer Dicke zwischen 30 und 40 mm und in der Nähe von Wänden, die höher als die Arbeitsfläche sind, aufgestellt werden, wobei ein Mindestabstand von 100 mm einzuhalten ist.
- Anpassen Sie das Gerät und die Arbeitsfläche zurecht und entfernen Sie Späne oder Sägemehl sorgfältig, bevor Sie die Geräte einsetzen.
- Um eine korrekte Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten, halten Sie bitte die in den Abbildungen angegebenen Maße ein.
- Für spezifische Anweisungen wenden Sie sich bitte immer an den Hersteller, bevor Sie die Montage fortsetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Untergrund ebenflächlich und rechtwinklig ist und dass kein Teil den für die Installation erforderlichen Platz beeinträchtigt.
- Bereiten Sie den Schnitt wie angegeben vor (siehe Einbaumaße).

Kabinetthinterseite oder
Hinterwand unter der
Arbeitsplatte

Hinterkante der
Ausschneidung



A. 40mm min
B. 40mm max



Einbau des Kochfeldes



WARNUNG

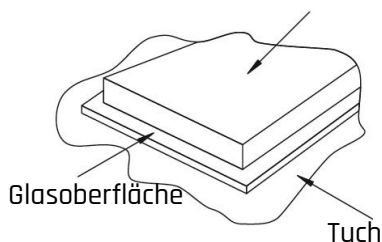
Risiko von Schnittverletzungen.
Achten Sie auf die Schnittkanten.
Endstücke aus geschäumtem Kunststoff - Vorsicht.
Während des Transports können diese leichte
Verletzungen oder Schnitte verursachen.

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

Boden des Herdplatten



Dichtung



oder einen
Lappen auf die Arbeitsfläche und legen
Sie das Kochfeld mit der Oberseite
nach unten auf die geschützte Fläche.

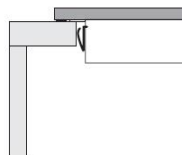
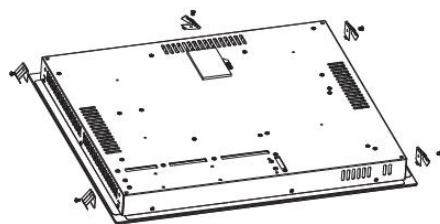
Schritt.2

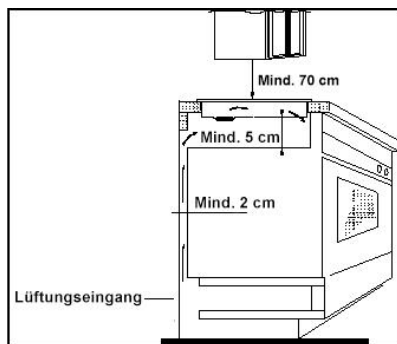
Bringen Sie den mit dem Kochfeld gelieferten
Dichtungsstreifen an, der zum Abdichten auf der
Arbeitsfläche dient.

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

Schritt.3

Befestigen Sie die Halterungen (5 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 Kochfeldes parallel zur Seitenkante der
Arbeitsfläche liegt.



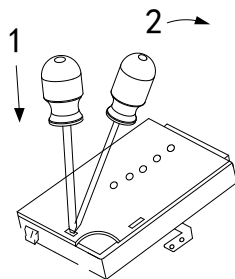


- **WICHTIG:** Beachten Sie die in der nebenstehenden Zeichnung angegebenen Belüftungsvorschriften.
- **WICHTIG:** An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Sie MÜSSEN sicherstellen, dass diese die Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen (siehe nebenstehende Zeichnung).
- **WICHTIG:** Verwenden Sie kein Silikondichtmittel zum Abdichten des Geräts gegen die Öffnung. Dadurch wird es schwierig, das Kochfeld in Zukunft aus der Öffnung zu entfernen, insbesondere wenn es gewartet werden muss.
- Drehen Sie das Kochfeld vorsichtig um und senken Sie es dann vorsichtig in die ausgeschnittene Öffnung.
- Legen Sie ein Holzbrett auf den Boden des Ofens.

Leitlinien für den Einbau

Das Keramik Kochfeld ist für den Betrieb mit

Zweiphasenwechselstrom (400V2N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente des Keramikkochfeldes beträgt 230V. Die Anpassung des Keramikkochfeldes für den Betrieb mit Einphasestrom ist durch eine entsprechende Überbrückung im Anschlusskasten gemäß dem untenstehenden Anschlussplan möglich. Das Anschlussschema befindet sich auch auf dem Deckel des Anschlusskastens. Beachten Sie, dass der Anschlussdraht der Anschlussart und der Leistung Cerankochfeldes 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 für das Cerankochfeld muss einen Sicherheitsschalter haben, der ermöglicht die Unterbrechung der Stromzufuhr im Falle eines Notfalls. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.

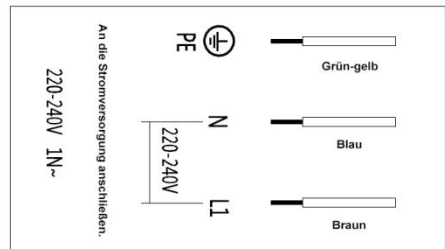
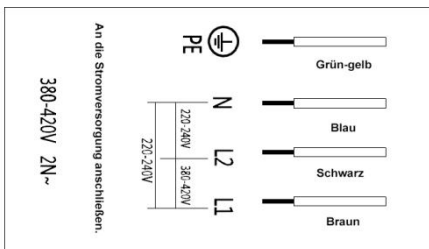
Bevor Sie das Cerankochfeld an das Stromnetz anschließen, sollten Sie die Informationen auf dem Typenschild und den Anschlussplan lesen.

Adaptiver Spannungsbereich und Drähte		Der Schaltplan
220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	KADO XT/ TB102-3
H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	Schaltplan

- Die Kabelanschlüsse müssen gemäß dem auf der Unterseite des Kochfeldes befindlichen Plan erfolgen.
- Der Kabeltyp muss an den entsprechenden Stromversorgungsanschlusskasten angeschlossen werden.
- Verwenden Sie einen hochwertigen Schraubendreher, um ALLE Klemmschrauben sorgfältig und vollständig anzuziehen.
- Wenn beim ersten Einschalten des Kochfelds nur zwei der Zonen funktionieren, sollten Sie überprüfen, ob die Klemmschrauben alle fest angezogen sind. Dies sollte geschehen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.
- WICHTIG: Das Gerät darf NICHT über einen 13A-Stecker und eine 13A-Steckdose an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Dieses Gerät muss an eine zweipolig geschaltete, abgesicherte Stickleitung mit 30 A angeschlossen werden, die einen Kontaktabstand von 3 mm

aufweist und an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts angebracht ist. Sie sollte sich nicht über dem Gerät befinden und nicht mehr als 1,25 m von ihm entfernt sein.

- Das Kabel kann bei Bedarf in einer Schlaufe verlegt werden, aber achten Sie darauf, dass es nicht geknickt oder eingeklemmt wird, wenn das Kochfeld in Position ist. Es muss darauf geachtet werden, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.



Auswechseln des Netzanschlusskabels

- ✧ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Ersatzkabel ersetzt werden.
- ✧ Das Netzkabel sollte gemäß den folgenden Anweisungen ausgetauscht werden:

- Schalten Sie das Gerät am Kontrollschalter aus.
- Öffnen Sie die Klemmleiste an der Unterseite des Kochfeldes.
- Lösen Sie die Klemmschrauben, mit denen das Kabel befestigt ist.
- Das "grün-gelbe" Erdungskabel muss an die mit  gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Es muss etwa 10 mm länger sein als der stromführende und der neutrale Leiter.
- Der "blaue" Nullleiter muss an die mit dem Buchstaben (N) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden - der stromführende Leiter (L1) muss an die mit dem Buchstaben (L1) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden (220-240V 1N~).
- Der "blaue" Nullleiter muss an die mit dem Buchstaben (N) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden - der stromführende Leiter L1 muss an die mit dem Buchstaben (L1) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden,, der stromführende Leiter L2 muss an die mit dem Buchstaben (L2) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden (380-420V 2N~).

Betriebsanleitung

Vor der ersten Benutzung



WICHTIG: Reinigen Sie die Oberfläche des Cerankochfelds (siehe Abschnitt "Wartung und Reinigung").

- ✓ Schalten Sie jeweils eine Kochzone 5 Minuten lang auf der höchsten Stufe ein. Dadurch wird ein eventuell vorhandener neuer Geruch beseitigt und die Feuchtigkeit, die sich während des Transports auf den Heizelementen gebildet hat, verdunstet.
- ✓ Verbrennen Sie nicht mehr als eine Zone auf einmal.
- ✓ Während des Abbrennens müssen Sie auf jede Zone einen mit kaltem Wasser halb gefüllten Kochtopf stellen.

Betriebsanleitung

1. Einschalten

- ✓ Nach dem Einschalten des Geräts piept das Kochfeld einmal, um Sie an das Einschalten zu erinnern, alle digitalen Anzeigeleuchten auf dem Display leuchten 2 Sekunden lang auf, dann geht das Gerät in den Abschaltmodus über.
- ✓ Abschaltstatus: Das gesamte Display wird ausgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols **Warnung** vor hoher Temperatur "**H**"; Zu diesem Zeitpunkt kann nur die Einschalttaste "ⓘ" durch Drücken und

Halten betätigt werden; andere Tastenbetätigungen sind nicht möglich.

2. Standby-Modus

- ✓ Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, halten Sie die Taste "ⓘ" 3 Sekunden lang gedrückt, das Kochfeld piept einmal und geht dann in den Standby-Modus über.
- ✓ Im Standby-Status zeigen alle digitalen Anzeigen der Kochzone "—" an (das Symbol "H" erscheint in der Kochzonenanzeige, wenn noch Restwärme vorhanden ist), die Zeitschaltuhr zeigt ebenfalls "— —" an, sie heizt zu diesem Zeitpunkt nicht.
- ✓ Im Standby-Modus, wenn kein Kochzonen-Heizbetrieb stattfindet, schaltet sich das Gerät nach 10s automatisch ab und piept einmal.

3. Steuerung der Heizung

- ✓ Im Standby-Modus können Sie die Kochzone auswählen, indem Sie die Kochzone Auswahltaste drücken und dann die Plus- oder Minustaste drücken, um die Leistungsstufe der entsprechenden Kochzone einzustellen. Halten Sie die Plus-Tasten "⊕" oder Minus-Tasten "⊖" gedrückt, um die Leistungsstufe kontinuierlich zu erhöhen oder zu verringern
- ✓ Wenn sich die Kochzone im Aufheizstatus befindet, halten Sie die Einschalttaste "ⓘ" 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten und das

Aufheizen aller Kochzonen zu beenden. Die entsprechende Kochzone, die zuvor aufgeheizt hat, zeigt Warnsymbol für hohe Temperatur "H" an.

- ✓ Wenn im Standby-Modus noch Restwärme in einigen Kochzonen vorhanden ist, wird "H" angezeigt.
- ✓ Wenn Sie eine der Kochzonen ausschalten möchten, können Sie zuerst diese Zone auswählen und dann die Minustaste " $\ominus$ " bis zur Leistungsstufe "0" drücken, um diese Zone auszuschalten, ohne dass dies die Beheizung der anderen Kochzonen beeinflusst. Wenn die Leistungsstufe "0" erreicht ist, zeigt die entsprechende Kochzonenanzeige der Kochzone, die zuvor aufgeheizt hat, das Warnsymbol für hohe Temperatur "H" an.
- ✓ Wenn mehr als eine Zone gleichzeitig in Betrieb ist, entspricht die Gesamtleistung der Summe der Leistungen aller arbeitenden Kochzonen, jede Kochzone arbeitet entsprechend ihrem Leistungsmodulationsverhältnis und beeinflusst sich nicht gegenseitig.



Anmerkung:

1. Im gleichen Zeitraum ist nur eine Kochzonentaste gültig, d.h. es kann nur ein Dezimalpunkt "●" angezeigt werden.
2. Drücken Sie die Minustaste " $\ominus$ ", um die Leistungsstufe auf "0" einzustellen, dann schließt sich die heizende Kochzone automatisch.

4. Einstellung der Leistungsstufe

- ✓ Drücken Sie im Standby-Modus die Auswahl Taste für die Kochzone , um die entsprechende Kochzone auszuwählen, die entsprechende Kochzone wird mit dem Dezimalpunkt der Digitalröhre "●" und der Heizstufe angezeigt. Sie können die Tasten Plus "⊕" und Minus "⊖" drücken, um die geeignete Leistungsstufe einzustellen.
- ✓ Jedes Mal, wenn Sie die Taste '⊕' drücken, erhöht sich die Leistungsstufe um eine Stufe und wird auf der entsprechenden digitalen Anzeige angezeigt. Die maximale Leistungsstufe, die hinzugefügt werden kann, ist die Stufe 9. Wenn die Leistungsstufe die 9. Stufe erreicht hat, drücken Sie erneut die Taste '⊕', und die Leistungsstufe kehrt auf die Stufe 0 zurück. Jedes Mal, wenn Sie die Taste ⊖ drücken, verringert sich die Leistungsstufe um eine Stufe, und die minimale Leistungsstufe, die verringert werden kann, ist die Stufe 0. Wenn die Leistungsstufe auf Stufe 0 sinkt, wird durch erneutes Drücken der Verkleinerungstaste ⊖ wieder auf Stufe 9 geschaltet (jedes Mal, wenn Sie die Taste ⊕ oder die Taste ⊖ drücken, ertönt der Summierer einmal). Wenn Sie die Plustaste ⊕ oder die Minustaste ⊖ gedrückt halten, wird die Leistungsstufe kontinuierlich erhöht oder gesenkt.
- ✓ Nach Beendigung der Leistungseinstellung hört der Dezimalpunkt "●" der Digitalröhre auf zu blinken und

zeigt normalerweise innerhalb von 10 Sekunden ohne Bedienung den Leistungswert an.

- ✓ Wenn Sie eine der Leistungsstufen der Kochzone auf 0 schalten, wird die Leistungsabgabe dieser Kochzone gestoppt.
- ✓ Wenn eine Kochzone aufgeheizt wurde, Leistungsstufe aller Kochzonen auf "0" steht, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute ohne Betrieb automatisch ab.

5. Timer-Einstellung

- ✓ Nachdem Sie die entsprechende Leistung der Kochzone gewählt haben, drücken Sie die Zeittaste "⌚", auf der Digitalröhre der Zeitschaltuhr wird "00" angezeigt und der Dezimalpunkt auf der rechten Seite zeigt "•". Zu diesem Zeitpunkt wird der Zeitschaltmodus aktiviert, und die Zeit der gewählten Kochzone kann eingestellt werden; (Im Zeitschaltmodus sind folgende Schritte erforderlich)
- ✓ Wenn Sie die Zeitmessung abbrechen möchten, können Sie die Zeitmessung auf Null stellen.
- ✓ Wenn Sie zum ersten Mal die Taste plus "⊕" drücken, beginnt die Zeitmessung bei 1 Minute. Danach können Sie die Plus- oder Minustaste drücken, um die Zeitmessung anzupassen.
- ✓ Drücken Sie die Plustaste "⊕" für jede Zeit, der Summierer piept einmal, und die Heizzeit wird um 1 Minute erhöht. Die Zeit wird kontinuierlich zwischen 1-

99 Minuten geändert, mit einer maximal einstellbaren Zeit von 99 Minuten;

- ✓ Drücken Sie die Minustaste " $\ominus$ " für jede Zeit, der Summierer piept einmal und die Zeit wird um 1 Minute verkürzt. Wenn die Zeitmessung weniger als oder gleich 30 Minuten beträgt, ändert sich die Zeitmessung kontinuierlich zwischen 30 und 0 Minuten. Wenn die Zeitmessung mit der Plustaste " $\oplus$ " länger als 30 Minuten eingestellt wurde, drücken Sie die Minustaste minus " $\ominus$ ", um die Zeitmessung auf 0 einzustellen, und ändern Sie die Zeitmessung weiterhin kontinuierlich zwischen 30 und 0 mit der Minustaste.
- ✓ Nachdem der Timer-Countdown bei 0 angekommen ist, ertönt der Summierer noch 2 Minuten lang, und Sie können eine beliebige Taste drücken, um Signalton abzuschalten.



Anmerkung

1. Wenn die Zeit für eine bestimmte Kochzone eingestellt wurde, drücken Sie zum Ändern der Zeit erneut die Zeittaste, um die entsprechende Kochzone auszuwählen, und geben Sie dann die neue Zeit mit den Plus- und Minustasten ein.
2. Nachdem die Kochzone ausgewählt wurde, kann die Zeiteinstellung nicht vorgenommen werden, bevor die Leistung der Kochzone eingestellt ist, und die Zeittaste ist ungültig.

3. Wenn die Zeiteinstellung einer bestimmten Kochzone zum ersten Mal eingestellt wird, wird die Zeiteinstellung der Kochzone abgebrochen, wenn die der Kochzone entsprechende Kochzonenwahltaste gedrückt wird und die Zeiteinstellung nicht bestätigt ist.
4. Wenn eine oder mehrere Kochzonen in Betrieb sind, wird während der Zeiteinstellung immer der Dezimalpunkt "●" der entsprechenden Kochzone angezeigt.

Wenn mehrere Kochzonen in Betrieb sind und zwei oder mehr Kochzonen die Zeit eingestellt haben, zeigt die digitale Zeitanzeige die Mindestzeit der Kochzone an. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone ist immer eingeschaltet. Dezimalpunkt der Digitalanzeige "●" erlischt, bis die Countdown-Zeit abgelaufen ist.

6. Ausschalten

Drücken Sie im Standby- oder Heizmodus 3 Sekunden lang die Taste "ⓘ", es ertönt ein kurzes akustisches Signal und das Gerät schaltet sich aus. Wenn die entsprechende Kochzone Oberfläche zu diesem Zeitpunkt noch Restwärme hat, blinkt die digitale Röhre der Leistungsanzeige "H" und zeigt eine Restwärmewarnung an.

7. Kindersicherungstaste

- ✓ Das Bedienfeld kann durch Drücken und Halten der Kindersicherungstaste "🔒" für 3 Sekunden gesperrt werden, während sich das Gerät im Standby- oder Heizmodus befindet.
- ✓ Im Kindersicherungsmodus werden und "L o" angezeigt und blinken (1s/Zeit). Wenn die Kochzone die Zeit eingestellt hat, zeigt die Digitalröhre abwechselnd die Zeit und "L o" an, wenn nicht, werden "L o" und "— —" angezeigt.
- ✓ Im Kindersicherungsmodus können Sie die Sperre aufheben, indem Sie die Kindersicherungstaste "🔒" etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- ✓ Im Kindersicherungsmodus sind alle anderen Tasten außer der Einschalttaste ① "zum Ausschalten und der Kindersicherungstaste zum Entriegeln ungültig.

Anmerkung:

Um eine Fehlbedienung zu verhindern, wird das Bedienfeld durch langes Drücken der Kindersicherungstaste verriegelt. Wird die Kindersicherung vor dem Schließen des Steuergeräts nicht entriegelt, bleibt die Kindersicherungsfunktion beim erneuten Öffnen des Steuergeräts weiterhin gültig. Solange die Kindersicherung nicht aufgehoben ist, können Sie keine Taste außer der Einschalttaste und der Kindersicherungstaste betätigen.

8. Zeitplan für die Partitionierung

Der Timer kann für jede Kochzone separat eingestellt werden, und die Zeiten der einzelnen Kochzonen sind unabhängig voneinander.

- Zeitsteuerung für einzelne Kochzonen

Wenn Sie eine Countdown-Zeit für eine Kochzone einstellen, drücken Sie zuerst die Timer-Taste "⌚", dann leuchtet der Dezimalpunkt der digitalen Röhre "●" der ausgewählten Kochzone auf. Der Dezimalpunkt der digitalen Röhre "●" zeigt an, dass der eingestellte Timer mit der ausgewählten Kochzone verbunden ist. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Plus- und Minustaste verwenden, um die Countdown-Zeit einzustellen.

- Zeitsteuerung für mehrere Kochzonen

Jede Timer-Einstellung erfolgt wie bei der "Zeitsteuerung für eine einzelne Kochzone". Drücken Sie eine beliebige Kochzone Auswahl Taste, und die Digitalröhre des Timers zeigt den Zeitwert der betreffenden Kochzone an.

Wenn mehrere Kochzonen zeitgesteuert sind, können Sie die Zeitsteuerung der verschiedenen Kochzonen durch Drücken der Zeittaste "⌚" umschalten.

Wenn keine Kochzone ausgewählt wird, zeigt die Digitalanzeige den minimalen Timerwert der Kochzonen an, und die Digitalanzeige der entsprechenden Kochzone zeigt "●".

9. Standard-Zeitsteuerung

- ✓ Alle Kochzonen verfügen über eine Standard-Zeitschaltfunktion, die Beziehung zwischen Standard-Zeitschaltfunktion und Leistungsstufe ist in der nachstehenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellte Zeit (h)	6	6	5	5	4	1.5			

10. Warnung vor hoher Temperatur

- ✓ Drücken und halten Sie die Einschalttaste "ⓘ" manuell für 3s bis zum Ausschalten, das ganze Gerät wird aufhören zu heizen, aber die Kochfläche hat immer noch eine hohe Temperatur, die digitale Anzeigeröhre der entsprechenden Kochzone, die aufhört zu heizen, zeigt das Restwärme-Warnsymbol "H", um die entsprechende Kochfläche hohe Temperatur anzuzeigen.
- ✓ Sofern die Kochzone zuvor aufgeheizt wurde, wird das Warnsymbol für hohe Temperaturen "H" für 35 Minuten kontinuierlich nach dem Ausschalten des Kochfeldes angezeigt.

11. Schutzfunktion

- ✓ Wenn das Thermoelement-Sensor-Gerät erkennt die aktuelle Temperatur der Heizplatte ist höher als ein bestimmter Wert, wird das Steuergerät den Schutz zu stoppen, die entsprechende Heizplatte von

arbeiten. Erst wenn die Temperatur sinkt, wenn die Temperatur sinkt, wird die vorherige Leistungsstufe wiederhergestellt werden.

- ✓ **Restwärme-Schutz:** Wenn das gesamte Gerät aufhört zu heizen, zeigt die Digitalanzeige der jeweiligen Heizzone hohe Temperatur Warnsymbol "**H**" an, das darauf hinweist, dass die Temperatur der Kochfläche zu hoch ist, bitte nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ✓ **Sicherheits-Abschaltenschutz:** Bei den Modellen mit Stecker sollte die Spannung zwischen L/N des Steckers bei einer Abschaltung nach 1S jederzeit unter den sicheren Spannungsbereich fallen.
- ✓ **Überlaufschutz:** Wenn während des Betriebs des Systems Wasser über eine oder mehrere Tasten des Bedienfelds für mehr als 10 Sekunden überläuft, schaltet sich die Kochzone im Betriebszustand ab und das gesamte Kochfeld schaltet sich aus.

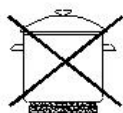
12. Verwendung der Heizplatte

Stellen Sie den Topf in die Mitte der Heizzone und 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.

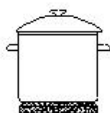
Abschalten: Nach dem Gebrauch drehen Sie bitte den Knopf auf "OFF", das Kochfeld hört auf zu heizen.



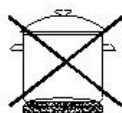
falsch



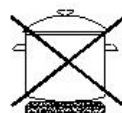
falsch



richtig



falsch



falsch

Vorsicht!

- Vergewissern Sie sich, dass die Heizplatte sauber ist - eine verschmutzte Zone überträgt nicht die gesamte Wärme.
- Schützen Sie die Platte vor Korrosion.
- 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.

Leitlinien für Kochfelder

- ✧ Bei der ersten Benutzung des Kochfeldes kann es zu einem stechenden, brennenden Geruch kommen. Dieser Geruch verschwindet bei wiederholtem Gebrauch vollständig.
- ✧ Die Arbeitsplatte ist mit Kochfeldern von unterschiedlichem Durchmesser und Leistung ausgestattet.

- ✧ Die Positionen, von denen die Wärme abstrahlt, sind auf der Kochfläche deutlich markiert. Die Töpfe müssen genau auf diese Zonen gestellt werden, damit eine effiziente Erwärmung stattfindet. Die Töpfe sollten den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone, auf der sie verwendet werden.
- ✧ Sie sollten keine Töpfe mit rauen Boden verwenden, da dies die Keramikoberfläche zerkratzen kann.
- ✧ Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Böden der Kochtöpfe sauber und trocken sind.
- ✧ Im kalten Zustand sollte der Boden der Pfannen leicht konkav sein, da sie sich bei Hitze ausdehnen und flach auf der Oberfläche des Kochfeldes aufliegen. So kann die Wärme besser übertragen werden.
- ✧ Die beste Dicke für den Boden der Pfannen ist 2 - 3 mm bei emailliertem Stahl und 4 - 6 mm bei Edelstahl mit Sandwichböden.
- ✧ Wenn diese Regeln nicht befolgt werden, kommt es zu einem großen Wärme- und Energieverlust. Die Wärme, die nicht vom Kochtopf absorbiert wird, breitet sich auf das Kochfeld, den Rahmen und die umliegenden Schränke aus.
- ✧ Decken Sie die Pfannen vorzugsweise mit einem Deckel ab, um das Garen bei geringerer Hitze zu ermöglichen.
- ✧ Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. immer in möglichst wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.

- ✧ Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit hohem Zuckergehalt können das Kochfeld beschädigen, wenn sie mit der Oberfläche des Cerankochfeldes in Berührung kommen. Verschüttete Flüssigkeiten sollten sofort aufgewischt werden; dies kann jedoch nicht verhindern, dass die Oberfläche des Kochfeldes beschädigt wird.
-  **WICHTIG:** Die Oberfläche des Cerankochfelds ist zwar robust, aber nicht unzerbrechlich und kann beschädigt werden. Vor allem, wenn spitze oder harte Gegenstände mit einiger Wucht auf sie fallen.

Reinigung und Wartung



Die Reinigungsarbeiten dürfen nur bei abgekühltem Kochfeld durchgeführt werden. Das Gerät sollte vom Stromnetz getrennt werden, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigung des Cerankochfeldes



Rückstände von Reinigungsmitteln, die auf der Oberfläche des Kochfeldes verbleiben, beschädigen dieses. Entfernen Sie alle Rückstände mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.



Scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Kochfeldes; Sie sollten es mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.



Manche Ablagerungen lassen sich leichter entfernen, wenn die Kochfläche noch warm ist. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie sich nicht verbrennen, wenn Sie die Kochfeldoberfläche reinigen, während sie noch warm ist.

Nach jeder Verwendung

- ◆ Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
- ◆ Trocknen Sie das Gerät ab, indem Sie die Oberfläche mit einem sauberen Tuch abreiben.

Reinigungstisch

Art der Einlage	entfernen sofort?	Entfernen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist?	Womit soll ich die Ablagerung entfernen?
Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel/ Flüssigkeiten	Ja	Nein	Schaber für Keramik Kochfelder
Zinnfolie oder Plastik	Ja	Nein	Schaber für Keramik Kochfelder
Fettspritzer	Nein	Ja	Reiniger für Ceran Kochfelder
Metallische Verfärbung	Nein	Ja	Reiniger für Ceran Kochfelder
Wasserspritzer oder Wasserringe	Nein	Ja	Reiniger für Ceran Kochfelder

Wichtig!

Die Innenseite des Kochfeldes sollte nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

Vorsicht!

Vergewissern Sie sich, dass die Heizplatte sauber ist - eine verschmutzte Zone überträgt nicht die gesamte Wärme.

Schützen Sie das Kochfeld vor Korrosion.

Schalten Sie das Kochfeld zum Schutz vor 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.



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 wird, wird er keine Reparatur durchführen.

Fehlersuche

Problem	Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung der Strom ausgefallen ist. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt "Benutzung des Kochfeldes" für Anweisungen.

PCB-Board-Fehlercodes und Lösungen

Bei einem Defekt der Leiterplatte zeigen die digitalen Röhren der Zeitschaltuhr auf der Anzeigetafel immer den Fehlercode an, und alle in Betrieb befindlichen Kochzonen stellen den Heizbetrieb ein und kehren nach 1 Minute automatisch in den Abschaltzustand zurück. Für die

Kochzonen, die in Betrieb sind, zeigt die entsprechende Digitalanzeige weiterhin das Warnzeichen für hohe Temperaturen "H" an. Wenn der Fehlercode erscheint, richten Sie sich bitte nach dem Schema in der folgenden Tabelle, um ihn zu beheben.

Problem	Ursache	Lösung
E1	Thermoelement der Kochzone offener/kurzer Stromkreis	Prüfen Sie, ob das Thermoelement der Heizplatte fest eingesteckt oder beschädigt ist, und tauschen Sie das Thermoelement vorrangig aus; Wenn der Fehler nach dem Austausch des Thermoelements weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein örtliches Kundendienstzentrum.
E2	Heizplattentemperatur überschreitet Grenzwerte	

Technische Daten

Identifizierung des Modells	CKA4Z
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~/380-420V 2N~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	6300W
Produktgröße T x B x H (mm)	580×510×50
Einbaumaße A x B (mm)	560×490

Informationen für elektrische Haushaltskochfelder

Tabellen-Informationen für elektrische Haushaltskochfelder			
	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	-	CKA4Z	-
Art des Kochfeldes	-	Elektrokochfeld	-
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	-	4	-
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	-	Strahlende Kochzonen	-
Für kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Linke vordere Zone (kreisförmig): 23,0 Linke hintere Zone (kreisförmig): 16,5 Rechte vordere Zone (kreisförmig): 16,5 Rechte hintere Zone (kreisförmig): 20	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	ECelektorisches Kochen	Linke vordere Zone (kreisförmig): 189,3 Linke hintere Zone (kreisförmig): 195,2 Rechte vordere Zone (kreisförmig): 197,1 Rechte hintere Zone (kreisförmig): 187,6	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC- Elektrokochfeld	192,3	Wh/kg
Off-Power	-	0,5	W
Standby-Modus	-	K.A.	W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby- Modus wechselt:		K.A.	
Zeit, nach der das Gerät automatisch ausgeschaltet wird:		20 min	

Die Mess- und Berechnungsmethode der obigen Tabelle wurde in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und 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 Wieder-verwendung 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 Elektroggesetz finden Sie auf www.elektroggesetz.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 Maßnahmen 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

TABLE DES MATIÈRES

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

Instructions de sécurité importantes.....	FR-2
Aperçu du produit.....	FR-8
Instructions d'installation.....	FR-11
Instructions d'utilisation.....	FR-19
Lignes directrices pour la plaque de cuisson.....	FR-32
Nettoyage et entretien.....	FR-34
Dépannage.....	FR-37
Spécifications techniques.....	FR-38
Enlèvement des appareils ménagers usagés.....	FR-41

Instructions 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.

Consignes de sécurité

1. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

3. **AVERTISSEMENT** : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.

Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
5. **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. **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. **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
9. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur .
10. 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.
11. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
12. **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.

13. Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.
14. 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.
15. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
16. Un contact direct pendant le fonctionnement peut causer des brûlures !
17. Évitez que des petits appareils ou câbles ne touchent la table, car leur isolation résiste mal à la chaleur.
18. Ne mettez pas la table en marche avant de placer une casserole dessus.

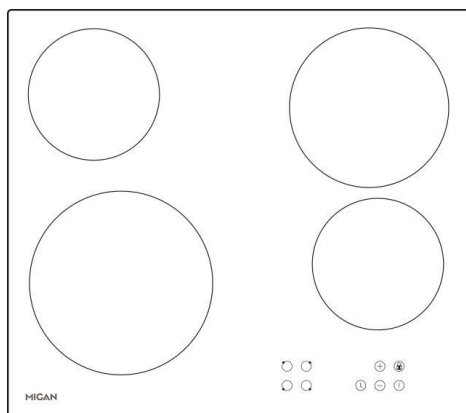
19. Ne placez pas de casseroles de plus de 25 kg sur la table.
20. N'utilisez pas la table en cas de panne technique. Toute réparation doit être effectuée par un professionnel qualifié.
21. En cas de problème technique, débranchez l'alimentation et signalez la panne au centre de service agréé.
22. Respectez strictement les consignes de ce manuel. Ne laissez pas des personnes non informées utiliser la table.
23. **IMPORTANT** : Les meubles adjacents et matériaux d'installation doivent résister à une température minimale de 85°C supérieure à la température ambiante.
24. Des dommages peuvent survenir si l'appareil est installé en violation des limites de température ou si des matériaux sont placés à moins de 4 mm.
25. Cet appareil est conforme aux normes de sécurité européennes. Cependant, les surfaces chauffent pendant l'utilisation.
26. Éloignez les bébés et enfants de l'appareil en permanence.

27. Si des enfants sont présents dans la cuisine, surveillez-les attentivement.
28. Évitez le contact des câbles électriques avec les parties chaudes.
29. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce ou sécher du linge.
30. Ne l'installez pas près de rideaux ou tissus inflammables.
31. L'installation électrique fixe doit inclure un dispositif de coupure omnipolaire.
32. Pour l'installation, la manipulation, l'entretien et l'élimination, consultez les sections ci-dessous.
33. Dimensions, espace, fixation, distances minimales, ouvertures de ventilation et branchement : voir chapitres suivants.
34. Pour plus de détails sur les ustensiles de cuisson compatibles, veuillez consulter le chapitre « Choix des ustensiles de cuisson appropriés ».

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

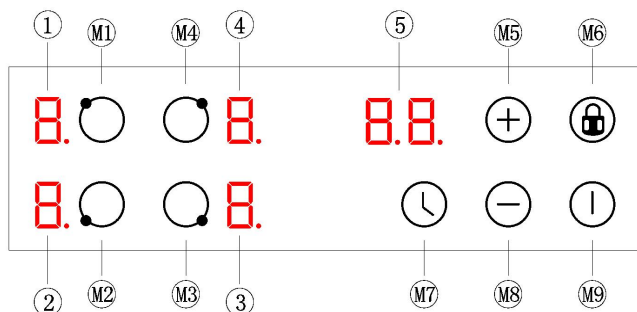


Composants

Nom de l'accessoire	Qté	Photo
Bande d'éponge	1	
Boucle	5	
Vis	5	

Le panneau de contrôle

1. bouton et mode d'affichage



1.1 Instructions relatives aux icônes des boutons

Icône	Fonction	Icône	Fonction
M1	Touche de sélection de la zone de cuisson NO.1	M6	Bouton de verrouillage de la sécurité enfant: appuyez et maintenez enfoncé pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.
M2	NO.2 Touche de sélection de la zone de cuisson	M7	Sélecteur de minuterie: minutage pour chaque zone de cuisson
M3	NO.3 Touche de sélection de la zone de cuisson	M8	Bouton "moins": pour réduire le temps et le niveau de puissance
M4	NO.4 Touche de sélection de la zone de cuisson	M9	Bouton d'alimentation: appuyez et maintenez enfoncé pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
M5	Bouton Plus: pour ajouter l'heure et le niveau de puissance		

1.2 Section d'affichage

Icône	Fonction
1	Tube numérique d'indication de la zone de cuisson NO.1: affichage du niveau de puissance, du symbole d'alerte de température élevée, etc.
2	Tube numérique indiquant la zone de cuisson NO.: affichage du niveau de puissance, du symbole d'alerte de température élevée, etc.
3	NO.3 tube numérique indiquant la zone de cuisson: affichage du niveau de puissance, symbole d'alerte de température élevée, etc.
4	Tube numérique indiquant la zone de cuisson NO.4: affichage du niveau de puissance, du symbole d'alerte de température élevée, etc.
5	Tube numérique à minuterie: affichage de l'heure, symbole de sécurité pour les enfants, etc.

Instructions d'installation

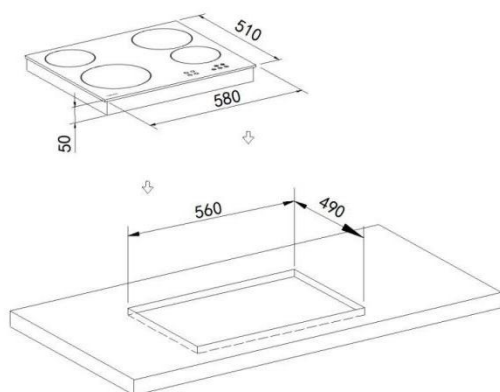
Raccordement électrique

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre réseau.

AVERTISSEMENT: CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- Si vous devez changer le cordon d'alimentation du four, le conducteur de mise à la terre (jaune/vert) doit toujours être 10 mm plus long que les conducteurs de ligne.
- Il faut veiller à ce que la température du câble d'alimentation ne dépasse pas 50°C.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de rechange approprié qui peut être obtenu auprès du service des pièces détachées.

Assemblage de la plaque de cuisson en céramique

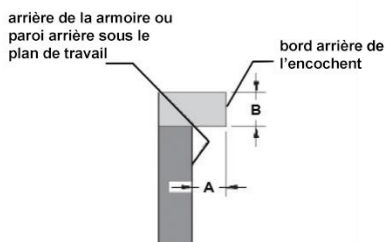


Préparation de l'appareil pour un appareil encastré

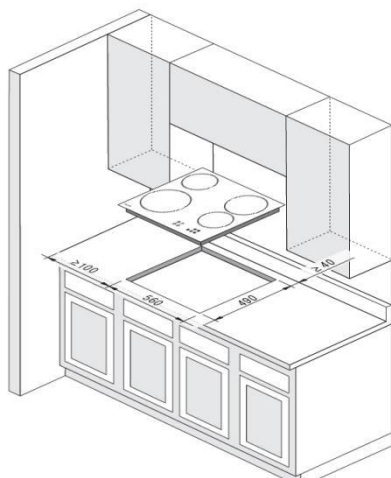


AVERTISSEMENT

- Les éléments de cuisine qui sont en contact direct avec les appareils doivent être résistants à la chaleur (min. 95°).
- L'appareil peut être installé sur un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm et à proximité de murs plus hauts que le plan de travail, en respectant une distance minimale de 100 mm.
- Effectuer toutes les coupes de l'appareil et du plan de travail, puis enlever soigneusement les copeaux ou la sciure avant d'insérer les appareils.
- Pour assurer une bonne ventilation de la table de cuisson, veuillez respecter les dimensions indiquées dans les figures.
- Toujours se référer au fabricant pour les instructions spécifiques,
- Assurez-vous que la surface est plane et d'équerre et qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire à l'installation.
- Préparer la coupe comme indiqué (voir les dimensions d'installation).



A. 40 mm minimum
B. 40 mm maximum



Installation de la table de cuisson



AVERTISSEMENT

Risque de coupure.

Attention aux arêtes coupantes.

Pièces d'extrémité en plastique expansé - attention.

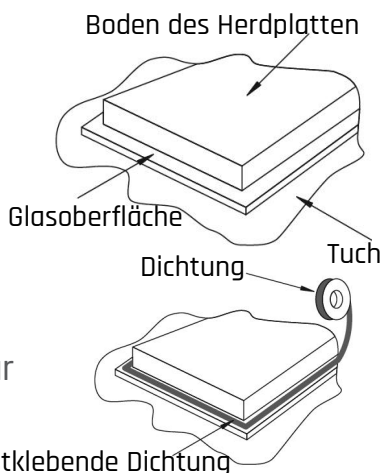
Pendant le transport, ils peuvent provoquer des blessures légères ou des coupures.

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 et placez la table de cuisson face vers le bas sur la surface protégée.

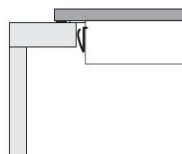
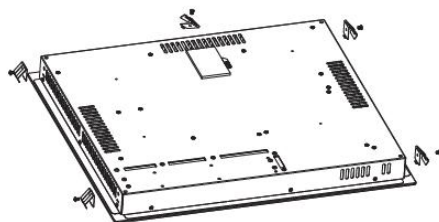


Étape 2

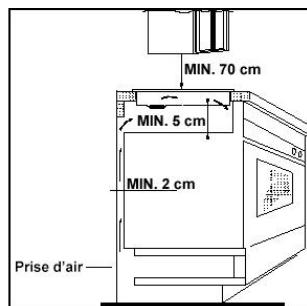
Appliquez la bande d'étanchéité, fournie avec la table de cuisson, qui sert à la sceller sur le plan de travail. Ne pas utiliser de silicone. Appliquez le joint sur le bord du fond de la table de cuisson, en laissant une distance d'environ 3 mm par rapport au bord du verre

Étape 3

Fixer les supports (5 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.



- **IMPORTANT:** Vous devez respecter les exigences de ventilation indiquées dans le dessin ci-contre.
- **IMPORTANT:** L'extérieur de la table de cuisson est percé de trous d'aération. VOUS DEVEZ vous assurer que ces ne soient pas bloqués par le plan de travail, lorsque vous mettez la table de cuisson en



place (voir dessin ci-contre).

- **IMPORTANT:** N'utilisez pas de produit d'étanchéité à base de silicone pour sceller l'appareil contre l'ouverture. Cela rendrait difficile le retrait futur de la table de cuisson de l'ouverture, en particulier en cas d'entretien.
- Retournez délicatement la table de cuisson et abaissez-la doucement dans le trou que vous avez découpé.
- Placez une planche en bois au fond de la cuisinière.

Lignes directrices pour le montage

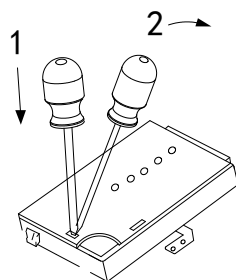
La plaque de cuisson en céramique est conçue pour fonctionner avec un courant alternatif biphasé

(400V2N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants de la table de cuisson est de 230 V. Il est possible d'adapter la plaque de cuisson en

céramique pour qu'elle fonctionne avec un courant monophasé en effectuant un pontage approprié dans la boîte de connexion, conformément au schéma de connexion ci-dessous. Le schéma de connexion se trouve également sur le couvercle de la boîte de connexion.

N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de table de cuisson en vitrocéramique.

Le câble de raccordement doit être fixé dans un collier de



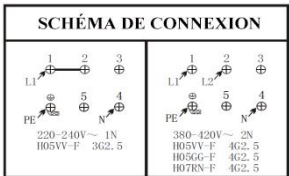
serrage.

Attention !

N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne de la boîte de connexion marquée avec .

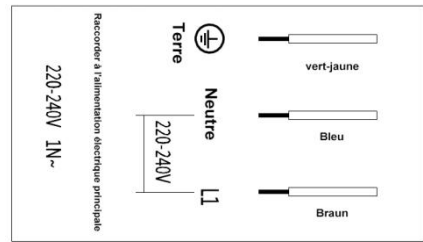
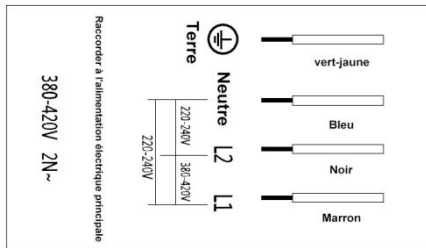
L'alimentation électrique de la plaque vitrocéramique doit être équipée d'un interrupteur de sécurité qui permet de couper le courant en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.

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

Plage de tension et fils adaptatifs		Le schéma de câblage
220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	KADO XT/ TB102-3
H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	

- Les connexions des câbles doivent être conformes au schéma situé sous la table de cuisson.
- Le type de câble doit être connecté à la boîte à bornes d'alimentation correspondante.

- Vous devez utiliser un tournevis de bonne qualité pour serrer soigneusement et complètement TOUTES les vis du terminal.
- Si, lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, seules deux des zones fonctionnent, vous devez vérifier que les vis des bornes sont toutes bien serrées. Cette opération doit être effectuée avant de contacter le service d'assistance à la clientèle.
- IMPORTANT : L'appareil ne doit PAS être raccordé au réseau électrique au moyen d'une fiche et d'une prise de 13A.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant bipolaire à fusible de 30 A, avec une séparation de 3 mm entre les contacts et placée dans un endroit facilement accessible à proximité de l'appareil. Elle ne doit pas être située au-dessus de l'appareil ni à plus de 1,25 m de celui-ci.
- Le câble peut être bouclé si nécessaire, mais veillez à ce qu'il ne soit pas plié ou coincé lorsque la table de cuisson est en place. Il faut veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident
- Le câble doit être vérifié régulièrement et n'être remplacé que par une personne qualifiée.



Remplacement du câble d'alimentation secteur

- ✧ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de rechange approprié.
- ✧ Le câble d'alimentation doit être remplacé conformément aux instructions suivantes :
 - Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur de commande.
 - Ouvrez le bornier situé sous la table de cuisson.
 - Dévisser les vis de fixation du câble.
 - Le fil de terre "vert-jaune" doit être connecté à la borne marquée $\perp$. Il doit être environ 10 mm plus long que les fils sous tension et neutre.
 - Le fil neutre "bleu" doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension (L1) doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (L1) (220-240V 1N).~
 - Le fil neutre "bleu" doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension L1 doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (L1), le fil sous tension L2 doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (L2) (380-420V 2N~).

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation



IMPORTANT : Vous devez nettoyer la surface de la plaque de cuisson en céramique (voir la section "Entretien et nettoyage").

- ✓ Il convient d'allumer une zone de cuisson à la fois, pendant 5 minutes au maximum. Cela permettra d'éliminer toute nouvelle odeur et d'évaporer l'humidité qui s'est formée sur les éléments chauffants pendant le transport.
- ✓ Ne pas brûler plus d'une zone à la fois.
- ✓ Vous devez placer une casserole remplie à moitié d'eau froide sur chaque zone au fur et à mesure que vous la brûlez.

Instructions d'utilisation

1. Mise sous tension

- ✓ Après avoir allumé l'appareil, la table de cuisson émet un bip sonore pour rappeler la mise en marche, tous les indicateurs numériques de l'écran s'allument pendant 2 secondes, puis l'appareil passe en mode d'arrêt.
- ✓ État d'arrêt: Tous les écrans se ferment, à l'exception de, de l'avertissement de température élevée, du symbole "H" ; à ce moment-là, seul le bouton d'alimentation "ⓘ" peut être utilisé en appuyant et

en maintenant enfoncé, et les autres boutons ne sont pas valides.

2. Mode veille

- ✓ En cas d'arrêt, appuyez sur le bouton "ⓘ" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, la table de cuisson émet un bip sonore, puis passe en mode veille.
- ✓ En état de veille, tous les tubes numériques indicateurs de la zone de cuisson afficheront "— " (le symbole "H" s'affichera dans l'indicateur de la zone de cuisson s'il y a de la chaleur résiduelle), l'emplacement de la minuterie affichera également "— — ", mais elle ne chauffera pas à ce moment-là.
- ✓ En mode veille, s'il n'y a pas d'opération de chauffage de la zone de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes et émet un bip.

3. Contrôle du chauffage

- ✓ En mode veille, vous pouvez choisir la zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson, puis en appuyant sur la touche plus ou moins pour régler le niveau de puissance de la zone de cuisson correspondante. Une pression prolongée sur les touches plus "⊕" ou moins "⊖" permet d'augmenter ou de diminuer continuellement le niveau de puissance

- ✓ Lorsque la zone de cuisson est en cours de chauffage, appuyez sur le bouton d'alimentation "①" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour l'éteindre et arrêter le chauffage de toutes les zones de cuisson. La zone de cuisson correspondante qui a déjà chauffé affichera le symbole d'avertissement de température élevée "H".
- ✓ En mode veille, si certaines zones de cuisson présentent encore une chaleur résiduelle, elles affichent "H".
- ✓ Si vous devez éteindre l'une des zones de cuisson, vous pouvez d'abord sélectionner cette zone, puis appuyer sur le bouton moins "⊖" jusqu'au niveau de puissance "0" pour éteindre cette zone, ce qui n'affectera pas le chauffage des autres zones de cuisson. Lorsque le niveau de puissance atteint "0", l'indicateur de la zone de cuisson correspondante à la zone de cuisson qui a chauffé auparavant affiche le symbole d'avertissement de température élevée "H".
- ✓ Si plus d'une zone fonctionne en même temps, la puissance totale sera égale à la somme des puissances de toutes les zones de cuisson en fonctionnement, chaque zone de cuisson fonctionnera en fonction de son rapport de modulation de puissance et ne s'affectera pas mutuellement.



Remarque :

1. Pendant la même période, une seule touche de zone de cuisson est valide, c'est-à-dire qu'un seul point décimal "●" peut être affiché.
2. Appuyez sur le bouton moins " $\ominus$ " pour régler le niveau de puissance sur "0", puis la zone de cuisson chauffante se fermera automatiquement.

4. Réglage du niveau de puissance

- ✓ En mode veille, appuyez sur zone de cuisson bouton de sélection pour choisir la zone de cuisson correspondante, zone de cuisson correspondante tube numérique point décimal "●" et le niveau de chauffage s'affichent. Vous pouvez appuyer sur les boutons plus " $\oplus$ " et moins " $\ominus$ " pour ajuster le niveau de puissance souhaité.
- ✓ Chaque fois que vous appuyez sur le bouton " $\oplus$ ", la puissance de feu augmente d'un niveau et s'affiche sur le tube numérique indicateur de puissance de feu correspondant. La puissance de feu maximale qui peut être ajoutée est le 9e niveau. " $\oplus$ " Chaque fois que vous appuyez sur la touche de diminution " $\ominus$ ", la puissance de feu diminue d'un niveau, et la puissance de feu minimale qui peut être réduite est le niveau 0. Lorsque la puissance de feu décroît au niveau 0, une nouvelle pression sur le bouton de diminution " $\ominus$ " ramène la vitesse au niveau 9 (chaque fois que vous appuyez sur le bouton " $\oplus$ " ou " $\ominus$ ", l'avertisseur

sonore retentit une fois). Le fait de maintenir continuellement enfoncée la touche plus " $\oplus$ " ou la touche moins " $\ominus$ ", aura pour effet d'augmenter ou de diminuer continuellement le niveau de puissance de feu.

- ✓ Une fois le réglage du niveau de puissance terminé, le point décimal "●" du tube numérique cesse de clignoter et affiche normalement le niveau de puissance dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil.
- ✓ Lorsque le niveau de puissance de l'une des zones de cuisson est réglé sur 0, la puissance de sortie de cette zone de cuisson est interrompue.
- ✓ Si une zone de cuisson a été chauffée, niveau de puissance de toutes les zones de cuisson est "0", l'appareil entrera automatiquement en état d'arrêt après 1 minute d'inactivité.

5. T ajustement de l'heure

- ✓ Après avoir sélectionné la puissance correspondante de la zone de cuisson, appuyez sur la touche de temps " ⌚ ", le tube numérique du minuteur affichera "00" et le point décimal à droite affichera "●". à ce moment, le mode de chronométrage est entré, et le temps de chronométrage de la zone de cuisson sélectionnée peut être réglé; (Les opérations suivantes sont nécessaires dans le mode de chronométrage)

- ✓ Si vous souhaitez annuler le chronométrage, vous pouvez régler le temps de chronométrage sur zéro.
- ✓ La première fois que vous appuyez sur le bouton plus " $\oplus$ ", le chronométrage commence à 1 minute, après quoi vous pouvez appuyer sur le bouton plus ou moins pour ajuster le temps de chronométrage.
- ✓ Appuyez sur le bouton plus " $\oplus$ " à chaque fois, le buzzer émettra un bip et le temps de chauffage sera augmenté d'une minute. La durée est modifiée en continu entre 1 et 99 minutes, avec une durée maximale réglable de 99 minutes;
- ✓ Appuyez sur le bouton moins " $\ominus$ " à chaque fois, le buzzer émet un bip et le temps est réduit d'une minute. Si le temps a été ajusté par le bouton plus " $\oplus$ " pendant plus de 30 minutes, appuyez sur le bouton moins " $\ominus$ " pour ajuster le temps à 0, et continuez à changer le temps en continu entre 30 et 0 par le bouton moins.
- ✓ Lorsque le compte à rebours de la minuterie est à 0, l'avertisseur sonore continue de retentir pendant 2 minutes, et vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton pour l'éteindre.



Note

1. Si le temps d'une certaine zone de cuisson a été réglé, pour modifier le temps, appuyez à nouveau sur la touche de temps pour sélectionner la zone de cuisson correspondante, puis entrez le nouveau temps à l'aide des touches plus et moins.
2. Après la sélection de la zone de cuisson, le réglage de la durée ne peut pas être effectué avant que la puissance de la zone de cuisson ne soit réglée, et la touche de temps n'est pas valide.
3. Lorsque le temps d'une certaine zone de cuisson est réglé pour la première fois, si la touche de sélection de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson est appuyée lorsque le temps n'est pas confirmé, le temps de la zone de cuisson est annulé.
4. Lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent, le point décimal "●" de la zone de cuisson correspondante est toujours affiché pendant le processus de réglage de la durée.

Lorsque plusieurs zones de cuisson fonctionnent, si deux zones de cuisson ou plus ont été programmées, le tube numérique affiche le temps minimum de la zone de cuisson. Le point décimal de la zone de cuisson correspondante est toujours allumé. Le point décimal du tube numérique "●" s'éteint jusqu'à la fin du compte à rebours.

6. Mise hors tension

En mode veille ou en mode chauffage, appuyez longuement sur le bouton "ⓘ" pendant 3 secondes, un bref signal sonore se fait entendre, l'appareil passe en mode d'arrêt. Si la surface de la zone de cuisson correspondante présente une chaleur résiduelle à ce moment-là, le tube numérique de l'indicateur de niveau de puissance affichera "H" en clignotant et indiquera un avertissement de chaleur résiduelle.

7. Bouton de verrouillage de la sécurité enfant

- ✓ Le panneau de commande peut être verrouillé en appuyant sur le bouton de sécurité enfant "🔒" et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes lorsque l'appareil est en état de veille ou de chauffage. L'icône de sécurité s'affiche. Lorsque l'appareil s'éteint, l'icône de sécurité s'éteint.
- ✓ En mode sécurité enfants, "L o" s'affichent et clignotent (1 fois par seconde). Si la zone de cuisson a réglé l'heure, le tube numérique affiche alternativement l'heure et "L o". sinon, il affiche "L o" et "— —".
- ✓ En mode sécurité enfant, vous pouvez le déverrouiller en appuyant sur le bouton de sécurité enfant "🔒" et en le maintenant enfoncé pendant environ 3 secondes.

- ✓ En mode de verrouillage de sécurité pour les enfants, les autres boutons ne sont pas valides, à l'exception de la pression et du maintien du bouton d'alimentation ① " pour éteindre, ainsi que de la pression et du maintien du bouton de verrouillage pour les enfants pour déverrouiller.

Remarque:

Afin d'éviter toute erreur de manipulation, le panneau de commande est verrouillé par une pression prolongée sur le bouton de sécurité enfant. Si la sécurité enfant n'est pas déverrouillée avant de fermer le contrôleur, la fonction de sécurité enfant reste valide lorsque le contrôleur est rouvert. Si la sécurité enfant n'est pas déverrouillée, vous ne pouvez pas actionner d'autres boutons que le bouton d'alimentation et le bouton de sécurité enfant.

8. Calendrier des partitions

La minuterie peut être programmée séparément pour chaque zone de cuisson, et la minuterie de chaque zone de cuisson est indépendante les unes des autres.

- Minutage d'une seule zone de cuisson
Lorsque vous réglez un compte à rebours pour une zone de cuisson, appuyez d'abord sur la touche "⌚", le point décimal du tube numérique "●" de la zone de cuisson sélectionnées'allume. le point décimal du tube numérique du minuteur "●" s'affiche, et indique que le minuteur réglé est lié à la zone de cuisson

sélectionnée. A ce moment-là, vous pouvez utiliser les touches plus et moins pour régler le compte à rebours.

- **Plusieurs zones de cuisson**

Chaque opération de réglage de la minuterie sera identique à la "minuterie pour une seule zone de cuisson".

Appuyez sur n'importe quelle touche de sélection de la zone de cuisson , et le tube numérique du minuteur affiche la valeur du temps de cette zone de cuisson.

Lorsque plusieurs zones de cuisson sont minutées, vous pouvez changer le minutage des différentes zones de cuisson en appuyant sur la touche de minutage "🕒".

Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le tube numérique affichera la valeur minimale de la minuterie des zones de cuisson, et le tube numérique de la zone de cuisson correspondante affichera "●".

9. Calendrier par défaut

- ✓ Toutes les zones de cuisson sont dotées d'une fonction de temporisation par défaut. La relation entre la temporisation par défaut et le niveau de puissance est indiquée dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Délai par défaut (h)	6	6	5	5	4	1.5			

10. Avertissement de température élevée

- ✓ Appuyez manuellement sur le bouton d'alimentation "① " et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne, l'ensemble de l'appareil s'arrêtera de chauffer, mais la surface de cuisson a encore une température élevée, le tube numérique indicateur de correspondant à la zone de cuisson qui s'arrête de chauffer affichera le symbole d'avertissement de chaleur résiduelle "H", pour indiquer la température élevée de la surface de cuisson correspondante.
- ✓ Tant que la zone de cuisson a été chauffée auparavant, le symbole d'avertissement de température élevée "H" s'affichera pendant 35 minutes continuellement après l'arrêt de la table de cuisson.

11. Fonction de protection

- ✓ **Protection contre les températures élevées:** le capteur thermocouple situé sur la plaque chauffante transmet la température de la plaque en temps réel à la puce de la carte de contrôle. Lorsque le capteur thermocouple détecte que la température actuelle de la plaque chauffante est supérieure à une certaine valeur, le dispositif de contrôle démarre la protection pour empêcher la plaque chauffante correspondante de fonctionner. ce n'est que lorsque la température

baisse que le niveau de puissance antérieur est rétabli.

- ✓ **Protection contre la chaleur résiduelle:** Lorsque l'ensemble de l'appareil cesse de chauffer, le tube numérique de la zone de chauffage relative affiche le symbole d'avertissement de température élevée "H", indiquant que la température de la surface de cuisson est trop élevée, veuillez ne pas la toucher pour éviter de vous brûler.
- ✓ **Protection contre la coupure de sécurité :** Pour les modèles avec fiche, lors de la coupure après 1S à tout moment, la tension entre L/N de la fiche doit tomber en dessous de la plage de tension de sécurité.
- ✓ **Protection contre les débordements :** Lorsque le système fonctionne, si de l'eau déborde d'un ou de plusieurs boutons du panneau de commande pendant plus de 10 secondes, la zone de cuisson en état de marche s'arrête et la table de cuisson entière entre en état d'arrêt.

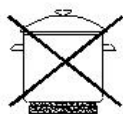
12. Comment utiliser la plaque chauffante

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance et dans le sens inverse pour la diminuer et allumer/diminuer le chauffage de 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.

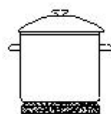
Arrêt: après utilisation, tournez le bouton sur "OFF", la plaque de cuisson s'arrête de chauffer.



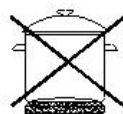
faux



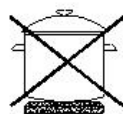
faux



bien



faux



faux

Attention!

- Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre - une zone sale ne transfère pas toute la 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.

Lignes directrices pour la plaque de cuisson

- ✧ Lors des premières utilisations, le plan de cuisson peut dégager une odeur âcre et brûlante. Cette odeur disparaîtra complètement après une utilisation répétée.
- ✧ Le plan de travail est équipé de zones de cuisson de diamètre et de puissance différents.
- ✧ Les positions à partir desquelles la chaleur rayonne sont clairement indiquées sur la table de cuisson. Les casseroles doivent être positionnées exactement sur ces zones pour que le chauffage soit efficace. Les casseroles doivent avoir le même diamètre que la zone de cuisson sur laquelle elles sont utilisées.
- ✧ Il est déconseillé d'utiliser des casseroles à fond rugueux, qui risquent de rayer la surface en céramique.
- ✧ Avant utilisation, assurez-vous que le fond des casseroles est propre et sec.
- ✧ À froid, le fond des casseroles doit être légèrement concave, car elles se dilatent lorsqu'elles sont chaudes et reposent à plat sur la surface de la plaque de cuisson. Cela permet à la chaleur de se transmettre plus facilement.
- ✧ La meilleure épaisseur pour le fond des casseroles est de 2 à 3 mm pour l'acier émaillé et de 4 à 6 mm pour l'acier inoxydable avec des fonds de type sandwich.

- ✧ Si ces règles ne sont pas respectées, il y aura une grande perte de chaleur et d'énergie. La chaleur qui n'est pas absorbée par la casserole se propage à la table de cuisson, au cadre et aux meubles environnants.
 - ✧ Il est préférable de recouvrir les casseroles d'un couvercle pour permettre une cuisson à feu plus doux.
 - ✧ Faites toujours cuire les légumes, les pommes de terre, etc. dans le moins d'eau possible afin de réduire le temps de cuisson.
 - ✧ Les aliments ou les liquides à forte teneur en sucre peuvent endommager la table de cuisson s'ils entrent en contact avec la surface en céramique. Tout liquide renversé doit être essuyé immédiatement, mais cela n'empêchera pas la surface de la table de cuisson d'être endommagée.
-  **IMPORTANT:** La surface de la plaque de cuisson en céramique est résistante, mais elle n'est pas incassable et peut être endommagée. En particulier si des objets pointus ou durs tombent dessus avec une certaine force.

Nettoyage et entretien



Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque la table de cuisson est froide.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant de commencer tout processus de nettoyage.

Nettoyage du plan de cuisson en vitrocéramique



Les résidus de produits de nettoyage laissés sur la surface de la table de cuisson l'endommagent. Il convient d'éliminer ces résidus à l'aide d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.



Les nettoyeurs abrasifs ou les objets pointus endommagent la surface de la table de cuisson ; vous devez la nettoyer avec de l'eau tiède mélangée à un peu de liquide vaisselle.



Il peut être plus facile de nettoyer certains dépôts lorsque la table de cuisson est encore chaude. Veillez toutefois à ne pas vous brûler si vous nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.

Après chaque utilisation

- ◆ Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.

- ◆ Séchez l'appareil en frottant la surface avec un chiffon propre.

Table de nettoyage

Type de dépôt	Retirer immédiatement ?	Retirer lorsque l'appareil s'est refroidie ?	Que dois-je utiliser pour enlever le dépôt ?
Sucre ou aliment/liquide contenant du sucre	Oui	Non	Grattoir pour plaque de cuisson en céramique
Papier d'aluminium ou plastique	Oui	Non	Grattoir pour plaque de cuisson en céramique
Éclaboussures de graisse	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique
Eclaboussures ou anneaux d'eau	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique

Important!

L'intérieur de la table de cuisson ne doit être lavé qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Attention!

Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre - une zone sale ne transfère pas toute la chaleur.

Protéger la plaque de cuisson contre la corrosion.

Éteindre la plaque de cuisson pour éviter 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.



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

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

Veillez 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 pour que le technicien 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 ne procédera pas à la réparation.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas de puissance.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section "Utilisation de la table de cuisson" pour les instructions.

Codes d'erreur de la carte PCB et solutions

En cas de défaillance de la carte PCB, les tubes numériques de la minuterie sur le panneau d'affichage affichent toujours le code d'erreur, et toutes les zones de cuisson en cours de chauffage cessent de chauffer et retournent automatiquement à l'état d'arrêt au bout d'une minute. Pour les zones de cuisson qui ont été travaillées, le tube numérique correspondant continue d'afficher le signe d'avertissement de température élevée "**H**". Lorsque le code d'erreur apparaît, veuillez vous référer au schéma du tableau suivant pour le résoudre.

Problème	Cause	Solution
E1	Thermocouple de la zone de cuisson en circuit ouvert/court-circuit	Vérifiez si le thermocouple de la plaque chauffante est bien branché ou s'il est endommagé, et remplacez le thermocouple en priorité;
E2	La température de la plaque chauffante dépasse les valeurs limites	Si l'erreur persiste après le remplacement du thermocouple, contactez un centre de service local.

Spécifications techniques

Identification du modèle	CKA4Z
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~/380-420V 2N~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	6300W
Taille du produit D x L x H (mm)	580×510×50
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560×490

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

Tableau - Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	CKA4Z	-
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)	-	Zones de cuisson par rayonnement	-
Pour les zones de cuisson circulaires ou la surface: diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	Ø	Zone avant gauche (circulaire): 23,0 Zone arrière gauche (circulaire): 16,5 Zone avant droite (circulaire): 16,5 Zone arrière droite (circulaire): 20	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	EC cuisson électrique	Zone avant gauche (circulaire): 189,3 Zone arrière gauche (circulaire): 195,22 Zone avant droite (circulaire): 197,1 Zone arrière droite (circulaire): 187,6	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	EC plaque électrique	192,3	Wh/kg
éteindre l'électricité	-	0,5	W
Mode veille	-	N/A	W
Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille:		N/A	
Temps après lequel l'équipement passe en mode d'arrêt automatique:		20 min	

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-8
Installation instructions	GB-10
Operating instructions	GB-17
Hob guidelines	GB-28
Cleaning and maintenance	GB-30
Troubleshooting	GB-32
Technical Specifications	GB-33
Disposal of your old appliance	GB-36

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.

Safety instructions

1. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
2. 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.

3. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
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. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
6. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
7. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
8. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock
9. A steam cleaner is not to be used .

10. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11. Means for disconnection having a contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
12. **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 an accidents.
13. Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.
14. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot .
15. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

16. While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
17. Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
18. Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
19. Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
20. Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
21. In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
22. The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.
23. **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must

be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.

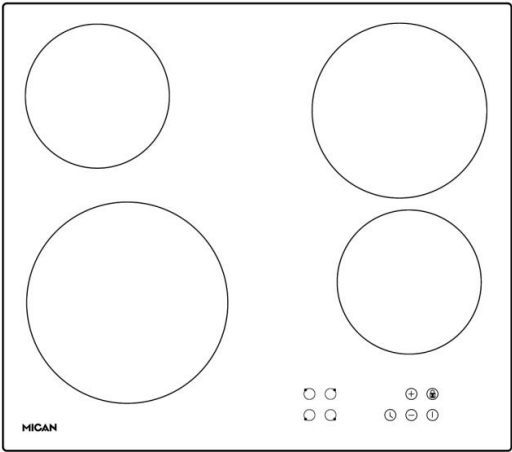
24. Any damage can be caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance.
25. This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
26. We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
27. If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.
28. Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.

- 29. Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- 30. Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- 31. The fixed wiring for appliance shall have an all-pole disconnection device.
- 32. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, please refer to the below paragraph of the manual.
- 33. Regarding dimensions of the space to be provided for the appliance, dimensions and position of the means for supporting and fixing the appliance within this space, minimum distances between the various parts of the appliance and the surrounding structure, minimum dimensions of ventilating openings and their correct arrangement and connection of the appliance to the supply mains please refer to following chapters.
- 34. For detail of vessels that can be used, please refer to chapter "Choosing the right cookware".

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

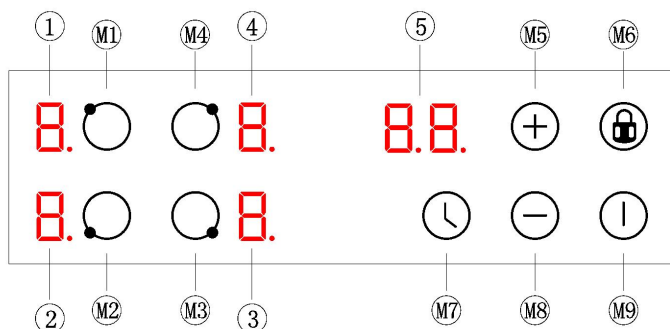


Accessories

Accessory name	Qty	Picture
Sponge strip	1	
Buckle	5	
Screw	5	

The Control panel

1. Button and Display mode



1.1 Button icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
M1	NO.1 cooking zone select button	M6	Child safety lock button: press and hold to lock or unlock the control panel
M2	NO.2 cooking zone select button	M7	Timer selector: timing for each cooking zone
M3	NO.3 cooking zone select button	M8	Minus button: for reducing time and power level
M4	NO.4 cooking zone select button	M9	Power button: press and hold to turn on or off the hob
M5	Plus button: for adding time and power level		

1.2 Display section

Icons	Function
1	N0.1 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
2	N0.2 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
3	N0.3 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
4	N0.4 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
5	Timer digital tube: display the time, child safety lock symbol etc.

Installation Instructions

Electrical connection

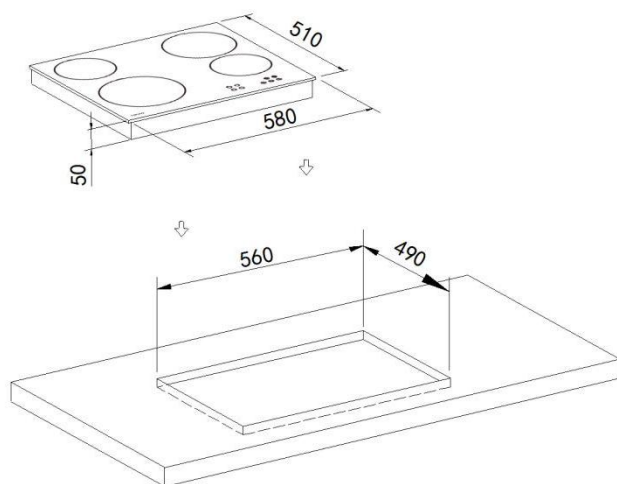
Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.

- If the mains supply cable is damaged, it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from Spares Department.

Assembly of ceramic hob



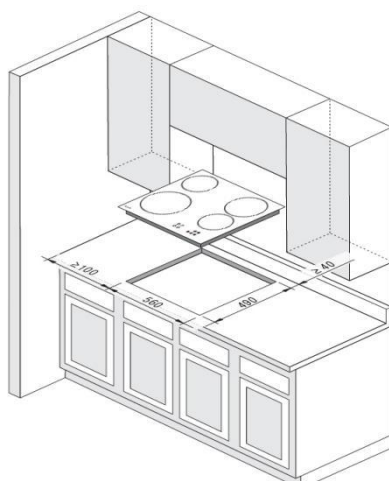
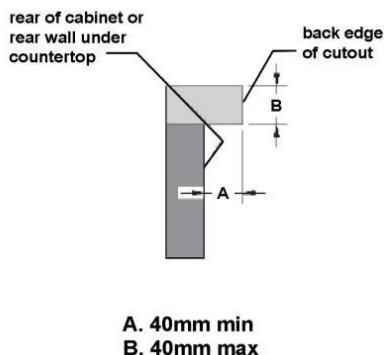
Preparing the unit for a built-in appliance



WARNING

- The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof(min. 95°).
- The appliance can be installed on a work surface with a thickness of between 30 and 40 mm and near to walls which are higher than the work surface,maintaining a minimum distance of 100 mm.

- Carry out all cutting of the unit and work surface then carefully remove shavings or sawdust before inserting the appliances.
- To ensure a correct ventilation of the hob please comply with the dimensions shows in figures .
- Always refer to the manufacturer for specific instructions,
- Make sure the surface is level and square and that no part interferes with the space required for installation.
- Prepare the cut as indicated(see installation dimensions).



Installing the hob



WARNING

Risk of cutting.

Be careful of cutting edges.

End parts in foamed plastic - be careful.

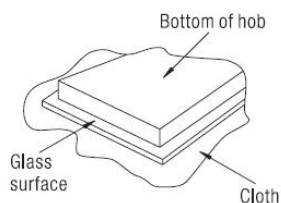
During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove the material and envelope of documents from the packaging.

Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

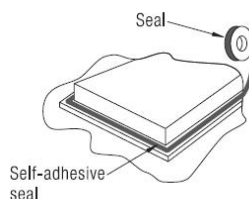
Step.1

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



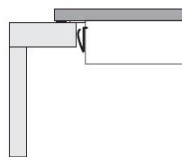
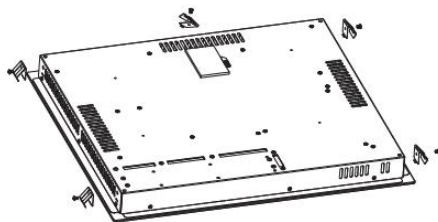
Step.2

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.

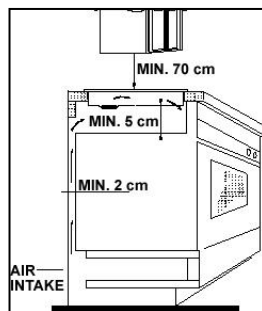


Step.3

Fix the brackets(5pcs) 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.

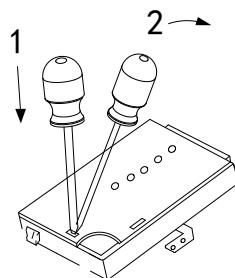


- **IMPORTANT:** You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.
- **IMPORTANT:** There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).
- **IMPORTANT:** Do not use a silicone sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.
- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
- Add a wooden board to the bottom of the stove.



Fitting guidelines

The ceramic hob is manufactured to work with two-phase alternating current (380-420V 2N~ 50-60Hz). The



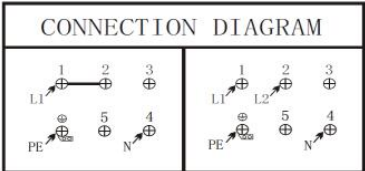
voltage rating of the ceramic hob heating elements is 220-240V. Adapting the ceramic hob to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob.

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

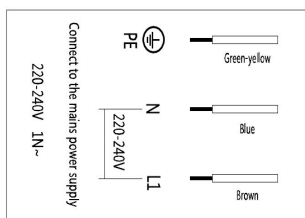
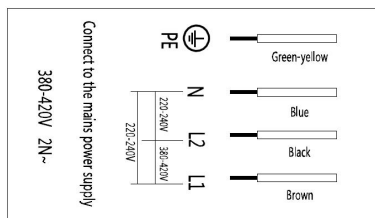
Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with . The electricity supply for the ceramic hob 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 ceramic hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Adaptive voltage range and wires		The wiring diagram
220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	

- The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.
- The cable type must be connected to the corresponding power supply terminal box.
- You should use a good quality screwdriver to carefully and fully tighten all of the terminal screws.
- If the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.
- **IMPORTANT:** The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It should not be located above the appliance and no more than 1.25m away from it.
- The cable can be looped if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



Operating instructions

Before first use



IMPORTANT: You should clean the ceramic hob surface (see "Maintenance and cleaning" section).

- ✓ You should switching on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.
- ✓ Do not burn off more than one zone at once.
- ✓ You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

Operation instruction

1. Power on

- ✓ After switching on the appliance the hob will beep for once to remind power on, all of the indicator digital tubes on the display screen will light up for 2s, then the appliance goes into shutdown mode.

- ✓ Shutdown status: All the display will close except the high temperature warning symbol “H”; At this time, only the power button “ⓘ” can be operated by pressing and holding, and other button operations are invalid.

2. Standby mode

- ✓ Under shutdown status, press and hold “ⓘ” button for 3s, the hob will beep for once and then enter standby mode.
- ✓ Under the standby status, all the indicator digital tubes of the cooking zone will display “—”(The symbol “H” will show in the cooking zone indicator if there is residual heat), timer place will show “— —” as well, it will not heat at this time.
- ✓ Under standby mode, if there is no cooking zone heating operation, the appliance will go into shutdown status automatically after 10s and beep once.

3. Heating control

- ✓ Under standby mode, you can choose the cooking zone by pressing the cooking zone select button, then press plus or minus button to adjust the power level of the corresponding cooking zone. Press and hold plus “⊕” or minus “⊖” buttons can continuously increase or decrease the power level.

- ✓ When the cooking zone is in heating status, press and hold “①” power button for 3s to switch off, and stop all the cooking zones from heating. The corresponding cooking zone which has heated before will display high temperature warning symbol “H”.
- ✓ Under standby mode, if some cooking zones still exist residual heat, they will show “H”.
- ✓ If you need to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first, then press the minus button “⊖” until “0” power level to switch off that zone, which will not affect the heating of the other cooking zones. When power level reaches “0”, the corresponding cooking zone indicator of the cooking zone which has heated before will display high temperature warning symbol “H”.
- ✓ If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum of the powers of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.



Note:

1. During the same period, only one cooking zone button is valid, that is only one decimal point “●” can be displayed.
2. Press minus button “⊖” to set the power level to “0”, then the heating cooking zone will automatically turn off.

4. Power level adjustment

- ✓ Under the standby mode, press cooking zone select button to choose the corresponding cooking zone, corresponding cooking zone digital tube decimal point “●” and heating level will display. You can press the plus “⊕” and minus “⊖” buttons to adjust suitable power level.
- ✓ Each time you press the “⊕” button, the firepower increases by one level and is displayed on its corresponding firepower indicator digital tube. The maximum firepower that can be added is the 9th level. When the firepower reaches the 9th level, press the “⊕” button again, it will return to the 0 level; Every time you press the decrease button “⊖”, the firepower decreases by one level, and the minimum firepower that can be reduced is level 0. When the firepower decreases to level 0, pressing the decrease button “⊖” again will change the gear back to level 9 (every time you press the button “⊕” or button “⊖”, the buzzer will sound once). Continuously holding down the plus button “⊕” or minus button “⊖” will produce the effect of continuously increasing or decreasing the firepower level.
- ✓ Upon completion of power level adjustment, the decimal point “●” of digital tube will stop flashing and normally display the power level within 10 seconds of no operation.

- ✓ When switching any of the cooking zone power level to 0, it will stop the power output of that cooking zone.
- ✓ If a cooking zone has been heated, power level of all the cooking zone are "0", the appliance will automatically enter into shutdown status after 1 minute no operation.

5. Timer adjustment

- ✓ After selecting the corresponding power of the cooking zone, press the time button "⌚", the timer digital tube will display "00" and the decimal point on the right will display "•". At this time, the timing mode is entered, and the timing time of the selected cooking zone can be set; (The following operations are required in timing mode)
- ✓ If you want to cancel the timing, you can adjust the timing time to zero.
- ✓ The first time you press the plus button "+", the timing starts from 1 minute, after which you can press the plus or minus button to adjust the timing time.
- ✓ Press the plus button "+" each time, the buzzer will beep once, and the heating time will be increased by 1 minute. The timing will be continuously changed between 1-99minutes, with a maximum adjustable time of 99 minutes;

- ✓ Press the minus button “⊖” for each time, the buzzer will beep once, and the timing will be reduced by 1 minute. When the timing time is less than or equal to 30 minutes, the continuous adjustment timing will continuously change between 30-0 minutes; If the timing has been adjusted by the plus button “⊕” for more than 30 minutes, press the minus button “⊖” to adjust the timing to 0, and continue to change the timing continuously between 30-0 by the minus button.
- ✓ After the timer countdown is 0, the buzzer will continue to sound for 2 minutes, and you can press any button to turn off the beep.



Note :

1. If the timing of a certain cooking zone has been set, to change the time, press the time button again to select the corresponding cooking zone, and then enter the new time by plus and minus buttons.
2. After the cooking zone is selected, the timing setting cannot be made before the cooking zone power is set, and the time button is invalid.
3. When the timing of a certain cooking zone is set for the first time, if the cooking zone selection button corresponding to the cooking zone is pressed when the timing is not confirmed, the timing of the cooking zone is canceled.

4. When single or multiple cooking zones are working, the decimal point “●” of the corresponding cooking zone is always displayed during the timing setting process.

When multiple cooking zones are working, if two or more cooking zones have been set the time, the timing digital tube displays the minimum timing of cook zone. The decimal point of corresponding cooking zone is always on. The digital tube decimal point “●” is extinguished until the countdown time is over.

6. Power off

Under standby mode or heating mode, long press “①” button for 3s, a short audible signal will be heard, the appliance will go into power off mode. If the corresponding cooking zone surface has residual heat at this time, the digital tube of power level indicator will flash display “H”, and indicate residual heat warning.

7. Child Safety lock button

- ✓ The control panel can be locked by pressing and holding the child safety lock button “Ⓜ” for 3 seconds whilst the appliance is under standby status or heating status. The safety lock icon will display. When the appliance switch off the safety lock icon will extinguish.

- ✓ Under the child safety lock mode, the "L o" will display and flash(1s/time). If the cooking zone has set the time, the digital tube will display the time and "L o" alternately. If not, it will display "L o" and " _ _ "
- ✓ Under the child safety lock mode, you can unlock it by pressing and holding the child lock button "🔒" for about 3 seconds.
- ✓ In the child safety lock mode, except for pressing and holding the power button "①" to turn off, as well as pressing and holding the child lock button to unlock, the other buttons are invalid.

Note:

In order to prevent misoperation, the control panel is locked by long pressing the child lock button. If the child lock is not unlocked before closing the controller, the child lock function continues to be valid when the controller is opened again. Unless the child lock is unlock, you cannot operate any button except the power button and the child lock button.

8. Partition timing

The timer can be timed separately for any cooking zone, and the timing of each cooking zone is independent of each other.

● Single cooking zone timing

When setting a countdown time for a cooking zone,

press timer button “⌚” first, the digital tube decimal point “●” of the selected cooking zone will be on. The decimal point of timer digital tube “●” will display, and to indicate the set timer has been related with the selected cooking zone. At this time, you can use the plus button and minus button to set the countdown time.

- Several cooking zones timing

Each timer setting operation will be same as “Single cooking zone timing”.

Press any cooking zone selection button, and the timer digital tube display the timing value of that cooking zone.

When multiple cooking zones are timed, you can switch the timing of different cooking zones by pressing the time button “⌚”.

When not selecting any cooking zone, the digital tube will show the minimum timer value of cooking zones, and the digital tube of corresponding cooking zone will show “●”.

9. Default timing

- ✓ All the cooking zones have default timing function. The relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default timing(h)	6	6	5	5	4	1.5			

10. High temperature warning

- ✓ Press and hold power button “①” manually for 3s till it switches off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator digital tube of corresponding cooking zone which stops heating will show residual heat warning symbol “H”, to indicate corresponding cooking surface high temperature.
- ✓ As long as the cooking zone has heated before, the high temperature warning symbol “H” will display for 35 minutes continually after the hob turns off.

11. Protection function

- ✓ **High temperature protection:** The thermocouple sensor device on the heating plate will send plate's real-time temperature to the control board chip. When the thermocouple sensor device detects the current temperature of heating plate is higher than a certain value, the control device will start the protection to stop the corresponding heating plate from working. Only when the temperature drops will the previous firepower level be restored.
- ✓ **Residual heat protection:** When the whole appliance stops heating, the digital tube of the relative heating zone will display high temperature warning symbol “H”, indicating that cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.

- ✓ **Safety cut-off protection:** For the models with plug, when cut off after 1s at any time, the voltage between L/N of the plug should fall to below safe voltage range.
- ✓ **Overflow protection:** When the system is in operation, if water overflows over one or more buttons on the control panel for more than 10 seconds, the cooking zone in working state will stop working and the entire hob will enter a shutdown state.

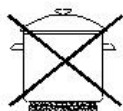
12. How to use the hot plate

Put the pot in 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.

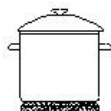
Shut down: after using, please turn the knob to "OFF", the hob will stop heating.



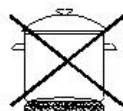
wrong



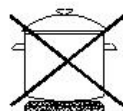
wrong



right



wrong



wrong

Caution!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- 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.

Hob guidelines

- ✧ The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.
- ✧ The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- ✧ The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- ✧ You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.
- ✧ Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.
- ✧ When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the

surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.

- ✧ The best thickness for the bottom of the pans is 2 - 3 mm of enamelled steel and 4 - 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- ✧ If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- ✧ Preferably cover pans with a lid to allow cooking at a lower heat.
- ✧ Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- ✧ Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.

 **IMPORTANT:** The ceramic hob surface is tough; however it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force.

Cleaning and maintenance



Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

Cleaning the ceramic hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

After each use

- ◆ Wipe the appliance over with a damp cloth.
- ◆ Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

Cleaning table

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

Important!

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

Caution!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the hob against corrosion.

Switch off the hob 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.



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 for 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.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using the hob' for instructions.

PCB board fault codes and solutions

When a PCB board failure occurs, the timer digital tubes on the display panel always display the fault code, and all the cooking zones that are being heated stop heating, and automatically return to the shutdown state after 1 minute. For the cooking zones that have been worked, the corresponding digital tube continues to display the high temperature warning sign "H". When the fault code appears, please refer to the scheme in the following table to solve.

Problem	Cause	Solution
E1	Cooking zone thermocouple open/short circuit	Check if the heating plate thermocouple is securely plugged in or damaged, and prioritize replacing the thermocouple; If the error still exists after replacing the thermocouple, contact a local service center.
E2	Heating plate temperature exceeds limit values	

Technical Specifications

Model identification	CKA4Z
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~/380-420V 2N~ 50-60Hz
Installed Electric Power	6300W
Product Size D x W x H (mm)	580×510×50
Built-in Dimensions A x B (mm)	560×490

Information for domestic electric hobs

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	CKA4Z	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	4	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Radiant cooking zones	-
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Ø	Left front zone (circular): 23.0 Left rear zone(circular): 16.5 Right front zone(circular): 16.5 Right rear zone(circular): 20	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 calculated per kg	EC _{electric cooking}	Left front zone (circular): 189.3 Left rear zone(circular): 195.2 Right front zone(circular): 197.1 Right rear zone(circular): 187.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	192.3	Wh/kg

off power	-	0.5	W
Standby mode	-	N/A	W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:		N/A	
Time after which the equipment reaches automatically off mode:		20 min	

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-9
Istruzioni per l'installazione	IT-11
Istruzioni per l'uso	IT-19
Linee guida per i piani di cottura	IT-31
Pulizia e manutenzione	IT-32
Risoluzione dei problemi	IT-36
Specifiche tecniche	IT-37
Smaltimento del vostro vecchio apparecchio	IT-40

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.

Istruzioni di sicurezza

1. Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente all'uso domestico privato.
2. 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.
3. **AVVERTIMENTO:** 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.

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. 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.
6. **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere monitorato. Un processo di cottura di breve durata dovrebbe essere monitorato senza interruzioni.
7. **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non collocare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
8. **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, scollegare il dispositivo dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche.
9. Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore.
10. Il dispositivo non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

11. I dispositivi di disconnessione con separazione dei contatti in tutti i poli devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle regole di cablaggio.
12. **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.
13. La modifica di alcune componenti dell'elettrodomestico può comportare un pericolo. Assicurarsi di avere tutte le competenze e gli strumenti necessari per eseguire operazioni di auto-riparazione in sicurezza. In caso contrario, rivolgersi a un professionista autorizzato.
14. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sul piano di cottura, poiché possono diventare caldi.
15. Dopo l'uso, interrompere il funzionamento del piano cottura tramite il dispositivo di controllo

e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

35. Durante il funzionamento il contatto diretto con il piano di cottura in ceramica può causare ustioni!
36. Assicurarsi che i piccoli oggetti domestici, compresi i cavi di collegamento, non tocchino il piano di cottura, poiché il materiale isolante di questi apparecchi non è generalmente resistente alle alte temperature.
37. Non accendere il piano di cottura prima di avervi appoggiato una pentola.
38. Non mettere sul piano cottura pentole di peso superiore a 25 kg.
39. Non utilizzare il piano di cottura in ceramica in caso di guasto tecnico. Qualsiasi guasto deve essere riparato da una persona qualificata e autorizzata.
40. In caso di incidente causato da un guasto tecnico, scollegare l'alimentazione e segnalare il guasto al centro di assistenza per la riparazione.
41. Le regole e le disposizioni contenute in questo manuale di istruzioni devono essere rigorosamente osservate. Non consentire l'uso

del piano cottura in ceramica a persone che non conoscono il contenuto di questo manuale di istruzioni.

42. **IMPORTANTE:** Il mobile o l'alloggiamento adiacente e tutti i materiali utilizzati nell'installazione devono essere in grado di resistere, durante l'uso, a una temperatura minima di 85°C superiore alla temperatura ambiente del locale in cui si trovano.
43. Eventuali danni possono essere causati dall'installazione dell'apparecchio in violazione di questo limite di temperatura o dalla collocazione di materiali adiacenti al mobile a una distanza inferiore a 4 mm dall'apparecchio.
44. Questo apparecchio è conforme a tutte le europee vigenti in materia di sicurezza. Desideriamo sottolineare che questa conformità non elimina il fatto che le superfici dell'apparecchio diventino calde durante l'uso e mantengano il calore dopo il funzionamento.
45. Si raccomanda vivamente di evitare che neonati e bambini piccoli si trovino nelle vicinanze dell'apparecchio e di non toccare mai l'apparecchio.

46. Se è necessario che i membri più giovani della famiglia stiano in cucina assicuratevi che siano sempre sotto stretta sorveglianza.
47. Evitare che i raccordi o i cavi elettrici entrino in contatto con le aree dell'apparecchio che si surriscaldano.
48. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente in cui si trova o per asciugare indumenti.
49. Non installare l'apparecchio vicino a tende o arredi morbidi.
50. Il cablaggio fisso per l'applicazione deve essere dotato di un dispositivo di disconnessione onnipolare.
51. Per quanto riguarda le informazioni relative all'installazione, alla manipolazione, alla manutenzione e allo smaltimento dell'apparecchio, consultare il seguente paragrafo del manuale: .
52. Per quanto riguarda le dimensioni dello spazio da destinare all'apparecchio, le dimensioni e la posizione dei mezzi di sostegno e fissaggio dell'apparecchio all'interno di questo spazio, le distanze minime tra le varie parti dell'apparecchio e la struttura circostante, le

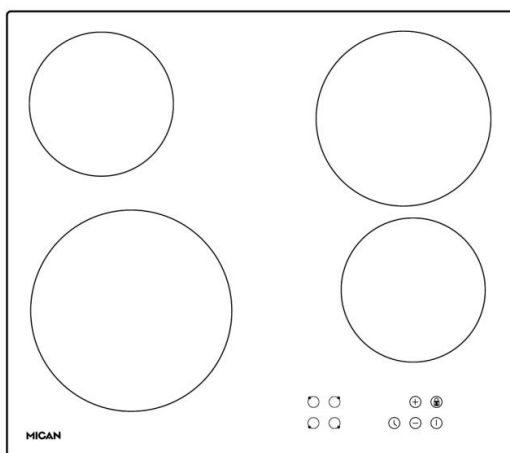
dimensioni minime delle aperture di ventilazione e la loro corretta disposizione e il collegamento dell'apparecchio alla rete di alimentazione si rimanda ai capitoli seguenti.

53. Per informazioni dettagliate sui recipienti utilizzabili, consultare il capitolo "Scelta delle pentole".

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

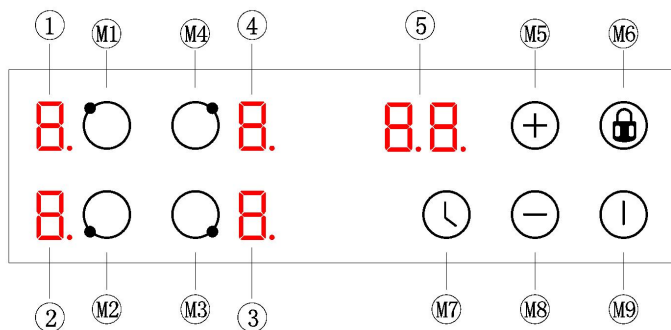


Accessori

Nome dell'accessorio	Quantità	Immagine
Striscia di spugna	1	
Fibbia	5	
Vite	5	

Il pannello di controllo

1. Pulsante e modalità di visualizzazione



1.1 Istruzioni per l'icona dei pulsanti

Icone	Funzione	Icone	Funzione
M1	Pulsante di selezione della zona di cottura NO.1	M6	Pulsante di blocco per la sicurezza dei bambini: tenere premuto per bloccare o sbloccare il pannello di controllo.
M2	Pulsante di selezione della zona di cottura NO.2	M7	Selettore del timer: temporizzazione per ogni zona di cottura
M3	Pulsante di selezione della zona di cottura NO.3	M8	Pulsante "meno": per ridurre il tempo e il livello di potenza
M4	NO.4 cottura pulsante di selezione della zona	M9	Pulsante di accensione: premere e tenere premuto per accendere o spegnere il piano di cottura.
M5	Pulsante Plus: per aggiungere tempo e livello di potenza		

1.2 Sezione display

Icone	Funzione
1	Tubo digitale indicante la zona di cottura NO.1: visualizza il livello di potenza, il simbolo di avviso di alta temperatura, ecc.
2	Tubo digitale di indicazione della zona di cottura NO.2: visualizza il livello di potenza, il simbolo di avviso di alta temperatura, ecc.
3	Tubo digitale di indicazione della zona di cottura NO.3: visualizza il livello di potenza, il simbolo di avviso di alta temperatura, ecc.
4	Tubo digitale di indicazione della zona di cottura NO.4: visualizza il livello di potenza, il simbolo di avviso di alta temperatura, ecc.
5	Tubo digitale del timer: visualizza l'ora, il simbolo del blocco di sicurezza per i bambini, ecc.

Istruzioni per l'installazione

Collegamento elettrico

Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete.

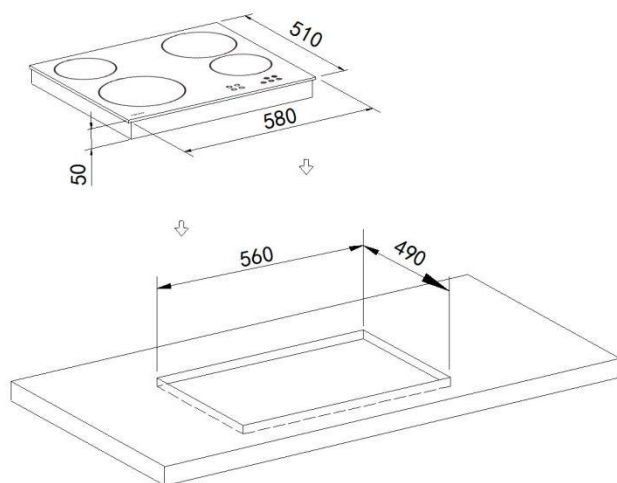
ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

- Se si deve cambiare il cavo di alimentazione del forno, il conduttore di terra (giallo/verde) deve sempre

essere più lungo di 10 mm rispetto ai conduttori di linea.

- È necessario assicurarsi che la temperatura del cavo di alimentazione non superi i 50°C.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario sostituirlo con uno adeguato, reperibile presso il reparto ricambi.

Montaggio del piano di cottura in ceramica



Preparazione dell'unità per un apparecchio da incasso

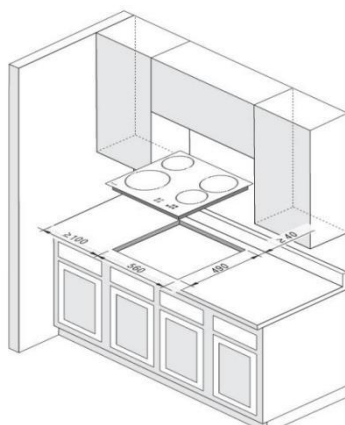
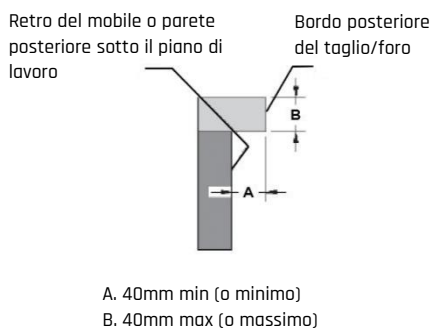


ATTENZIONE

- I mobili della cucina a diretto contatto con gli elettrodomestici devono essere resistenti al calore

(min. 95°).

- L'apparecchio può essere installato su un piano di lavoro di spessore compreso tra 30 e 40 mm e vicino a pareti più alte del piano di lavoro, mantenendo una distanza minima di 100 mm.
- Eseguire tutti i tagli dell'unità e della superficie di lavoro, quindi rimuovere con cura i trucioli o la segatura prima di inserire gli apparecchi.
- Per garantire una corretta ventilazione del piano di cottura, rispettare le dimensioni indicate nelle figure.
- Fare sempre riferimento al produttore per le istruzioni specifiche,
- Assicurarsi che la superficie sia piana e regolare e che nessuna parte interferisca con lo spazio necessario per l'installazione.
- Preparare il taglio come indicato (vedere le dimensioni di installazione).



Installazione del piano di cottura



ATTENZIONE

Rischio di taglio.

Fare attenzione ai bordi taglienti.

Parti terminali in plastica espansa - attenzione.

Durante il trasporto potrebbero causare lievi lesioni o tagli.

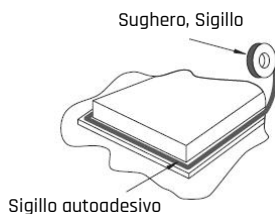
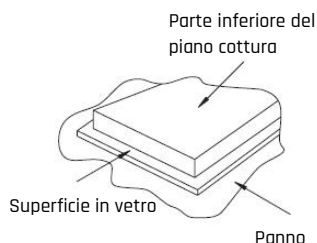
Rimuovere il materiale e la busta dei documenti dall'imballaggio.

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

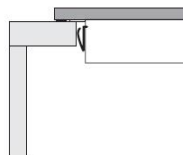
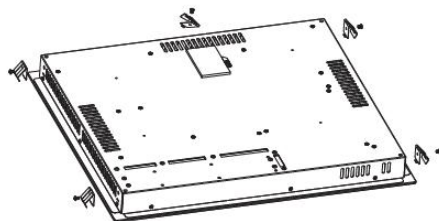
Applicare la striscia di guarnizione, fornita con il piano di cottura, che serve a sigillarlo sul piano di lavoro.

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

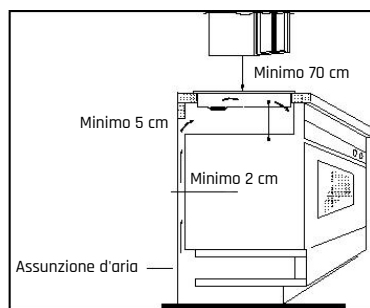
Fissare le staffe (5 pezzi) sul lato destro e sinistro

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.



- **IMPORTANTE:** È necessario rispettare i requisiti di ventilazione indicati nel disegno a fianco.

- **IMPORTANTE:** sul lato esterno del piano di cottura sono presenti dei fori di ventilazione. È necessario assicurarsi che questi
Quando si posiziona il piano di cottura, i fori non sono bloccati dal piano di lavoro (vedi disegno a lato).

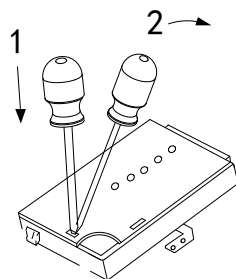


- **IMPORTANTE:** non utilizzare un sigillante al silicone per sigillare l'apparecchio contro l'apertura. In questo modo sarà difficile rimuovere il piano cottura dall'apertura in futuro, soprattutto in caso di manutenzione.
- Girare con cautela il piano di cottura e abbassarlo delicatamente nel foro di apertura che è stato praticato.

- Aggiungere una tavola di legno sul fondo della stufa.

Linee guida per il montaggio

Il piano di cottura in ceramica è costruito per funzionare con corrente alternata bifase (380-420V 2N~ 50-60Hz). La tensione nominale degli elementi riscaldanti del piano di cottura in ceramica è di 220-240V. L'adattamento del piano di cottura in ceramica al funzionamento con corrente monofase è possibile mediante un ponte appropriato nella scatola di connessione secondo lo schema di collegamento riportato di seguito. Lo schema di collegamento si trova anche sul coperchio della scatola di connessione. Ricordare che il cavo di collegamento deve corrispondere al tipo di collegamento e alla potenza nominale piano cottura in ceramica.



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

Attenzione!

Ricordarsi di collegare il circuito di sicurezza al terminale

della scatola di connessione contrassegnato con .

L'alimentazione elettrica per il piano di cottura in ceramica deve essere dotata di un interruttore di sicurezza che

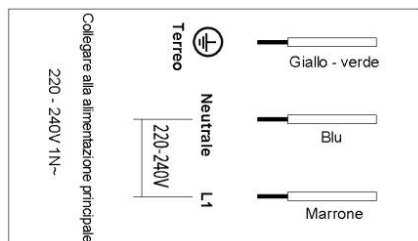
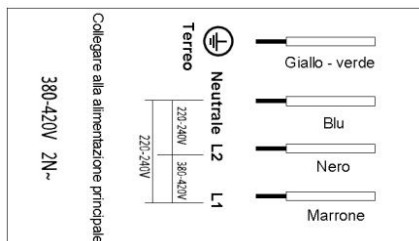
consente di interrompere l'alimentazione in caso di

emergenza. La distanza tra i contatti di lavoro dell'interruttore di sicurezza deve essere di almeno 3 mm. Prima di collegare il piano cottura in vetroceramica all'alimentazione elettrica, è importante leggere le informazioni riportate sul sito sulla targhetta dati e sullo schema di collegamento.

Gamma di tensione e fili adattivi		Lo schema elettrico
220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	Diagramma di collegamento

- I collegamenti dei cavi devono essere conformi allo schema riportato sul fondo del piano di cottura.
- Il tipo di cavo deve essere collegato alla morsetteria di alimentazione corrispondente.
- Utilizzare un cacciavite di buona qualità per serrare accuratamente e completamente tutte le viti dei terminali.
- Se alla prima accensione del piano cottura funzionano solo due zone, è necessario verificare che le viti dei morsetti siano tutte completamente serrate. Questo dovrebbe essere fatto prima di contattare il Servizio Clienti.

- **IMPORTANTE:** L'apparecchio **NON** deve essere collegato alla rete elettrica mediante una spina e una presa da 13A.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con fusibile bipolare da 30 A, con una separazione dei contatti di 3 mm e collocata in una posizione facilmente accessibile adiacente all'apparecchio. Non deve essere collocata sopra l'apparecchio e a non più di 1,25 m di distanza da esso.
- Se necessario, il cavo può essere avvolto, ma occorre assicurarsi che non si attorcigli o si incastri quando il piano di cottura è in posizione. Occorre fare attenzione a non far entrare il cavo in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un tecnico post-vendita con gli strumenti adeguati, per evitare incidenti.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da personale qualificato.



Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo



IMPORTANTE: È necessario pulire la superficie del piano di cottura in ceramica (vedere la sezione "Manutenzione e pulizia").

- ✓ È necessario accendere una zona di cottura alla volta, per 5 minuti al massimo. In questo modo si elimina l'eventuale odore di nuovo e si fa evaporare l'umidità che si è formata sugli elementi riscaldanti durante il trasporto.
- ✓ Non bruciare più di una zona alla volta.
- ✓ È necessario posizionare una pentola riempita a metà con acqua fredda su ogni zona mentre la si brucia.

Istruzioni per il funzionamento

1. Accensione

- ✓ Dopo l'accensione dell'apparecchio, il piano di cottura emette un segnale acustico per ricordare l'accensione, tutte le spie digitali sul display si accendono per 2 secondi, quindi l'apparecchio passa in modalità di spegnimento.
- ✓ Stato di spegnimento: Tutti i display si chiudono, ad eccezione del simbolo di avviso di alta temperatura "H"; in questo momento, solo il pulsante di accensione "ⓘ" può essere azionato tenendo premuto, mentre le altre operazioni con i pulsanti non sono valide.

2. Modalità standby

- ✓ In stato di spegnimento, tenere premuto il pulsante "Ⓜ" per 3 secondi; il piano cottura emette un segnale acustico e passa in modalità standby.
- ✓ Nello stato di standby, tutti gli indicatori digitali della zona di cottura visualizzeranno "— " (il simbolo "H" apparirà nell'indicatore della zona di cottura se c'è calore residuo), anche la postazione del timer visualizzerà "— — ", ma non si riscalderà in questo momento.
- ✓ In modalità standby, se non vi sono operazioni di riscaldamento della zona di cottura, l'apparecchio passa automaticamente allo stato di spegnimento dopo 10 secondi e emette un segnale acustico.

3. Controllo del riscaldamento

- ✓ In modalità standby, è possibile scegliere la zona di cottura premendo il pulsante di selezione della zona di cottura, quindi premere il pulsante più o meno per regolare il livello di potenza della zona di cottura corrispondente. Tenendo premuti i pulsanti più "⊕" o meno "⊖" è possibile aumentare o diminuire continuamente il livello di potenza
- ✓ Quando la zona di cottura è in stato di riscaldamento, tenere premuto il pulsante di accensione "Ⓜ" per 3 secondi per spegnere e interrompere il riscaldamento di tutte le zone di cottura. La zona di cottura corrispondente che si è riscaldata in precedenza

visualizzerà il simbolo di avviso di temperatura elevata "H".

- ✓ In modalità standby, se alcune zone di cottura presentano ancora un calore residuo, visualizzeranno "H".
- ✓ Se è necessario spegnere una delle zone di cottura, è possibile selezionarla per prima, quindi premere il pulsante meno "⊖" fino al livello di potenza "0" per spegnere la zona in questione, senza influenzare il riscaldamento delle altre zone di cottura. Quando il livello di potenza raggiunge "0", l'indicatore della zona di cottura corrispondente a quella che si è riscaldata in precedenza visualizzerà il simbolo di avviso di alta temperatura "H".
- ✓ Se più zone sono in funzione contemporaneamente, la potenza totale sarà pari alla somma delle potenze di tutte le zone di cottura funzionanti; ogni zona di cottura lavorerà in base al proprio rapporto di modulazione della potenza e non si influenzerà a vicenda.



Nota:

1. Durante lo stesso periodo, è valido un solo tasto della zona di cottura, può essere visualizzato un solo punto decimale "●".
2. Premere il tasto meno "⊖" per impostare il livello di potenza su "0", quindi la zona di cottura riscaldata si spegnerà automaticamente.

4. Regolazione del livello di potenza

- ✓ In modalità standby, premere il pulsante di selezione della zona di cottura per scegliere la zona di cottura corrispondente; il punto decimale del tubo digitale della zona di cottura corrispondente "●" e il livello di riscaldamento vengono visualizzati. È possibile premere i pulsanti più "⊕" e meno "⊖" per regolare il livello di potenza adeguato.
- ✓ Ogni volta che si preme il pulsante "⊕", la potenza di fuoco aumenta di un livello e viene visualizzata sul tubo digitale indicatore della potenza di fuoco corrispondente. La potenza di fuoco massima che può essere aggiunta è il 9° livello. Quando la potenza di fuoco raggiunge il 9° livello, premendo di nuovo il pulsante "⊕" tornerà al livello 0; ogni volta che si preme il pulsante di diminuzione "⊖", la potenza di fuoco diminuisce di un livello e la potenza minima che può essere ridotta è il livello 0. Quando la potenza di fuoco scende al livello 0, premendo nuovamente il pulsante di diminuzione "⊖" la marcia torna al livello 9 (ogni volta che si preme il pulsante "⊕" o il pulsante "⊖", il cicalino suona una volta). Tenendo continuamente premuto il pulsante più "⊕" o meno "⊖" si ottiene l'effetto di aumentare o diminuire continuamente il livello di potenza di fuoco.
- ✓ Al termine della regolazione del livello di potenza, il punto decimale "●" del tubo digitale smette di

lampeggiare e visualizza normalmente il livello di potenza entro 10 secondi di inattività.

- ✓ Quando si porta a 0 il livello di potenza di una qualsiasi zona di cottura, si interrompe l'erogazione di potenza di quella zona di cottura.
- ✓ Se una zona di cottura è stata riscaldata e il livello di potenza di tutte le zone di cottura è "0", l'apparecchio passa automaticamente allo stato di spegnimento dopo 1 minuto di inattività.

5. Regolazione del timer

- ✓ Dopo aver selezionato la potenza corrispondente della zona di cottura, premere il pulsante dell'ora "⌚", il tubo digitale del timer visualizzerà "00" e il punto decimale a destra visualizzerà "•". A questo punto si accede alla modalità di temporizzazione e si può impostare il tempo di temporizzazione della zona di cottura selezionata (in modalità di temporizzazione sono necessarie le seguenti operazioni).
- ✓ Se si desidera annullare la temporizzazione, è possibile regolare il tempo di temporizzazione su zero.
- ✓ La prima volta che si preme il pulsante più "⊕", la temporizzazione inizia da 1 minuto, dopodiché è possibile premere il pulsante più o meno per regolare il tempo di temporizzazione.
- ✓ Premere ogni volta il pulsante più "⊕", il cicalino emette un segnale acustico e il tempo di riscaldamento viene aumentato di 1 minuto. La

temporizzazione viene modificata continuamente tra 1-99 minuti, con un tempo massimo regolabile di 99 minuti;

- ✓ Premere il pulsante meno "⊖" per ogni volta, il cicalino emette un segnale acustico e la temporizzazione viene ridotta di 1 minuto. Se la temporizzazione è inferiore o uguale a 30 minuti, la regolazione continua della temporizzazione cambia continuamente tra 30-0 minuti; se la temporizzazione è stata regolata dal pulsante più "⊕" per più di 30 minuti, premere il pulsante meno "⊖" per regolare la temporizzazione a 0 e continuare a cambiare la temporizzazione continuamente tra 30-0 con il pulsante meno.
- ✓ Dopo che il conto alla rovescia del timer è terminato, il cicalino continuerà a suonare per 2 minuti; è possibile premere qualsiasi pulsante per spegnere il segnale acustico.



Nota

1. Se è stata impostata la temporizzazione di una determinata zona di cottura, per modificare l'ora, premere nuovamente il pulsante dell'ora per selezionare la zona di cottura corrispondente, quindi inserire la nuova ora con i pulsanti più e meno.
2. Dopo aver selezionato la zona di cottura, l'impostazione della temporizzazione non può essere

effettuata prima di aver impostato la potenza della zona di cottura e il pulsante dell'ora non è valido.

3. Quando si imposta per la prima volta la temporizzazione di una determinata zona di cottura, se si preme il pulsante di selezione della zona di cottura corrispondente a quando la temporizzazione non è confermata, la temporizzazione della zona di cottura viene annullata.
4. Quando sono in funzione zone di cottura singole o multiple, il punto decimale "●" della zona di cottura corrispondente viene sempre visualizzato durante il processo di impostazione dei tempi.
Quando sono in funzione più zone di cottura, se sono state impostate due o più zone di cottura, il tubo digitale del tempo visualizza il tempo minimo della zona di cottura. Il punto decimale della zona di cottura corrispondente è sempre acceso. Il punto decimale del tubo digitale "●" si spegne fino al termine del conto alla rovescia.

6. Spegnimento

In modalità standby o riscaldamento, premere a lungo il pulsante "ⓘ" per 3s, si udirà un breve segnale acustico e l'apparecchio passerà in modalità di spegnimento. Se la superficie della zona di cottura corrispondente presenta un calore residuo in questo momento, il tubo digitale dell'indicatore del livello di potenza lampeggerà visualizzando "H" e segnalando

l'avviso di calore residuo.

7. Pulsante di blocco per la sicurezza dei bambini

- ✓ Il pannello di controllo può essere bloccato tenendo premuto il pulsante di sicurezza per bambini "🔒" per 3 secondi mentre l'apparecchio è in stato di standby o di riscaldamento. Viene visualizzata l'icona del blocco di sicurezza. Quando l'apparecchio si spegne, l'icona del blocco di sicurezza si spegne.
- ✓ In modalità sicurezza bambini, il simbolo "L O" viene visualizzato e lampeggia (1s/ora). Se la zona di cottura ha impostato l'ora, il tubo digitale visualizza alternativamente l'ora e "L O". In caso contrario, visualizzerà "L O" e "— —".
- ✓ In modalità sicurezza bambini, è possibile sbloccarla tenendo premuto il pulsante di sicurezza bambini "🔒" per circa 3 secondi.
- ✓ Nella modalità di blocco di sicurezza per bambini, ad eccezione della pressione e del mantenimento del pulsante di accensione^① per spegnere, nonché della pressione e del mantenimento del pulsante di blocco per bambini per sbloccare, gli altri pulsanti non sono validi.

Nota:

Per evitare errori di funzionamento, il pannello di controllo viene bloccato premendo a lungo il pulsante di blocco bambini. Se il blocco bambini non viene sbloccato

prima di chiudere il controller, la funzione di blocco bambini continua a essere valida quando il controller viene riaperto. Se il blocco bambini non viene sbloccato, non è possibile azionare alcun pulsante, tranne il pulsante di accensione e il pulsante di blocco bambini.

8. Tempi di partizione

Il timer può essere regolato separatamente per ogni zona di cottura e la temporizzazione di ogni zona di cottura è indipendente l'una dall'altra.

- **Temporizzazione della zona di cottura singola**
Quando si imposta un conto alla rovescia per una zona di cottura, premere prima il pulsante del timer "🕒", il punto decimale del tubo digitale "●" della zona di cottura selezionata si accenderà. Il punto decimale del tubo digitale del timer "●" verrà visualizzato e indicherà che il timer impostato è stato collegato alla zona di cottura selezionata.
- **Diverse zone di cottura temporizzate**
Ogni operazione di impostazione del timer sarà uguale a quella di "Temporizzazione zona di cottura singola".
Premendo un qualsiasi pulsante di selezione della zona di cottura, il tubo digitale del timer visualizza il valore di temporizzazione di quella zona di cottura. Quando sono temporizzate più zone di cottura, è possibile commutare la temporizzazione delle diverse zone di cottura premendo il pulsante dell'ora "🕒".

Quando non si seleziona alcuna zona di cottura, il tubo digitale mostra il valore minimo del timer delle zone di cottura e il tubo digitale della zona di cottura corrispondente mostra "●".

9. Tempistica predefinita

- ✓ Tutte le zone di cottura hanno una funzione di temporizzazione predefinita. La relazione tra la temporizzazione predefinita e il livello di potenza è riportata nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempistica predefinita (h)	6	6	5	5	4	1.5			

10. Avviso di alta temperatura

- ✓ Tenendo premuto il pulsante di accensione "ⓘ" manualmente per 3s fino allo spegnimento, l'intero apparecchio smetterà di riscaldarsi, ma la superficie di cottura avrà ancora una temperatura elevata; il tubo indicatore digitale della zona di cottura corrispondente che smette di riscaldarsi mostrerà il simbolo di avvertimento del calore residuo "H", per indicare la temperatura elevata della superficie di cottura corrispondente.
- ✓ Se la zona di cottura si è già riscaldata, il simbolo di avviso di temperatura elevata "H" viene visualizzato

per 35 minuti di seguito allo spegnimento del piano di cottura.

11. Funzione di protezione

- ✓ **Protezione dalle alte temperature:** Il dispositivo del sensore a termocoppia sulla piastra di riscaldamento invia la temperatura in tempo reale della piastra al chip della scheda di controllo. Quando il dispositivo del sensore a termocoppia rileva che la temperatura attuale della piastra di riscaldamento è superiore a un determinato valore, il dispositivo di controllo avvia la protezione per impedire alla piastra di riscaldamento corrispondente di funzionare. Solo quando la temperatura scende, viene ripristinato il livello di potenza di fuoco precedente.
- ✓ **Protezione dal calore residuo:** Quando l'intero apparecchio smette di riscaldarsi, il tubo digitale della relativa zona di riscaldamento visualizza il simbolo di avvertimento di alta temperatura "H", indicando che la temperatura della superficie di cottura è troppo alta; si prega di non toccarla per evitare di scottarsi.
- ✓ **Protezione di sicurezza contro il taglio:** Per i modelli con spina, quando si spegne dopo 1s in qualsiasi momento, la tensione tra L/N della spina deve scendere al di sotto dell'intervallo di tensione sicuro.
- ✓ **Protezione antitraboccamento:** Quando il sistema è in funzione, se l'acqua trabocca su uno o più pulsanti del pannello di controllo per più di 10 secondi, la zona

di cottura in funzione smette di funzionare e l'intero piano di cottura entra in stato di arresto.

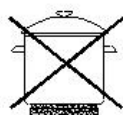
12. Come utilizzare la piastra

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.

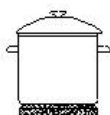
Spegnimento: dopo l'uso, ruotare la manopola su "OFF", il piano cottura smetterà di riscaldare.



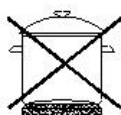
sbagliato



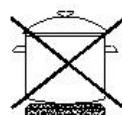
sbagliato



corretto



sbagliato



sbagliato

Attenzione!

- Assicurarsi che la piastra riscaldante sia pulita: una zona sporca non trasferisce tutto il calore.
- Proteggere la piastra dalla corrosione.
- Spegnerla 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.

Linee guida per i piani cottura

- ✧ Le prime volte che il piano di cottura viene utilizzato, può emanare un odore acre e di bruciato. Questo odore scomparirà completamente con l'uso ripetuto.
- ✧ Il piano di lavoro è dotato di aree di cottura di diametro e potenza diversi.
- ✧ Le posizioni da cui si irradia il calore sono chiaramente indicate sul piano di cottura. Per ottenere riscaldamento efficace, le pentole devono essere posizionate esattamente su queste zone. Le pentole devono avere lo stesso diametro della zona di cottura in cui vengono utilizzate.
- ✧ Non si devono usare pentole con il fondo ruvido, perché potrebbero graffiare la superficie della ceramica.
- ✧ Prima dell'uso, accertarsi che il fondo delle pentole sia pulito e asciutto.
- ✧ Quando sono fredde, il fondo delle padelle deve essere leggermente concavo, poiché quando sono calde si espandono e si appoggiano sulla superficie del piano di cottura. In questo modo il calore si trasferisce più facilmente.
- ✧ Lo spessore migliore per il fondo delle pentole è di 2 - 3 mm per l'acciaio smaltato e di 4 - 6 mm per l'acciaio inox con fondo a sandwich.
- ✧ Se non si seguono queste regole, si verifica una grande perdita di calore e di energia. Il calore non

assorbito dalla pentola si diffonde al piano cottura, alla struttura e ai mobili circostanti.

- ✧ Coprire preferibilmente le padelle con un coperchio per consentire la cottura a calore più basso.
- ✧ Cuocere sempre le verdure, le patate, ecc. in poca acqua per ridurre i tempi di cottura.
- ✧ Gli alimenti o i liquidi ad alto contenuto di zucchero possono danneggiare il piano di cottura se entrano in contatto con la superficie del piano in ceramica. Eventuali fuoriuscite devono essere eliminate immediatamente, ma ciò non impedisce che la superficie del piano di cottura si danneggi.

 **IMPORTANTE:** La superficie del piano cottura in ceramica è resistente, ma non è infrangibile e può essere danneggiata. Soprattutto se si lascia che oggetti appuntiti o duri vi cadano sopra con una certa forza.

Pulizia e manutenzione



Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando il piano di cottura è freddo.

L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di iniziare qualsiasi processo di pulizia.

Pulizia del piano cottura in ceramica



Eventuali residui di detersivi lasciati sulla superficie del piano di cottura la danneggiano. I residui vanno rimossi con acqua calda e un po' di detersivo.



I detersivi abrasivi o gli oggetti appuntiti danneggiano la superficie del piano di cottura; è consigliabile pulirla con acqua tiepida mescolata a un po' di detersivo per piatti.



Potrebbe essere più facile pulire alcuni depositi quando la superficie del piano di cottura è ancora calda. Tuttavia, bisogna fare attenzione a non scottarsi se si pulisce la superficie del piano di cottura quando è ancora calda.

Dopo ogni utilizzo

- ◆ Pulire l'apparecchio con un panno umido.
- ◆ Asciugare l'apparecchio strofinando la superficie con un panno pulito.

Tavolo di pulizia

Tipo di deposito	Rimuovere immediatamente?	Rimuovere quando l'apparecchio si è raffreddato?	Cosa devo usare per rimuovere il deposito?
Zucchero o alimenti/liquidi contenenti zucchero	Sì	No	Raschietto per piano cottura in ceramica
Carta stagnola o plastica	Sì	No	Raschietto per piano cottura in ceramica
Schizzi di grasso	No	Sì	Pulitore per piani di cottura in ceramica
Decolorazione metallica	No	Sì	Pulitore per piani di cottura in ceramica
Schizzi d'acqua o anelli d'acqua	No	Sì	Pulitore per piani di cottura in ceramica

Importante!

L'interno del piano di cottura deve essere lavato solo con acqua calda e poco detersivo.

Attenzione!

Assicurarsi che la piastra riscaldante sia pulita: una zona sporca non trasferisce tutto il calore.

Proteggere il piano di cottura dalla corrosione.

Spegnere il piano di cottura per evitare la corrosione.

Non lasciare incustodite sulla piastra accesa pentole con

piatti preparati a base di grassi e oli; il grasso caldo può incendiarsi spontaneamente.



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 per consentire al tecnico di eseguire qualsiasi riparazione necessaria. Se l'elettrodomestico è installato in modo tale che il tecnico teme di causare danni all'elettrodomestico o alla cucina, non effettuerà la riparazione.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Non è possibile accendere il piano di cottura.	Non c'è energia.	Assicurarsi che il piano di cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Verificate se c'è un'interruzione di corrente nella vostra casa o zona. Se avete controllato tutto e il problema persiste, chiamate un tecnico qualificato.
I controlli tattili sono poco reattivi.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, vedere la sezione "Uso del piano di cottura".

Codici di errore della scheda PCB e soluzioni

Quando si verifica un guasto alla scheda PCB, i tubi digitali del timer sul pannello del display visualizzano sempre il codice di guasto e tutte le zone di cottura riscaldate interrompono il riscaldamento e tornano automaticamente allo stato di spegnimento dopo 1 minuto. Per le zone di cottura che sono state lavorate, il tubo digitale corrispondente continua a visualizzare il segnale di avviso di alta temperatura "H". Quando appare il codice di guasto, fare riferimento allo schema della tabella seguente per risolvere il problema.

Problema	Causa	Soluzione
E1	Circuito aperto/corto della termocoppia della zona di cottura	Controllare se la termocoppia della piastra di riscaldamento è inserita saldamente o se è danneggiata e sostituire la
E2	La temperatura	

	della piastra di riscaldamento supera i valori limite	termocoppia con priorità; Se l'errore persiste anche dopo la sostituzione della termocoppia, contattare un centro di assistenza locale.
--	---	--

Specifiche tecniche

Identificazione del modello	CKA4Z
Zone di cottura	4 Zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ /380-420V 2N~ 50-60Hz
Potenza elettrica installata	6300W
Dimensioni del prodotto P x L x A (mm)	580×510×50
Da incasso Dimensioni A x B (mm)	560×490

Informazioni per i piani di cottura elettrici domestici

Tabella-Informazioni per piani di cottura elettrici domestici			
	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	-	CKA4Z	-
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)	-	Zone di cottura radianti	-

Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.	Ø	Zona anteriore sinistra (circolare): 23.0 Zona posteriore sinistra (circolare): 16.5 Zona anteriore destra (circolare): 16.5 Zona posteriore destra (circolare): 20	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 di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	Cucina elettrica	Zona anteriore sinistra (circolare): 189.3 Zona posteriore sinistra (circolare): 195.2 Zona anteriore destra (circolare): 197.1 Zona posteriore destra (circolare): 187.6	Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	Piano cottura elettrico	192.3	Wh/kg
spegnimento	-	0.5	W
Modalità standby	-	N/D	W
Tempo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente la modalità standby:		N/D	

Tempo dopo il quale l'apparecchiatura si spegne automaticamente:		20 min	
---	--	--------	--

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 (15/05/2025)