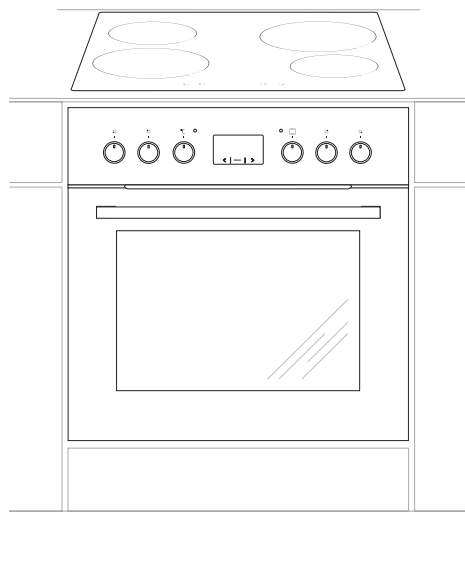




2022I(G)2.39eEHTsDHbScX / 90200

## EN INSTRUCTION MANUAL NL GEBRUIKERSHANDLEIDING

# DEAR CUSTOMER,

---

*The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.*

*Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.*

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.  
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

*It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.  
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.*

**Caution!**

*Do not use the cooker until you have read this instruction manual.*

*The cooker is intended for household use only.*

*The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*

**Information about the product concerning Regulation (EU) No 65/2014 and Regulation (EU) No 66/2014, can be found on the last pages of the user manual or in other printed documents provided with the product.**

## TABLE OF CONTENTS

---

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Safety instructions .....</b>                  | <b>3</b>  |
| <b>Description of the appliance .....</b>         | <b>8</b>  |
| <b>Installation.....</b>                          | <b>10</b> |
| <b>Operation.....</b>                             | <b>16</b> |
| <b>Baking in the oven – practical hints .....</b> | <b>32</b> |
| <b>Test dishes.....</b>                           | <b>35</b> |
| <b>Cleaning and maintenance .....</b>             | <b>37</b> |
| <b>Technical data.....</b>                        | <b>43</b> |

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**Warning.** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

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

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

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

**Warning.** Do not use rough cleaning products or sharp metal objects to clean the glass in the doors as they may scratch the surface resulting in glass breaking.

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

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Always keep children away from the cooker.  
While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).
- Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.
- If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.
- Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- **People with life function support implants (such as a heart pacemaker, an insulin pump, or a hearing aid) must make sure that the operation of these devices is not disturbed by the induction plate (induction plate frequency range is 20 to 50 kHz).**
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

## HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

A saucepan should never be smaller than a heating zone.

- **Ensure heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Switch off the oven in good time and make use of residual heat.**

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

**Important!** When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Only grill with the ultrafan after closing the oven door.**

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause dam-

age to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE



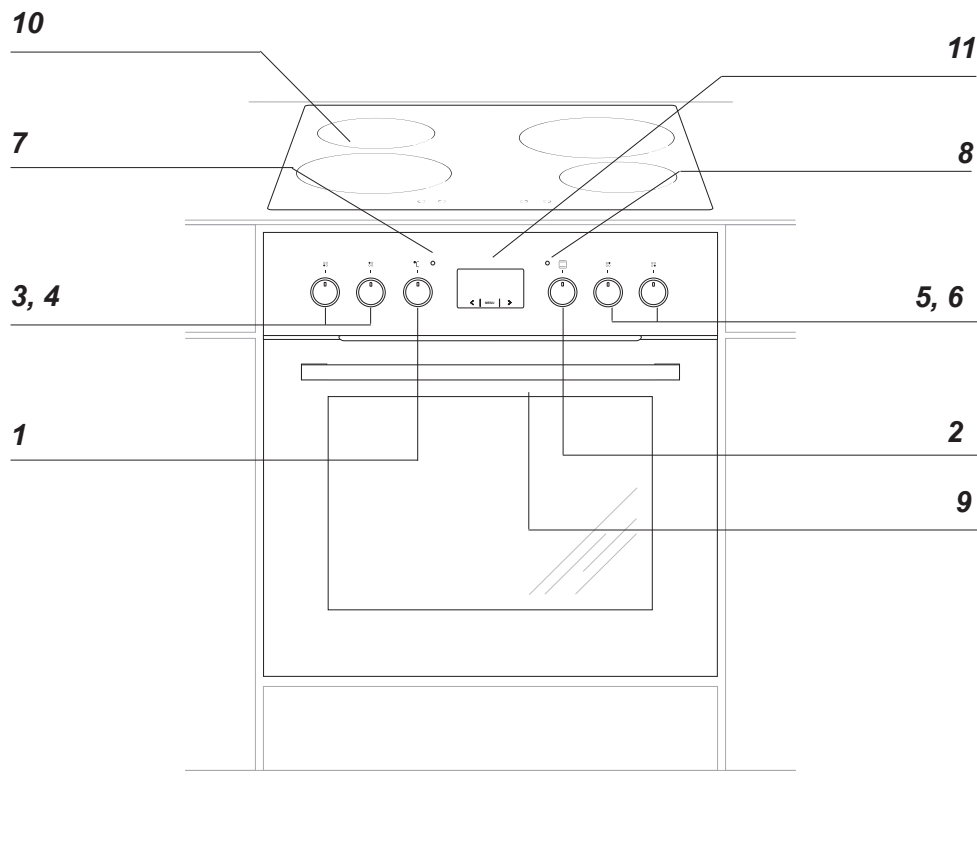
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the in-

struction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



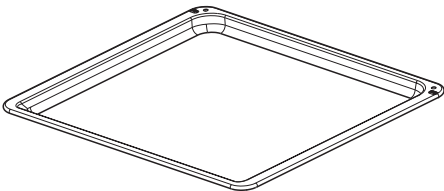
- 1** Temperature control knob
- 2** Oven function selection knob
- 3, 4, 5, 6** Heating zone control knobs
- 7** Temperature regulator signal light **L**
- 8** Cooker operation signal light **R**
- 9** Oven door handle
- 10** Ceramic hob
- 11** Electronic programmer



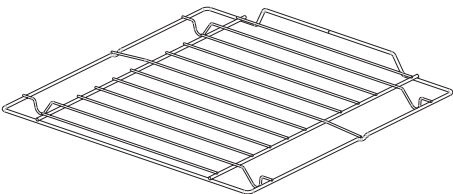
# SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

---

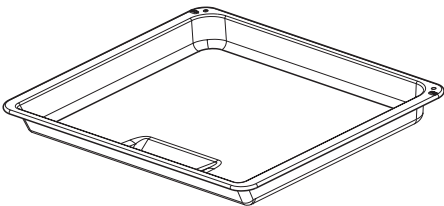
Cooker fittings:



*Baking tray\**

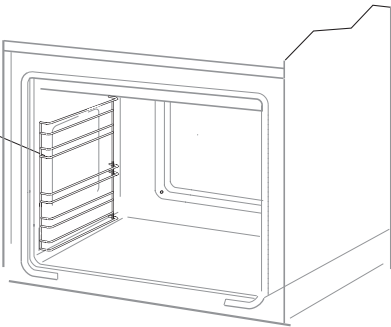


*Grill grate  
(drying rack)*



*Roasting tray\**

*Sideracks*

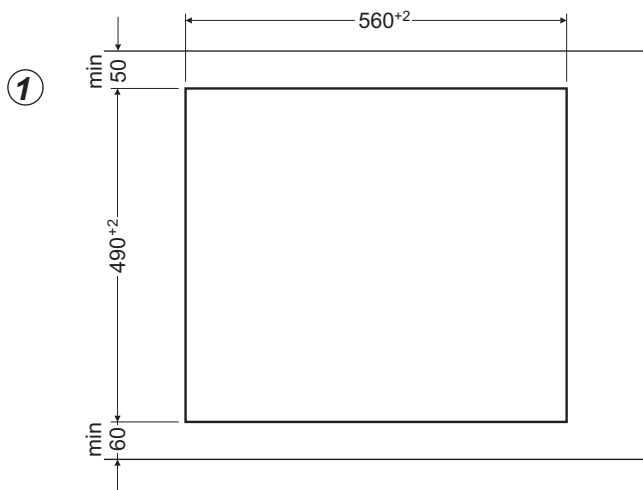


\*optional

# INSTALLATION

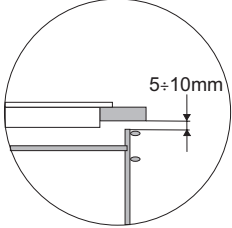
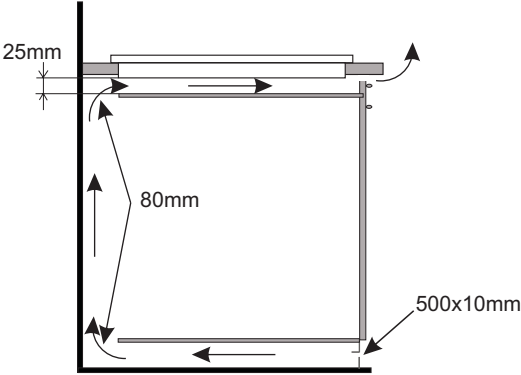
## Making the worktop recess

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the cooker, easy access to all control elements should be ensured. This is a Y-type design built-in cooker, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall.
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.
- In the back section of the protection plate a notch should be made with a width of at least 80 mm (Fig. 1a.).

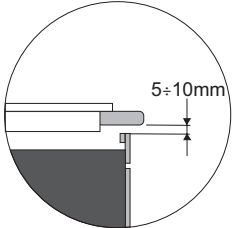
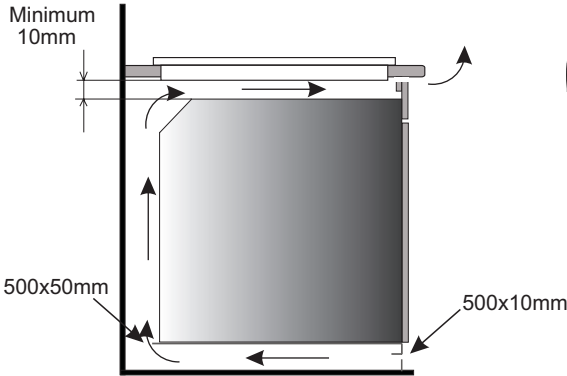


# INSTALLATION

1a



Fitted in the top of a carrying cupboard



Fitted in a working top over an oven with ventilation



**Fitting the plate over non-ventilated oven is prohibited**

# INSTALLATION

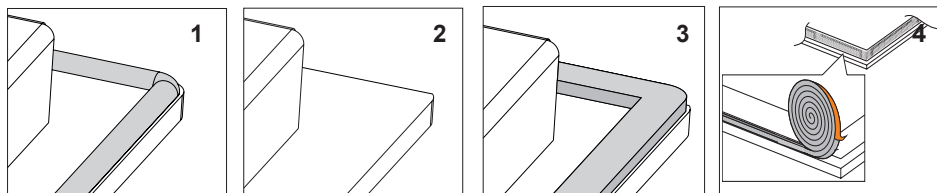
## Assembly of the gasket

Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.1)

If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:

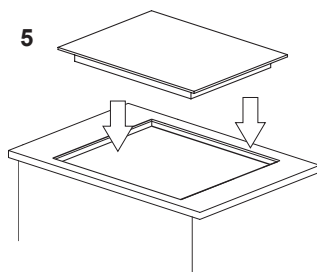
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. 3,4).



 **Do not install the appliance without the foam gasket.**

Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. 5)



# INSTALLATION

## Assembly of the oven:

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.(Fig.A)
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Partially insert the oven into the prepared opening and connect the oven to the hob. (Fig.B)
- The appliance must be earthed. Connect the earth lead of the hob (yellow-green) with the earth terminal of the oven (marked  $\oplus$ ) which is located near the connection box
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out. (Fig.C)

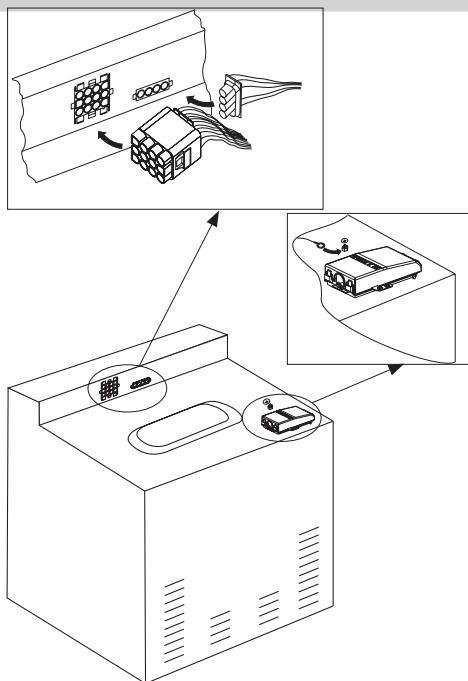


Fig. B

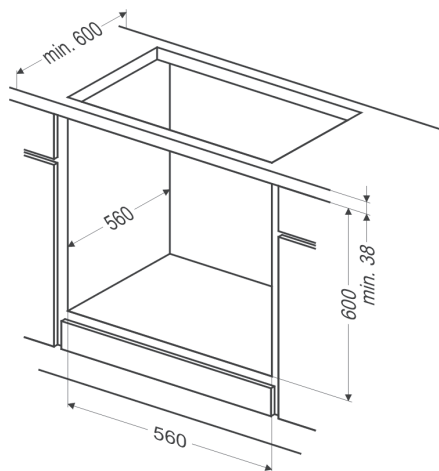


Fig. A

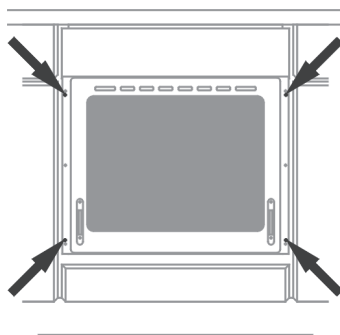


Fig. C

# INSTALLATION

## Electrical connection

### Warning!

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

### Fitting guidelines

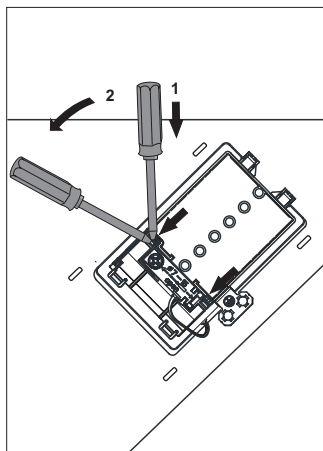
The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V 3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. The appliance can be configured for two phase power supply (400V 2N~50 Hz) by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.

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

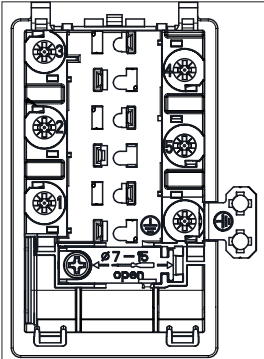
### Warning!

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

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



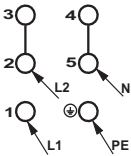
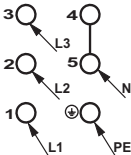
# INSTALLATION



## Connection diagram

Caution! Voltage of heating elements 230V

Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  $\oplus$  PE terminal.

|                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     | Recommended type of connection lead                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                         | For 400 V 2N~50Hz two-phase connection with a neutral conductor, terminals 2-3 are bridged and terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1 and 2-3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal $\oplus$ . | 2N~ | <br>H05VV-F4G4<br>4x 4 mm <sup>2</sup>      |
| 2                                                                                                                                                                                                         | For 400 V 3N~50Hz three-phase connection with a neutral conductor, terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1, 2, and 3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal $\oplus$ .                           | 3N~ | <br>H05VV-F5G1,5<br>5x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| L1, L2, L3 - phase conductors; N - neutral conductor; PE - protective earth (grounding) conductor<br>The arrows in the above diagrams indicate where you need to connect the individual cable conductors. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |                                                                                                                              |

# OPERATION

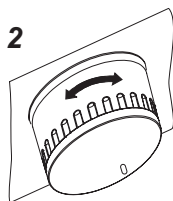
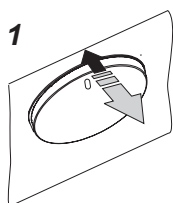
## Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.



## Important!

In ovens equipped with the electronic programmer, the time "0.00" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

**The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer* ). If the current time is not set operation of the oven is impossible.**

The electronic programmer is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second. Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

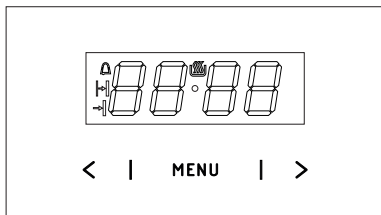
## Important!

To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.



# OPERATION

## Electronic timer\*



- MENU** — select the mode of operation  
> — higher setting sensor  
< — lower setting sensor  
🍳 — appliance on indicator  
🔔 — Kitchen timer  
⏱ — Duration  
⏸ — End Time

### Set current time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing 0.00.

- Touch and hold **MENU** (or simultaneously touch < / >) until you will see 🍳 on the display and the dot below the symbol is flashing,
- Touch < / > within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the 🍳 symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch < / > simultaneously and adjust the current time while the dot below the 🍳 symbol is flashing.

### Note:

The oven can be turned on when you see the 🍳 symbol on the display.

## Kitchen Timer

You can active the Kitchen Timer at any time, regardless of the status of other functions. The Kitchen Timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the Kitchen Timer:

- Touch **MENU**, then the display will show blinking 🔔:
- Use the < / >, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol 🔔. Once the set time elapses, alarm sounds and the 🔔 icon flashes,
- Touch and hold < / > or **MENU** to mute the alarm. The 🔔 will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

### Note!

If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

### Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- Set the function selector knob and the temperature selector knob to your preferred settings,
- Touch **MENU** repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the ⏱ symbol will be flashing,
- Set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the < / > sensors.

The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the ⏱ symbol.

Once the duration time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the ⏱ and ⏸ symbols will be flashing,

\*optional

## OPERATION

- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,
- Touch and hold **< / >** or **MENU** to mute the alarm. The  and  will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

### Delayed timed operation

In order to set the appliance to switch off at a specific time after a set Duration has elapsed, set the Duration and the End Time:

- Touch **MENU** repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the  symbol will be flashing,
- Set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the **< / >**sensors,
- Touch **MENU** repeatedly until the display shows *End* briefly and the  symbol will be flashing,
- Set the End Time using the **< / >**, sensors, a maximum of 23 hours and 59 minutes ahead,
- Set the function selector knob and the temperature selector knob to preferred settings. The  and  functions are now active. The appliance will switch on at End Time minus Duration (i.e. if the set Duration is 1 hour and the set End Time is 14:00, the appliance will automatically switch on at 13:00).

Once the Duration time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the  and  will be flashing,

- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,
- Touch and hold **< / >** or **MENU** to mute the alarm. The  and  will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

### Cancel settings

Timer and delayed timed function settings may be cancelled at any time.

Cancel automatic function settings:

- simultaneously touch the **< / >**, sensors

Cancel timer settings:

- Touch the **MENU** sensor to select the Kitchen Timer,
- simultaneously touch the **< / >** sensors

### Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- Simultaneously touch the **< / >**, sensors
- Touch **MENU** repeatedly to select the ton (tone). The display will be flashing:
- Use the **< / >** sensors to select your preferred tone:  
Use **>** to select the setting 1 to 3  
Use **<** to select the setting 3 to 1

### Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when no controls are touched for 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

- Simultaneously touch the **< / >** sensors,
- Touch **MENU** repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).
- Use the **< / >** sensors to select your preferred brightness:  
Use **>** to select the setting 1 to 9  
Use **<** to select the setting 9 to 1

### Note:

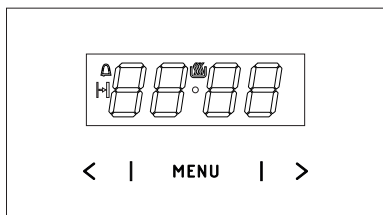
The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

### Night Mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 — 06:00.

# OPERATION

## Electronic timer\*



**MENU** — select the mode of operation

**>** — higher setting sensor

**<** — lower setting sensor

 — appliance on indicator

 — Kitchen timer

 — Duration

### Setting the time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing **0.00**.

- Touch and hold **MENU** (or simultaneously touch **<** / **>**) until you will see  on the display and the dot below the symbol is flashing,
- Touch **<** / **>** within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the  symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch **<** / **>** simultaneously and adjust the current time while the dot below the  symbol is flashing.

#### Note:

The oven can be turned on when you see the  symbol on the display.

\*optional

## Kitchen Timer

You can active the Kitchen Timer at any time, regardless of the status of other functions. The Kitchen Timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the Kitchen Timer:

- Touch **MENU**, then the display will show blinking .
- Use the **<** / **>**, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the  icon flashes,
- Touch and hold **MENU** or simultaneously touch and hold **<** / **>** to mute the alarm, the  will be off and the display will show the current time.

#### Note!

If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

### Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- Set the operation mode knob and the temperature control knob to your preferred settings.
- Touch **MENU** repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the  symbol will be flashing,
- Set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the **<** / **>** sensors.

The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the  symbol.

Once the Duration has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the  symbol will be flashing.

## OPERATION

- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,
- Touch and hold **MENU** or simultaneously touch and hold **< / >** to mute the alarm, the  will be off and the display will show the current time.

### Cancel settings

Timer and Timed operation settings may be cancelled at any time.

Cancel Timed operation settings:

- Simultaneously touch and hold the **< / >** sensors.

Cancel timer settings:

- Touch the **MENU** sensor to select the Kitchen Timer,
- simultaneously touch the **< / >** sensors

### Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- Simultaneously touch the **< / >**, sensors
- Touch **MENU** *repeatedly to select the ton* (tone). The display will be flashing:
- Use the **< / >** sensors to select your preferred tone:  
Use **>** to select the setting 1 to 3  
Use **<** to select the setting 3 to 1

### Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when no controls are touched for 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

- Simultaneously touch the **< / >** sensors,
- Touch **MENU** repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).

- Use the **< / >** sensors to select your preferred brightness:  
Use **>** to select the setting 1 to 9  
Use **<** to select the setting 9 to 1

#### **Note:**

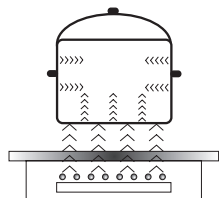
The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

### Night Mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 — 06:00.

## OPERATION

### ► Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.

These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

## OPERATION

---

### The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

**Fan:** protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.

**Temperature sensor:** Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

**Pan detection:** allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

### Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When an suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 1 minutes, the cooking zone will be switched off.

Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



### Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

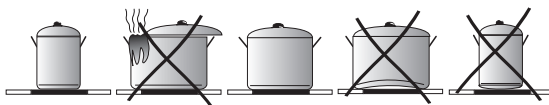
Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time. When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

## OPERATION

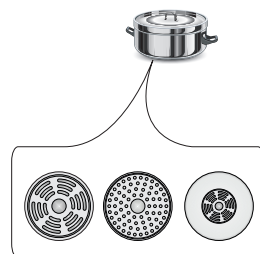
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

### Select cookware for induction cooking



#### Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



## OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                          |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Marking of kitchen cookware</b> |                                                                                                                                                                  | <b>Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.</b> |
|                                    | Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware. |                                                                                          |
| <b>Stainless Steel</b>             | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                          |
|                                    | With the exception of the ferromagnetic steel cookware                                                                                                                                                                                            |                                                                                          |
| <b>Aluminium</b>                   | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                          |
| <b>Cast iron</b>                   | High efficiency                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                          |
|                                    | Caution: cookware can scratch the hob surface                                                                                                                                                                                                     |                                                                                          |
| <b>Enamelled steel</b>             | High efficiency                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                          |
|                                    | Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended                                                                                                                                                                                        |                                                                                          |
| <b>Glass</b>                       | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                          |
| <b>Porcelain</b>                   | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                          |
| <b>Cookware with copper base</b>   | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                          |

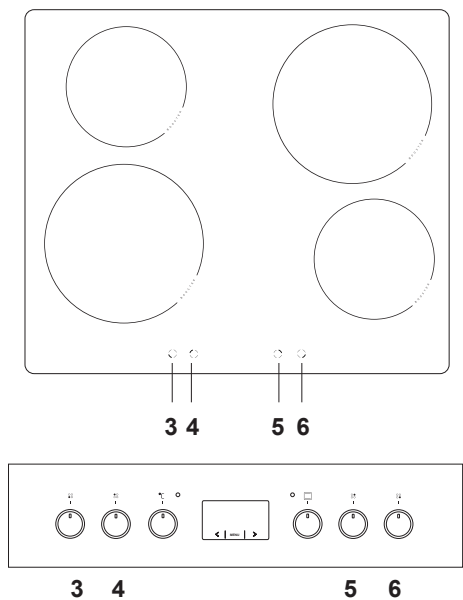
The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

| Cooking zone diameter | The minimum diameter of the bottom of an enamelled steel cookware |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| (mm)                  | (mm)                                                              |
| 160 - 180             | 110                                                               |
| 180 - 200             |                                                                   |
| 210 - 220             | 125                                                               |
| 220 x 190             |                                                                   |
| 260 - 280             |                                                                   |

The minimum diameter of cookware made of materials other than enamelled steel may vary.

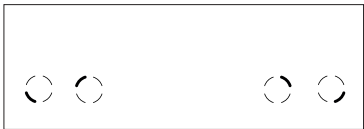


# OPERATION



- [3] Front left cooking zone  
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [4] Back left cooking zone  
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW
- [5] Back right cooking zone  
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [6] Front right cooking zone  
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

When the induction hob is switched off then all the cooking zones are disconnected and the indicators are off.



The cooking zones have variable heating power. The heating power can be adjusted by turning the dial left or right.

| Heating power | Use                                                               |
|---------------|-------------------------------------------------------------------|
| 0             | Switched off Use of residual heat.                                |
| 1-2           | Heating up hot meals.<br>Slow cooking of smaller portions         |
| 3             | Slow cooking on low power                                         |
| 4-5           | Long preparation of larger portions<br>and frying larger portions |
| 6             | Frying, roasting                                                  |
| 7-8           | Frying                                                            |
| 9             | Starting to prepare dishes, frying                                |
| A             | Automatic parboiling function                                     |
| P             | Booster function (extra boost<br>energy for quicker cooking).     |

## Switching on the induction hob

- Switch on the cooking zone using the dial on the control panel.
- The symbols by the knobs indicate which dial operates each cooking zone.
- The desired heating power can be set immediately (1-9).
- The set heating power is also shown on the hob's display.

The indicator lights go out automatically 10 seconds after all the cooking zones are switched off.

# OPERATION

## The child lock function

You can disable any of the cooking zones by activating the child lock function. This protects your children.

Activating the child lock function.

- The child lock function can be activated when all knobs are set to "0" position.
- Simultaneously turn both knobs [3] and [6] to the left and hold for 3 seconds. All the indicators show the "L" symbol. The child lock function has been activated.
- Turning any of the hob's knob causes all the indicators to show the "L".

Deactivate child lock.

- Simultaneously turn both control knobs [3] and [6] to the right to position "P" and hold both knobs at this position for 1 second and then turn both knobs back to "0". The child lock "L" symbol will disappear from displays and child lock will deactivate.



### Important!

After disconnecting from the mains, the child lock function is activated.

## The residual heat indicator **H**

The hob is also equipped with a residual heat indicator "H". Even if a cooking zone is not directly heated, it takes in heat from the base of a pot or pan. As long as the "H" symbol is lit, any residual heat can be used for heating a pot or pan or melting fat. When the indication goes out, you can touch the cooking zone, bearing in mind that it still does not have the ambient temperature.

### Important!

When there is no power, the residual heat indicator does not light up.

## Automatic parboiling function

All four cooking zones are fitted with a special function which allows each of them to start on full heating power regardless of the power currently set. After a certain time the heating power returns to that which is set (from 1 to 8). To use this function, choose the level which is to be used to heat the dish, or to which the power is to return.

The auto parboiling function is useful when...

- dishes are cold at the start of cooking and need intensive heating, so that they can then be cooked on low power so that they do not need to be constantly watched (e.g. beef ragout).

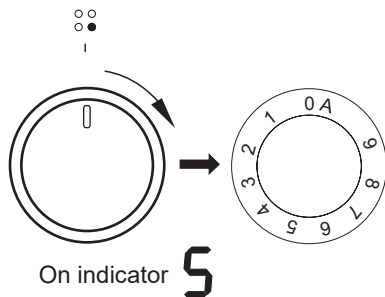
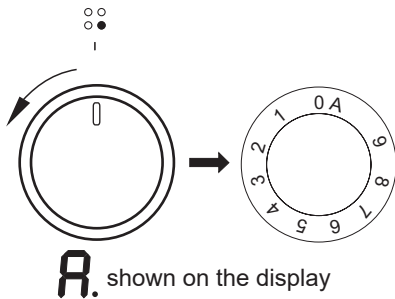
The auto parboiling function is not useful when...

- baking or steaming a dish which needs to be stirred, mixed or have water added;
- you are boiling pasta or dumplings in a large amount of water;
- you are preparing dishes which require long cooking in a pressure cooker.

# OPERATION

Activating the auto parboiling function:

- Set the dial to „A”, then turn it back to the required power. The indicator will alternate between showing the „A” symbol and the chosen power level. After the increased power cooking (e.g. 5) is finished, the cooking zone returns to the power level shown on the display



Instructions:

- If the knob is in the “0” position immediately after selecting the auto parboiling function (i.e. no cooking power level has been set), the auto parboiling function switches off after three seconds.
- Removing a pan from a cooking zone and replacing it on the same cooking zone within ten minutes does not cancel the set auto parboiling function.

The cooking zone is switched on at full power for a time depending on the heat setting selected, and is then switched back to the heat setting set.

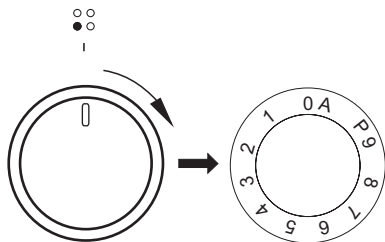
| Cooking heat level | Time automatic parboiling function is active (seconds) |
|--------------------|--------------------------------------------------------|
| 1                  | 48                                                     |
| 2                  | 144                                                    |
| 3                  | 230                                                    |
| 4                  | 312                                                    |
| 5                  | 408                                                    |
| 6                  | 120                                                    |
| 7                  | 168                                                    |
| 8                  | 216                                                    |
| 9                  | -                                                      |

# OPERATION

## Booster function

“P” setting is for the “Booster” function (extra boost energy for quicker cooking).  
“P” will appear in the respective cooking zone display if Booster is activated.

Booster can be switched off by turning the selector knob to “9” or “0”.



## Limiting the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heating power level selected. If you do not change the heating power level for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, we you switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

| Cooking heat level | Maximum operating time (min) |
|--------------------|------------------------------|
| 1                  | 480                          |
| 2                  | 480                          |
| 3                  | 300                          |
| 4                  | 300                          |
| 5                  | 300                          |
| 6                  | 90                           |
| 7                  | 90                           |
| 8                  | 90                           |
| 9                  | 90                           |
| P                  | 10                           |

## OPERATION

### Oven functions and operation.

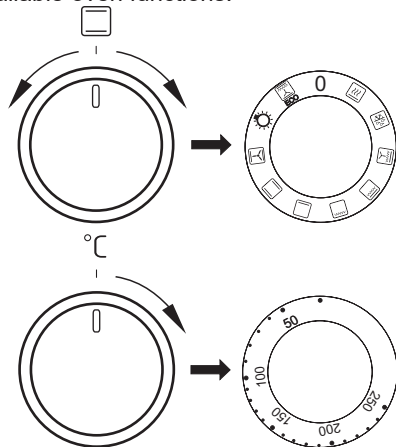
#### Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

- Gently press and release a knob which will pop out,
- Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”.

#### Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

**0** Oven is off



#### Rapid Preheating

Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



#### Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



#### Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



#### Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



#### Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

## OPERATION



### Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



### Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



### Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



### Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



**ECO**

### ECO Heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

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

# OPERATION

---

## Use of the grill

---

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill   ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

**For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.**

### **Warning!**

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

---

### Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

### Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.



## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

### ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

### Recommended setting for ECO Heating

| Type of dish              | Oven functions                                                                        | Temperature (°C) | Level | Time in minutes |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|-----------------|
| Sponge cake               |  ECO | 180 - 200        | 2 - 3 | 50 - 70         |
| Yeast cake/<br>Pound cake |  ECO | 180 - 200        | 2     | 50 - 70         |
| Fish                      |  ECO | 190 - 210        | 2 - 3 | 45 - 60         |
| Beef                      |  ECO | 200 - 220        | 2     | 90 - 120        |
| Pork                      |  ECO | 200 - 220        | 2     | 90 - 160        |
| Chicken                   |  ECO | 180 - 200        | 2     | 80 - 100        |

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

| Type of dish              | Type of heating                                                                    | Temperature (°C)        | Level | Time (min.)           |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sponge cake               |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Sponge cake               |   | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Yeast cake/<br>Pound cake |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Yeast cake/<br>Pound cake |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                     |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Fish                      |   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Fish                      |   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Sausages                  |   | 230 - 250               | 4     | 14 - 18               |
| Beef                      |   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Pork                      |   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Chicken                   |   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Chicken                   |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Vegetables                |   | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Vegetables                |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

<sup>1)</sup> Preheat

<sup>2)</sup> Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

### Baking

| Type of dish        | Accessory                                           | Level                                                                             | Type of heating                                                                     | Temperature (°C)        | Baking time <sup>2)</sup> (min.) |
|---------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Small cakes         | Baking tray                                         | 3                                                                                 |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                         | 3                                                                                 |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                         | 3                                                                                 |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray<br>Roasting tray                        | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray                   |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>            |
| Shortbread          | Baking tray                                         | 3                                                                                 |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                         | 3                                                                                 |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                         | 3                                                                                 |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray<br>Roasting tray                        | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray                   |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
| Fatless sponge cake | Wire rack +<br>black baking tin<br>diameter 26cm    | 3                                                                                 |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>            |
| Apple pie           | Wire rack + 2<br>black baking tins<br>diameter 20cm | 2<br>black baking tins placed<br>after the diagonal,<br>back right,<br>front left |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>            |

<sup>1)</sup>Preheat, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup>The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

### Grilling

| Type of dish      | Accessory                                   | Level                              | Type of heating                                                                   | Temperature (°C)  | Time (min.)                         |
|-------------------|---------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| White bread toast | Wire rack                                   | 4                                  |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                   | Wire rack                                   | 4                                  |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Beef burgers      | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 4 - wire rack<br>3 - roasting tray |  | 250 <sup>1)</sup> | 1st side 10 - 15<br>2nd side 8 - 13 |

<sup>1)</sup>Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup>Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

### Roasting

| Type of dish  | Accessory                                   | Level                              | Type of heating                                                                   | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---------------|---------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Whole chicken | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>1 - roasting tray |  | 180 - 190        | 70 - 90     |
|               | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>1 - roasting tray |  | 180 - 190        | 80 - 100    |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

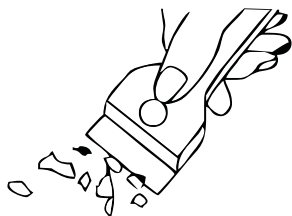
---

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

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

### Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.



*Scraper for cleaning the hob*

**Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.**

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Steam Cleaning function:**
  - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

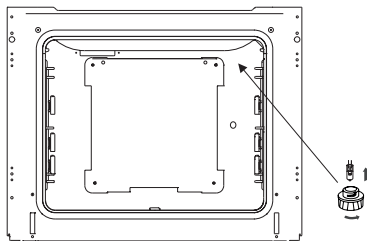
#### Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

### Replacing the halogen bulb in the oven

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.



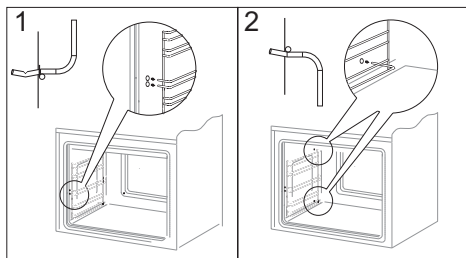
*Oven lighting*

**Note! Make sure not to touch the halogen directly with your fingers.**

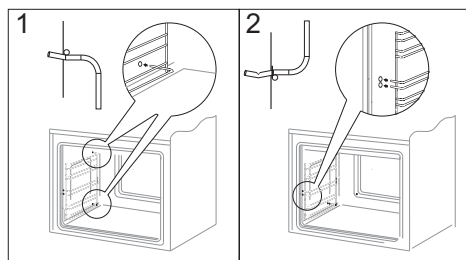
## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



*Removing wire shelf supports*

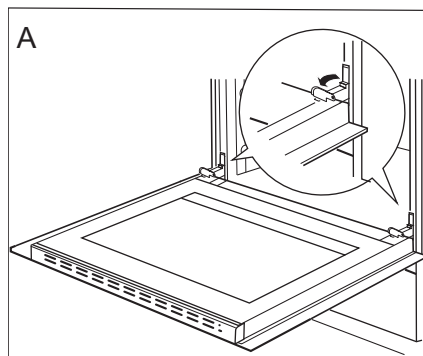


*Installing wire shelf supports*

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Door removal

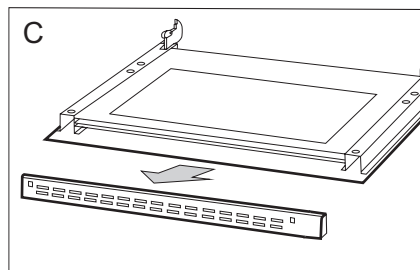
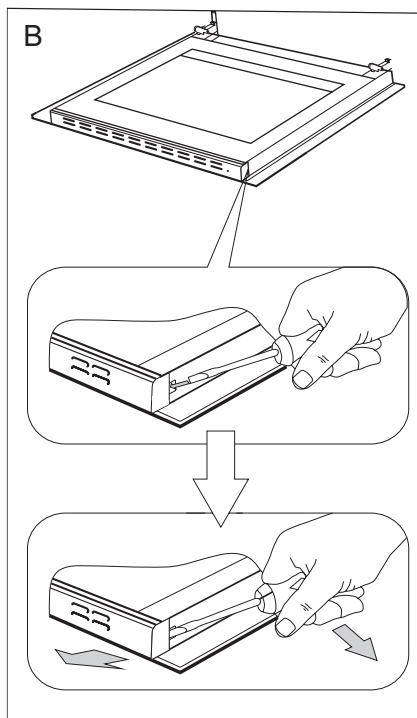
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



*Tilting the hinge safety catches*

### Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)





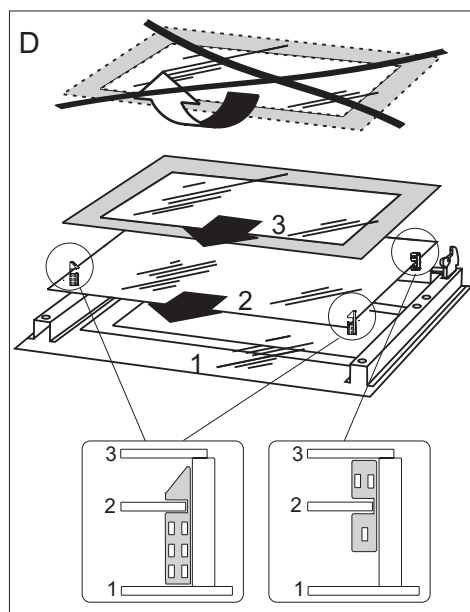
## CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

**Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time.** In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



*Removal of the internal glass panel*

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

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

### Caution!

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

## OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

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

| PROBLEM                                 | REASON                                                                            | ACTION                                                                            |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. The appliance does not work.         | Break in power supply.                                                            | Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one. |
| 2. The programmer display shows "0:00". | The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut. | Set the current time (see ' <i>Use of the programmer</i> ').                      |
| 3. The oven lighting does not work.     | The bulb is loose or damaged.                                                     | Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').   |

# TECHNICAL DATA

|                                                 |                             |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| Voltage rating                                  | 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz |
| Power rating                                    | max. 10,9 kW                |
| Cooker dimensions H/W/D                         | 85 / 60 / 60 cm             |
| Power consumption in standby mode [W]           | 0,5                         |
| Power consumption in off-mode [W]               | -                           |
| Power consumption in networked standby mode [W] | -                           |
| Automatic standby/off time [min]                | -                           |

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

|                                                                  |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Forced air circulation ECO (ring heater + fan)                   |  |
| Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan) |  |
| Conventional mode ECO (bottom heater + top)                      |  |

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

## Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive **2014/35/EC**,
- Electromagnetic Compatibility Directive **2014/30/EC**,
- ErP Directive **2009/125/EC**,

and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

# GEACHTE KLANT,

---

*De fornuizen combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen dit fornuis kunnen bedienen.*

*Voor het ingepakt werd en de fabriek verliet, werd dit fornuis bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.*

*Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.*

*Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.*

## **Opgelet!**

*Het fornuis mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.*

*Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.*

*De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.*

**Informatie over het product met betrekking tot Verordening (EU) Nr. 65/2014 en Verordening (EU) Nr. 66/2014, is te vinden op de laatste pagina's van de gebruikershandleiding of in ander gedrukte documenten die bij het product worden geleverd.**

## INHOUDSTAFEL

---

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| <b>Veiligheidsinstructies</b> .....                 | 45 |
| <b>Beschrijving van het toestel</b> .....           | 50 |
| <b>Installatie</b> .....                            | 52 |
| <b>Bediening</b> .....                              | 58 |
| <b>Bakken in de oven – praktische tips</b> .....    | 75 |
| <b>Testgerechten</b> .....                          | 78 |
| <b>Reiniging en onderhoud van het fornuis</b> ..... | 80 |
| <b>Technische gegevens</b> .....                    | 85 |

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

**Attentie.** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

**Attentie.** Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

**Attentie.** Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

**Attentie.** Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.

## VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

---

Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.

Schakel de kookplaat na afloop van het gebruik uit met de regelaar, vertrouw niet op de pandetectie.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.

Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

**Attentie.** Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

**Attentie.** Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

# VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

---

- Wees bijzonder voorzichtig als er kinderen in de buurt van het fornuis zijn, want ze kennen de bedieningsprincipes van het fornuis niet. De hete branders van de gaskookplaat, de ovenkamer, het rooster, de ruit van de deur, en potten en pannen met hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken!
- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven of de kookplaat, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat het fornuis niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting of overkoken.
- Zorg ervoor dat de kookplaat niet vuil wordt of onderloopt door overlopende spijzen. Eventueel vuil moet onmiddellijk verwijderd worden.
- Plaats geen potten of pannen met een natte bodem op de hete kookvelden, want dit kan onomkeerbare wijzigingen aan de plaat veroorzaken (onverwijderbare vlekken).
- Gebruik enkel potten en pannen die volgens de aanwijzingen van de producent geschikt zijn om te koken op een keramische plaat.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, moet het toestel van het stroomnet ontkoppeld worden om elektrocutie te vermijden.
- Schakel de kookplaat niet aan zonder er eerst een pot of pan op te plaatsen.
- Het is verboden om potten of pannen met scherpe randen te gebruiken, want die kunnen de keramische plaat beschadigen
- Kijk niet naar de halogene kookvelden terwijl ze opwarmen (als ze niet afgedekt zijn met een pot of pan).
- Plaats geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven, en geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 25 kg op de kookplaat.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Het is verboden om een fornuis met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet het fornuis van het stroomnet ontkoppeld worden en moet het defect gemeld worden voor herstelling.
- Er mogen geen toestellen voor reiniging met stoom gebruikt worden om het fornuis te reinigen.
- **Personen met ingeplante toestellen die lichaamsfuncties ondersteunen (bv. een pacemaker, een insulinepomp of een hoorapparaat) moeten er zich van vergewissen, dat de werking van deze toestellen niet verstoord wordt door de inductieplaat (de inductieplaat werkt binnen het frequentiebereik 20-50 kHz).**
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden.  
Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we

daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

● **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**

Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.

● **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

● **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

● **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.

● **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

**Opgelet!** Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

● **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

● **Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.



## UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriendelijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

## RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN

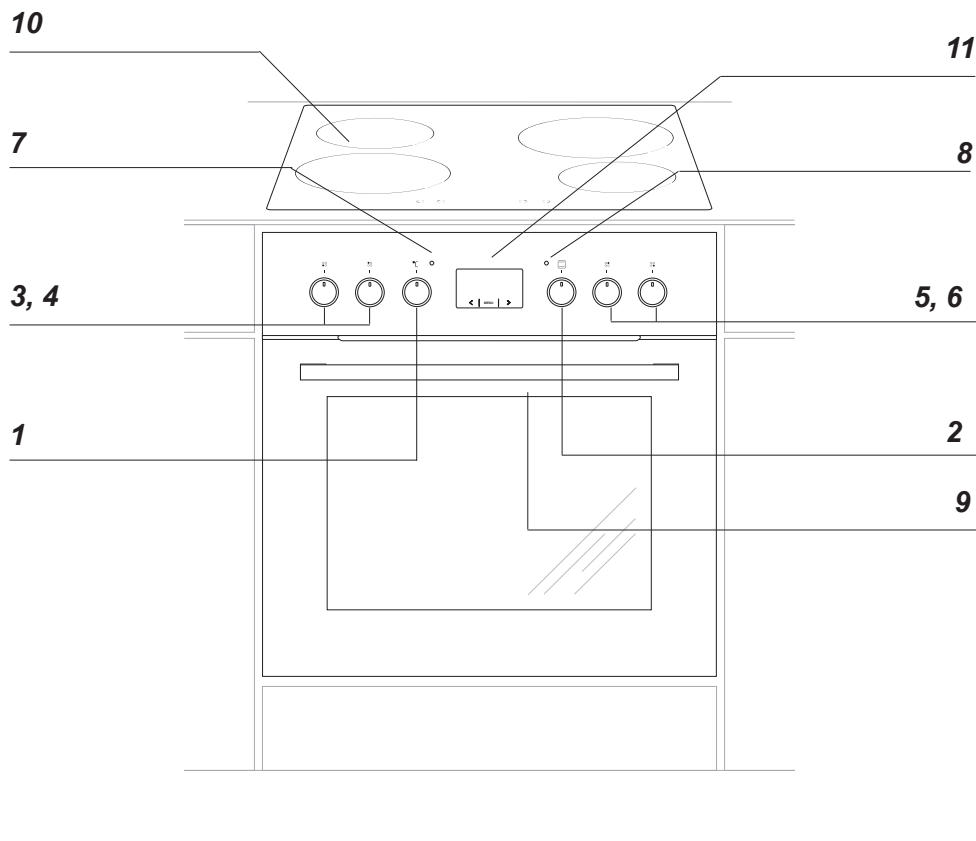


Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

## BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

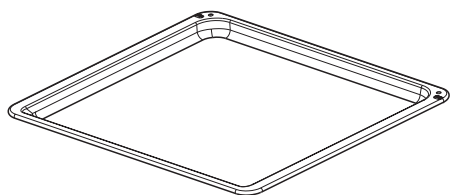


- 1** Draaiknop van de temperatuurregelaar
- 2** Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven
- 3, 4, 5, 6** Draaiknoppen voor de bediening van de kookplaten
- 7** Controlelampje van de temperatuurregelaar **L**
- 8** Controlelampje voor de werking van het fornuis **R**
- 9** Greep van de deur van de oven
- 10** Keramische plaat
- 11** Elektronische programmator

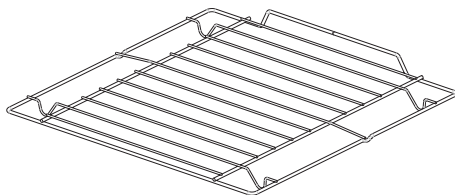
## KENMERKEN VAN HET TOESTEL

---

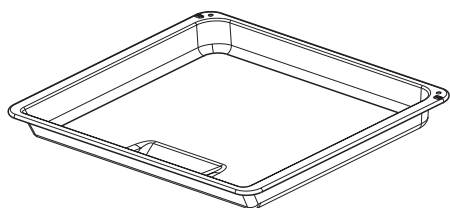
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak\**

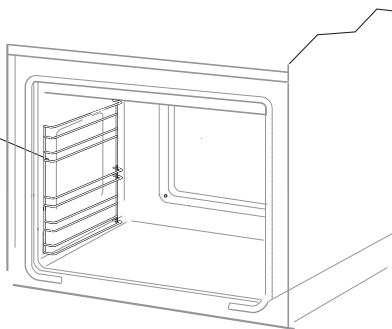


*Grillrooster  
(droogrekje)*



*Bakplaat voor gebrad\**

*Laddertjes*

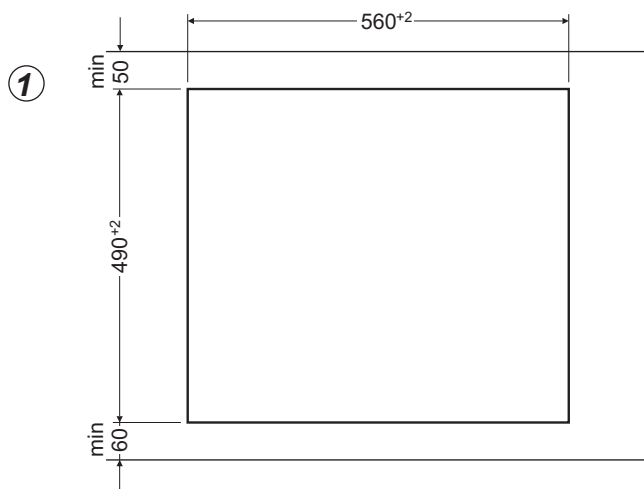


*\*Bepaalde modellen*

# INSTALLATIE

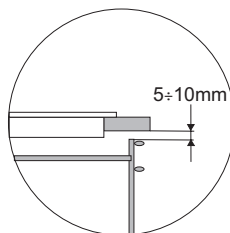
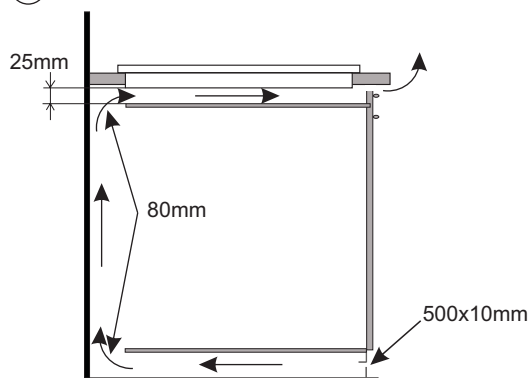
## Vorbereitung van het meubelblad om de plaat in te bouwen

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen. Het fornuis is ontworpen volgens klasse Y, d.w.z. dat het aan één zijde ingebouwd kan worden tegen een hoog meubel of een muur.
- Het meubelblad moet tussen 28 en 40 mm dik en minimum 600 mm diep zijn. Het blad moet vlak zijn en goed waterpas staan. Het blad moet aan de kant van de muur afgedicht en beveiligd zijn tegen insijpelend water en vocht.
- De afstand tussen de rand van de opening en de rand van het blad moet vooraan min. 60 mm en achteraan min. 50 mm bedragen.
- De bekleding en lijm die voor de inbouwmeubelen gebruikt zijn, moeten tegen een temperatuur van 100°C bestand zijn. Als deze voorwaarde niet voldaan is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding loskomen.
- De randen van de opening moeten beveiligd worden met vochtbestendig materiaal.
- De opening in het blad moet volgens de afmetingen op fig. 1 gemaakt worden.
- In het achterste gedeelte van de beschermplaat moet een opening worden gemaakt die minimaal 80 mm breed is (Afb. 1a).

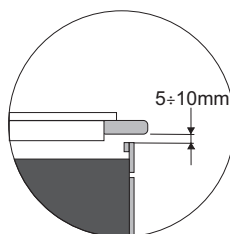
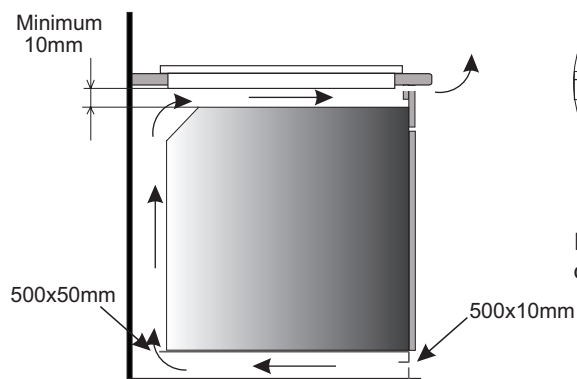


# INSTALLATIE

1a



Inbouw in het blad van het ondersteunende kastje



Inbouw in het werkblad boven een oven met ventilatie

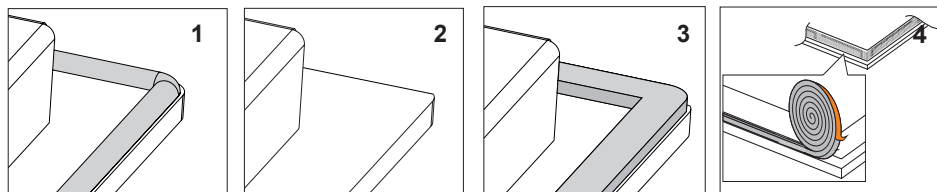


Het is verboden om de plaat boven een oven zonder ventilatie te installeren.

# INSTALLATIE

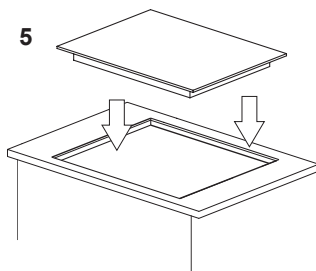
## Aanbrengen van de pakking

Afhankelijk van het model is de pakking door de fabrikant aangebracht (fig. 1). Als de pakking niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk: Voordat u het apparaat in de aanrechtopening installeert, dient u de meegeleverde pakking op de onderzijde van de plaat aan te brengen (fig. 2). Verwijder daartoe eerst de beschermfolie van de pakking en plak deze vervolgens zo dicht mogelijk tegen de rand van de plaat (fig. 3, 4).



 **Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.**

Plaats de kookplaat symmetrisch in de meubelopening, zodanig dat de spleten tussen de kookplaat en de rand van het werkblad aan alle kanten gelijk zijn (fig. 5).



# INSTALLATIE

## Montage van de oven:

- bereid de montageopening voor de oven voor in het meubel volgens de afmetingen die op de figuur aangeduid zijn (fig.A),
- sluit de oven aan op het stroomnet terwijl de stroom uitgeschakeld is,
- schuif de oven gedeeltelijk in de voorbereide opening in het meubel en sluit de oven aan op de kookplaat (fig.B).
- de aardkabel van de plaat (geel-groen) moet verbonden worden met de aardklem van de oven (aangeduid met  $\oplus$ ) die zich bij de aansluiting bevindt.
- schuif de oven volledig in de opening en beveilig hem tegen uitschuiven met behulp van vier schroeven op de plaatsen die op de figuur aangeduid zijn (fig.C).

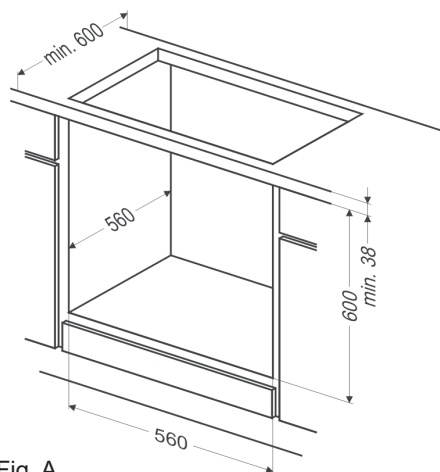


Fig. A

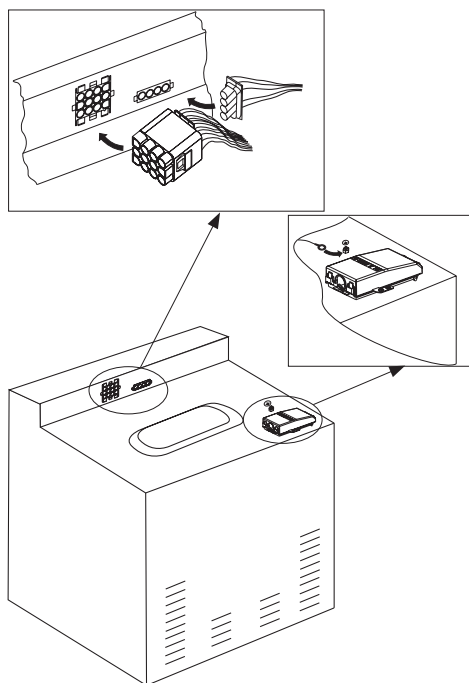


Fig. B

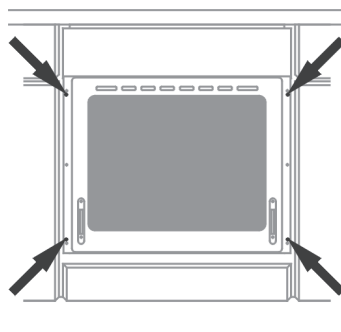


Fig. B

# INSTALLATIE

## Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie

### Opgelet!

De plaat mag enkel op de elektrische installatie aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties. Het is verboden om zelfstandig wijzigingen of aanpassingen aan te brengen aan de elektrische installatie.

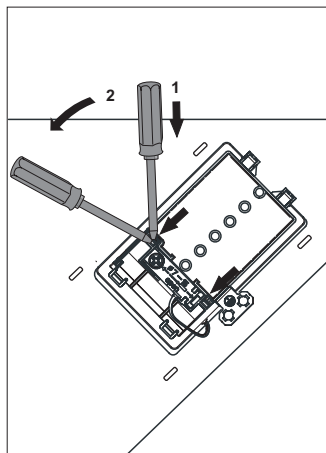
### Instructies voor de installateur

Het fornuis is in de fabriek aangepast aan voeding met driefasige wisselstroom (400V 3N~50Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen van het fornuis bedraagt 230V. De keuken kan aan een tweefasige voeding (400V 2N~50Hz) worden aangepast door de klemmen op de aansluitstrip overeenkomstig het aansluitschema te overbruggen. Er is ook een aansluitschema bij de aansluiting van het fornuis geplaatst. De contactstrip is bereikbaar nadat u het deksel van de aansluiting wegneemt door de klemmen te deblokken met een platte sleutel. Vergeet niet een gepaste leiding te kiezen volgens het soort aansluiting en het nominale vermogen van het fornuis.

De aansluitleiding moet gemonteerd worden op de steun voor de aansluiting van het fornuis. **Opgelet!**

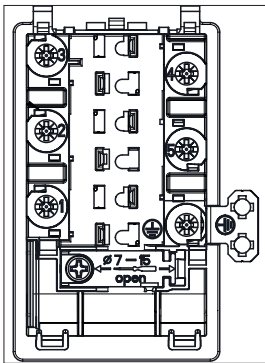
Vergeet niet het aardingscircuit aan te sluiten op de klem van de contactstrip, die aangegeven is met het teken  $\oplus$ . De elektrische installatie die het fornuis van stroom voorziet, moet beveiligd zijn met een gepaste zekering die de stroom afsluit in noodgevallen. De afstand tussen de werkcontacten van de zekering moet min. 3 mm bedragen.

Voordat u het fornuis op de elektrische installatie aansluit, moet u de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema lezen.





INSTALLATIE



Schema met mogelijke aansluitingen

Opgelet! Spanning van de verwarmingselementen 230V

Opgelet! Bij elke aansluitingsvariant moet de aardingsleiding aangesloten zijn op de klem PE

Aanbevolen soort aansluitleiding

|   |                                                                                                                                                                                                        |     |  |                                        |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|----------------------------------------|
| 1 | Voor het 400V 2N~50Hz lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, de faseleidingen aan 1, 2 en 3, nulleiding aan 4, de aardleiding aan . | 2N~ |  | H05VV-F4G4<br>4x 4 mm <sup>2</sup>     |
| 2 | Voor het 400V 3N~50Hz lichtnet een driefasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbrug verbindt de klemmen 4-5, de faseleidingen aan 1, 2 en 3, nulleiding aan 4, de aardleiding aan .            | 3N~ |  | H05VV-F5G1,5<br>5x 1,5 mm <sup>2</sup> |

L1, L2, L3 - faseleidingen; N - nulleiding; PE - aardleiding  
De pijlen in bovenstaande diagrammen geven aan waar de draden zijn aangesloten.

# BEDIENING

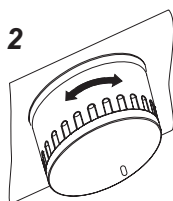
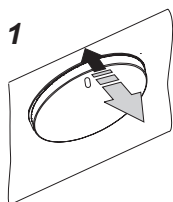
## voor u de oven voor de eerste maal aanschakelt

- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

De draaiknoppen zijn “verborgen” in het bedieningspaneel, om een functie te kiezen gaat u als volgt tewerk:

1. druk zachtjes de draaiknop in en laat hem weer los,

2. stel de gewenste functie in. De aanduiding rond de draaiknop komt overeen met de opeenvolgende functies die door de oven uitgevoerd kunnen worden.



### Attentie!

In ovens die zijn uitgerust met de elektronische programmeerfunctie, verschijnt na aansluiting op het lichtnet op het display de pulserende tijdsaanduiding „0:00”.

**Stel de actuele tijd van de programmeerfunctie in. (Zie bediening van de programmeerfunctie) De oven werkt niet als u de actuele tijd niet instelt.**

### Belangrijk!

De elektronische programmeerfunctie is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tip-toetsen).

Elke aanraking van een sensor gaat gepaard met een geluidssignaal.

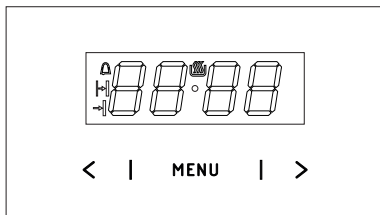
Houd de oppervlakte van de sensors schoon.

### Belangrijk!

Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

# BEDIENING

## Voor de elektronische programmator\*



**MENU** - tiptoets voor keuze werkingsmodus

**>** - Plus-tiptoets

**<** - Min-tiptoets

- symbool klaar voor werking

- symbool kookwekker

- symbool werkingsduur

- symbool eindtijd werking

### Instelling van de actuele tijd

Na aansluiting op het lichtnet of opnieuw inschakelen na een stroomstoring toont de display de knipperende cijfers 0.00,

- Houd de tiptoets **MENU** (of tegelijkertijd de tiptoetsen **< / >**) ingedrukt, totdat het symbool verschijnt op de display, de punt onder het symbool gaat knipperen,
- Stel binnen 7 s de actuele tijd in met de tiptoetsen **< / >**.

Ca. 7 s na het instellen van de tijd worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt de punt onder het symbool met knipperen.

U kunt de tijd corrigeren door later tegelijker-tijd de tiptoetsen **< / >** in te drukken; zolang de punt onder het symbool knippert kunt u de actuele tijd corrigeren.

### Attentie!

U kunt de oven aanzetten nadat het symbool op de display is verschenen.

\*Bepaalde modellen

## Kookwekker

De kookwekker kan op ieder moment worden geactiveerd, onafhankelijk van de activiteit van andere functies. De kooktijd kan worden ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.

Om de kookwekker in te stellen:

- Druk op de tiptoets **MENU**, op de display knippert het symbool .
- Stel de tijd van de kookwekker in met de tiptoetsen **< / >**, op de display worden de ingestelde tijd van de kookwekker en de actieve functie getoond, na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en knippert .
- Houd de tiptoetsen **< / >** of **MENU** ingedrukt om het signaal uit te schakelen, het symbool dooft en de display toont na circa 7 s de actuele tijd.

### Attentie!

Als het geluidssignaal niet handmatig wordt uitgezet, schakelt het zichzelf na circa 7 minuten automatisch uit.

### Halfautomatische werking

Als u wilt dat de oven op een bepaalde tijd uitschakelt, handelt u als volgt:

- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de positie waarin de oven moet werken,
- Druk op de tiptoets **MENU** totdat op de display kort *dur* verschijnt en het symbool gaat knipperen,
- Stel de gewenste werkingstijd in met de tiptoetsen **< / >** binnen een bereik van 1 minuut tot 10 uur.

De ingestelde tijd wordt na circa 7 s in het geheugen opgeslagen, het display toont opnieuw de actuele tijd terwijl het symbool is verlicht.

## BEDIENING

Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de functie automatisch uit, het geluidssignaal klinkt en de symbolen  en  gaan knipperen,

- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de positie uitgeschakeld,
- Houd de tiptoetsen **< / >** of **MENU** ingedrukt om het signaal uit te schakelen, de symbolen  en  doven en de display toont na circa 7 s de actuele tijd.

### Automatische werking

Als de oven voor een bepaalde werkingsduur moet worden ingeschakeld en op het ingestelde tijdstip moet worden uitgeschakeld, moet u de werkingsduur en de eindtijd instellen:

- Druk op de tiptoets **MENU** totdat op de display kort *dur* verschijnt en het symbool  gaat knipperen,
- stel de gewenste werkingstijd in met de tiptoetsen **< / >** als voor halfautomatische werking,
- Druk op de tiptoets **MENU** totdat op de display kort *End* verschijnt en het symbool  gaat knipperen,
- Stel de uitschakeltijd (eindtijd werking) in met de tiptoetsen **< / >**, deze is beperkt tot een tijd van 23 uur en 59 minuten,
- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de gewenste positie waarin de oven moet werken. De symbolen  en  zijn actief, de werking van de oven start op het tijdstip dat het resultaat is van het verschil tussen de ingestelde eindtijd en de ingestelde werkingstijd (bv. de ingestelde werkingstijd is 1 uur, de ingestelde eindtijd 14:00, de oven schakelt automatisch in om 13:00 uur).

Na het bereiken van de ingestelde eindtijd schakelt de oven automatisch uit, het geluidssignaal klinkt en de symbolen  en  gaan knipperen,

- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de positie uitgeschakeld,
- Houd de tiptoetsen **< / >** of **MENU** ingedrukt om het signaal uit te schakelen, de symbolen  en  doven en de display toont na circa 7 s de actuele tijd.

### Wissen instellingen

U kunt de instelling van de kookwekker of de functie automatische werking op ieder moment wissen.

Wissen instellingen automatische werking:

- Druk tegelijkertijd op de tiptoetsen **< / >**;

Wissen instellingen kookwekker:

- Kies met de tiptoets **MENU** de kookwekkerfunctie,
- Druk opnieuw op de tiptoetsen **< / >**;

### De toon van het geluidssignaal wijzigen

U kunt de toon van het geluidssignaal als volgt wijzigen:

- Druk tegelijkertijd op de tiptoetsen **< / >**;
- Kies met de tiptoets **MENU** de functie *ton*, de aanduidingen gaan knipperen:
- Kies met de tiptoetsen **< / >** de gewenste toon:  
binnen het bereik van 1 naar 3 met de tiptoets **>**.  
binnen het bereik van 3 naar 1 met de tiptoets **>**.

# BEDIENING

---

## Wijzigen van de helderheid van de display

Het is mogelijk om de helderheid van de display te wijzigen in het bereik van 1 tot 9, waarbij 1 de donkerste instelling is en 9 de helderste. De ingevoerde waarde is van toepassing wanneer de klok inactief is (nl. als de gebruiker gedurende ten minste 7 seconden geen van de tiptoetsen heeft aangeraakt).

U kunt de helderheid van de display op de volgende wijze veranderen:

- Druk tegelijkertijd op de tiptoetsen **< / >**,
- Kies met de tiptoets **MENU** de functie *bri* (met de eerste keer indrukken krijgt u de functie *ton*, met de tweede de functie *bri*).
- Kies met de tiptoetsen **< / >** de gewenste helderheid:  
binnen het bereik van 1 naar 9 met de tiptoets **>**.  
binnen het bereik van 9 naar 1 met de tiptoets **>**.

### Attentie!

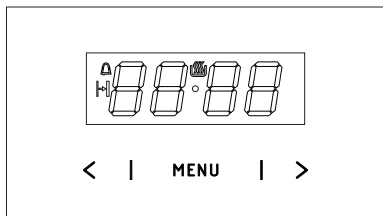
Wanneer de klok actief is (nl. als de gebruiker de sensor binnen de afgelopen 7 seconden heeft aangeraakt), is de helderheid van het scherm maximaal.

### Nachtmodus

Van 22:00 tot 6:00 uur vermindert de klok automatisch de helderheid.

# BEDIENING

## Voor de elektronische programmator\*



**MENU** - tiptoets voor keuze werkingsmodus

**>** - Plus-tiptoets

**<** - Min-tiptoets

 - symbool klaar voor werking

 - symbool kookwekker

 - symbool werkingsduur

### Instelling van de actuele tijd

Na aansluiting op het lichtnet of opnieuw inschakelen na een stroomstoring toont de display de knipperende cijfers 0.00,

- Houd de tiptoets **MENU** (of tegelijkertijd de tiptoetsen **< / >**) ingedrukt, totdat het symbool  verschijnt op de display, de punt onder het symbool gaat knipperen,
- Stel binnen 7 s de actuele tijd in met de tiptoetsen **< / >**.

Ca. 7 s na het instellen van de tijd worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt de punt onder het symbool  met knipperen.

U kunt de tijd corrigeren door later tegelijker-tijd de tiptoetsen **< / >** in te drukken; zolang de punt onder het symbool  knippert kunt u de actuele tijd corrigeren.

### Attentie!

U kunt de oven aanzetten nadat het symbool  op de display is verschenen.

\*Bepaalde modellen

## Kookwekker

De kookwekker kan op ieder moment worden geactiveerd, onafhankelijk van de activiteit van andere functies. De kooktijd kan worden ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.

Om de kookwekker in te stellen:

- Druk op de tiptoets **MENU**, op de display knippert het symbool .
- Stel de tijd van de kookwekker in met de tiptoetsen **< / >**, op de display worden de ingestelde tijd van de kookwekker en de actieve functie  getoond, na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en knippert .
- Om het geluidssignaal uit te schakelen raakt u de tiptoets **MENU** of de beide tiptoetsen **< / >** tegelijkertijd aan, het symbool  dooft en de display toont de actuele tijd.

### Attentie!

Als het geluidssignaal niet handmatig wordt uitgezet, schakelt het zichzelf na circa 7 minuten automatisch uit.

### Werkingsduur

Als u wilt dat de oven op een bepaalde tijd uitschakelt, handelt u als volgt:

- Om de functie werkingsduur in te schakelen, zet u de functiekноп van de oven op de door u gekozen functie en de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Druk op de tiptoets **MENU** totdat op de display kort *dur* verschijnt en het symbool  gaat knipperen,
- Stel de gewenste werkingstijd in met de tiptoetsen **< / >** binnen een bereik van 1 minuut tot 10 uur.

## BEDIENING

De ingestelde tijd wordt na circa 7 s in het geheugen opgeslagen, het display toont opnieuw de actuele tijd terwijl het symbool  is verlicht.

Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de oven automatisch uit, het geluidssignaal klinkt en het symbool  gaat knipperen.

- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de positie uitgeschakeld,
- Om het geluidssignaal uit te schakelen raakt u de tiptoets **MENU** of de beide tiptoetsen **< / >** tegelijkertijd aan, het symbool  dooft en de display toont de actuele tijd.

### Wissen instellingen

U kunt de instelling van de kookwekker of de werkingsduur op ieder moment wissen.

- Om de werkingsduur te wissen raakt u de tiptoetsen **< / >** tegelijkertijd aan.

Wissen instellingen kookwekker:

- Kies met de tiptoets **MENU** de kookwekkerfunctie,
- Druk opnieuw op de tiptoetsen **< / >**;

### De toon van het geluidssignaal wijzigen

U kunt de toon van het geluidssignaal als volgt wijzigen:

- Druk tegelijkertijd op de tiptoetsen **< / >**;
- Kies met de tiptoets **MENU** de functie *ton*, de aanduidingen gaan knipperen:
- Kies met de tiptoetsen **< / >** de gewenste toon:  
binnen het bereik van 1 naar 3 met de tiptoets **>**.  
binnen het bereik van 3 naar 1 met de tiptoets **>**.

### Wijzigen van de helderheid van de display

Het is mogelijk om de helderheid van de display te wijzigen in het bereik van 1 tot 9, waarbij 1 de donkerste instelling is en 9 de helderste. De ingevoerde waarde is van toepassing wanneer de klok inactief is (nl. als de gebruiker gedurende ten minste 7 seconden geen van de tiptoetsen heeft aangeraakt).

U kunt de helderheid van de display op de volgende wijze veranderen:

- Druk tegelijkertijd op de tiptoetsen **< / >**,
- Kies met de tiptoets **MENU** de functie *bri* (met de eerste keer indrukken krijgt u de functie *ton*, met de tweede de functie *bri*).
- Kies met de tiptoetsen **< / >** de gewenste helderheid:  
binnen het bereik van 1 naar 9 met de tiptoets **>**.  
binnen het bereik van 9 naar 1 met de tiptoets **>**.

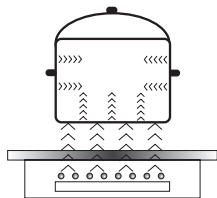
### Attentie!

Wanneer de klok actief is (nl. als de gebruiker de sensor binnen de afgelopen 7 seconden heeft aangeraakt), is de helderheid van het scherm maximaal.

### Nachtmodus

Van 22:00 tot 6:00 uur vermindert de klok automatisch de helderheid.

### Principes van de werking van een inductieveld



De elektrische generator voedt de spoel die in het apparaat is geplaatst.

Deze spoel genereert een magnetisch veld dat wordt doorgegeven aan het kookgerei.

Het magnetische veld veroorzaakt dat het kookgerei opwarmt.

Dit systeem vereist het gebruik van kookgerei dat gevoelig is voor de werking van een magnetisch veld.

De inductietechnologie heeft twee grote voordelen:

- de warmte wordt uitsluitend door het kookgerei overgedragen, het is mogelijk de warmte maximaal aan te wenden;
- het warmtetraagheidsverschijnsel treedt niet op, omdat het kookproces automatisch begint op het moment dat het kookgerei op de kookplaat wordt gezet en eindigt, zodra hij weer van de kookplaat wordt afgehaald.

Bij normaal gebruik van de inductiekookplaat kunt u verschillende geluiden horen die geen invloed hebben op de werking van de kookplaat.

- Fluittoon met een lage frequentie. Dit geluid hoort u wanneer het kookgerei leeg is. Zodra u het gerei vult met water of een gerecht stopt het.
- Fluittoon met een hoge frequentie. Dit geluid ontstaat bij maximaal vermogen in kookgerei dat is opgebouwd uit meerdere lagen van verschillende materialen. Dit geluid is ook hoorbaar wanneer u tegelijkertijd twee of meer kookzones op maximaal vermogen gebruikt. Het geluid verdwijnt of wordt minder intensief zodra u het vermogen verlaagt.
- Krakend geluid. Dit geluid ontstaat in kookgerei dat is opgebouwd uit meerdere lagen van verschillende materialen. De intensiteit van het geluid hangt af van de kookwijze.
- Zoemend geluid. Dit geluid ontstaat tijdens de werking van de koelventilator voor de elektronische componenten.

De geluiden die hoorbaar kunnen zijn bij juiste exploitatie worden veroorzaakt door de werking van de koelventilator, de afmetingen van het kookgerei en het materiaal waarvan het is gemaakt, de bereidingswijze van het gerecht en het toegepaste vermogen.

Deze geluiden zijn een normaal verschijnsel en betekenen niet dat de kookplaat defect is.



## BEDIENING

### Veiligheidsinrichting:

Bij juiste installatie en correct gebruik van de kookplaat is slechts zelden een veiligheidsinrichting noodzakelijk.

**Ventilator:** dient voor bescherming en koeling van de besturings- en aandrijvingsonderdelen. Hij werkt automatisch met twee verschillende snelheden. De ventilator gaat werken zodra u de kookzones uitschakelt en werkt bij een uitgeschakelde kookplaat totdat het elektrische systeem voldoende is afgekoeld.

**Transistor:** De temperatuur van de elektronische onderdelen wordt doorlopend gemeten met een sensor. Als de temperatuur op gevaarlijke wijze stijgt, verlaagt dit onderdeel automatisch het vermogen van de kookzone of schakelt de kookzones uit die zich het dichtst bij de oververhitte elektronische onderdelen bevinden.

**Detectie:** pandetectie maakt de werking van de kookplaat en daarmee de verwarming mogelijk. Kleine voorwerpen die op de kookzone worden gelegd (bv. een lepeltje, mes, ring ...) worden niet herkend als pan en de kookplaat schakelt niet in.

### Pandetectie in de inductiekookzone

Pandetectie is geïnstalleerd in kookplaten met inductiekookzones. Tijdens de werking van de kookplaat schakelt de pandetectie de warmteafgifte in de kookzone automatisch in of uit op het moment dat er een pan op wordt geplaatst, respectievelijk weggenomen. Dit zorgt dus voor energiebesparing.

- De display toont het warmteniveau als de kookzone wordt gebruikt in combinatie met een geschikte pan.
- Inductiekoken vereist het gebruik van aangepaste pannen met een bodem van magnetisch materiaal (zie de tabel).

De display toont het symbool  als er geen pan of een ongeschikte pan op de kookzone staat. De kookzone schakelt niet in. Indien binnen 1 minuten geen pan wordt gevonden, dan wordt het inschakelproces van de kookplaat beëindigd.

U schakelt de kookzone uit met behulp van de tiptoets en niet door alleen de pan te verwijderen.



### De pandetectie werkt niet als in-/uitschakelaar van de kookplaat.

De inductiekookplaat is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).

Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal.

Zorg ervoor dat u bij het in- en uitschakelen en bij het instellen van het vermogensniveau altijd maar één tiptoets tegelijk aanraakt. Als u meerdere tiptoetsen tegelijkertijd aanraakt (uitgezonderd de klok en de sleutel), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen. Bij langdurig aanraken klinkt het foutsignaal.

Schakel de kookzones na afloop van het gebruik uit met de regelaar, vertrouw niet op de pandetectie.

## BEDIENING

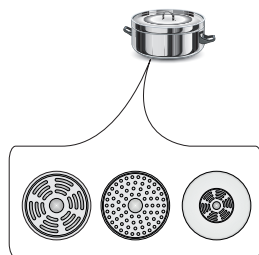
Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.

### Keuze van het kookgerei voor het koken op een inductiekookzone



#### Kenmerken van het kookgerei.

- Gebruik altijd kookgerei van hoge kwaliteit met een perfect vlakke bodem. Zo voorkomt u het ontstaan van punten met een te hoge temperatuur waar voedingsmiddelen tijdens het koken aan vast kunnen kleven. Pannen en koekenpannen met dikke, metalen wanden zorgen voor uitstekende verspreiding van de warmte.
- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei droog is. Controleer na het vullen, of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, of de oppervlakte volledig droog is voordat u het kookgerei op de kookplaat zet. Hierdoor voorkomt u verontreiniging van de oppervlakte van de kookplaat.
- Het deksel verhindert dat de warmte ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.
- Om vast te stellen of het kookgerei geschikt is, moet u controleren of de bodem een magneet aantrekt.
- **Voor een optimale temperatuurcontrole door de inductiemodule moet de bodem van het kookgerei vlak zijn.**
- **Een holle bodem of een diep ingeslagen logo van de producent hebben een negatieve invloed op de temperatuurcontrole door de inductiemodule en kunnen oververhitting van het kookgerei veroorzaken.**
- **Gebruik geen beschadigd kookgerei bv. met een bodem die door te hoge temperaturen is gedeformeerd.**
- Bij toepassing van groot kookgerei met een ferromagnetische bodem waarvan de diameter kleiner is dan de totale diameter van het kookgerei, wordt uitsluitend het ferromagnetische deel van het kookgerei verhit. Hierdoor ontstaat de situatie dat de warmte zich ongelijkmatig door het kookgerei verspreidt. Het ferromagnetische oppervlak wordt in de bodem van het kookgerei verminderd vanwege de aluminium elementen die erin zijn geplaatst, daardoor kan de geleverde hoeveelheid warmte lager zijn. Er kunnen ook problemen optreden met het detecteren van het kookgerei, of het gerei wordt helemaal niet gedetecteerd. De diameter van het ferromagnetische deel van het kookgerei moet passen bij de doorsnede van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken. Wanneer het kookgerei niet wordt ontdekt op de door u gekozen kookzone, probeer dan een kookzone met een kleinere diameter.



## BEDIENING

Gebruik voor inductiekoken uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van materialen als:

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductiekoken.

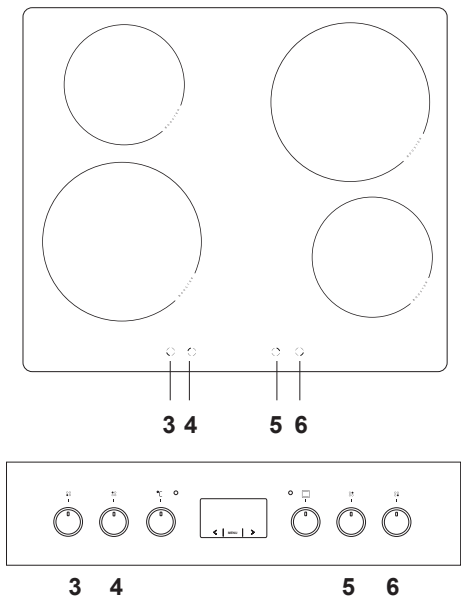
|                                     |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                          |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Markering van keukengerei</b>    |                                                                                                                   | <b>Controleer of zich op het etiket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten</b> |
|                                     | Gebruik magnetische pannen (van geëmailleerd staal, ferritisch roestvast staal, gietijzer), u kunt dit controleren door een magneet tegen de onderkant van de pan te houden (die moet vastkleven). |                                                                                                                          |
| <b>RVS</b>                          | Aanwezigheid pan niet ontdekt                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |
|                                     | Uitgezonderd pannen van ferromagnetisch staal                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |
| <b>Aluminium</b>                    | Aanwezigheid pan niet ontdekt                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |
| <b>Gietijzer</b>                    | Bijzonder geschikt                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                          |
|                                     | Opgelet: de pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken                                                                                                                                      |                                                                                                                          |
| <b>Geëmailleerd staal</b>           | Bijzonder geschikt                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                          |
|                                     | Aanbevolen worden pannen met een dikke, vlakke en gladde bodem                                                                                                                                     |                                                                                                                          |
| <b>Glas</b>                         | Aanwezigheid pan niet ontdekt                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |
| <b>Porselein</b>                    | Aanwezigheid pan niet ontdekt                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |
| <b>Pannen met een koperen bodem</b> | Aanwezigheid pan niet ontdekt                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |

De grootte van het kleinste bruikbare kookgerei voor een kookzone is:

| De diameter van de kookzone | De minimale diameter van de panbodem in geëmailleerd staal |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------|
| (mm)                        | (mm)                                                       |
| 160 - 180                   | 110                                                        |
| 180 - 200                   |                                                            |
| 210 - 220                   | 125                                                        |
| 220 x 190                   |                                                            |
| 260 - 280                   |                                                            |

De minimumdiameters voor kookgerei gemaakt van andere materialen dan geëmailleerd staal kunnen variëren.

# BEDIENING



- [3] Kookzone linksvoor  
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [4] Kookzone linksachter  
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW
- [5] Kookzone rechtsachter  
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [6] Kookzone rechtsvoor  
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

Als de kookplaat is uitgeschakeld dan zijn alle kookzones uitgeschakeld en de displays zijn donker.



De kookzones hebben een variërend verwarmingsvermogen. Het verwarmingsvermogen kan stapsgewijs worden gereguleerd door de draaiknop naar links of naar rechts te draaien.

| Verwarmingsvermogen | Gebruik                                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 0                   | Uitgeschakeld. Gebruikmaken van de restwarmte                              |
| 1-2                 | Opwarmen van warme gerechten. Langzaam koken van kleinere porties          |
| 3                   | Langzaam koken bij laag vermogen                                           |
| 4-5                 | Langdurige bereiding van grotere porties en het bakken van grotere porties |
| 6                   | Bakken, braden                                                             |
| 7-8                 | Bakken                                                                     |
| 9                   | Start van de bereiding van gerechten, bakken                               |
| A                   | Automatische startinstelling                                               |
| P                   | Boosterfunctie (versneld koken)                                            |

## Inschakelen van de kookplaat

- Schakel de kookzone in met behulp van de draaiknop op het bedieningspaneel.
- De symbolen bij de draaiknoppen geven aan welke kookzone door de knop wordt aangestuurd.
- U kunt meteen het gewenste verwarmingsvermogen instellen (1-9).
- Het ingestelde verwarmingsvermogen wordt ook getoond op de display van de kookplaat.

De displays doven 10 seconden nadat alle kookzones zijn uitgeschakeld.

# BEDIENING

## Blokkade

Door het activeren van de kinderbeveiliging kunt u elk gebruik van de kookzones onmogelijk maken. Op die manier zorgt de beveiliging voor bescherming van uw kinderen.

### Activering kinderbeveiliging

- U kunt het kinderslot activeren als alle draaiknoppen op de positie "0" staan.
- Draai de knoppen [3] en [6] tegelijkertijd naar links en houd ze gedurende 3 seconden vast. Op alle displays verschijnt het symbool "L". Het kinderslot is ingeschakeld.
- Het draaien aan een willekeurige draaiknop van de kookplaat veroorzaakt dat het symbool "L" op alle displays verschijnt.

### Uitschakelen kinderbeveiliging

- Draai de knoppen [3] en [6] tegelijkertijd naar rechts tot de positie "P" en houd beide knoppen gedurende 1 seconde in deze stand. Draai beide knoppen vervolgens terug naar de positie "0". Het kinderslotsymbool "L" verdwijnt van het display en het kinderslot is uitgeschakeld.



### Attentie!

Na afsluiting van het lichtnet is de blokkade actief

## Restwarmteindicator **H**

De kookplaat is ook uitgerust met een restwarmteindicator "H". Zelfs als de kookzone niet direct wordt verwarmd, neemt hij warmte op van de bodem van de pan. Zolang het symbool "H" zichtbaar is op de display, kunt u de restwarmte gebruiken voor het verwarmen van pannen of het smelten van vet. Als de indicator is gedoofd, kunt u de kookzone aanraken. Besef wel dat hij dan nog niet is afgekoeld tot omgevingstemperatuur.

### Attentie!

Bij het ontbreken van spanning brandt de restwarmteindicator niet.

## Automatische vermindering van het vermogen

Alle vier de kookzones zijn uitgerust met een speciaal mechanisme dat het mogelijk maakt om de werking van elk van de kookzones te starten bij maximaal verwarmingsvermogen, onafhankelijk van het ingestelde vermogen. Na zekere tijd keert het verwarmingsvermogen terug naar het ingestelde vermogen (van 1 tot 8). Om gebruik te maken van deze functie is het voldoende om het vermogen te kiezen waarmee het gerecht moet worden klaargemaakt of waarnaar de kookzone moet terugkeren.

Automatische vermindering van het vermogen is nuttig wanneer ...

- de gerechten aan het begin van hun bereiding koud zijn en ze sterk verhit moeten worden, om vervolgens bij laag verwarmingsvermogen verder verwarmd te worden, waarbij het niet noodzakelijk is om ze steeds te controleren (bv. rundvleesragout).

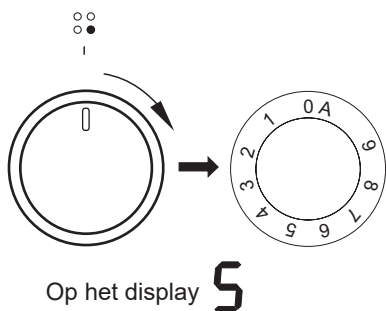
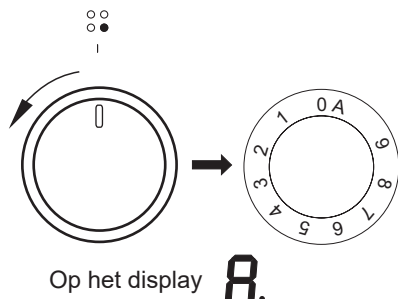
## BEDIENING

Automatische vermindering van het vermogen is niet nuttig wanneer ...

- u gerechten braadt of stooft die gekeerd of geroerd moeten worden, of waaraan water moet worden toegevoegd;
- u noedels of pasta kookt in een grote hoeveelheid water;
- u gerechten klaarmaakt die lang gekookt moeten worden in de snelkookpan.

Inschakelen van de automatische vermindering van het vermogen:

- Zet de draaiknop in de positie "A" en draai hem vervolgens terug naar het gewenste vermogensniveau. De display toont afwisselend het symbool "A" en het gekozen vermogensniveau. Nadat de verwarmingstijd met verhoogd vermogen (bv. 5) is verstreken, keert de kookzone terug naar het gekozen verwarmingsvermogen dat nu continu door de display getoond wordt.



Aanwijzingen:

- Indien de draaiknop zich direct na de keuze van automatische vermindering van het vermogen in de positie "0" bevindt (dat wil zeggen dat er geen verwarmingsvermogen is gekozen), schakelt de automatische vermindering van het vermogen na 3 seconden uit.
- Als u de pan van de kookzone neemt en hem binnen 10 minuten opnieuw op dezelfde kookzone plaatst, wordt het ingestelde automatisch verminderen van het vermogen niet geannuleerd.

De tijd dat de kookzone op maximaal vermogen werkt, hangt af van het gekozen vermogensniveau. Na verloop van die tijd schakelt hij terug naar dat niveau.

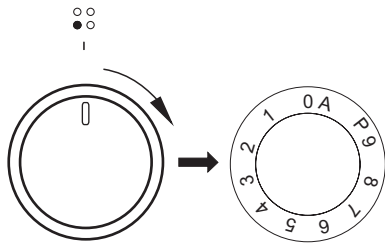
| Niveau verwarmingsvermogen | Tijdsduur van de automatische vermindering van het vermogen (sec) |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1                          | 48                                                                |
| 2                          | 72                                                                |
| 3                          | 136                                                               |
| 4                          | 208                                                               |
| 5                          | 264                                                               |
| 6                          | 432                                                               |
| 7                          | 120                                                               |
| 8                          | 192                                                               |
| 9                          | -                                                                 |

# BEDIENING

## Boosterfunctie

De stand „P” staat voor Boosterfunctie (versneld koken).  
Na het aanschakelen verschijnt de letter „P” op de indicator van het kookveld.

De Boosterfunctie kan uitgeschakeld worden door de draaiknop op stand „9” of „0” te plaatsen.



## Bepierking van de werkingsduur

Om de feilloze werking van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingsduur voor elk van de kookzones. De maximale werkingsduur wordt vastgesteld op grond van het laatst gekozen vermogensniveau.

Als u het vermogensniveau gedurende langere tijd (zie tabel) niet verandert, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en de restwarmteindicator ingeschakeld. U kunt echter op ieder moment de respectievelijke kookzones inschakelen en bedienen volgens de gebruiksaanwijzing.

| Niveau verwar-<br>mingsvermogen | Maximale wer-<br>kingsduur (min) |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1                               | 480                              |
| 2                               | 480                              |
| 3                               | 300                              |
| 4                               | 300                              |
| 5                               | 300                              |
| 6                               | 90                               |
| 7                               | 90                               |
| 8                               | 90                               |
| 9                               | 90                               |
| P                               | 10                               |

# BEDIENING

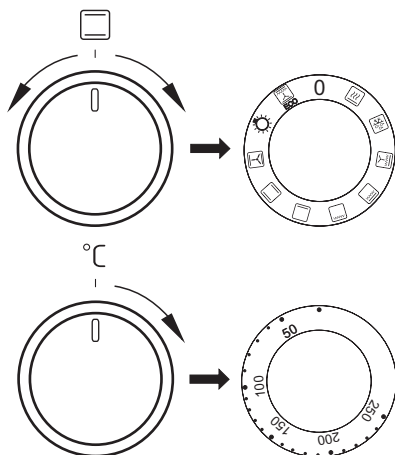
## Funcities en bediening van de oven

### Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement (als dat er is). De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen - en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar - draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.

De draaiknoppen zijn "verborgen" in het bedieningspaneel, om een functie te kiezen gaat u als volgt tewerk:

- druk zachtjes de draaiknop in en laat hem weer los,
- stel de gewenste functie in. De aanduiding rond de draaiknop komt overeen met de opeenvolgende functies die door de oven uitgevoerd kunnen worden.



De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand "●"/"0" te plaatsen.

## Opgelet!

Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

### 0 Nulstand



#### Snel verwarmen

Het onderaan en bovenaan verwarmingselement, het broodrooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.



#### Ontdooien

Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.



#### Ventilator en supergrill

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.



#### Supergrill

Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruikt worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.



#### Grill aangeschakeld

Oppervlakkig „grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).





### **Verwarmingselement onderaan aangeschakeld**

Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).



### **Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld**

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



### **Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld**

Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



### **Onafhankelijke verlichting van de oven**

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.



**ECO**

### **ECO-verwarmingsfunctie**

Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de ovenverlichting uitgeschakeld.

Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een **R** en een **L**. Het **R** controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het **L** controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het **L** lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het **R** controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand "Verlichting van de oven" plaatst.

# BEDIENING

---

## Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand    
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur)
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- de deur van de oven sluiten.

**Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 250°C, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190°C.**

### Opgelet!

Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

## BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

---

### Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

### Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

## ECO-verwarmingsfunctie

- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

### Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

| Soort gebak gerecht | Funcities van de oven                                                                 | Temperatuur (°C) | Niveau | Tijd* [min.] |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|--------------|
| Biscuittaart        |  ECO | 180 - 200        | 2 - 3  | 50 - 70      |
| Brioche/cake        |  ECO | 180 - 200        | 2      | 50 - 70      |
| Vis                 |  ECO | 190 - 210        | 2 - 3  | 45 - 60      |
| Rundvlees           |  ECO | 200 - 220        | 2      | 90 - 120     |
| Varkensvlees        |  ECO | 200 - 220        | 2      | 90 - 160     |
| Kip                 |  ECO | 180 - 200        | 2      | 80 - 100     |

## BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

| Bereidingswijze gerecht | Functie van de oven                                                                | Temperatuur (°C)        | Niveau | Tijd [min]            |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Biscuittaart            |   | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Biscuittaart            |   | 150                     | 3      | 25 - 35               |
| Brioche/cake            |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Brioche/cake            |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                   |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Vis                     |   | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Vis                     |   | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Worstjes                |   | 230 - 250               | 4      | 14 - 18               |
| Rundvlees               |   | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Varkensvlees            |   | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Kip                     |   | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Kip                     |   | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Groenten                |   | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Groenten                |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor

<sup>2)</sup> De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

## TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

### Bakken van taarten

| Soort gerecht            | Accessoires                                                        | Niveau                                                                                     | Verwar-<br>mingsfunc-<br>tie                                                        | Temperatuur<br>(°C)     | Baktijd <sup>2)</sup><br>(min.) |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| Kleine taart             | Bakblik                                                            | 3                                                                                          |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>           |
|                          | Bakblik                                                            | 3                                                                                          |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>           |
|                          | Bakblik                                                            | 3                                                                                          |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>           |
|                          | Bakblik<br>Bakplaat                                                | 2 + 4<br>2 - bakblik of<br>bakplaat<br>4 - bakblik                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>           |
| Sprints<br>(stroken)     | Bakblik                                                            | 3                                                                                          |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>           |
|                          | Bakblik                                                            | 3                                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>           |
|                          | Bakblik                                                            | 3                                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>           |
|                          | Bakblik<br>Bakplaat                                                | 2 + 4<br>2 - bakblik of<br>bakplaat<br>4 - bakblik                                         |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>           |
| Vetvrij biscuit-<br>deeg | Rooster +<br>springvorm<br>met zwarte<br>coating<br>Ø 26 cm        | 3                                                                                          |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>           |
| Appeltaart               | Rooster + twee<br>springvormen<br>met zwarte<br>coating<br>Ø 20 cm | 2<br>de vormen<br>als volgt op<br>het rooster<br>plaatsen:<br>rechtsachter<br>en linksvoor |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>           |

<sup>1)</sup>Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2)</sup>Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Grillen

| Soort gerecht         | Accessoires                                                                    | Niveau                      | Verwar-<br>mingsfunc-<br>tie                                                      | Temperatuur<br>(°C) | Tijd<br>(min.)                         |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------|
| Toast van<br>witbrood | Rooster                                                                        | 4                           |  | 250 <sup>1)</sup>   | 1,5 - 2,5                              |
|                       | Rooster                                                                        | 4                           |  | 250 <sup>2)</sup>   | 2 - 3                                  |
| Rundvleesbur-<br>gers | Rooster +<br>bakplaat<br>(voor het<br>opvangen<br>van lekkende<br>vleessappen) | 4 - rooster<br>3 - bakplaat |  | 250 <sup>1)</sup>   | 1 pagina 10<br>- 15<br>2 pagina 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2)</sup> Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

| Soort gerecht | Accessoires                                                                    | Niveau                      | Verwar-<br>mingsfunc-<br>tie                                                        | Temperatuur<br>(°C) | Tijd<br>(min.) |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
| Hele kip      | Rooster +<br>bakplaat<br>(voor het<br>opvangen<br>van lekkende<br>vleessappen) | 2 - rooster<br>1 - bakplaat |    | 180 - 190           | 70 - 90        |
|               | Rooster +<br>bakplaat<br>(voor het<br>opvangen<br>van lekkende<br>vleessappen) | 2 - rooster<br>1 - bakplaat |  | 180 - 190           | 80 - 100       |

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorver-  
warmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

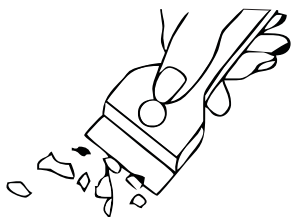
# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

**Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand “●”/“0” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.**

## Reiniging na elk gebruik

- **Licht, niet aangebrand vuil** moet verwijderd worden met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. Bij gebruik van een afwasmiddel kan er een blauwachtige verkleuring ontstaan. Hardnekkige vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet verwijderd worden met een schraper. Daarna moet het oppervlak gereinigd worden met een vochtige doek.**



*Schraper om de kookplaat te reinigen*

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

## ●Stoomreiniging – Steam Clean:

- giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau van onder in de oven plaatst,
  - sluit de deur van de oven,
  - stel de temperatuurknop in op stand 50°C, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan ☐,
  - warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,
  - open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

## Opgelet!

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

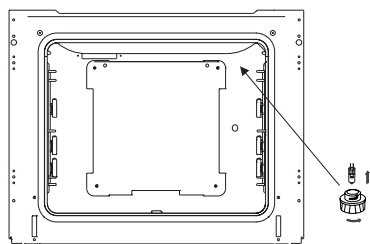


# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

## Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

**Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.**

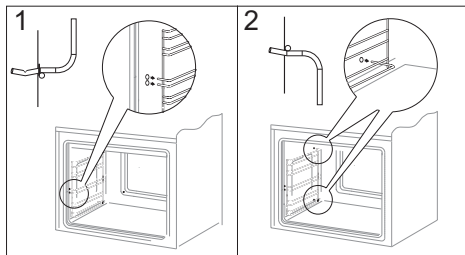
- Stel alle draaiknoppen in op stand “●”/“0” en schakel de voeding uit,
- Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
  - spanning 230V
  - vermogen 25W
- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het lampenkapje vast.



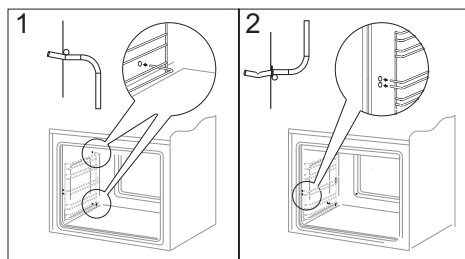
Ovenverlichting

**Attentie! Zorg ervoor dat u het geplaatste halogeenlampje niet direct met uw vingers aanraakt.**

- Fornoizen die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



Uitnemen van de zijwandgeleiders

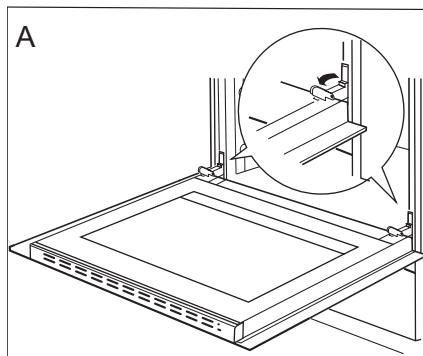


Plaatsen van de zijwandgeleiders

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

## Wegnemen van de deur

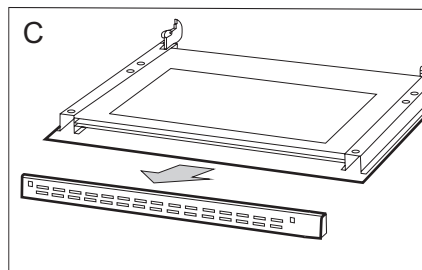
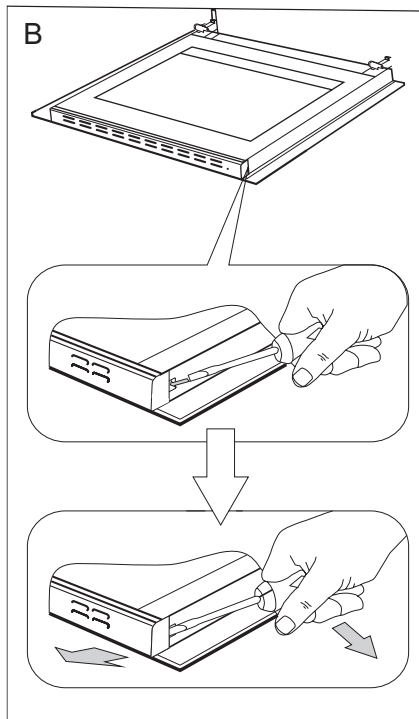
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.



*Wegnemen van de deur*

## Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig. B, C)



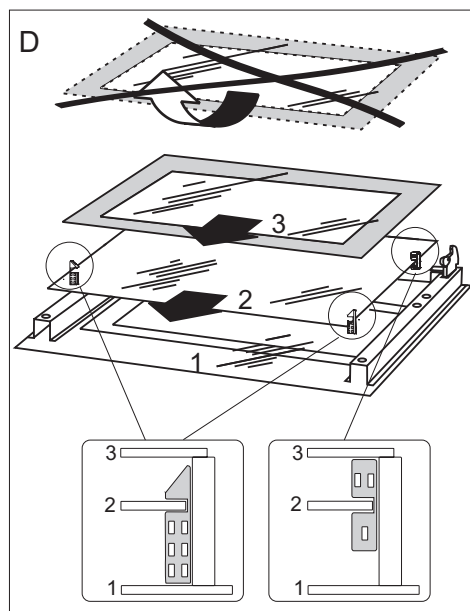
## REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).

4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.

Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.



*Verwijderen van de binnenruit*

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

## Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedienings-elementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

### Opgelet!

Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

## HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

| PROBLEEM                                                   | OORZAAK                                                                            | HANDELSWIJZE                                                                                   |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. de elektrische uitrusting werkt niet                    | Stroompanne                                                                        | Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering                |
| 2. de display van de programmator geeft het uur "0.00" aan | Het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne | Stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)                                |
| 3. de verlichting van de oven werkt niet                   | losgekomen of beschadigd lampje                                                    | draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud) |

## TECHNISCHE GEGEVENS

|                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| Nominale spanning          | 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz |
| Nominaal vermogen          | max. 10,9 kW                |
| Afmetingen van het fornuis | 85/60/60,5 cm               |

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Stroomverbruik in stand-by-stand [W]          | 0,5 |
| Stroomverbruik in uit-stand [W]               | -   |
| Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W]  | -   |
| Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.] | -   |

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

|                                                                                       |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)             |   |
| Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + grill + ventilator) |   |
| Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)                                  |  |

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

### Verklaring van de producent

*De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:*

- *Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,*
- *Richtlijn voor ErP 2009/125/EC.*

*en dat het product daarom gemerkt is met  en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*





---