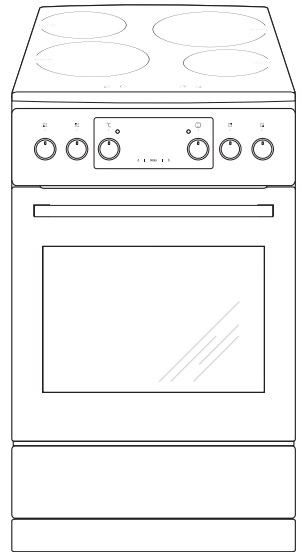




5022IE3.323eEHTbDHbScJQ(Xx) / SHI 905 100 E
5022IE3.323eEHTbDHbScJQ(W) / SHI 905 100 W

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.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 4

Description of the appliance 9

Installation 11

Operation..... 14

Baking in the oven – practical hints 29

Test dishes.....32

Cleaning and maintenance..... 34

Technical data..... 40

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.

Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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



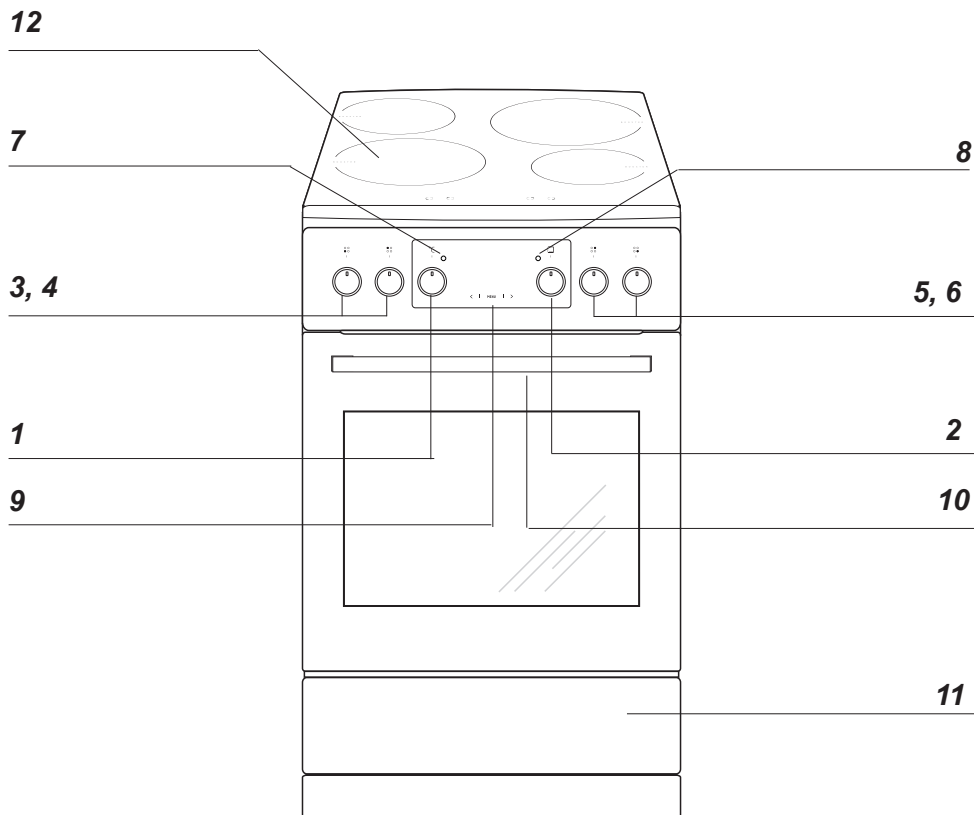
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the in-

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.

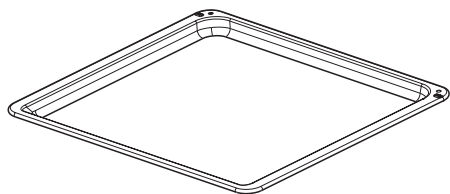
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



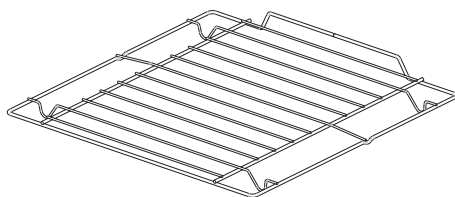
- 1** Temperature control knob
- 2** Oven function selection knob
- 3, 4, 5, 6** Heating zone control knobs
- 7** Temperatureregulatorsignal light **L**
- 8** Oven operation signal light **R**
- 9** Electronic programmer
- 10** Oven door handle
- 11** Drawer
- 12** Ceramic hob

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

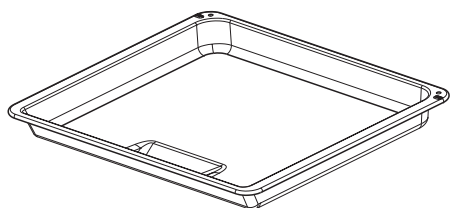
Cooker fittings:



*Baking tray**

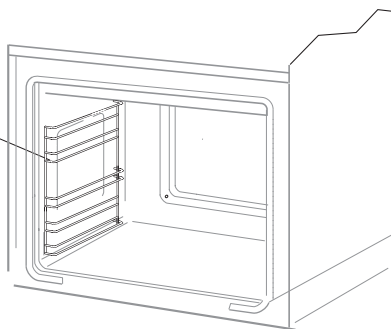


*Grill grate
(drying rack)*



*Roasting tray**

*Side
racks*



*optional

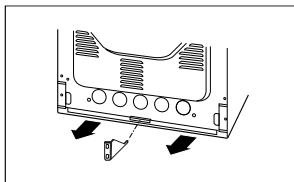
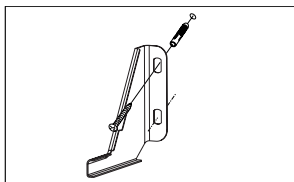
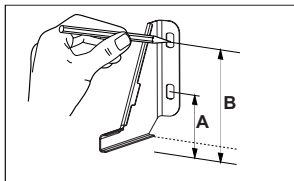
INSTALLATION

Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.



Cooker, height 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Cooker, height 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALLATION

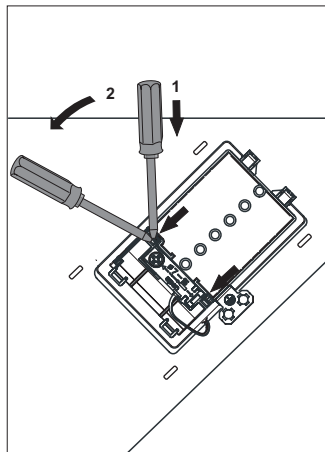
Electrical connection

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



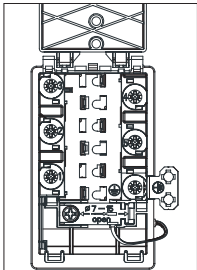
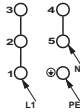
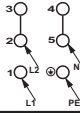
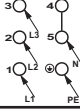
The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with $\oplus$. 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					Recommen- ded type of connection lead
Caution! Voltage of heating elements 230V					
1	For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1–2–3 terminals and 4–5 terminals, safety wire to  .				H05VV-F3G4
2	For 400/230 V earthed two-phase connection, bridges connect 2–3 terminals and 4–5 terminals, the safety wire to  .				H05VV-F4G2,5
3	For 400/230V earthed three-phase connection, bridges connect 4–5 terminals, phases in succession 1,2 and 3, earth to 4–5, the safety wire to  .				H05VV-F5G1,5
L1=R, L2=S, L3=T, N=earth terminal, PE= safety wire terminal					

OPERATION

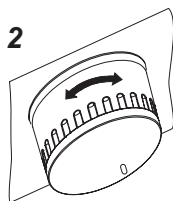
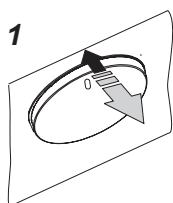
Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven,
- 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,
- Gently press the knob and turn it right to position  or  (see section: electronic programmer operation and oven control),
- Heat up the oven (to a temperature of 250°C for approximately 30 minutes), remove any stains and wash the interior carefully.

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 Tb, 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 Tb is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.

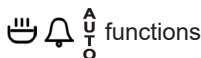
Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

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 programmer



MENU – function selection button

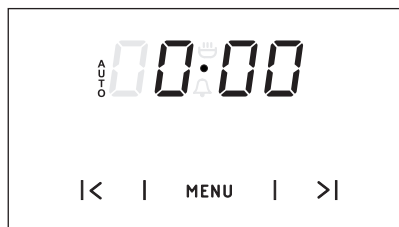
< - sensor “-”

> - sensor “+”

Setting the time

After connection to the mains or reconnection after a power cut the display shows flash

0:00



- Touch and hold **MENU** (or simultaneously touch < and >) until you will see  on the display and the dot below the symbol is flashing,
- Touch < or > 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 < and >, simultaneously and adjust the current time while the dot below the  symbol is flashing.

Caution!

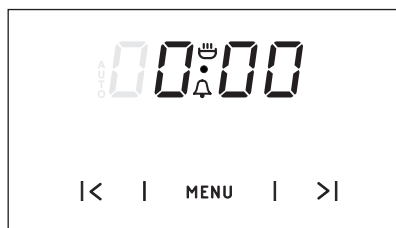
If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

Timer

The timer can be activated at any time, regardless of the status of other functions. The timer can be set for from 1 minute to up to 23 hours and 59 minutes.

To set the timer you should:

- Press sensor **MENU**, then the display will show flashing ,



- set the timer using sensors > and <.

The time set is shown on the display and the signal function  is on.

- Press sensor **MENU**, < or > in order to switch off the signal, the signal function will go out and the display will show the current time.

Caution!

If the alarm signal is not turned off manually, it will be turned off automatically after approx. 7 minutes.

OPERATION

Semi-automatic operation

If the oven is to be switched off at a given time, then you should:

- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.

- Press sensor **MENU** until the display will show:



- Set the required time using sensors < and >, within a range from 1 minute to 10 hours.

The set time will be introduced to the memory after approx. 7 seconds and the display will show AUTO function.

When the set time has passed the oven is switched off automatically, the alarm signal is activated and the signal function AUTO flashing again;

- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the switched-off position.

- Press sensor **MENU**, < and > in order to switch off the signal; the signal function will go out and the display will show the current time.

Caution!

In ovens equipped with one control knob, the oven function knob is integrated with the temperature regulator knob.

Automatic operation

If the oven is to be switched on for a specified period of time and switched off at a fixed hour then you should set the operation time and the operation end time:

- Press sensor **MENU** until the display will show:



- Set the required time using the sensors < and > within a range from 1 minute to 10 hours.

- Press sensor **MENU** until the display will show:



- Set the switch-off time (operation end time) using sensors < and >, which is limited to a period of 23 hours and 59 minutes from the current time.

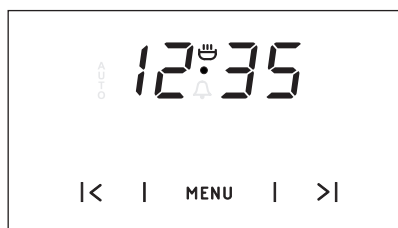
- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.

OPERATION

The function AUTO is now on; the oven will start operating from the point when the difference between the set operation end time and the operation duration time occurs (e.g. the operation time is set to 1 hour, the operation end time is set to 14.00, so the oven will start working automatically at 13.00).

When the oven reaches the operation end time it will switch off automatically, the alarm will be activated and the function AUTO will start flashing again.

- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the switched-off position.
- Press sensor **MENU**, < and > in order to switch off the alarm; the function AUTO will go out and the display will show the current time.



Cancel settings

Timer and automatic function settings may be cancelled at any time.

Cancel automatic function settings:

- press sensors < and > simultaneously,

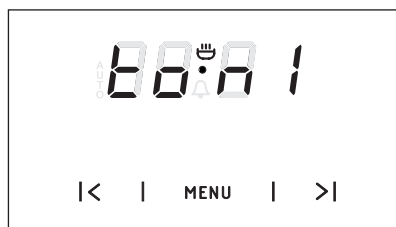
Cancel timer settings:

- press sensor **MENU** to select timer settings,
- press sensors < and > again,

Change the timer beeps

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

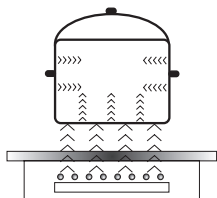
- press sensors < and > simultaneously,
- select "tone" function with the **MENU** sensor, the display panel will start to blink:



- with the > sensor press the appropriate sensors from 1 to 3 to select the option you wish.

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.

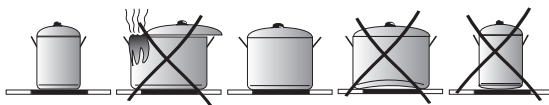
Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

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

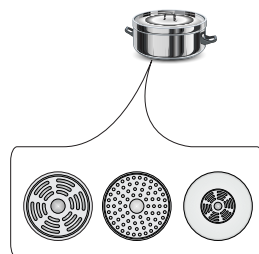
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

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.

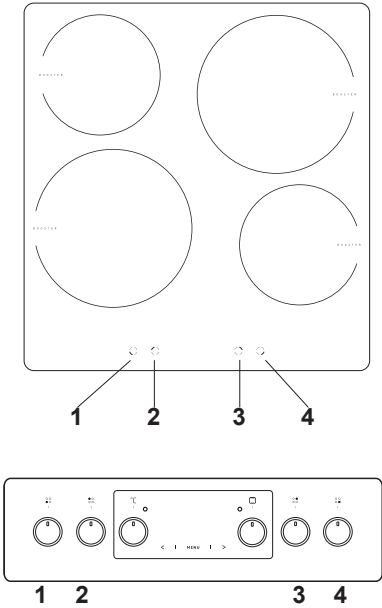
Marking of kitchen cookware		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet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



- [1] Front left cooking zone
Ø 210 mm 2000 W / 3000W
- [2] Back left cooking zone
Ø 160 mm 1200 W / 1400W
- [3] Back right cooking zone
Ø 210 mm 2000 W / 3000W
- [4] Front right cooking zone
Ø 160 mm 1200 W / 1400W



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. Slow cooking of smaller portions
3	Slow cooking on low power
4-5	Long preparation of larger portions 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 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 [1] and [4] 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 [1] and [4] 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).

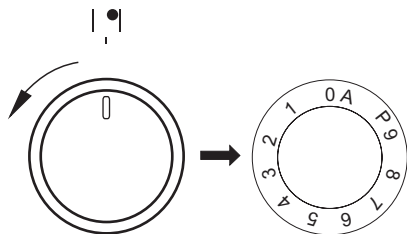
The auto parboiling function is not useful when...

- 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.

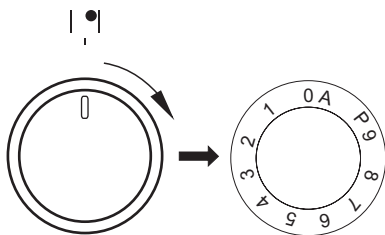
OPERATION

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



A. shown on the display



On indicator **S**

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 paraboiling 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”

The Booster Function increases the nominal power of the Ø 210 mm cooking zone from 2000W to 3000W,

Ø 160 mm cooking zone from 1200W to 1400W.

Turn the knob to “P” position and hold it there for 3 seconds. Cooking zone display will show the letter “P”.

To deactivate the Booster function turn the knob to another position or simply lift the pot off the cooking zone.

For Ø 210 mm, cooking zone, operation of the Booster function is limited to 5 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power. The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated. When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the count-down continues.

When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.

Two cooking zones arranged vertically form a pair.

If activating Booster function causes the overall power limit of a pair to be exceeded, the heat setting of the other cooking zone in a pair will be automatically reduced.

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	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 210	5

In order to conserve electricity, after 30 minutes heating setting "9" will be automatically reduced to the heat setting "8", but cook time will not change.

OPERATION

Oven functions and operation.

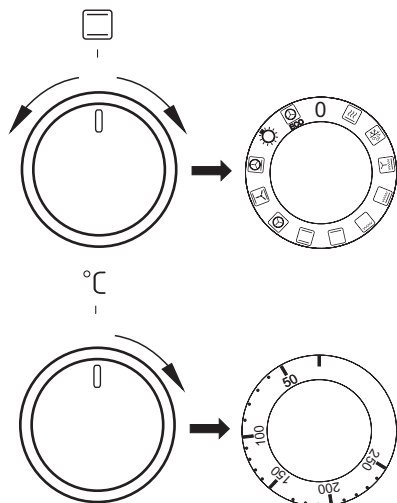
Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. 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, and 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

Ring heater and roaster 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.



Convection with ring heating element

Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the oven chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used. Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.



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.



Convection with ring heating element and bottom heater on

With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.



Independent oven lighting

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



Eco fan assisted 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 210°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 Fan Heater

- ECO Fan Heater is 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 Fan Heater

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ 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 ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		210	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
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.

¹⁾ Preheat

²⁾ 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 ²⁾ (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾Preheat, do not use Rapid preheat function.

²⁾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 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 ²⁾	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 ¹⁾	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

¹⁾Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

²⁾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 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 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.

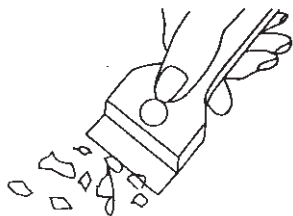
CLEANING AND MAINTENANCE

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:**

(marked by the letters Q)

- 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.,

- **Aqualytic function:**

(marked by the letters Qa)

- Pour 50 cl (two glasses) of water at the bottom of the oven chamber,
 - close the oven door,
 - set the temperature knob to 90°C, and the function knob to the top and bottom heaters on 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.

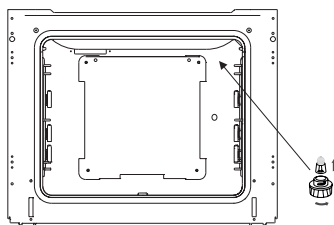
Caution!

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

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
 - voltage 230 V
 - power 25 W
 - thread E14.

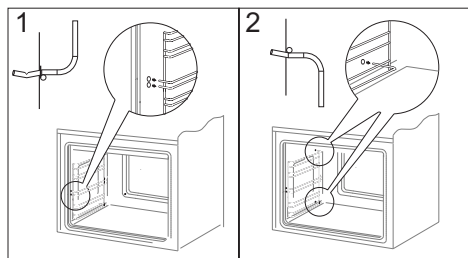


Oven light bulb

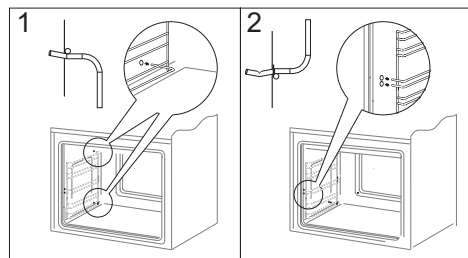
- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

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

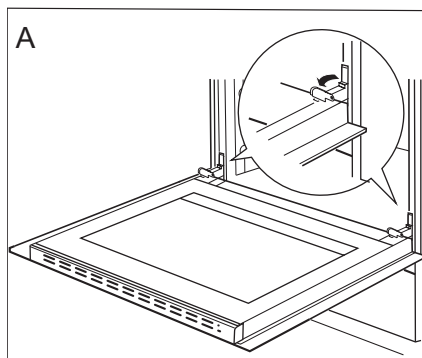


Installing wire shelf supports

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

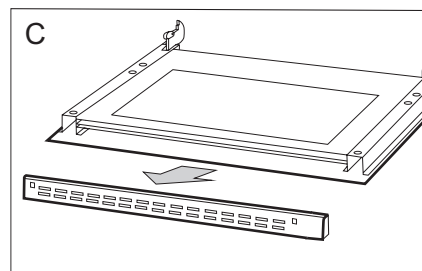
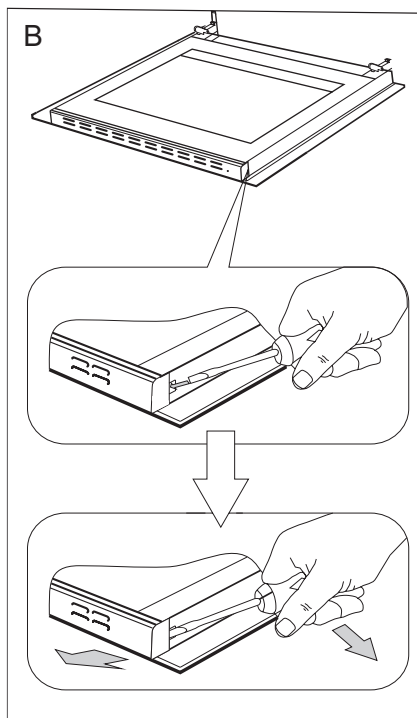
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, 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)

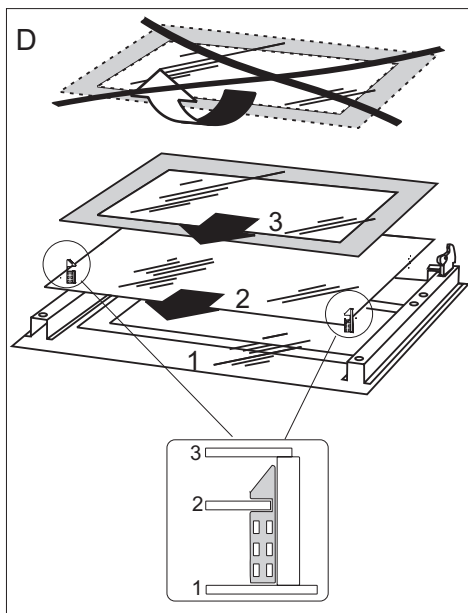


CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).
Fig. D, D1.

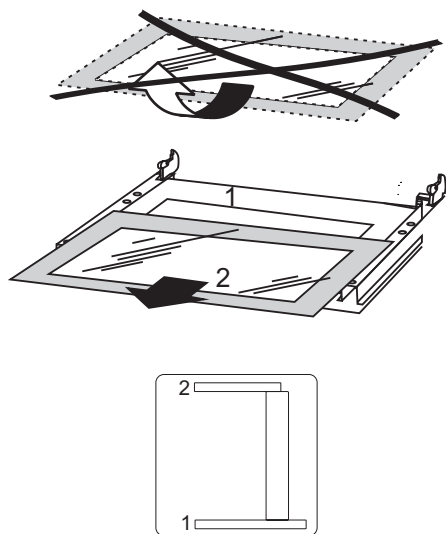
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

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.
3 glass panel.*

D1



*Removal of the internal glass panel.
2 glass panel.*

Regular inspections

Besides keeping the cooker 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 cooker.

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 cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
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 Chapter <i>Cleaning and Maintenance</i>)
4.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H“ is shown.	limited cook time	- switch on the cooking zone again
5. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	a power outage or the appliance has been disconnected	residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
6. Induction hob makes buzzing sound.	this is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
7. Induction hob makes hissing and whistling sounds	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils	
8. Hob cooking surface is cracked.	Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
9.When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
10. E2 symbol displayed	Induction coil overheated	insufficient cooling, check if cookware complies, with requirements listed on page 20/21.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230/400V~50 Hz
Power rating	max. 11,0 kW
Cooker dimensions H/W/D	85 / 50 / 60 cm

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.

INHOUDSTAFEL

Veiligheidsinstructies 43

Beschrijving van het toestel..... 48

Installatie 50

Bediening..... 53

Bakken in de oven – praktische tips..... 68

Test Gerechten.....71

Reiniging en onderhoud van het fornuis..... 73

Technische gegevens 79

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 apparaat.

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.

VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES

- 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

12

7

8

3, 4

5, 6

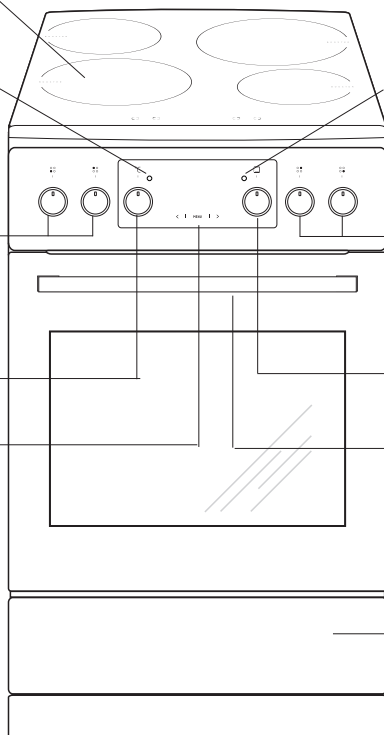
1

2

9

10

11



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 Elektronische programmator

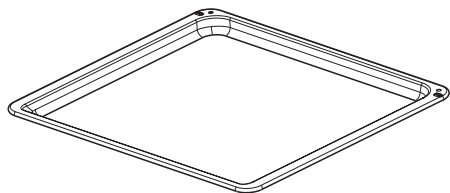
10 Greep van de deur van de oven

11 Schuif

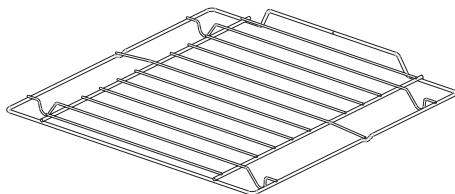
12 Keramische plaat

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

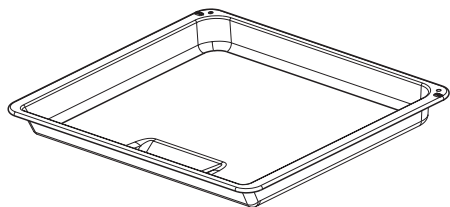
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**

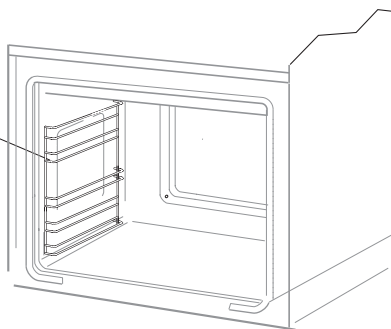


*Grillrooster
(droogrekje)*



*Bakplaat voor gebrad**

Laddertjes



**Bepaalde modellen*

Opstelling van het fornuis

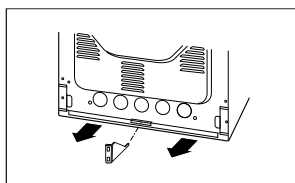
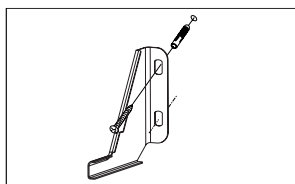
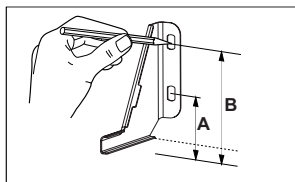
- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgasen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.

Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan de achterwand opwarmen tot ongeveer 50°C boven de omgevingstemperatuur.

- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

De beveiliging wordt gemonteerd om te voorkomen dat het fornuis omvalt. Dankzij de blokkade tegen het omvallen van het fornuis voorkomt u dat een kind dat op de openstaande ovendeur klimt het fornuis laat omvallen.



Fornuis, hoogte 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Fornuis, hoogte 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

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.

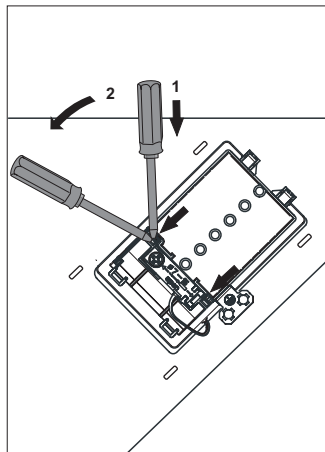
Instructies voor de installateur

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. Het fornuis kan aangepast worden aan voeding met eenfasige stroom (230V) door een gepaste overbrugging op de contactstrip volgens het bijgevoegde aansluitschema. 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.

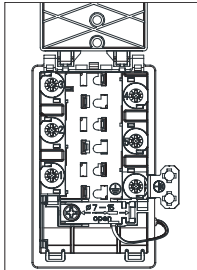
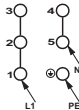
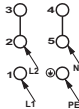
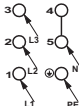
De aansluitleiding moet gemonteerd worden op de steun voor de aansluiting van het fornuis. **Opgelet!**

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				Aanbevolen soort aansluit- leiding
Opgelet! Bij elke aansluitingsvariant moet de aardingsleiding aangesloten zijn op de klem  PE				
1	Bij een stroomnet van 230 V eenfasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 1-2-3 en 4-5, aardingsleiding op  .			H05VV-F3G4
2	Bij een stroomnet van 400/230 V tweefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, aardingsleiding op  .			H05VV-F4G2,5
3	Bij een stroomnet van 400/230 V driefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 4-5, de faseleidingen zijn aangesloten op 1, 2 en 3, de nulleiding op 4-5, aardingsleiding op  .			H05VV-F5G1,5
Faseleidingen - L1=R, L2=S, L3=T; N – nulleiding; PE – aardingsleiding				

BEDIENING

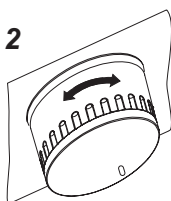
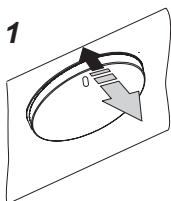
voor u de oven voor de eerste maal aanschakelt

- verwijder de verpakkingselementen en de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht werden, uit de binnenkant van de oven,
- neem de uitrusting uit de oven en was ze met warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open het raam,
- druk de draaiknop zachtjes in en draai hem naar rechts in de stand  of  (zie hoofdstuk: Werking van de timer en besturing van de oven),
- verwarm de oven (tot een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder alle vuil en was de oven grondig uit.

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

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

Veld van de display

   - aanduiding van de functies

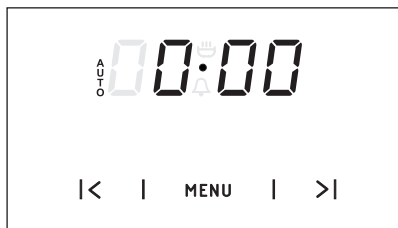
MENU - sensor voor de keuze van de functies van de programmator

< - sensor „-“

> - sensor „+“

Instelling van het uur

Nadat het toestel aangesloten is op het stroomnet of opnieuw aangeschakeld werd na een stroompanne, geeft de display knipperend ,



- 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 sec. de actuele tijd in met behulp van de tiptoetsen < / >.

Ca. 7 sec. 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.

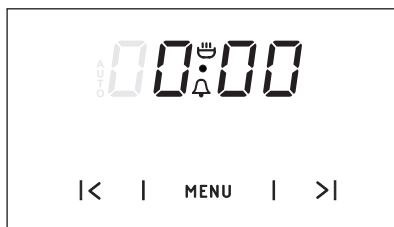
Opgelet!

De oven kan opgestart worden nadat het symbool  op de display verschijnt.

Timer

De timer kan op elk moment geactiveerd worden, ongeacht de werkstand van de andere functies van de programmator. Het tijdsbereik gaat van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten. Om de timer in te stellen moet u:

- sensor **MENU** indrukken. Op de display begint het symbool  te knipperen :



- de tijd van de timer instellen met sensors > en < .

De display geeft de ingestelde tijd van de timer aan en de actieve functie .

Na het verstrijken van de ingestelde tijd gaat het geluidssignaal aan en begint  te knipperen,

- druk op sensor **MENU**, < en > om het signaal uit te schakelen. De functie  gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan.

Opgelet!

Als het geluidssignaal niet handmatig uitgeschakeld wordt, slaat het automatisch af na ongeveer 7 minuten.

BEDIENING

Halfautomatische stand

Als de oven zichzelf moet uitschakelen op een bepaald uur, moet u:

- de draaiknop voor de functie van de oven en de draaiknop voor de temperatuurstelling instellen op de standen, waarin de oven moet werken,
- sensor **MENU** indrukken totdat de aanduiding van de display begint te knipperen:



- de gewenste tijd instellen met sensors < en >, gaande van 1 minuut tot 10 uur. De ingestelde tijd wordt in het geheugen opgeslagen na ongeveer 7 sec. Daarna geeft de display opnieuw het huidige uur aan en de actieve functie **AUTO**.

Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de oven zichzelf automatisch uit, slaat het geluidssignaal aan en begint de functie **AUTO** te knipperen.

- plaats de draaiknoppen voor de functie van de oven en de temperatuurstelling in uitstand.
- druk op sensor **MENU**, < en > om het signaal uit te schakelen. De functie **AUTO** gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan.

Opgelet!

De ovens zijn uitgerust met één bedieningsknop: de draaiknop voor de functie van de oven en de temperatuurregelaar zijn geïntegreerd in één knop.

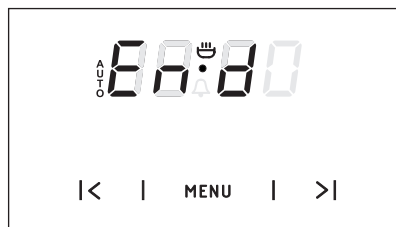
Automatische stand

Als de oven aangeschakeld moet worden voor een bepaalde duur en zichzelf op een bepaald uur moet uitschakelen, dan moeten de werkingstijd en het einduur ingesteld worden:

- druk op sensor **MENU** totdat de aanduiding op de display begint te knipperen:



- stel de gewenste werkingstijd in met sensors < en >, net zoals bij de halfautomatische stand,



- stel het uur voor het uitschakelen (einduur) in met sensors < en >. Het einduur is beperkt tot een tijdstip binnen 23 uur en 59 minuten.
- stel de draaiknop voor de functie van de oven en de draaiknop voor de temperatuurstelling in op de gewenste standen, waarin de oven moet werken.

De functie **AUTO** is actief, de oven zal beginnen werken op het moment dat blijkt uit het verschil tussen het ingestelde einduur en de ingestelde werkingstijd (bv. de ingestelde werkingstijd bedraagt 1 uur, het ingestelde einduur is 14.00, dus de oven zal zichzelf automatisch aanschakelen om 13.00).

BEDIENING

Automatische stand

Nadat het einduur bereikt is, schakelt de oven zichzelf automatisch uit, slaat het geluidssignaal aan en begint de functie **AUTO** te knipperen.

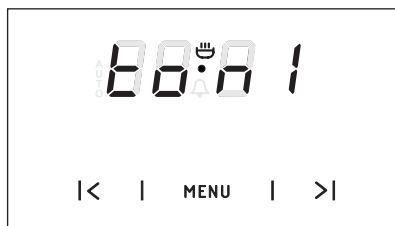
- plaats de draaiknoppen voor de functie van de oven en de temperatuurinstelling in uitstand
- druk op sensor **MENU**, < en > om het signaal uit te schakelen. De functie **AUTO** gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan, bv. 12.35.



Wijziging van de toon van het geluidssignaal

De toon van het geluidssignaal kunt u op de volgende manier wijzigen:

- druk tegelijkertijd op sensors < en > ,
- kies met sensor **MENU** de functie "toon". De aanduiding van display begint te knipperen:



- kies met sensor > de gepaste toon tussen 1 en 3.

Resetten van de instellingen

De instellingen van de timer of de automatische stand kunnen op elk moment gereset worden.

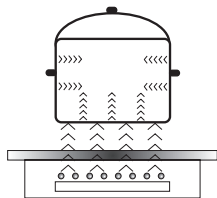
Om de instellingen van de automatische stand te resetten moet u:

- tegelijkertijd op sensors < en > drukken.

Om de instellingen van de timer te resetten moet u:

- met sensor **MENU** de functie timer kiezen
- nogmaals op sensors < en > drukken.

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

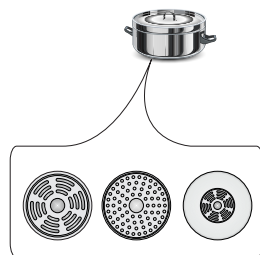
Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.

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.

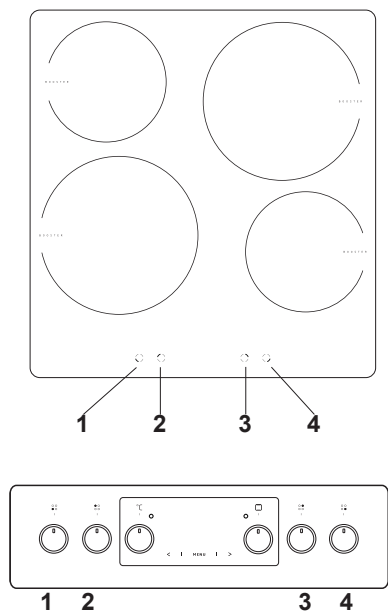
Markering van keukengerei		Controleer of zich op het etiket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten
	Gebruik magnetische pannen (van geëmailleerd staal, ferritisch roestvast staal, gietijzer), u kunt dit controleren door een magneet tegen de onderkant van de pan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



- [1] Kookzone linksvoor
Ø 210 mm 2000 W / 3000W
- [2] Kookzone linksachter
Ø 160 mm 1200 W / 1400W
- [3] Kookzone rechtsachter
Ø 210 mm 2000 W / 3000W
- [4] Kookzone rechtsvoor
Ø 160 mm 1200 W / 1400W

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 [1] en [4] 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 [1] en [4] 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 kinderslot-symbool "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).

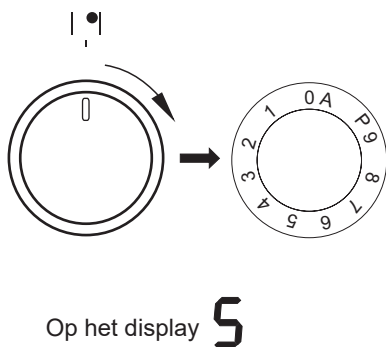
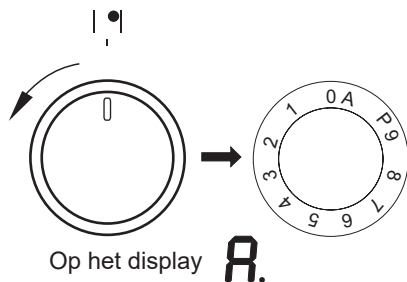
BEDIENING

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 verwarmings-tijd 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	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

BEDIENING

Boosterfunctie "P"

De boosterfunctie is gebaseerd op het verhogen van het vermogen van de zone Ø 210 - van 2000W tot 3000W, van de zone Ø 160 - van 1200W tot 1400W. U schakelt de boosterfunctie in door de draaiknop in de positie "P" te plaatsen en gedurende 3 sec. vast te houden. Op de indicator van de kookzone verschijnt de letter "P" als teken dat de functie is ingeschakeld. U schakelt de boosterfunctie uit door de draaiknop in een andere positie te zetten bij een actieve inductiekookzone of nadat u de pan van de inductiekookzone heeft gehaald.

Voor de kookzone Ø 210 is de werkingstijd van de boosterfunctie beperkt tot 5 minuten. Na de automatische uitschakeling van de boosterfunctie verwarmt de kookzone verder volgens het normale vermogen.

De boosterfunctie kan opnieuw worden ingeschakeld, onder voorwaarde dat de temperatuurvoelers in de elektronische systemen en de spoelen dit toelaten.

Als u de pan verwijdt van de kookzone als de boosterfunctie is ingeschakeld, dan blijft deze functie actief en wordt het aftellen van de tijd voortgezet.

Indien tijdens de werking van de boosterfunctie de temperatuur (van het elektronische systeem of de spoel) wordt overschreden, dan wordt de boosterfunctie automatisch uitgeschakeld. De kookzone keert terug naar het normale vermogen. Twee verticaal geplaatste kookzones vormen een paar.

Bij ingeschakelde boosterfunctie is het totale vermogen te groot. Het vermogen van de tweede zone uit het paar wordt automatisch gereduceerd.

Beperking van de werkingstijd

Om de feilloze werking van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingstijd voor elk van de kookzones. De maximale werkingstijd 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 verwarmingsvermogen	Maximale werkingstijd (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 210	5

Om energie te besparen wordt het vermogensniveau "9" na 30 minuten automatisch verlaagd naar vermogensniveau "8". De kooktijd verandert niet.

BEDIENING

Functies en bediening van de oven

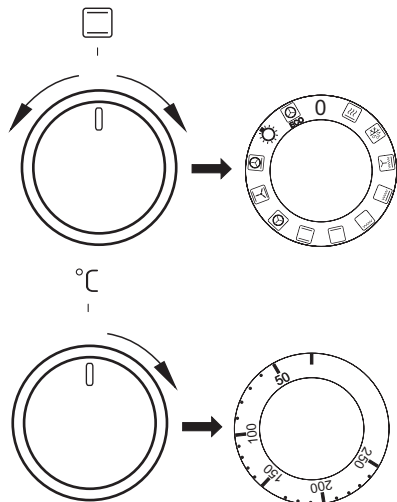
Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan, een grillelement en een verwarmingselement voor heteluchtcirculatie. 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

Verwarmingselement hetelucht en gril. 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.



Heteluchtcirculatie aangeschakeld

Als de draaiknop in de stand „heteluchtcirculatie aangeschakeld” ingesteld is, wordt de verwarming van de oven op gecontroleerde wijze ondersteund met behulp van een heteluchtventilator die op een centrale plaats in de achterwand van de kamer van de oven gemonteerd is. In vergelijking met een conventionele oven wordt een lagere baktemperatuur gebruikt. Deze verwarmingsmethode zorgt voor een gelijkmatige spreiding van de warmte rond de gerechten in de oven.



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).



Heteluchtcirculatie en verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Bij deze stand zijn de functie heteluchtcirculatie en het verwarmingselement onderaan aangeschakeld, waardoor de temperatuur aan de onderkant van het gerecht verhoogt. Er wordt een grote hoeveelheid warmte onderaan het gerecht geleverd. Nat gebak, pizza.



Onafhankelijke verlichting van de oven

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



ECO

ECO-hetelucht

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 oververlichting 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 210°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

Verwarmingsfunctie ECO-hetelucht

- 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-hetelucht

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 hetelucht + ventilator)

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd [min]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Brioche/cake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Brioche/cake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		210	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
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.

¹⁾Verwarm de lege oven voor

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

¹⁾Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

²⁾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	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 ²⁾	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		250 ¹⁾	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

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

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

Bakken

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

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

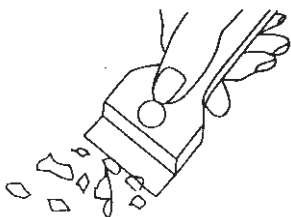
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

- 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:

(de letter Q in de typeaanduiding van de oven)

- 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.

• Stoomreiniging – Aqualytic:

(de letter Qa in de typeaanduiding van de oven)

- op de vloer van de oven pour

- 0,5 l (2 glas) water,

- sluit de deur van de oven,

- stel de temperatuurknop in op stand 90°C, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld ,

- 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.

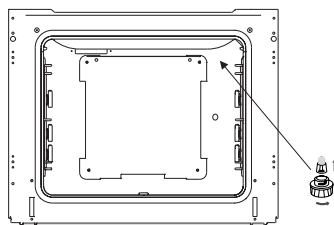
Opgelet!

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

Vervanging van het verlichtingslampje van de oven

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

- Stel alle draaiknoppen in op stand “●”/“0” en schakel de voeding uit,
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog,
- Draai het verlichtingslampje uit en vervang het indien nodig door een nieuw lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300°C), met volgende parameters:
 - spanning 230 V
 - vermogen 25 W
 - schroefdraad E14

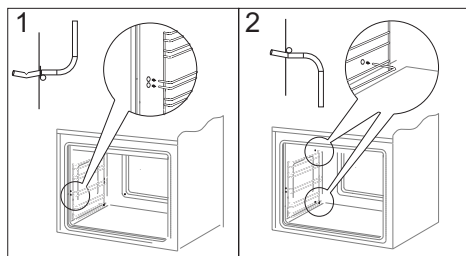


Lampje van de oven

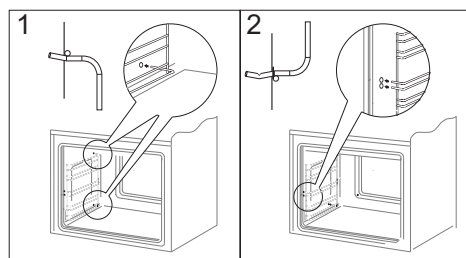
- Draai het lampje in en zorg ervoor dat het goed in de keramische fitting zit,
- Draai het omhulsel van het lampje in.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

- Fornozen 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.



Uithemen van de zijwandgeleiders

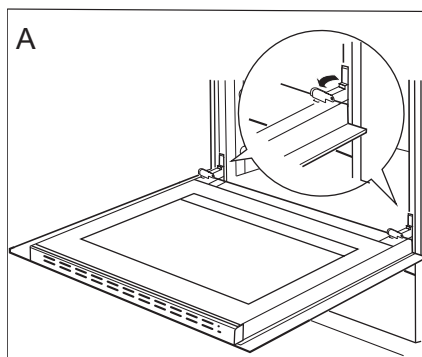


Plaatsen van de zijwandgeleiders

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Wegnemen van de deur

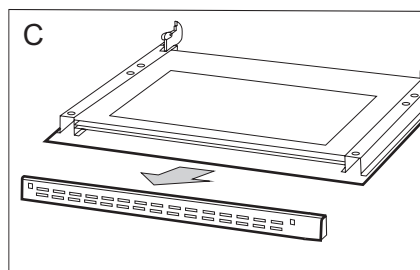
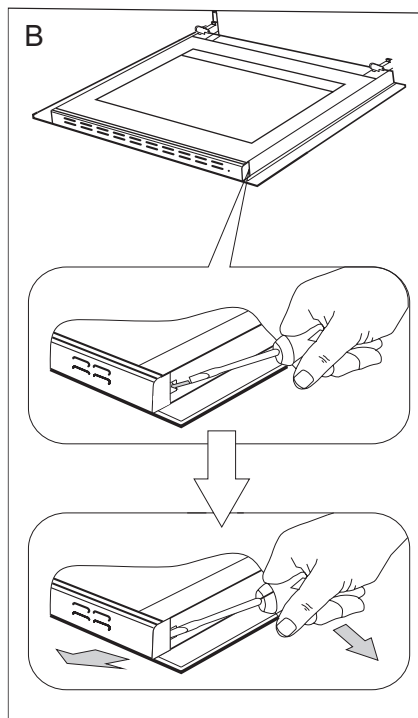
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd 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)



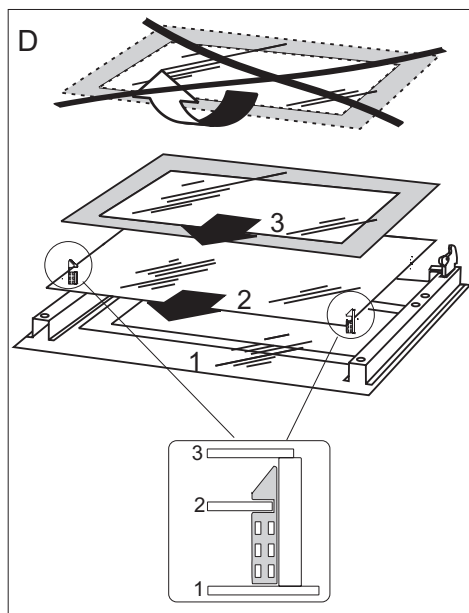
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Fig. D, D1.

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

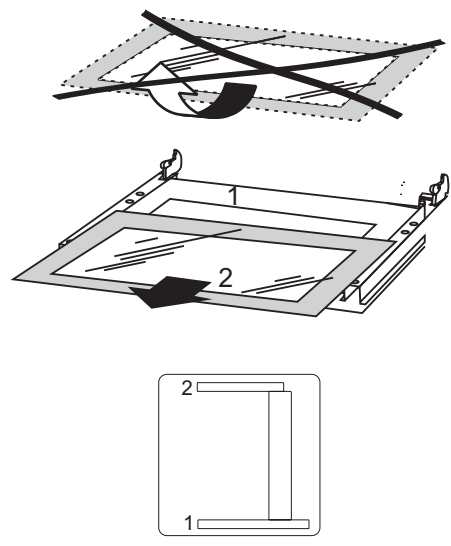
Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

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.
3 binnenruit.*

D1



*Verwijderen van de binnenruit.
2 binnenruit.*

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)
4. Een kookzone schakelt uit en op de display verschijnt de letter „H”	bepierking van de werkingsduur	schakel de kookzone opnieuw in
5. Restwarmte weergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn	onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
6. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
7. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid	dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
8. Plaat is gebarsten	Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
9. Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo'n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
10. Symbool E2	Oververhitting van de inductiespoelen	onvoldoende koeling, controleer de pan in overeenstemming is met de opmerking op pag. 59/60

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230/400V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 11,0 kW
Afmetingen van het fornuis	85/50/60,5 cm

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

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.
