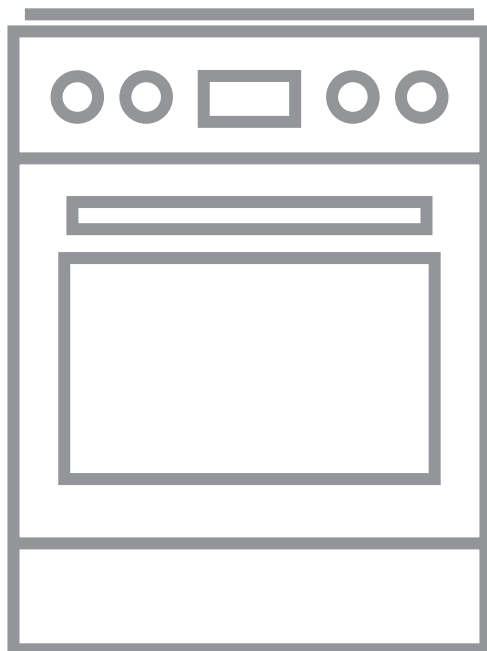


essentiel 

Cuisinière / Fornuis /



ECI501n

Notice D'utilisation / Gebruiksaanwijzing /

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.boulangier.com/info/assistance

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS80137
59811 Lesquin

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13
7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	17
8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	19
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	19
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	21
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	22
12. FOUR - CONSEILS.....	23
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	30
14. DÉPANNAGE.....	32
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	35
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	37

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec une couverture anti-feu ou un couvercle, par exemple.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié .
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.
Risque d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.

- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

2.5 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou

sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

3. INSTALLATION

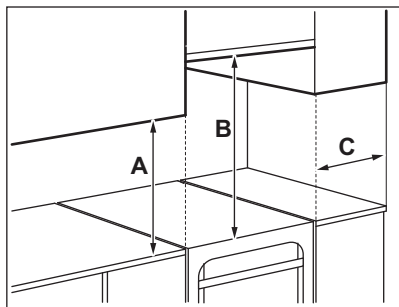
⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.

Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

2.7 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

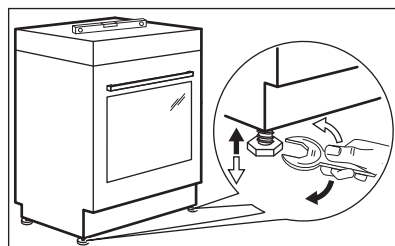
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3.2 Données techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Classe d'appareil	1
Dimensions	
Hauteur	858
Largeur	500
Profondeur	600

3.3 Mise de niveau de l'appareil




Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

3.4 Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.

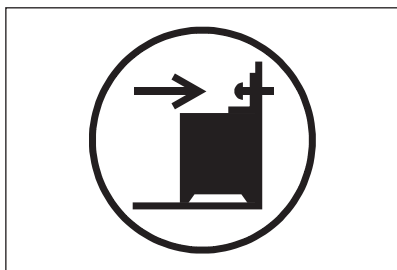
ATTENTION!

Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

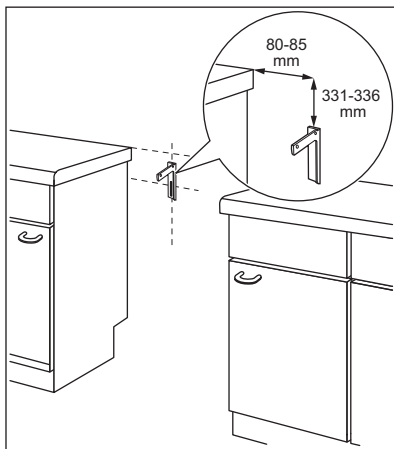
 Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.


Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule 331 - 336 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de 80 à 85 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-le dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.

 Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, vous devez aligner correctement le dispositif à bout arrondi.

ATTENTION!

Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.

3.5 Installation électrique

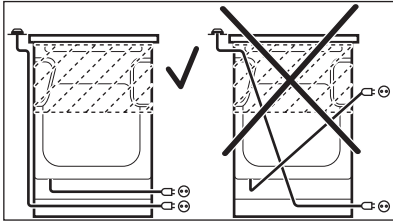
AVERTISSEMENT!

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation et sans fiche électrique.

AVERTISSEMENT!

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.

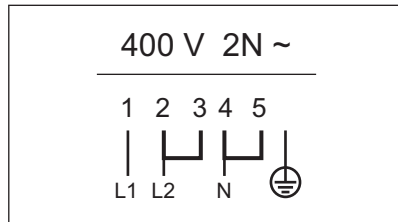
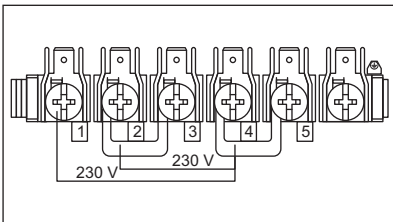
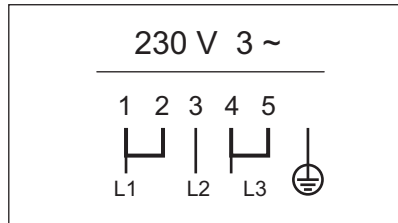
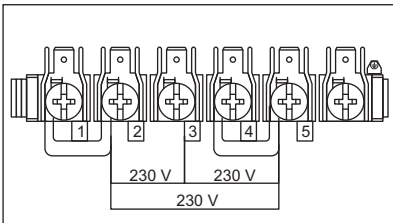
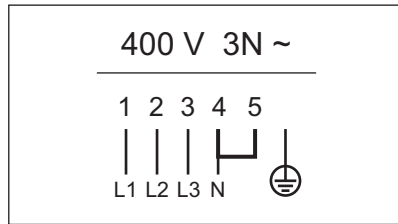
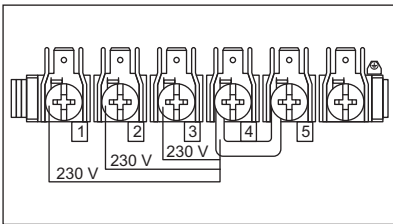
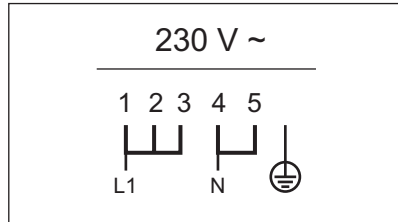
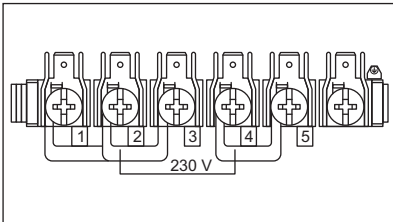


3.6 Bornier et schéma de connexion

Assurez-vous que les branchements sont installés comme indiqué.

Bornier

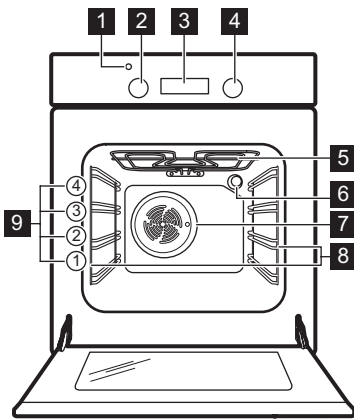
Schéma de branchement



Type de connexion	Fusible (A)	Section de cordon d'alimentation (mm ²)
230 V ~	40	3 x 6
400 V 3N ~	16	5 x 1,5
230 V 3 ~	25	4 x 2,5
400 V 2N ~	32	4 x 4

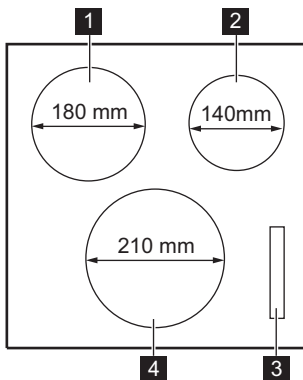
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1** Indicateur / symbole de température
- 2** Manette de réglage de la température
- 3** Programmateur électronique
- 4** Sélecteur de fonctions du four
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Support de grille, amovible
- 9** Niveaux de la grille

4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction PowerBoost 2 800 W
- 2** Zone de cuisson à induction 1 400 W, avec fonction PowerBoost 2 500 W
- 3** Affichage
- 4** Zone de cuisson à induction 2 100 W, avec fonction PowerBoost 3 700 W

4.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage


Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.


Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

5.3 Modification de l'heure






Vous ne pouvez pas modifier l'heure actuelle si l'une des fonctions est activée.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction Heure actuelle clignote.

Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

5.4 Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

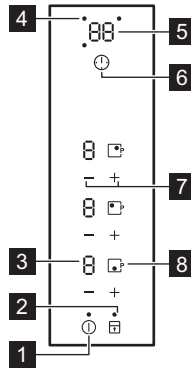
1. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
6. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
7. Éteignez le four puis laissez-le refroidir. Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE






AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Bandeau de commande de la table de cuisson



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1 	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2 	Touches Verrouil. / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3 -	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
4 -	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
5 -	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6 	-	Pour choisir la zone de cuisson.
7 	-	Pour sélectionner un niveau de cuisson ou une durée de cuisson.
8 	PowerBoost	Pour activer et désactiver la fonction.

6.2 Affichage du niveau de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
/	La zone de cuisson est activée. Le point indique que le niveau de cuisson a changé de moitié.
	PowerBoost est activé.
+ chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
/ /	OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Touches Verrouil. / Dispositif de sécurité enfant est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activé.

6.3 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

AVERTISSEMENT!

/ / Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs / / s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.


6.4 Activation et désactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

6.5 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :





- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.

- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :


Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

6.6 Niveau de cuisson

Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.

6.7 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur .  s'allume.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  ou .


6.8 Minuteur

Minuteur dégressif



Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour cette session.


Sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez la fonction. Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé la fonction.





Pour sélectionner la zone de cuisson :


appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.


Pour activer la fonction ou modifier la

durée : appuyez sur la touche  ou  de la zone de cuisson sélectionnée pour régler la durée (**00 - 99 minutes**). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.


Pour voir le temps restant : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.




Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de  et appuyez sur la touche  de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. Pour désactiver la fonction, vous pouvez également appuyer simultanément sur  et .


 Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.


Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas les zones de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est .

Pour activer la fonction : appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .


 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

6.9 Touches Verrouil.


Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur .






 s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.







Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.







 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

6.10 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.


Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes. Appuyez sur l'une des touches  ;  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .




Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes. Appuyez sur l'une des touches  ;  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .


Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce que le signal retentisse.  s'allume. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.



6.11 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)


Désactivez la table de cuisson. Assurez-vous que les fonctions minuteur et Dispositif de sécurité enfant ne sont pas activées.


Appuyez sur  pendant 3 secondes.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît sur l'affichage du minuteur.

Appuyez sur  de la zone avant pour choisir l'une des options suivantes :

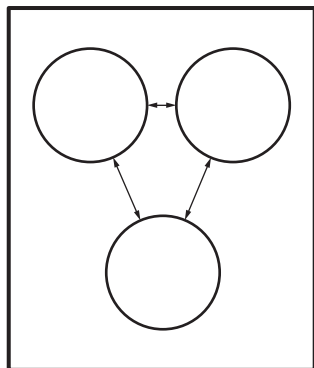
-  - les signaux sonores sont désactivés
-  - les signaux sonores sont activés

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

6.12 Gestionnaire de puissance Fonction

- Toutes les zones de cuisson sont reliées à une phase. Reportez-vous à l'illustration.
- La phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson est dépassée.
- La fonction réduit la puissance des autres zones de cuisson.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

i Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

i Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

i Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

Dimensions des récipients de cuisson

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

7.2 Diamètre minimal du récipient

Zone de cuisson	Diamètre minimal du récipient (mm)
Arrière gauche	100
Arrière droite	90
Avant centre	110

7.3 Bruits pendant le fonctionnement


Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

7.4 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

 Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2.	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2.	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3.	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4.	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5.	Cuisez des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5.	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
5 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Tourner à mi-cuisson.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Tourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

Réglages de la température

Utilisez pour :

Durée (min)

Conseils



Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.

8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et

les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Activation et désactivation du four.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.

9.2 Thermostat de sécurité








Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si

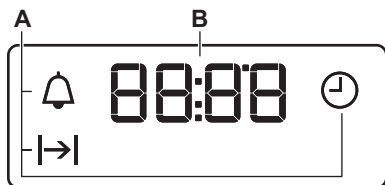
vous éteignez le four, assurez-vous que les deux manettes des fonctions du four et du thermostat sont sur la position Arrêt. Dans le cas contraire, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.

9.4 Fonctions du four

Symbole	Fonctions du four	Application
	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour réduire la consommation d'énergie lors de la cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. La porte du four doit rester fermée durant la cuisson pour éviter d'interrompre la fonction et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique », « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. La température maximale pour cette fonction est 210 °C.
	Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur deux niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur

10.2 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⌚	CLOCK (horloge)	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

10.3 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
⌚ HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
⌚ DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
🔔 MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.

10.4 Réglage de la DUREE

- Sélectionnez une fonction du four et la température.
- Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ⌚ commence à clignoter.
- Appuyez sur + ou — pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique ⌚.

- Lorsque la durée programmée s'est écoulée, ⌚ clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.


10.5 Régler la MINUTERIE

- Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 commence à clignoter.
- Appuyez sur + ou — pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez les boutons de fonction du four sur la position d'arrêt.

10.6 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.

2. Maintenez la touche  enfoncée.

Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

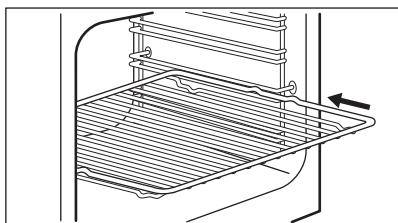
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


11.1 Installation des accessoires

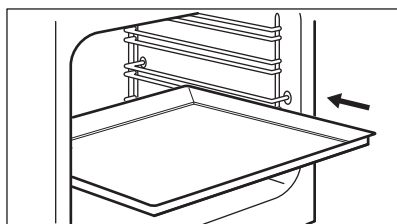
Grille métallique :



Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.

Plateau :

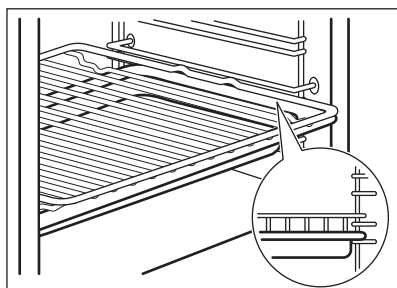
 Ne poussez pas le plateau jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four. Cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.



Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

Grille métallique et plat à rôtir ensemble :


Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



12. FOUR - CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

 La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

12.1 Informations générales

L'appareil dispose de quatre positions de grille. Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.

L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

12.2 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

12.3 Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

La fonction Convection naturelle (cuisson par le haut et par le bas) avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

12.4 Cuisson de viande et de poisson

Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôti pour éviter de salir le four de manière irréversible.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôti. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôti à chaque fois qu'il n'en contient plus.

12.5 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

12.6 Chauffage Haut/Bas

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Plateau à pâtisserie ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	plateau multi-usages
Gâteau aux pommes à base de levure	2000	170 - 190	40 - 50	3	plateau multi-usages
Lêchefrite	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	plateau multi-usages
Poulet entier	1350	200 - 220	60 - 70	2	grille métallique
				1	plateau multi-usages
Demi-poulet	1300	190 - 210	35 + 30	3	grille métallique
				1	plateau multi-usages
Côtelettes de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	grille métallique
				1	plateau multi-usages
Flan pâtissier ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	plateau multi-usages
Gâteau levé farci ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	plateau multi-usages
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	plateau multi-usages
Gâteau au fromage	2600	170 - 190	60 - 70	2	plateau multi-usages
Flan aux pommes Suisse ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	plateau multi-usages
Gâteau de Noël ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	plateau multi-usages
Quiche lorraine ¹⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 plaques légères (longueur : 20 cm)

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Génoise roumaine ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Génoise roumaine traditionnelle	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Petits pains levés ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	plateau multi-usages
Roulé ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	plateau multi-usages
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	plateau multi-usages
Crumble ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	plateau multi-usages
Gâteau au beurre ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	plateau multi-usages

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

2) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

3) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

4) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 10 minutes.

12.7 Chaleur tournante

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Plateau à pâtisserie ¹⁾	1 000	155	35	2	plateau multi-usages
plateau à pâtisserie ¹⁾	1 000 + 1 000	145	50	1 + 3	plateau multi-usages
Brioche aux pommes ¹⁾	2 000	170 à 180	40 à 50	3	plateau multi-usages
Lêchefrite	1 200	150 à 160	40 à 50 ²⁾	3	plateau multi-usages

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Poulet entier	1 400	200	50	2	grille métallique
				1	plateau multi-usages
Côtelettes de porc	600	180 à 200	30 à 40	2	grille métallique
				1	plateau multi-usages
Flan pâtissier ¹⁾	800	230 à 250	10 à 15	2	plateau multi-usages
Gâteau farci à base de levure	1 200	160 à 170	20 à 30	3	plateau multi-usages
Gâteau au fromage	2 600	150 à 170	60 à 70	2	plateau multi-usages
Flan aux pommes Suisse ¹⁾	1 900	180 à 200	50 à 40	3	plateau multi-usages
Gâteau de Noël ¹⁾	2 400	150 à 170	50 à 60 ³⁾	3	plateau multi-usages
Quiche lorraine ¹⁾	1 000	210 à 230	35 - 45	2	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan ⁴⁾	750 + 750	180 à 190	50 à 60	3	plateau multi-usages
Génoise roumaine ¹⁾	600 + 600	150 à 170	40 à 50	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Génoise roumaine traditionnelle	600 + 600	160 à 170	30 à 40	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Petits pains levés ¹⁾	800	190	15	3	plateau multi-usages

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Petits pains levés ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	plateau multi-usages
Roulé ¹⁾	500	150 à 170	10 à 15	3	plateau multi-usages
Meringue	400	100 à 120	50 à 60	2	plateau multi-usages
Meringue	400 + 400	100 à 120	55 à 65	1 + 3	plateau multi-usages
Crumble ¹⁾	1 500	170 à 180	20 à 30	2	plateau multi-usages
Génoise ¹⁾	600	150 à 170	20 à 30	2	plateau multi-usages
Gâteau au beurre ¹⁾	600 + 600	150 à 170	20 à 30	1 + 3	plateau multi-usages

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

2) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

3) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

4) Réglez la température sur 230°C et préchauffez le four pendant 10 minutes.

12.8 Chaleur tournante humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain et pizza				
Petits pains	190	25 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Petits pains	200	40 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	25 - 35	2	grille métallique
Gâteaux sur un plateau de cuisson				
Gâteau roulé	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brownie	180	35 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Gâteaux dans des moules				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ramequins en céramique sur une grille métallique

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Fond de tarte en génoise	180	25 - 35	2	moule à tarte sur une grille métallique
Génoise/Gâteau Savoie	150	35 - 45	2	moule à gâteau sur une grille métallique

Poisson

Poisson en sachet 300 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Poisson entier 200 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Filets de poisson 300 g	180	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique

Viande

Viande en sachet, 250 g	200	35 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brochettes de viande, 500 g	200	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

Petites pâtisseries

Cookies	170	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Macarons	170	40 - 50	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Madeleines, muffins	180	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuit salé	160	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuits sablés	140	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Tartelettes	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

Végétarien

Mélange de légumes en sachet, 400 g	200	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Omelettes	200	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Légumes sur une plaque, 700 g	190	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

12.9 Informations pour les organismes de contrôle

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chauffage Haut/Bas	160	Plateau de cuisson	3	20 - 30

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	150	Plateau de cuisson	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	160	Plateau de cuisson	1 + 3	30 - 40
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chauffage Haut/Bas	190	grille métallique	1	65 - 75
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	180	grille métallique	2	70 - 80
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	180	grille métallique	2	20 - 30
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	grille métallique	2	25 - 35
Génoise allégée	Chaleur tournante	170	grille métallique	1 + 3	30 - 40
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chauffage Haut/Bas	140	Plateau de cuisson	3	15 - 30
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	Plateau de cuisson	3	20 - 30
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	Plateau de cuisson	1 + 3	15 - 30
Pain grillé ¹⁾	Gril	max	grille métallique	2	2 - 5
Viande de bœuf hachée ²⁾	Gril	max	grille métallique	3	15 à 20 première face ; 15 à 20 seconde face

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

12.10 Fonction Pizza

i Lorsque vous souhaitez faire cuire une pizza, placez les manettes du four et du thermostat sur la position Pizza pour une cuisson optimale.

13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Remarques concernant le nettoyage

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Le risque est particulièrement élevé pour la grille.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four. N'appliquez pas de nettoyant pour four sur les surfaces catalytiques.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs et ne nettoyez pas avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

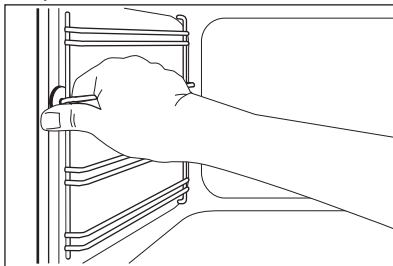
13.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

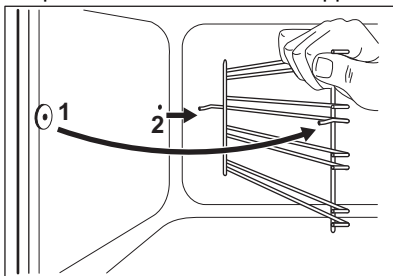
⚠ ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.




Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

13.4 Nettoyage catalytique

La cavité avec revêtement catalytique est autonettoyante. Elle absorbe les graisses

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

- retirez tous les accessoires.
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

1. Réglez la fonction .
2. Réglez la température maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
3. Éteignez le four.

4. Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide. Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage catalytique.

13.5 Retrait et installation des panneaux de verre du four

Vous pouvez retirer les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

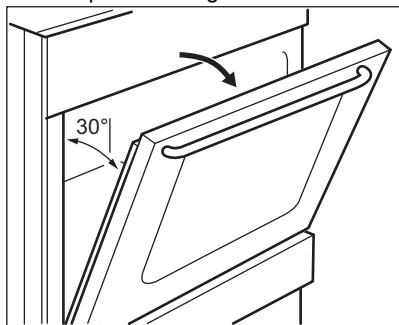
⚠ AVERTISSEMENT!

Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.

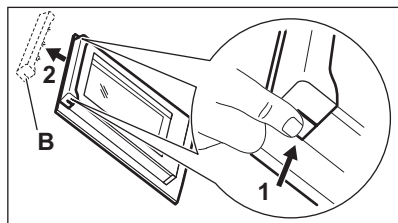
⚠ AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

1. Ouvrez la porte jusqu'à former un angle d'environ 30°. La porte tient toute seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



2. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



3. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

⚠ AVERTISSEMENT!

Lorsque vous retirez les panneaux de verre, la porte du four a tendance à se refermer.

4. Maintenez le bord supérieur des panneaux de verre de la porte, et retirez-les un par un.
5. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

⚠ ATTENTION!

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.

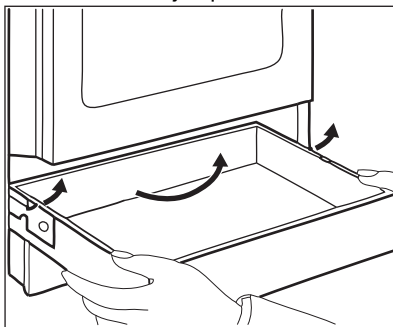
13.6 Retrait du tiroir

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie.

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir.

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

13.7 Remplacement de l'ampoule

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.

3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage arrière

1. Tournez le diffuseur en verre de l'éclairage pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.







14. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Remède
Vous ne pouvez pas faire fonctionner l'appareil.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.

Problème	Cause possible	Remède
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
 apparaît.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 apparaît.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 apparaît.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.

Problème	Cause possible	Remède
E4 apparaît.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Il forno non scalda.	Le four est éteint.	Allumez le four.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'écran affiche « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. « 400 » s'affiche et un signal sonore retentit.	Le four est mal raccordé à la prise électrique.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).

14.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

15.1 Informations produits de la table de cuisson selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	ECI501n	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	18,0 cm
	Arrière droite	14,0 cm
	Avant centrale	21,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	174,0 Wh/kg
	Arrière droite	182,0 Wh/kg
	Avant centrale	173,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		176,3 Wh/kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

15.3 Informations produit pour les fours et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Essentiel B
Identification du modèle	ECI501n 943005565
Indice d'efficacité énergétique	94.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,84 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,75 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	57 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	46 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.

Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.

Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

15.4 Four - Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en fonctionnement, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud



Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus

d'informations, reportez-vous aux fonctions du four au chapitre « Four - Utilisation quotidienne ».

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków,
Poland

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.boulangier.com/info/assistance

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS80137
59811 Lesquin

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	38
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	41
3. MONTAGE	44
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	47
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	48
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	48
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	52
8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	54
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK	54
10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	56
11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	57
12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	58
13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	64
14. PROBLEEMOPLOSSING.....	66
15. ENERGIEZUINIGHEID.....	68
16. MILIEUBESCHERMING.....	70

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan

ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuis en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.

- Bedien het apparaat niet door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een blusdeken of deksel.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Wees voorzichtig als je de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg het hoofdstuk Installatie.

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.
Risico op elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën als u ermee kookt.
- De dampen die erg hete olie vrijkomen, kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten kan bevatten, kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van de uitsparing.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

2.4 Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit. Haal de netstekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.

- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.7 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. MONTAGE

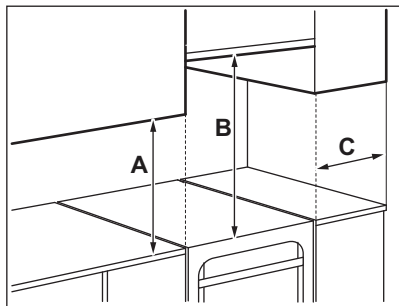
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Locatie van het apparaat

U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.

Zie voor minimale afstanden de tabel.



Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technische gegevens

Spanning	230 V
Frequentie	50 - 60 Hz
Apparaatklasse	1
Afmetingen	mm
Hoogte	858

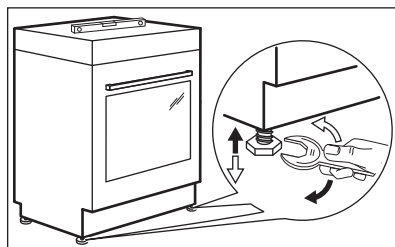
Afmetingen

mm

Breedte 500

Diepte 600

3.3 Het apparaat waterpas zetten



Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

3.4 Anti-kantelbescherming

Stel de juiste hoogte en ruimte voor het apparaat in voordat je de anti-kantelbescherming bevestigt.

LET OP!

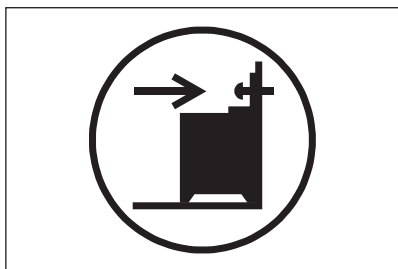
Zorg ervoor dat je de anti-kantelbescherming op de juiste hoogte installeert.

 Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

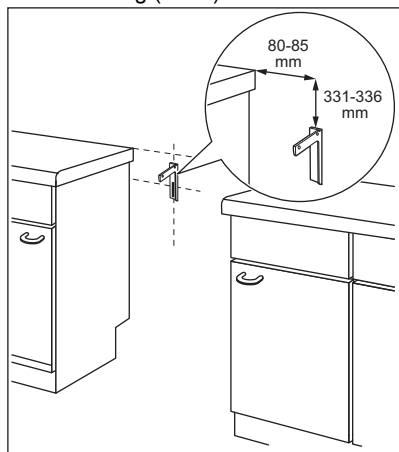
Je moet de anti-kantelbescherming installeren. Als je deze niet installeert, kan het apparaat kantelen.

Je apparaat heeft het symbool op de afbeelding (indien van toepassing) om u

eraan te herinneren dat je de anti-kantelbescherming installeert.



1. Installeer de anti-kantelbescherming 331 - 336 mm onder het bovenzvlak van het apparaat en 80 - 85 mm van de zijkant van het apparaat in de ronde opening op een beugel. Schroef het in het vaste materiaal of gebruik de geschikte versterking (muur).



2. Je vindt het gat aan de linkerkant aan de achterkant van het apparaat. Til de

voorkant van het apparaat op en plaats deze in het midden van de ruimte tussen de kastjes. Als de ruimte tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet je de zijmeting aanpassen om het apparaat te centreren.

i Als je de afmetingen van het fornuis hebt gewijzigd, moet je de anti-kantelbeveiliging correct uitlijnen.

⚠ LET OP!

Als de ruimte tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet je de zijmetingen aanpassen aan het midden van het apparaat.

3.5 Elektrische installatie

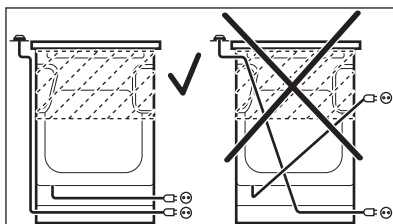
⚠ WAARSCHUWING!

De fabrikant is niet verantwoordelijk als u zich niet houdt aan de veiligheidsvoorschriften in het hoofdstuk Veiligheid.

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer en zonder stekker.

⚠ WAARSCHUWING!

De stroomkabel mag het in de illustratie gearceerde onderdeel van het apparaat niet raken.

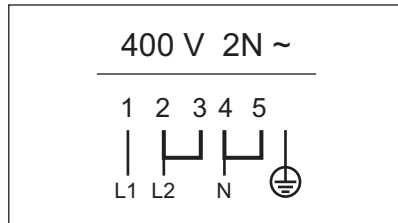
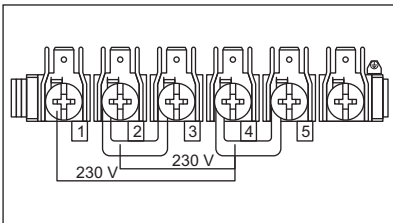
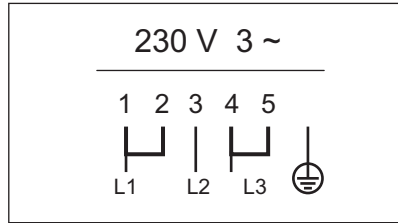
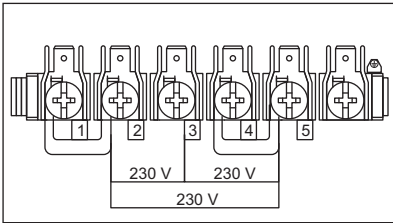
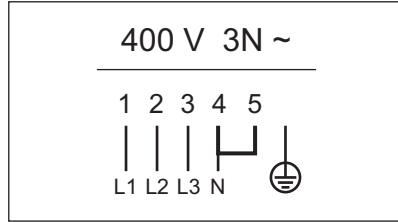
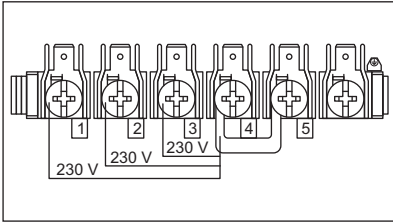
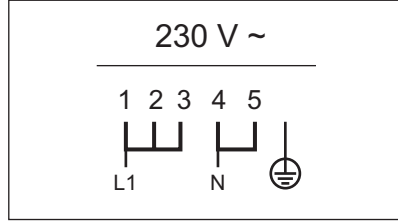
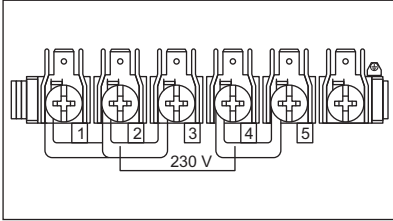


3.6 Aansluitingenpaneel en aansluitschema

Controleer of alle aansluitingen zijn aangebracht zoals in de afbeelding.

Klemmenplaat

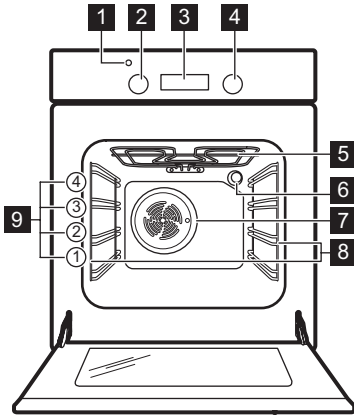
Aansluitdiagram



Soort aansluiting	Zekering (A)	Stroomkabel sectie (mm ²)
230 V ~	40	3 x 6
400 V 3N ~	16	5 x 1,5
230 V 3 ~	25	4 x 2,5
400 V 2N ~	32	4 x 4

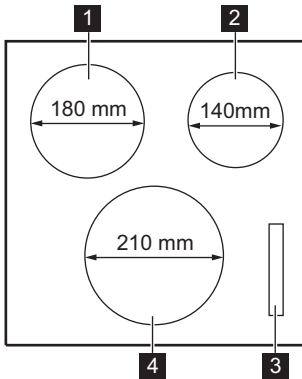
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Temperatuurindicator/symbool
- 2 Temperatuurinstelknop
- 3 Elektronische tijdschakelklok
- 4 Ovenfunctieknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Inschuifrails, verwijderbaar
- 9 Inzetniveaus

4.2 Indeling van het kookoppervlak



- 1 Inductiekookzone 1800 W, met de PowerBoost 2800 W
- 2 Inductiekookzone 1400 W, met de PowerBoost 2500 W
- 3 Display
- 4 Inductiekookzone 2100 W, met de PowerBoost 3700 W

4.3 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**

- Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Opslaglade**
De opslaglade bevindt zich onder de ovenruimte.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.


Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.



Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

5.2 Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.


De aanduiding  knippert als u het apparaat aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.

Druk op  of  om de correcte tijd in te stellen.

Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.




5.3 Tijd veranderen

 Je kunt de dagtijd niet wijzigen als een van de functies in werking is.

Druk op  herhaaldelijk tot het indicatielampje voor de functie Dagtijd knippert.
Zie 'De tijd instellen' om een nieuwe tijd in te stellen.

5.4 Voorverwarmen

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

1. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
2. Laat de oven een uur werken.
3. Stel de functie in en druk op: . Stel de maximumtemperatuur in. De maximale temperatuur voor deze functie is 210°C.
4. Laat de oven 15 minuten werken.
5. Stel de functie . Stel de maximumtemperatuur in.
6. Laat de oven 15 minuten werken.
7. Zet de oven uit en laat deze afkoelen.

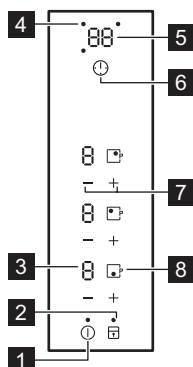
Accessoires kunnen heter worden dan normaal. De oven kan een vreemde geur en rook afgeven. Zorg ervoor dat de luchtstroom in de ruimte voldoende is.

6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Kookplaat bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tip-toets	Functie	Opmerking
1	AAN / UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3 -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
4 -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
5 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
6	-	Om de kookzone te selecteren.
7	-	Het instellen van de kookstand of tijdstelling.
8	PowerBoost	De functie in- en uitschakelen.

6.2 Kookstanddisplays

Scherm	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt. De stip betekent een niveauverandering van half zoveel warmte.
	PowerBoost werkt.

Schermb	Beschrijving
+ cijfer	Er is een storing.
/ /	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Automatische uitschakeling werkt.

6.3 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

WAARSCHUWING!

/ / Zolang het indicatielampje aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramik wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes / / verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

6.4 In- of uitschakelen

Raak 1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

6.5 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,

- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld,
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (bijvoorbeeld als een steelpan droog kookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat aan en schakelt de kookplaat uit.

De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

6.6 De kookstand

aanraken om te verhogen. aanraken om te verlagen. Raak en tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.

6.7 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak  aan.  gaat branden.

De functie uitschakelen: raak  of  aan.



6.8 Timer

Timer met aftelfunctie




Je kunt deze timer gebruiken om in te stellen hoelang de kookzone moet werken voor een kooksessie.


Stel eerst de kookzone in en dan de functie. U kunt eerst de warmte-instelling instellen en dan de functie, of andersom.

Kookzone instellen: aanraken  herhaaldelijk totdat het indicatielampje van de gewenste kookzone gaat branden.

Om de functie te activeren of de tijd te wijzigen: raak  of  van de geselecteerde kookzone aan om de tijd in te stellen (**00 - 99** minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.


Om de resterende tijd weer te geven: stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone begint snel te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om de functie uit te schakelen: stel de kookzone in met  en raak  van de geselecteerde kookzone aan. De resterende tijd loopt terug naar **00**. Het indicatielampje van de kookzone dooft. Om de functie uit te schakelen kunt u ook tegelijkertijd tikken op  en .



 Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. Schakelt de kookzone uit.

Om de functie te stoppen: tik op .


Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als **timer** gebruiken terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet geactiveerd zijn (de warmte-instelling is .

Om de functie te activeren: raak  aan.

Raak  of  aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.



Om de functie te stoppen: tik op .


 De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.


6.9 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.






De functie inschakelen: raak  aan.  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.







De functie uitschakelen: Raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.

 Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

6.10 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie te activeren: de kookplaat inschakelen met . De warmte-instelling niet instellen. Raak  4 seconden lang aan. Raak een willekeurige  aan.  gaat branden. Schakel de kookplaat uit met .

Om de functie te deactiveren: de kookplaat inschakelen met .  gaat branden. Stel de warmte-instelling niet in. Raak  4 seconden lang aan. Raak een willekeurige  aan.  gaat branden. Schakel de kookplaat uit met .

Om de functie voor een kooksessie te onderdrukken: de kookplaat inschakelen met **Ⓛ** gaat branden. Raak **+** en **-** gelijktijdig aan tot het signaal geactiveerd wordt. **Ⓛ** gaat aan. **Stel de warmte-instelling binnen 10 seconden in.** Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met **Ⓛ** de -functie, werkt weer.

6.11 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

De kookplaat uitschakelen. Controleer of alle timerfuncties en Kinderbeveiligingsinrichting niet geactiveerd zijn. Gedurende 3 seconden

Ⓛ aanraken. Gedurende 3 seconden **Ⓛ** aanraken. Op het timerdisplay wordt **Ⓛ** of **Ⓛ** weergegeven. Raak **+** van de zone aan om een van het volgende opties te selecteren:

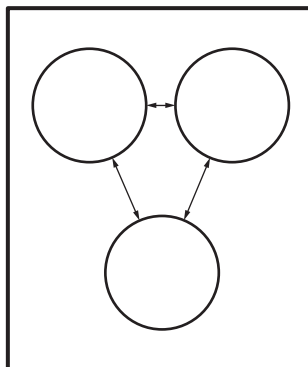
- **Ⓛ** - de geluiden zijn uitgeschakeld
- **Ⓛ** - de geluiden zijn aan

Als de functie op **Ⓛ** staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u **Ⓛ** aanraakt
- Kookwekker afgaat
- Timer met aftelfunctie afgaat
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

6.12 Vermogensbeheer-functie

- Alle kookzones zijn aangesloten op één fase. Zie de afbeelding.
- De fase heeft een maximale elektriciteitslading.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones wordt overschreden.
- De functie verlaagt het vermogen van de andere kookzones.
- Het kookstanddisplay van de verlaagde zones verandert tussen twee niveaus.



7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen

i Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

i Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).

- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

i De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn. Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.

Afmetingen van pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.

De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

7.2 Minimale pandiameter

Kookzone	Minimale pandiameter (mm)
Links achter	100
Rechtsachter	90
Midden voor	110

7.3 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als


het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).

- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissend, brommend: de ventilator werkt.


Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

7.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

 De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2.	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2.	Harden: pluizige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2. - 3.	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3. - 4.	Stoom groenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4. - 5.	Stoom aardappelen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4. - 5.	Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
5 - 7.	Zachtjes bakken: escalope, kalfsvlees cordon bleu, cutlets, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, panenkoeken, donuts.	indien nodig	Halverwege de bereidingstijd om-draaien.
7 - 8	Zware friet, hash browns, lendensteaks, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd om-draaien.
9	Kook water, kook pasta, braadvlees (goulash, stoofvlees), frietjes bakken.		
	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is ingeschakeld.		

8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.

8.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en

suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Het in- en uitschakelen van de oven

1. Draai de functieknop van de oven naar een ovenfunctie.

2. Draai de knop voor de temperatuur om de temperatuur te selecteren.

Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.

3. Om de oven uit te schakelen, draai je de knoppen voor de ovenfuncties en temperatuur naar de uit-stand.







9.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

9.3 Koelventilator

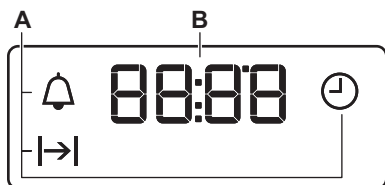
Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, zorgt u ervoor dat beide knoppen voor de ovenfuncties en temperatuur in de uit-stand staan. Anders zal de koelventilator blijven werken.

9.4 Ovenfuncties

Symbol	Ovenfuncties	Toepassing
0	Uit-stand	De oven is uit.
	Boven + onder-warmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
	Vochtig bakken	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor de kookinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Vochtig bakken. De ovendeur moet tijdens het koken gesloten zijn, zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt met de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Oven - Energiebesparing. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1.
	Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren De maximale temperatuur voor deze functie is 210°C.
	Echte hetelucht	Voor het bakken op maximaal twee rekniveaus tegelijk en om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
	Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.

10. OVEN - KLOKFUNCTIES

10.1 Display



- A. Klokfuncties
- B. Timer

10.2 Toetsen

Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	Om de tijd in te stellen.
⌚	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	Om de tijd in te stellen.

10.3 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
⌚ DAGTIJD	Om de tijd in te stellen, te wijzigen of te controleren.
⌛ DUUR	Instellen hoe lang de oven in werking is.
🔔 KOOKWEKKER	Om de timer in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de TIMER op elk gewenst moment instellen, ook als de oven niet ingeschakeld is.

10.4 De BEREIDINGSDUUR instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op ⌚ drukken totdat ⌛ begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de tijd voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.

Op het display verschijnt ⌛.

4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert ⌛ en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uitstand.


10.5 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op ⌚ drukken totdat 🔔 begint te knipperen.
2. Druk op + of — om de gewenste tijd in te stellen.

De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.

3. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
4. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

10.6 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op de  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie begint te knippen.

2. Houd  ingedrukt.

De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

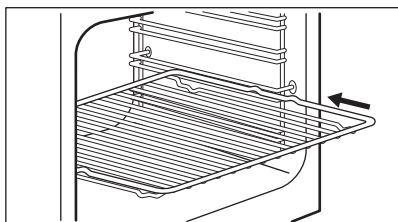
11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


11.1 Accessoires plaatsen

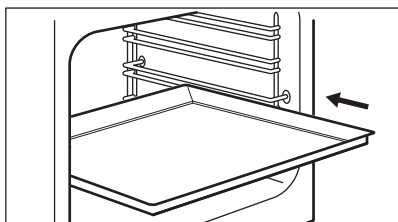
Bakrooster



Plaats het schap tussen de geleidestangen van de inschuifrails.

plaat:

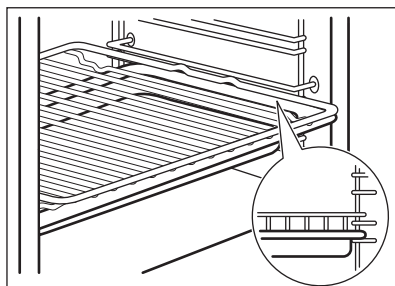
 Duw de bakplaat niet helemaal naar de achterwand van de ovenruimte. Dit voorkomt dat de warmte rond de plaat circuleert. Het voedsel kan verbrand worden, vooral aan de achterkant van de plaat.



Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails. Zorg ervoor dat de achterwand van de oven niet raakt.

Bakrooster en diepe pan samen:


Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

 De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

12.1 Algemene informatie

Het apparaat heeft vier rekstanden. Tel de rekstanden vanaf de bodem van het apparaat.

Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.

Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.

Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.

Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

12.2 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.

Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.

Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.

12.3 Voor de bereiding van gebak

De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

De functie boven- en onderwarmte is samen met de standaard temperatuur ideaal voor het bakken van brood.

12.4 Voor de bereiding van vlees en vis

Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

12.5 Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

12.6 Boven + onderwarmte

Voedsel	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Inzet-niveau	Accessoires
Platte cake ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	Bakplaat
Koffiebroodjes met appels en gist	2000	170 - 190	40 - 50	3	Bakplaat
Lekbak	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	Bakplaat
KIP, HEEL	1350	200 - 220	60 - 70	2	Bakrooster
				1	Bakplaat
Halve kip	1300	190 - 210	35 + 30	3	Bakrooster
				1	Bakplaat
Varkensbraadstuk	600	190 - 210	30 - 35	3	Bakrooster
				1	Bakplaat
Flanbrood ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	Bakplaat
Gevulde gistcake ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	Bakplaat
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	Bakplaat
Kwarktaart	2600	170 - 190	60 - 70	2	Bakplaat
Zwitserse appelflan ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	Bakplaat
Kerstcake ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	Bakplaat
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ronde bakplaat (diameter: 26 cm)
Boerenbrood ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 lichtbak (lengte: 20 cm)
Roemeense biscuittaart ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lichtbak (lengte: 25 cm) op dezelfde rekstand
Roemeense biscuittaart - traditioneel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lichtbak (lengte: 25 cm) op dezelfde rekstand
Broodjes ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	Bakplaat
Zwitserse rol ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	Bakplaat

Voedsel	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Inzet-niveau	Accessoires
Schuim	400	100 - 120	40 - 50	2	Bakplaat
Kruimeltaart ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	Bakplaat
Botercake ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	Bakplaat

1) Warm de oven 10 minuten voor.

2) Laat de cake na het uitschakelen 7 minuten in de oven staan.

3) Laat de cake 10 minuten in de oven staan nadat je het apparaat hebt uitgeschakeld.

4) Stel de temperatuur in op 250 °C en warm de oven 10 minuten voor.

12.7 Echte hetelucht

Voedsel	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Inzet-niveau	Accessoires
Platte cake ¹⁾	1000	155	35	2	bakplaat
Platte cake ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bakplaat
Gistcake met appels ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	bakplaat
Lekbak	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	bakplaat
KIP, HEEL	1400	200	50	2	bakrooster
				1	bakplaat
Varkensbraadstuk	600	180 - 200	30 - 40	2	bakrooster
				1	bakplaat
Flanbrood ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplaat
Gevulde gistcake	1200	160 - 170	20 - 30	3	bakplaat
Kwarktaart	2600	150 - 170	60 - 70	2	bakplaat
Zwitserse appel-flan ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	bakplaat
Kerstcake ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	bakplaat
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 ronde bakplaat (diameter: 26 cm)
Boerenbrood ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bakplaat

Voedsel	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Inzetniveau	Accessoires
Roemeense biscuittaart ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 lichtbak (lengte: 25 cm) op dezelfde rekstand
Roemeense biscuittaart - traditioneel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lichtbak (lengte: 25 cm) op dezelfde rekstand
Broodjes ¹⁾	800	190	15	3	bakplaat
Broodjes ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	bakplaat
Zwitserse rol ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	bakplaat
Schuim	400	100 - 120	50 - 60	2	bakplaat
Schuim	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	bakplaat
Kruimeltaart ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	bakplaat
Biscuittaart ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	bakplaat
Botercake ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	bakplaat

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

2) Laat de cake na het uitschakelen 7 minuten in de oven staan.

3) Laat de cake 10 minuten in de oven staan nadat je het apparaat hebt uitgeschakeld.

4) Stel de temperatuur in op 230°C en verwarm de oven 10 minuten voor.

12.8 Vochtig bakken

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Brood en pizza				
Broodjes	190	25 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Broodjes	200	40 - 45	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Bevroren pizza 350 g	190	25 - 35	2	rooster
Cake in bakplaat				
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180	20 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Brownie	180	35 - 45	2	bakplaat of grill- / roosterpan

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Cake in bakblik				
Soufflé	210	35 - 45	2	zes keramieken vormpjes op rooster
Luchtige vlaaibodem	180	25 - 35	2	flanvorm op rooster
Taart	150	35 - 45	2	cakevorm op rooster
Vis				
Vis in zakjes 300 g	180	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Hele vis 200 g	180	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Visfilets 300 g	180	30 - 40	2	pizzavorm op rooster
Vlees				
Vlees in zakje 250 g	200	35 - 45	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Vleesspiesjes 500 g	200	30 - 40	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Kleine gebakken items				
Koekjes	170	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Makronen	170	40 - 50	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Muffins	180	30 - 40	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Smakelijke cracker	160	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Zandkoekjes	140	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Tartelettes	170	20 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Vegetarisch				
Groentemix in zakjes 400 g	200	20 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Omelet	200	30 - 40	2	pizzavorm op rooster
Groenten op plaat 700 g	190	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan

12.9 Informatie voor testinstellingen

Voedsel	Functie	Temperatuur (C°)	Accessoires	Inzetniveau	Tijd (min)
Kleine cakes, (16 stuks per bakplaat)	Boven + onderwarmte	160	bakplaat	3	20 - 30

Voedsel	Functie	Temperatuur (C°)	Accessoires	Inzetniveau	Tijd (min)
Kleine cakes, (16 stuks per bakplaat)	Warme Lucht	150	bakplaat	3	20 - 30
Kleine cakes, (16 stuks per bakplaat)	Echte hetelucht	160	bakplaat	1 + 3	30 - 40
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + onderwarmte	190	bakrooster	1	65 - 75
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Warme Lucht	180	bakrooster	2	70 - 80
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	180	bakrooster	2	20 - 30
Zachte cake zonder vet	Warme Lucht	160	bakrooster	2	25 - 35
Zachte cake zonder vet	Echte hetelucht	170	bakrooster	1 + 3	30 - 40
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Boven + onderwarmte	140	bakplaat	3	15 - 30
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Warme Lucht	140	bakplaat	3	20 - 30
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Echte hetelucht	140	bakplaat	1 + 3	15 - 30
Toast ¹⁾	Grillen	max.	bakrooster	2	2 - 5
Biefstukburger ²⁾	Grillen	max.	bakrooster	3	15 - 20 eerste kant; 15 - 20 tweede kant

¹⁾ Verwarm de oven 5 minuten voor.

²⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

12.10 Pizza hetelucht

i Als u pizza maakt, verkrijgt u de beste resultaten door de bedieningsknop van de oven naar de stand Pizza te draaien.

13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Opmerkingen over de reiniging

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetaccumulatie of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken. Het risico is hoger voor de grillpan.

Maak alle accessoires na elk gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen..

Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger. Gebruik geen ovenreiniger op de katalytische oppervlakken.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of voorwerpen met scherpe randen.

13.2 Ovens van roestvrij staal of aluminium

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

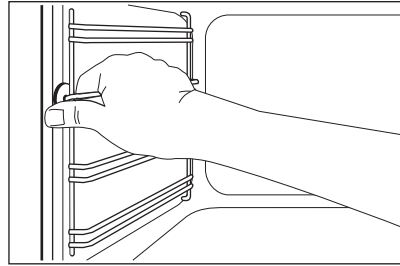
13.3 De inschuifrails

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

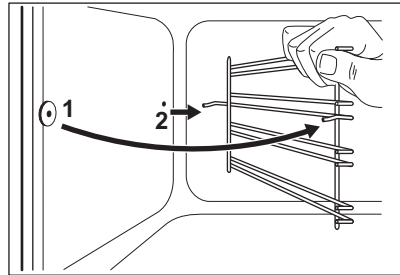
⚠ LET OP!

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.




Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

13.4 Katalytische reiniging

De opening met een katalytische coating is zelf-reinigend. Deze absorbeert vet.

Voordat u de katalytische reiniging aanzet:

- verwijder alle accessoires .
- reinig de oven met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- maak de binnenruimte van de deur schoon met lauw water en een zachte doek.

1. Stel de functie  in.
2. Stel de maximumtemperatuur in en laat de oven 1 uur werken.
3. Oven uitschakelen.
4. Maak de ovenruimte van de afgekoelde oven schoon met een zachte, natte doek.

Verkleuring van de katalytische coating heeft geen invloed op de katalytische reiniging.

13.5 De glasplaten van de oven verwijderen en installeren

Je kunt de interne glasplaten verwijderen om ze schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

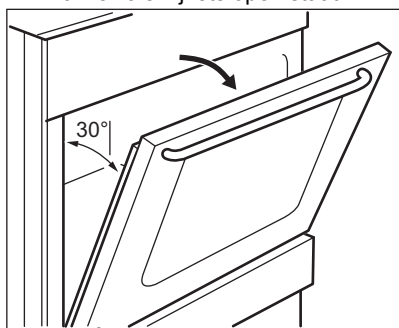
⚠ WAARSCHUWING!

Houd de ovendeur enigszins open tijdens het reinigingsproces. Als je de deur helemaal opent kan deze per ongeluk dichtgaan, met mogelijke schade tot gevolg.

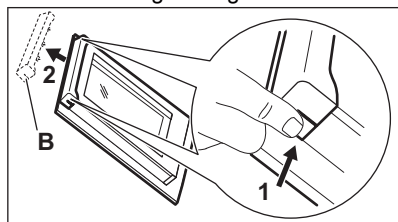
⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik het apparaat niet zonder de glasplaten.

1. Open de deur totdat deze in een hoek van ongeveer 30° staat. De deur staat op zichzelf als hij iets open staat.



2. Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



3. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING!

Als je de glasplaten verwijdert, probeert de ovendeur te sluiten.

4. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.
5. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Als de reiniging voltooid is, plaats je de glasplaten en de ovendeur terug. Voer de bovenstaande stappen uit in omgekeerde volgorde. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

⚠ LET OP!

Zorg ervoor dat je de interne glasplaat in de juiste zittingen plaatst.

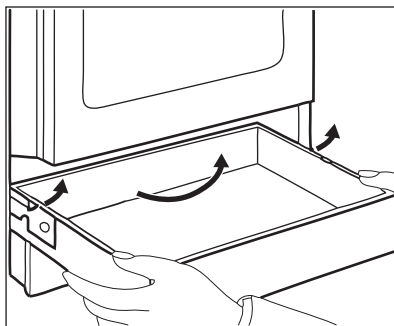
13.6 De lade verwijderen

⚠ WAARSCHUWING!

Bewaar geen ontvlambare dingen in de lade (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigungsprays, enz). Als u de oven gebruikt, kan de lade heet worden. Er kan brand ontstaan.

De lade onder de oven kan worden verwijderd om gemakkelijker te worden schoongemaakt.

1. Trek de lade volledig naar buiten, tot deze niet verder kan.



2. Til de lade langzaam op.
 3. Trek de lade volledig uit.
- Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit om de lade te installeren.

13.7 Het lampje vervangen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Plaats een doek op de bodem van de holte.

De achterlamp

1. Draai het afdekglas van de lamp en verwijder het.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

14. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

14.1 Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt het apparaat niet inschakelen.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker u ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De zekering is doorgeslagen.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld geplaatst	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De kookstand schakelt tussen twee niveaus.	De Powerfunctie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of u plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
 gaat aan.	Automatische uitschakeling werkt.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
 gaat aan.	De functie vergrendeling/kinderbeveiliging werkt.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
 gaat aan.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	Het kookgerei is onjuist.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen.
 en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Maak de kookplaat enige tijd los van de stroomtoevoer. Koppel de zekering los van het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  gaat branden, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.
 gaat aan.	Er is een storing opgetreden in de kookplaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. Automatische uitschakeling en de oververhittingsbescherming voor de zones zijn in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het probleem lag bij het kookgerei, verdwijnt het foutbericht. De restwarmte-indicator kan blijven branden. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Controleer of uw kookgerei compatibel is met de kookplaat. Zie 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
	De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in
De lamp werkt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp.
Stoom en condens slaan neer op het eten en in de ovenruimte.	Je hebt het gerecht te lang in de oven achtergelaten.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het duurt te lang om de gerechten te bereiden of ze koken te snel.	De kamertemperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de gebruikershandleiding.
Het display toont een foutcode die niet in deze lijst voorkomt.	Er is een elektrische storing.	Schakel het apparaat uit met de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. Neem contact op met de klantenservice als de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Op het display verschijnt "12.00".	Er is een stroomstoring opgetreden.	Stel de klok opnieuw in.
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen. Het display toont "400" en er klinkt een geluidssignaal.	De oven is niet juist op een elektrische toevoer aangesloten.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).

14.2 Servicegegevens

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

15. ENERGIEZUINIGHEID

15.1 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelnummer	ECl501n
Type kookplaat	Kookplaat in vrijstaand fornuis
Aantal kookzones	3
Verwarmingstechnologie	Inductie

Diameter van ronde kookzonen (Ø)	Linksachter Rechtsachter Middenvoor	18,0 cm 14,0 cm 21,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksachter Rechtsachter Middenvoor	174,0 Wu/kg 182,0 Wu/kg 173,0 Wu/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		176,3 Wu/kg

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van prestaties.

15.2 kookplaat - Energiebesparend

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

15.3 Productinformatie voor ovens en productinformatieblad*

Naam leverancier	Essentiel B
Modelnummer	ECI501n 943005565
Energie-efficiëntie-index	94.9
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,84 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,75 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	57 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	46 kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.

Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.

Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methodes voor het meten van prestaties.

15.4 Oven - Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zal blijven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

Vochtig bakken

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Voor meer details zie hoofdstuk "Oven - Dagelijks gebruik", Ovenfuncties.

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool



niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków,
Poland

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and objection through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrutt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



Faites un geste éco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.

Please behave responsibly towards the environment. Recycle this product at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con el medio ambiente. Recicle este producto al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.

Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit product aan het einde van zijn levensduur.

essentiel



Art. 8009776
Ref. ECI5011n

FABRIQUÉ EN EUROPE /
Made in Europe / Fabricado en Europa /
Hergesteld in der Europa / Gefabriceerd in Europa

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

867365865-A-142022