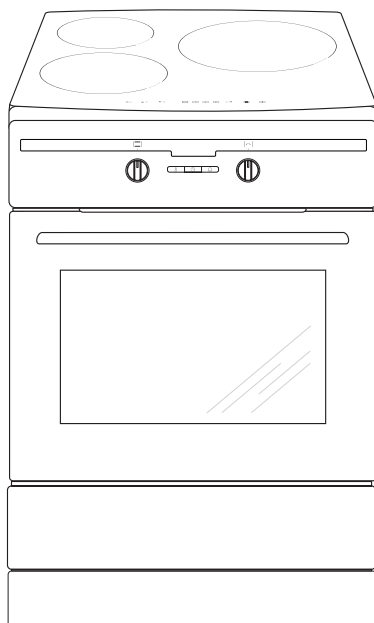


THOMSON

TIMP62.3X
TIMP62.3WH



MODE D'EMPLOI

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
AVEC PLAQUE À INDUCTION



Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la cuisinière.

CHER(S) CLIENT(S),

Merci d'avoir acheté cette cuisinière à induction, nous espérons que ses performances et sa facilité d'utilisation vous donneront entière satisfaction.

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, veuillez lire ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec les fonctionnalités de votre produit et de prendre connaissance des instructions à respecter pour une utilisation en toute sécurité.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, cette cuisinière a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité requis.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible afin de pouvoir vous y référer ultérieurement en cas de besoin.



Note!

Cette cuisinière a été conçue uniquement pour un usage domestique.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

TABLES DES MATIÈRES

Informations générales	2
Mises en garde importantes	4
Consignes de sécurité	7
Conseils d'économie d'énergie	11
Description de l'appareil	13
Caractéristiques de l'appareil	14
Installation	16
Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique	17
Utilisation	19
Fonctionnement du programmateur	20
Utilisation de la plaque de cuisson	30
Cuisson au four – conseils pratiques	41
Nettoyage et entretien	46
Situations d'urgence	51
Données techniques	53
Fiche du produit	54
Informations sur le produit	55

Mises en garde importantes

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrir les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et cou-

vercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.
- Le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection du ventilateur. Cette dernière doit être remise en place après le nettoyage conformément aux instructions.
- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

- Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.



MISE EN GARDE: Pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations anti-basculement doit être mis en place.



**Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr**



Veillez à respecter les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie !
Conservez-les hors de portée des enfants
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lorsque vous le déplacez.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le en position verticale uniquement.
- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Après avoir installé l'appareil, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- **Instruction de mise à la terre** : Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.

Utilisation

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage

CONSIGNES DE SECURITE



de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- N'utilisez jamais de multiprise ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne stockez pas dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
- N'utilisez pas votre cuisinière pour chauffer une pièce.
- Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de telle sorte que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- Assurez-vous que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud ou la plaque de cuisson, car leur isolation ne résiste pas aux températures élevées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée et compatible avec votre appareil (pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre Choix du récipient).
- Avant de mettre la plaque de cuisson en fonctionnement, nettoyez les liquides ou résidus qui ont été renversés.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque à induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les

CONSIGNES DE SECURITE



foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud.

- Évitez de poser sur la plaque de cuisson à induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles sur celle-ci (taches indélébiles).
- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15 kg et sur la table de cuisson d'un poids supérieur à 25 kg.
- Ne rangez pas de récipients ni de matériaux inflammables dans le tiroir sous le four; la température à l'intérieur du tiroir peut en effet être très élevée et vous risquez de provoquer un incendie.
- ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la plaque de cuisson.
- ATTENTION : les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques dans le corps (pacemaker, pompe à insuline, implants cochléaires...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils ; ces personnes doivent demander l'avis de leur médecin avant d'utiliser la table de cuisson.

Entretien

- Avant de lancer un cycle de nettoyage du four par pyrolyse, retirez les éclaboussures excessives. Pour des informations plus détaillées, référez-vous au chapitre «Nettoyage et entretien».

Service - réparations

- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages et ne sont pas couvertes par la garantie. Contactez le service après-vente de votre revendeur et exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie

d'énergie ! Voici quelques conseils:

- **Utiliser des récipients de cuisson adaptés**

Des casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie. N'oubliez pas d'utiliser les couvercles, sinon la consommation d'énergie est quadruplée !

- **Choisir une casserole adaptée à la surface du foyer**

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la zone de cuisson.

- **Garder les zones de cuisson et les fonds des casseroles propres**

Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.

- **Éviter de soulever trop souvent le couvercle**

- **Eviter d'ouvrir trop souvent la porte du four**

- **Terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson**

Si le temps de cuisson est long, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson ; la cuisson se terminera alors avec la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson. Ceci vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

- **Utiliser le four uniquement pour vos mets les plus volumineux**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle du four**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson ; la cuisson se terminera alors avec la chaleur résiduelle du four.

Note : Si vous utilisez la minuterie, programmez un temps de cuisson plus court.

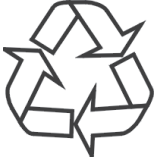
- **Bien fermer la porte du four**

La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

- **Ne pas encastrer la cuisinière à proximité directe des réfrigérateurs / congélateurs**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

DÉBALLAGE

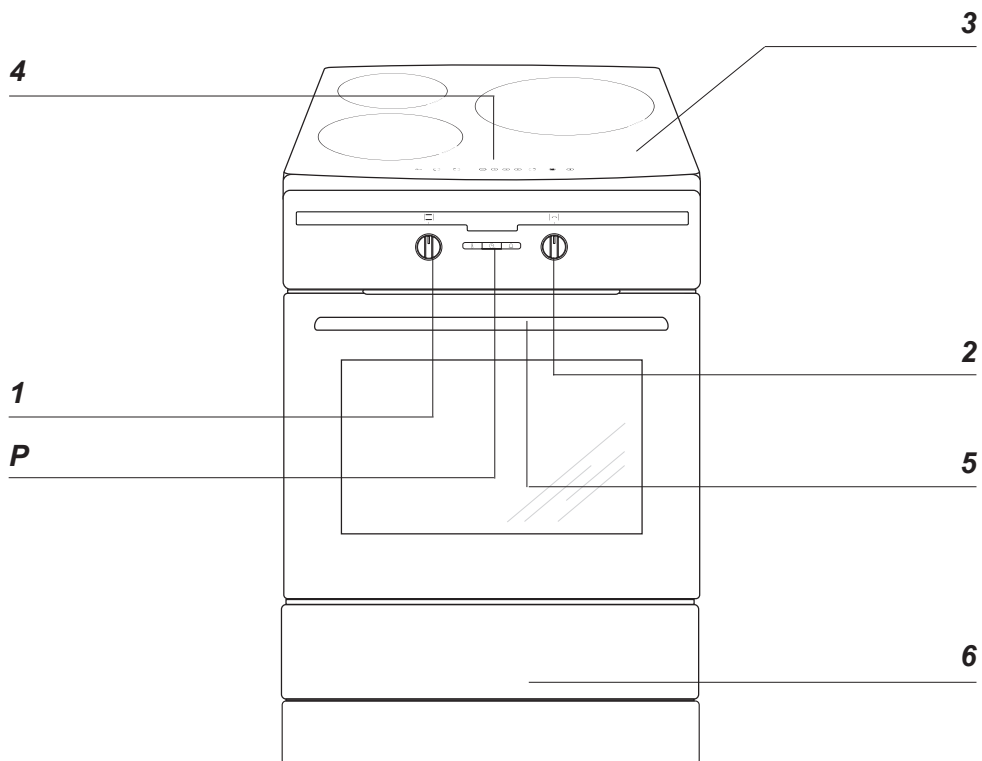


Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Note : Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) peuvent représenter un danger. Conservez-les hors de portée des enfants.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



P : Programmateur électronique

1 : Manette des programmes du four

2 : Manette de réglage +/-

3 : Plaque à induction

4 : Commandes tactiles de la table à induction

5 : Poignée de la porte du four

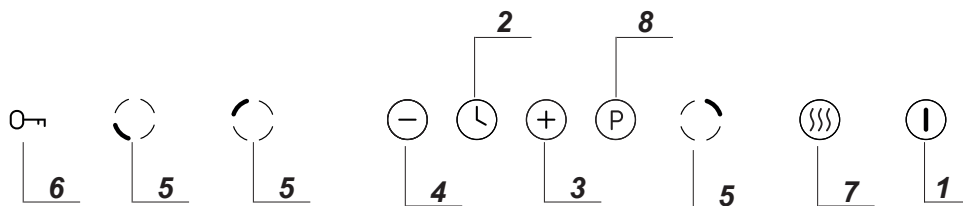
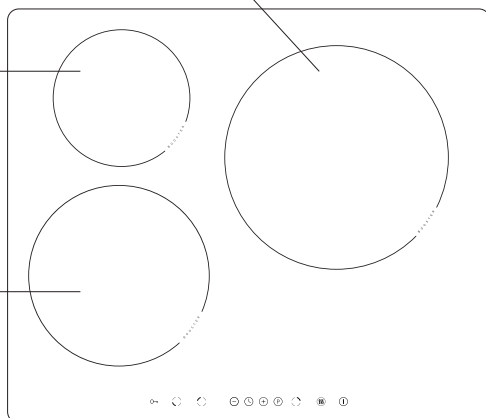
6 : Tiroir

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Foyer à induction + booster
(médián droit) Ø 260

Foyer à induction + booster
(arrière gauche) Ø 160

Foyer à induction + booster
(avant gauche) Ø 210



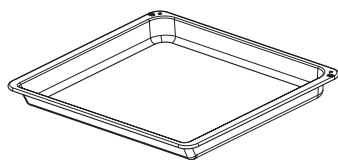
- 1: Senseur marche/arrêt de la plaque
- 2: Senseur d'horloge
- 3: Senseur plus
- 4: Senseur moins
- 5: Senseur de choix de foyer
- 6: Senseur de blocage
- 7: Senseur de la fonction de chauffage
- 8: Senseur booster

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

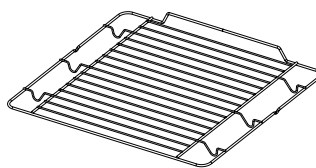
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière

Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Foyer arrière gauche	16,0 cm	1,2 / 1,4 kW
Foyer avant gauche	21,0 cm	2,0 / 3,0 kW
Foyer médian droit	26,0 cm	2,1 / 3,4 kW

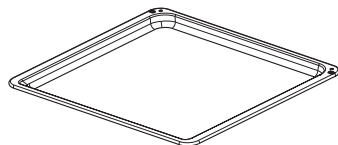
Four	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	1,5 kW
Résistance circulaire	2,1 kW



Lèchefrite

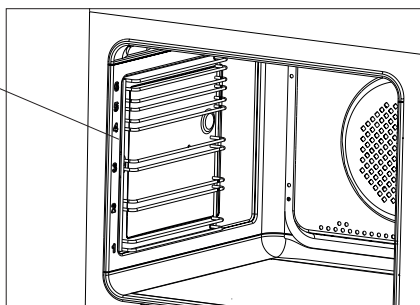


Grille



Plaque à pâtisserie

Gradins fils



INSTALLATION

Aménagement de la cuisine

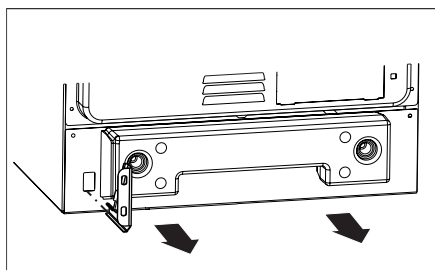
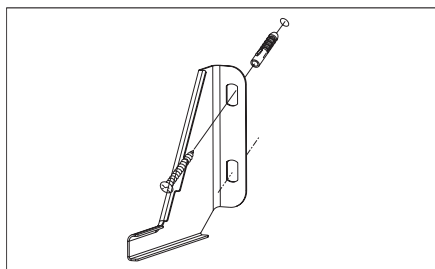
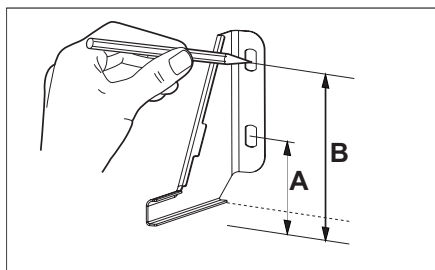
- Veillez à ce que la pièce dans laquelle la cuisinière est installée soit bien aérée. Les éléments de commande doivent rester facilement accessibles.
- Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100°C. Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé.
- Installez la cuisinière sur une surface rigide et plane.
- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.
- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau, ce qui est très important pour que la graisse soit distribuée de manière uniforme sur la poêle.

Pour une mise à niveau parfaite de l'appareil, utilisez les pieds de réglage, accessibles après avoir enlevé le tiroir. La hauteur des pieds réglables est de 5mm.

Montage de la fixation anti basculement

Pour éviter le basculement de la cuisinière, installez la fixation fournie avec votre produit en procédant comme suit :

Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 6,0 cm du sol (A). Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (B). À l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer.



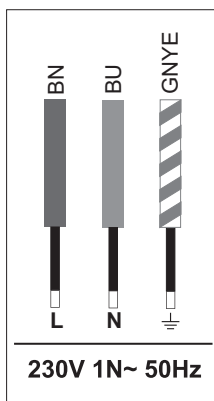
INSTALLATION

Connexion électrique

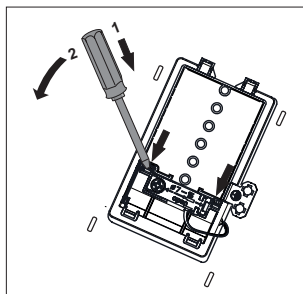
Avertissement. Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien dûment qualifié et agréé. Aucune altération ou modification volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée.

Directives d'installation

L'appareil est configuré en usine pour une alimentation en courant alternatif monophasé (230 V 1N ~ 50 Hz) et équipé d'un câble de raccordement H05RR-F 3G 6 mm² connecté au bornier. Les fils du câble de raccordement sont marqués comme suit : fil de phase L - BN - marron, fil neutre N - BU - bleu, fil de terre PE - GNYE - jaune-vert.



Vous pouvez configurer l'appareil pour une alimentation biphasée ou triphasée (400 / 230V) en pontant les bornes du bornier selon le tableau et les schémas de raccordement ci-dessous, point 1 et point 2, puis vous devez utiliser un câble de connexion spécifié dans le tableau au lieu du câble fourni avec l'appareil. Utilisez les ponts de connexion fournis avec l'appareil. Pour accéder au bornier, retirez le couvercle en le soulevant avec un tournevis à tête plate.



N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de la cuisinière.

Ne traitez pas les extrémités du câble par soudure. La gaine de câble doit être montée dans le dispositif de décharge de traction, qui est adapté aux câbles d'un diamètre de 7 à 15 mm.

Avertissement. N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne du boîtier de connexion marquée par \oplus . L'alimentation électrique de l'appareil doit être dotée d'un interrupteur de sécurité permettant de couper le courant en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm. Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.

Avertissement. L'installateur est tenu de fournir à l'utilisateur le « Certificat de raccordement électrique de l'appareil ».

Un raccordement de l'appareil autre que celui indiqué sur le schéma électrique peut endommager l'appareil.

INSTALLATION

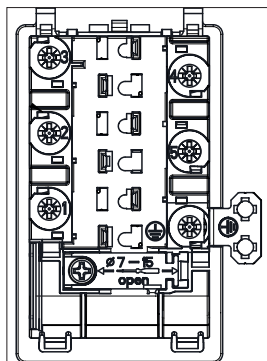


Diagramme de connexion

Avertissement: Tension des éléments chauffants
230 V.

En cas de connexion, le fil de terre doit être
connecté à la borne PE (⊕).

Type de câble
de connexion
recommandé

1	Pour un raccordement 230 V monophasé avec un fil neutre, les bornes 1-2-3 et 4-5 sont pontées, et le fil de terre est connecté à la borne de terre (⊕).	1N~		H05RR-F3G6 3x 6 mm ²
2	Pour un raccordement biphasé 400/230 V avec un fil neutre, les bornes 2-3 et 4-5 sont pontées, et le fil de terre est connecté à la borne de terre (⊕).	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
3	Pour une connexion triphasée 400/230 V avec un fil neutre, les bornes 4-5 sont en pont, les fils de phase individuels sont connectés aux bornes 1, 2, 3 respectivement, le fil neutre est connecté aux bornes 4-5 en pont et le fil de terre est connecté à la borne de terre (⊕).	3N~		H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm ²

L1, L2, L3 - Fils sous tension; N - Fil neutre; PE - Fil de terre

Les flèches dans les schémas ci-dessus indiquent où vous devez connecter les fils de câble individuels.

Avertissement : Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par le service après-vente ou par un spécialiste qualifié.

UTILISATION

Avant la première utilisation de la cuisinière

- enlever tous les éléments de l'emballage, vider le tiroir, nettoyer le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger,
- enlever tous les accessoires du four et les nettoyer à l'eau chaude avec du produit nettoyant,
- mettre en marche la ventilation mécanique ou aérer en ouvrant une fenêtre,
- chauffer le four en mode convection naturelle, 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlever toutes les salissures,
- nettoyer l'intérieur du four soigneusement.

Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

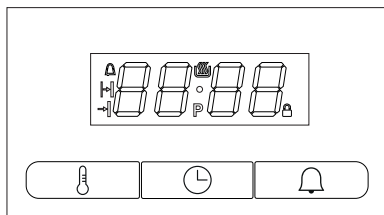
Note :

Lorsque vous branchez cet appareil à l'alimentation électrique, ou suite à une coupure de courant, l'indication «0.00» apparaît sur l'écran électronique. Vous devrez alors régler l'horloge (voir le chapitre Réglage de l'horloge).

Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne pourra pas fonctionner.

UTILISATION

Programmateur électronique



Le programmateur dispose d'un affichage LED et de 3 touches.

Touche	Description
	Réglage de la température
	Réglage de l'horloge
	Minuteur

Attention : Chaque utilisation de la touche est confirmée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

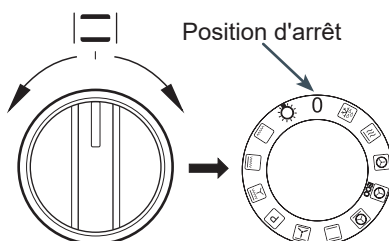
Signification des symboles sur l'affichage.

Symbole	Description
	Thermostat
	Minuteur
	Durée de cuisson
	Fin de cuisson
	Pyrolyse
	Verrouillage

Manette des fonctions du four

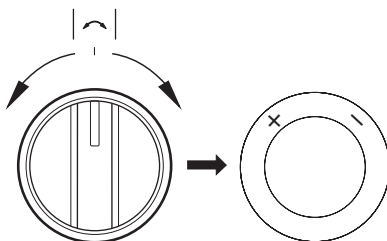
Le four peut fonctionner différemment à l'aide de la résistance de sole, de voute, de la chaleur tournante et du gril. Sélectionner une fonction appropriée avec la manette des fonctions.

La figure ci-dessous présente les fonctions (dans un ordre spécifié) sur la manette :




Manette de réglage +/-


La manette sert à régler les paramètres de fonctionnement tels que la température et la durée. Tourner la manette vers la droite pour augmenter la valeur du paramètre. Tourner la manette dans le sens inverse pour diminuer la valeur du paramètre. Avec cette manette il est possible de modifier les paramètres tels que la température, la durée ou l'heure actuelle sur l'afficheur. Lorsque l'on maintient la manette en position «+» ou «-», la vitesse de modification de la valeur du paramètre est augmentée.





UTILISATION

Branchement à l'alimentation

Après le branchement à l'alimentation (ou au retour du courant après une panne), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle, **0.00** clignote sur l'affichage. Appuyer sur la touche . À l'aide de la manette de réglage +/- modifier la valeur. **Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée.**



Pour confirmer le réglage de l'heure, la manette de sélection des fonctions doit être sur la position 0. Si la manette de sélection des fonctions est réglée sur une autre position, le symbole  clignote et le programmeur attend que la manette de sélection des fonctions soit réglée sur la position 0.

Trois pressions successives sur la touche  confirme l'heure et le programmeur passe en mode veille (standby).

Attention : En cas de coupure du courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de cuisson, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les paramètres doivent être à nouveau entrés. Si la pyrolyse était en cours et a été interrompue (ou si la porte est verrouillée pour une autre raison - symbole  allumé), alors les processus de refroidissement du four et d'ouverture de la porte seront effectués avant de pouvoir procéder au réglage de l'heure. Si une température supérieure à 80°C est détectée dans le four, le refroidissement du four se met en marche, cela n'a pas d'incidence sur le réglage de l'heure. Le processus de refroidissement s'arrête lorsque la température baisse sous les 75°C.

Mode de veille (standby).

Le passage en mode standby efface tous les réglages de la durée, de la température, du minuteur. Les résistances sont décon-

nectées. L'écran affiche l'heure actuelle et la luminosité de l'écran baisse. Sont actives la touche , une pression dessus nous fait passer au réglage de l'heure, à la modification de la tonalité et de la luminosité ainsi que la touche  qui pressée fait passer en mode réglage du minuteur.

Si la température dans le four dépasse 80°C, au lieu de l'indication de l'heure, la température actuelle dans le four est affichée (elle joue le rôle d'indicateur de la chaleur résiduelle) et le ventilateur de refroidissement est en marche. Une fois la température baissée à 75°C, le ventilateur s'éteint et l'heure actuelle est affichée au lieu de la température.

Passage en mode standby :

- à tout moment, en tournant la manette de sélection des fonctions sur la position 0, un signal sonore est émis si l'on passe de cette façon en mode standby;
- après une panne de courant et le réglage de l'heure actuelle ;
- après la fin des cuissons programmées (automatique et semi-automatique, minuteur) ;
- après l'activation de la protection contre la surchauffe ;
- après 5 secondes d'inactivité lors du réglage de la température (cela concerne une modification du programme de cuisson actuel; lorsque une nouvelle fonction de chauffe est modifiée, le programmeur passe en mode actif) ;
- au cours du cycle de pyrolyse, lorsque la manette des fonctions est tournée sur la position 0, le passage en mode de refroidissement se fait. Une fois le refroidissement effectué, la porte se déverrouille et le four passe en mode standby.


Sortie du mode standby :

Tourner la manette de sélection de la posi-


UTILISATION

tion 0 sur une toute autre position de fonction fait passer le four du mode standby en mode actif.

Attention – si le programmateur est passé en mode standby automatiquement, l'utilisateur doit d'abord tourner la manette de sélection sur la position 0 et seulement après sortir du mode standby.

Lorsqu'en mode standby la manette de sélection des fonctions est réglé sur une autre position que 0 – le symbole  clignote.


Réglage de l'heure actuelle

Le réglage de l'heure actuelle est possible uniquement en mode standby. Une pression sur la touche  dans ce mode entraine l'affichage de l'heure actuelle à une luminosité normale. Grâce à la manette +/- il est possible de corriger l'heure actuelle, une inactivité de 10 secondes entraine la sauvegarde du réglage actuel et le retour en mode standby. L'horloge fonctionne uniquement en mode de 24h.

Mode nocturne


Si l'appareil est en mode standby, la luminosité de l'écran d'affichage est diminuée dans la plage horaire 22:00 à 6:00 pour atteindre une valeur qui correspond à – 2 niveaux d'intensité inférieurs à celle réglée.

Changement de la fréquence du signal sonore

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche  lors du réglage de l'heure, entraine l'affichage du symbole **ton1**, où **1** indique le signal sonore actuel. Le choix se fait de 1 à 3. En tournant la manette de réglage +/- il est possible de changer le signal sonore. Une inactivité de 5

secondes confirme le signal sonore modifié et entraine le passage en mode standby.

Modification de la luminosité de l'afficheur

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche  lors du réglage de la fréquence du signal sonore entraine l'affichage du symbole **bri4**, où **4** indique la luminosité sur une échelle de 1 à 9. En tournant la manette de réglage +/- il est possible de changer la luminosité et une inactivité de 5 secondes confirme la luminosité modifié et entraine le passage en mode standby.

Mode actif

C'est le mode où le four réalise la fonction de cuisson ou nettoyage selon les valeurs réglées à l'aide de la manette de sélection des fonctions.

Auto-off : Quand les actions programmées sont terminées (mode automatique, semi-automatique, nettoyage, minuteur), le programmateur passe en mode standby, même si le bouton de sélection des fonctions n'est pas réglé sur la position 0.

Éclairage

L'éclairage dans le four est commandé par le programmateur. Il est allumé par défaut. L'éclairage est éteint :

- dans les positions : 0, Pyrolyse, ECO
- lorsque la température à l'intérieur de la chambre atteint plus de 300°C ;
- lors des programmes de pyrolyse et de refroidissement ;
- avant la mise en marche du réchauffement dans le programme automatique et à la fin des programmes automatique et semi-automatique ;

UTILISATION

- en mode standby, si la manette des fonctions est réglée sur une position autre que 0.




Moteur de refroidissement


La mise en marche et l'arrêt du moteur de refroidissement sont indépendants des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement se met en marche lorsque la température dans le four dépasse 80°C et s'éteint, lorsque la température baisse en-dessous de 75°C.


Symbole de thermostat

Le symbole du thermostat signale l'état de fonctionnement des résistances. Si au moins une des résistances est alimentée, le symbole s'allume. Le symbole s'éteint si aucune des résistances n'est alimentée (p.ex. lorsque le four atteint la température requise et les résistances restent inactives jusqu'au moment de la baisse de la température du four).

Minuteur

Le minuteur est accessible par une pression sur la touche (le senseur)  en mode standby et en mode actif. Une pression sur  entraîne le clignotement du symbole  et l'affichage de la valeur actuelle du temps décompté ou **0.00** si le minuteur n'est pas actif.

A l'aide de la manette de réglage +/-, il est possible de régler la valeur du temps décompté et un appui sur la touche  ou une inactivité de 5 secondes confirment le réglage effectué.

Si le minuteur est actif (fait le décompte) le symbole  est allumé sur l'affichage.

Une fois le décompte jusqu'à zéro effectuée, l'alarme du minuteur se met en route. Elle peut être supprimée à l'aide d'une quel-

conque touche.

Le décompte du temps par le minuteur verrouille le passage automatique du mode actif en mode standby – le programmeur passe automatiquement en mode standby seulement après la suppression de l'alarme du minuteur.

Porte du four

Lors du fonctionnement du four la porte doit être fermée.

L'ouverture de la porte, lors d'une cuisson désactive automatiquement les résistances du four. Si cet état dure plus de 60 secondes, le programmeur émet un signal sonore, d'alarme de porte ouverte. L'alarme peut être éteinte à l'aide n'importe quelle touche ou par la fermeture de la porte. L'ouverture de la porte n'a pas d'incidence sur les valeurs réglées de la température et de la durée, mais si la porte reste ouverte pendant plus de 10 minutes, le programmeur efface tous les réglages et passe en mode standby.

Limitation du temps de cuisson


Pour des raisons de sécurité, le four a une durée de fonctionnement limitée. Si la température réglée est de 100°C au maximum, le four passe en mode standby après 10 heures et si la température réglée est de 200°C et plus, la durée maximale de fonctionnement est limitée à 3 heures. Entre 101°C-199°C le temps de fonctionnement change linéairement, à savoir plus la température est élevée, plus le temps de cuisson est court (entre 3h et 10h).

Activation des programmes de cuisson

Un programme de cuisson peut être activée à l'aide de la manette de sélection des fonctions, en la tournant de la position 0 sur la


UTILISATION

position choisie. Une fois que la manette de sélection est réglée sur le bon programme, l'écran affiche, au lieu de l'heure courante, la température par défaut par exemple **170C** (voir tableau des programmes), définie séparément pour chaque position.

La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) et le symbole C reste allumé en continu. La valeur change en tournant la manette de réglage («+» ou «-»). Validez le départ de cuisson en appuyant sur la touche température .

Réglage de la température

Lors de la sélection du programme de cuisson, la manette de réglage +/- sert à modifier la valeur de la température. La température peut être modifiée par pas de 5°C dans une plage déterminée pour chaque programme. En maintenant actionnée la manette de réglage +/- pendant au moins 1s, il est possible de modifier la température par pas de 10°C.


La température est enregistrée par une pression sur la touche  ou après 5 secondes d'inactivité, l'horloge affiche l'heure actuelle.


L'utilisation de la manette de réglage +/- entraîne l'affichage pendant 2 secondes :

- à gauche [-] – de la température de consigne ;
- à droite [+] – de la température à l'intérieur du four ;

La température est affichée sans clignotement, cela n'entraîne aucun changement dans les réglages.













Modification des réglages de température

Une pression sur la touche  lors du fonctionnement du four entraîne le passage en mode de modification des réglages.

La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) sur l'affichage, et le symbole C reste allumé en continu. La manette de réglage +/- modifie les réglages. La température est enregistrée avec une pression sur la touche  et ensuite, l'horloge passe à l'affichage de l'heure actuelle – en cas d'inactivité, le programmeur retourne en mode actif après 5 secondes.

UTILISATION

Tableau des programmes de cuisson






Description des fonctions		Réalisation						Température [°C]		Température préprogrammée [°C]
		Éclairage	Résistance de voute	Gril	Résistance annulaire	Résistance de sole	Ventilateur	min.	max	
	Décongélation	√					√	---	---	---
	Chauffage rapide	√		√	√		√	30	280	170
	Chaleur tournante	√			√		√	30	280	170
 ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Conventionnelle	√	√					30	280	180
	Pâte	√	√				√	30	280	170
	Nettoyage par pyrolyse		√	√				---	---	480
	Turbo grill*	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill*	√	√	√				30	280	250
	Grill*	√		√				30	280	250
	Éclairage	√						---	---	---
0	Four éteint							-	-	-

*Tourne broche (si présent)


UTILISATION

Fonctionnement semi-automatique

Le fonctionnement semi-automatique règle la durée après laquelle l'appareil s'éteint automatiquement. Le temps d'arrêt possible peut être réglé de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.


Pour régler la durée de fonctionnement, en mode actif ou après réglage de la manette de sélection des fonctions sur la fonction souhaitée, appuyer sur la touche  Le symbole  clignote sur l'écran de l'horloge, le message **dur** s'allume pour 1s et ensuite, l'indication **0.00** (indication du temps restant jusqu'à l'arrêt du four, si la fonction était active précédemment). La manette de réglage +/- permet de modifier les réglages, une inactivité de 5s entraîne la sortie du mode sans changement des réglages, une pression sur la touche  entraîne la confirmation du réglage actuel de l'heure d'arrêt automatique. Après 5 secondes d'inactivité à partir du moment où l'on a appuyé sur la touche , l'horloge affiche l'heure actuelle. Lors du fonctionnement semi-automatique, le symbole  reste allumé en continu.

Les fonctions de cuisson et de température peuvent être librement modifiées lors du fonctionnement semi-automatique.

Le fonctionnement semi-automatique peut être désactivé, si l'on règle la durée de fonctionnement sur 0.00 - dans ce cas, après une pression sur la touche  ou après une inactivité de 5s, le four passe en mode de fonctionnement pour durée indéterminée.

A la fin du temps déterminé, un bip d'alarme de fin de fonctionnement est émis. Tous les éléments chauffants sont débranchés. Toutes les résistances sont alors éteintes.


a) En réalisant l'une des opérations suivantes :

- en appuyant sur n'importe quelle touche sauf ;

- en tournant la manette de sélection des fonctions ;
- en tournant la manette de réglage +/- ;
- en ouvrant la porte.



Cela entraîne la suppression de tous les réglages de fonction et de température. Malgré le fait qu'une fonction de cuisson soit sélectionnée, le four passera automatiquement en mode standby.

b) En tournant la manette de sélection des fonctions sur 0 – le four passe en mode standby.







c) en appuyant sur la touche , ce qui entraîne le passage en mode de réglage de la durée de fonctionnement – il est alors possible de continuer la cuisson selon les paramètres de la fonction de cuisson et de température précédemment choisis et pendant la durée nouvellement réglée. Attention – dans ce cas (prolongation de la durée précédemment réglée), le réglage de l'horloge sur **0.00** entraîne l'arrêt du four et non le fonctionnement à durée indéterminée.


Fonctionnement automatique

Le fonctionnement automatique consiste en la programmation du programmeur de façon à ce que le four se mette en marche avec un départ différé et termine la cuisson à une heure fixée.

Pour régler le fonctionnement automatique, régler d'abord la durée de cuisson souhaitée (comme pour le fonctionnement semi-automatique). Une fois la durée de fonctionnement confirmée à l'aide de la touche , le symbole  clignote, le message **end** s'affiche pour 1 seconde sur l'affichage et ensuite, la durée de cuisson apparait (calculée sur l'heure actuelle + la durée de fonctionnement réglée +1 minute). La manette de réglage +/- permet de modifier l'heure de la fin de cuisson. Une inactivité de 5 secondes entraîne le retour sans modification des ré-

UTILISATION


glages et la touche  confirme l'heure de la fin de cuisson. Une fois l'heure de la fin de cuisson confirmée, les symboles  et  s'allument et restent allumés en continu. L'écran affiche de nouveau l'heure actuelle. Lors du décompte jusqu'au début de la cuisson, les symboles  et  restent allumés. Au moment où le four commence à chauffer, le symbole  fonctionne conformément à l'état des résistances (allumé ou éteint) et le four fonctionne comme lors du travail semi-automatique.


L'aperçu et la modification des durées réglées est possible grâce à la touche . Une seule pression sur la touche entraîne le passage au mode de réglage de la durée de fonctionnement, une nouvelle pression sur la touche entraîne le passage au réglage de l'heure de fin de cuisson et une troisième pression entraîne de nouveau l'affichage de l'heure actuelle. La modification du réglage de la durée de fonctionnement sur **0.00** entraîne la suppression simultanée de la durée de fonctionnement et de l'heure de fin de cuisson – passage en mode de fonctionnement à durée indéterminée.

L'heure de fin peut être choisie de 1 minute à 10 heures après la durée de fonctionnement programmée. La durée de fonctionnement (quand l'heure de fin est réglée) peut être modifiée de 0 minute à « l'heure de fin - l'heure actuelle - 1 minute ».




Une fois le travail terminé, régler la manette de sélection des fonctions sur 0.

Nettoyage par pyrolyse


La température de nettoyage pyrolytique par défaut est de 480°C et ne peut pas être modifiée. Sélectionner la fonction pyrolyse, la valeur P2.00 clignotante est affichée et le symbole  est allumé. À l'aide de la ma-

nette de réglage +/- il est possible de modifier la durée du nettoyage sur une plage de 2.00 - 2.30 - 3.00 heures. Une pression sur  lance le cycle de pyrolyse.

Le programme pyrolyse est un programme spécial avec des exigences supplémentaires.

La première étape consiste à vérifier la porte : En cas de porte ouverte, le symbole  clignote et le four attend au maximum 10 minutes la fermeture de la porte ; si la porte n'est pas fermée, le programme est annulé. Une fois la porte fermée et vérifiée, le symbole  s'allume fixe et le symbole verrou de porte clignote. Une fois la porte verrouillée, le symbole  verrou de porte devient fixe, et le programme automatique d'une durée de 2.00 – 2.30 – 3.00 heures, selon le réglage choisi, est lancé.

L'affichage indique le temps restant au lieu de l'heure actuelle.

Une heure avant que la durée réglée ne soit écoulée, les résistances sont désactivées, et le four passe en mode de refroidissement. Après le refroidissement à 150 °C, le processus de déverrouillage de la porte s'enclenche. Le déverrouillage de la porte est signalé par l'extinction du symbole . Après le déverrouillage de la porte, le programme se termine comme les programmes semi-automatiques, mais le lancement d'une fonction de cuisson n'est pas possible. Après la fin de la Pyrolyse, le ventilateur de refroidissement continu de fonctionner et s'arrêtera lorsque la température du four baisse sous les 75°C.

En cas de pyrolyse, il est impossible de modifier les réglages lors du programme en cours, mais il est possible d'avoir un aperçu des réglages et de la température actuelle. Une fois l'alarme de fin de pyrolyse éteinte,

UTILISATION

le programmeur passe toujours en mode standby.

ATTENTION :

Pour désactiver la fonction de pyrolyse avant la fin convenue, régler le bouton des fonctions sur la position « 0 ». La désactivation de la fonction ne déverrouille pas automatiquement la porte du four. La porte sera déverrouillée après le processus de refroidissement qui peut durer de 45 à 60 minutes.

Informations importantes :

La porte du four est équipée d'un système de blocage qui empêche son ouverture durant le processus. Ne pas ouvrir la porte pour ne pas interrompre le processus de nettoyage ou ne pas endommager l'appareil. En cas d'interruption de la pyrolyse à la suite d'une coupure de courant, le programmeur passe en mode de refroidissement après le retour du courant. Le déverrouillage de la porte s'effectuera après la phase de refroidissement.

En cas d'interruption de la pyrolyse par l'utilisation de la manette de sélection sur une autre position, le four ne s'éteint pas et ne réalise pas un nouveau réglage, il passe en mode de refroidissement et de déverrouillage de la porte comme ci-dessus. Après le déverrouillage de la porte le four passe en mode veille.

Si, lors du lancement de la pyrolyse, l'utilisateur ouvre la porte avant qu'elle ne soit verrouillée, le programmeur émet un signal [alarme de la porte ouverte], il annule le programme de pyrolyse et passe en mode de déverrouillage de la porte (comme ci-dessus).

Lisez les instructions dans le chapitre « Nettoyage et entretien » avant de mettre en marche le nettoyage par pyrolyse.

Codes erreur

En cas de détection d'erreurs, le programme est interrompu et l'écran d'affichage indique le code de l'erreur :

E1 - court-circuit du capteur de température, le four ne peut pas être utilisé.

E2 - absence du capteur de température, le four ne peut pas être utilisé.

E3 - surchauffe du programmeur, le four ne peut pas être utilisé jusqu'à ce qu'il refroidisse.

E4 - erreur de la sonde thermique – l'erreur disparaît une fois la sonde thermique retirée, le four peut être utilisé avec des programmes sans sonde thermique.


E5 - la température dans la cavité est supérieure à 320°C pour les fonctions autres que la pyrolyse, le four ne peut pas être utilisé.

Prob - sonde thermique mal insérée ou sonde thermique insérée lors de la pyrolyse.

UTILISATION

Utilisation du grill

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du grill. Pour allumer le grill, il faut :

- tourner la manette sur l'une des positions suivantes : 
- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- insérer la lèche-frite avec votre plat au niveau correspondant. Si vous utilisez la broche, insérez la lèche-frite sur un gradin situé sous la broche afin de récupérer la graisse qui coulera.
- fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du grill, voir Cuisson au four - Conseils pratiques.

Note :

Lors de l'utilisation du grill, veiller à bien fermer la porte du four.

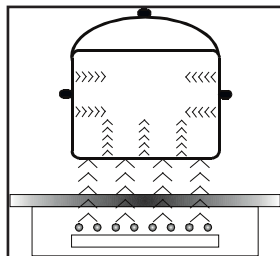
Lors de l'utilisation du grill, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

UTILISATION

Utilisation de la plaque de cuisson.

Pour les informations concernant les différents types de foyers, voir le chapitre Caractéristiques techniques.

Principe de fonctionnement du foyer par induction



Le générateur électrique alimente un inducteur situé à l'intérieur de l'appareil. Cet inducteur crée des champs magnétiques : ainsi, dès qu'un récipient à fond métallique est posé sur la plaque, des courants induits sont transmis au récipient.

Ces courants font du récipient le véritable conducteur de chaleur, tandis que la surface vitrée de la plaque reste froide.

Ce système prévoit l'utilisation de récipients dont les fonds sont réceptifs au fonctionnement du champ magnétique.

En général, la technologie inductive se caractérise par deux qualités:

- la chaleur est émise uniquement par le récipient, elle est ainsi exploitée au maximum,
 - il n'y a pas de phénomène d'inertie thermique, car la cuisson commence automatiquement au moment où le récipient est placé sur la plaque et se termine au moment où il en est retiré.
- Au cours de l'utilisation normale de la plaque d'induction différents types de sons peuvent être émis qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement correct de la plaque.

- Sifflement à basse fréquence. Le son apparaît lorsque le récipient est vide, il disparaît après l'avoir rempli avec de l'eau ou d'y avoir mis le plat.
- Sifflement à haute fréquence. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents et après la mise en marche de la puissance maximale de chauffage. Ce son s'intensifie également lorsqu'on utilise simultanément deux champs de chauffage ou plus à pleine puissance. Le son disparaît ou est moins intensif après la réduction de la puissance.
- Bruit de grincement. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents. L'intensité du son dépend du moyen de cuisson.
- Bruit de bourdonnement. Le son apparaît au cours du travail du ventilateur de refroidissement des systèmes électroniques.

Les sons qui peuvent être audibles lors de l'exploitation correcte résultent du travail du ventilateur de refroidissement, des dimensions du récipient et du matériau dont il est fait, du moyen de cuisson des plats et de la puissance de chauffage mise en marche.

Ces sons sont un phénomène normal et ne signifient pas une panne de la plaque d'induction.

UTILISATION

Appareil de protection :

Si la plaque a été correctement installée et si elle est bien utilisée, les appareils de protection sont rarement nécessaires.

Ventilateur : sert à la protection et au refroidissement des éléments de commande et d'alimentation. Il peut travailler à deux vitesses différentes ; il fonctionne de façon automatique. Le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement suffisant du système électronique, que les zones de cuisson soient activées ou non.


Transistor : La température des éléments électroniques est continuellement mesurée à l'aide de la sonde. Si la chaleur augmente d'une façon dangereuse, ce circuit réduit automatiquement la puissance du foyer ou déconnecte les foyers se trouvant le plus près des éléments électroniques chauffés.

Détection : le détecteur de présence d'une casserole permet le fonctionnement de la plaque, et donc le chauffage. Les petits objets placés sur la surface chauffante (p. ex. une petite cuillère, un couteau, une bague...) ne seront pas considérés comme une casserole et la plaque ne se mettra pas en marche.

Détecteur de présence d'une casserole dans le champ d'induction.

Un détecteur de présence de casserole est installé dans les plaques possédant les champs d'induction. Lors du fonctionnement de la plaque, le détecteur de présence de casserole commence puis arrête automatiquement l'émission de chaleur dans le foyer de cuisson quand la casserole est placée sur la plaque puis quand elle en est retirée. Cela garantit donc des économies d'énergie.

- Si le foyer de cuisson est utilisé avec une casserole appropriée, le niveau de chaleur s'affiche sur l'afficheur.
- L'induction exige l'utilisation de casseroles adaptées, dont le fond est en matériau magnétique (Tableau).

Si, sur le foyer de cuisson, on n'a pas placé de casserole ou placé une casserole inappropriée, le symbole  s'affiche sur l'afficheur. Le foyer ne s'allume pas. Si au bout de 10 minutes aucune casserole n'est détectée, l'opération de mise en marche de la plaque est supprimée. L'extinction du foyer de cuisson s'effectue à l'aide du senseur de commande, retirer la casserole n'est pas suffisant pour éteindre.

Le détecteur de casserole ne fonctionne pas comme le senseur principal de la plaque.

La plaque chauffante à induction est équipée de senseurs qui fonctionnent par le toucher du doigt des surfaces marquées. Tout réglage du senseur est confirmé par un signal sonore.

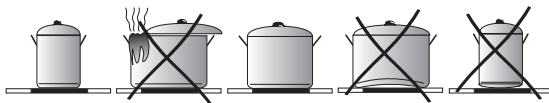
Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul senseur. Si on appuie simultanément sur plusieurs senseurs (à l'exception de l'horloge et de la clef), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les senseurs restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.

Une fois l'utilisation terminée, éteindre le foyer de cuisson avec le régulateur et ne pas tenir compte des indications du détecteur d'ustensiles.

UTILISATION

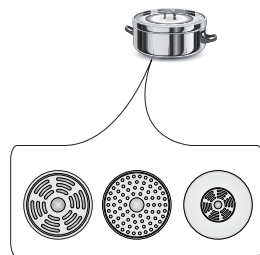
La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

Choix des récipients de cuisson pour le foyer à induction



Caractéristique des récipients.


- Utiliser toujours des casseroles de haute qualité, avec un fond idéalement plat : l'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points de température trop élevée, où la nourriture pourrait coller pendant la cuisson. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur.
- Faire attention à ce que les fonds de casseroles soient secs : lors du remplissage d'une casserole ou de l'utilisation d'une casserole sortie du réfrigérateur et avant de la placer sur la plaque, vérifier si son fond est complètement sec. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.
- Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.
- Afin de constater si les récipients sont adéquats il faut vérifier si la base du récipient attire un aimant.
- **Afin d'assurer un contrôle optimal de la température par le module d'induction, le fond du récipient doit être plat.**
- **Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des récipients.**
- **Ne pas utiliser de récipients endommagés, p. ex. avec un fond déformé par une température trop élevée.**
- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.



UTILISATION

Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :

- l'acier émaillé
- la fonte
- les récipients spéciaux en acier inoxydable pour la cuisson à induction.

Symboles sur les ustensiles de cuisine		Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.
	Utiliser les casseroles magnétiques (en fer émaillée, en acier ferrite inoxydable, en fonte) vérifier en appliquant un aimant sur le fond de casserole (il doit s'y coller).	
Acier inoxydable	Ne détecte pas la présence de la casserole A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique	
Aluminium	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Fonte	Haute efficacité	
	Attention : les casseroles peuvent rayer la plaque	
Acier émaillé	Haute efficacité	
	Les ustensiles de cuisson recommandés devraient posséder un fond plat, épais et lisse	
Verre	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Porcelaine	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Ustensiles de cuisson possédant un fond en cuivre	Ne détecte pas la présence de la casserole	

Dimensions des récipients.

- Afin d'obtenir le meilleur effet de cuisson il faut utiliser des ustensiles d'une dimension du fond (de la partie ferromagnétique) qui correspond à la dimension du champ de cuisson.
- L'utilisation d'ustensiles d'un diamètre du fond inférieur au champ de cuisson réduit l'efficacité du champ de cuisson et prolonge le temps de cuisson.
- Les champs de cuisson possèdent un seuil inférieur de possibilité de détection des ustensiles qui dépend du diamètre de la partie ferromagnétique du fond de l'ustensile et du matériau dont est fait l'ustensile. L'utilisation d'un ustensile qui n'est pas ajusté peut empêcher la détection de l'ustensile par le champ de cuisson.

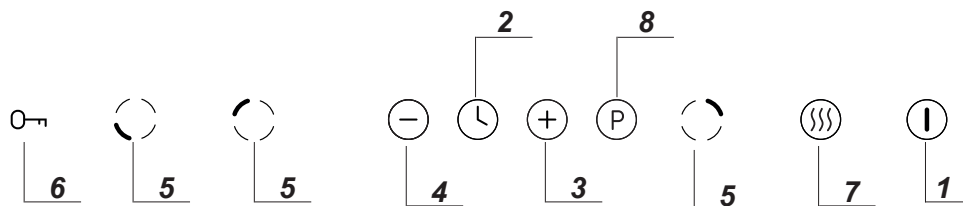
Foyer à induction	Diamètre du fond du récipient pour la cuisson par induction	
	Diamètre (mm)	Minimum (mm)
260	125	260
210	125	210
160	110	160

UTILISATION

Panneau de commande

- Après raccordement de la plaque au réseau électrique, tous les indicateurs s'allument pour un instant. La plaque de cuisson est prête à l'exploitation.
- La plaque de cuisson est équipée de senseurs électroniques, qu'on met en fonctionnement en les appuyant pendant au moins 1 seconde.
- Chaque mise en marche des senseurs est signalisée par un signal sonore.

Ne laisser aucun objet sur les emplacements des senseurs (ce qui peut provoquer la signalisation d'une anomalie) ; ces senseurs doivent toujours être maintenus propres.



Mise en fonctionnement de la plaque

La plaque est mise en fonctionnement en touchant le senseur principal (1) pendant au moins 1 seconde. La plaque de cuisson est active lorsque „0” apparaît sur tous les indicateurs.

Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.

Mise en fonctionnement d'un foyer

Après la mise en fonctionnement de la plaque avec le senseur principal (1), mettre en fonctionnement le foyer de cuisson sélectionné (5) dans les 10 secondes.

1. Après avoir touché le senseur indiquant le foyer de cuisson choisi (5), sur l'indicateur de niveau de puissance correspondant à ce foyer s'éclaire en alternance le chiffre „0”.
2. On peut régler le niveau souhaité de puissance de chauffe à l'aide du senseur (+) et du senseur (-).

Si dans les 10 secondes après la mise en fonctionnement de la plaque, aucun senseur n'est commandé, le foyer s'éteint.

Le foyer de cuisson est actif lorsqu'un chiffre ou une lettre est allumé sur tous les afficheurs, ce qui signifie que le foyer est prêt à effectuer le réglage de puissance de chauffe.

UTILISATION

Réglage du niveau de puissance de chauffe d'un foyer induction

Pendant l'affichage sur l'indicateur de foyer s'éclaire "0" en alternance, il est possible de commencer à régler le niveau de puissance de chauffe souhaité avec les senseurs ⊕ et ⊖.

Lors du réglage de la puissance pour les différentes zones de cuisson, la fonction Power Manager assure le non dépassement de la puissance totale admissible. Les réglages qui pourraient causer un dépassement de la puissance sont bloqués et inaccessibles à l'utilisateur. La fonction Power Manager peut empêcher l'activation d'une zone de cuisson si sa puissance entraîne le dépassement de la puissance maximale admissible.

Lors de la cuisson, la puissance maximale admissible pour chaque zone de cuisson dépend du nombre de zones activées en même temps et de la puissance réglée.

Nombre de zones de cuisson utilisées en même temps	1			2			3		
	P			P	P	9		9	9
Foyer à induction + booster (avant gauche) Ø 210	P			P	P	9		9	9
Foyer à induction + booster (arrière gauche) Ø 160		P			8	P	P	P	9
Foyer à induction + booster (médián droit) Ø 260			P	9			P	8	9

Extinction des foyers de cuisson

- Le foyer de cuisson doit être activé. Indicateur de niveau de puissance de chauffe est allumé en alternance.
- L'extinction se fait après avoir touché le senseur marche/arrêt de la plaque, ou en appuyant le senseur (5) pendant 3 secondes.

Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière


- La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers est allumé.
- En appuyant sur le senseur principal ⓘ, on éteint la totalité de la plaque de cuisson


Si un foyer de cuisson est chaud, sur les indicateurs de foyers s'affiche la lettre « H », symbole de chauffe résiduelle.

UTILISATION

Fonction Booster « P »

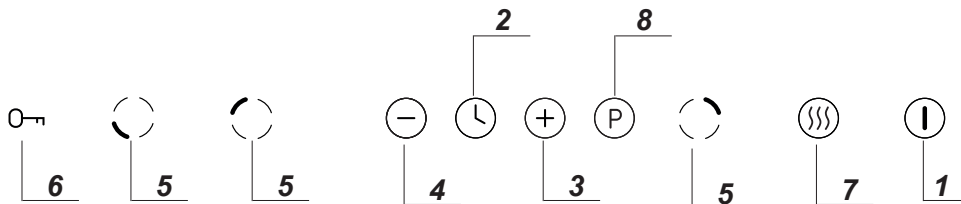
La fonction Booster consiste à augmenter la puissance du foyer Ø 260 de 2100W à 3400W, Du foyer Ø 210 de 2000W à 3000W. Du foyer Ø 160 de 1200W à 1400W.

Afin d'activer la fonction Booster, sélectionner d'abord le foyer et ensuite appuyer sur le senseur  pour sélectionner la fonction Booster, ce qui est signalé par l'apparition de la lettre "P" sur l'afficheur du foyer.

L'extinction de la fonction Booster se fait après avoir appuyé de nouveau sur le senseur  lorsque le foyer à induction est actif ou après l'enlèvement de la casserole du foyer à induction.

Pour le foyer Ø 260 / Ø 210 / Ø 160 la durée de fonctionnement de la fonction Booster est limitée par le panneau de senseur à 10 minutes. Après l'extinction automatique de la fonction Booster, le foyer de cuisson continue à chauffer avec la puissance nominale. La fonction Booster peut être remise en marche à condition que les détecteurs de température dans les circuits électroniques et dans la bobine donnent cette possibilité. Si une casserole est retirée du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction reste active et le comptage de la durée continue.

En cas de dépassement de la température (du circuit électronique ou de la bobine) du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction Booster s'arrête automatiquement. Le foyer de cuisson revient à la puissance nominale.



Commande de la fonction Booster

Les zones de cuisson sont combinées par paires, verticalement ou en diagonale, selon le modèle. La puissance totale est divisée au sein de ces paires.

L'activation de la fonction Booster dans les deux zones de cuisson à la fois entraînera le dépassement de la puissance maximale disponible. Dans ce cas, la puissance de chauffe de la première zone de cuisson activée sera baissée jusqu'au niveau le plus minimal possible.


UTILISATION

Fonction blocage

La fonction de blocage sert à protéger la plaque de cuisson contre toute mise en fonctionnement involontaire par des enfants, et sa mise en marche redevient possible après déblocage.

La fonction de blocage est possible à la plaque de cuisson activée et désactivée.

Activation et désactivation de la fonction de blocage

L'activation et la désactivation de la fonction de blocage de la plaque de cuisson se fait avec le senseur  en le appuyant pendant 5 secondes. L'activation de la fonction de blocage est signalée par allumage de la diode de signalisation.

La plaque reste bloquée jusqu'à son déblocage, même si le panneau de la plaque est éteint et remise en marche. Le débranchement de la plaque du réseau d'alimentation arrêtera le blocage de la plaque.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après la fin de la cuisson, il reste dans le verre céramique de l'énergie thermique nommée chaleur (ou chauffe) résiduelle. L'affichage de l'indication de chauffe résiduelle se passe en deux étapes. Au moment de l'extinction d'un foyer chaud ou de la totalité de l'appareil, quand la température dépasse 60°C, la lettre „H” apparaît sur l'afficheur approprié. L'indication de chaleur résiduelle est affichée tant que la température du foyer dépasse 60°C. Pour les températures de 45°C à 60°C, l'indication „h” apparaît sur l'afficheur, ce qui symbolise une chaleur résiduelle basse. Quand la température baisse au dessous de 45°C, l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint.

Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé ne pas toucher le foyer de cuisson à cause des risques de brûlures et ne poser sur lui aucun objet sensible à la chaleur !



En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle „H“ n'est plus affiché. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds!

UTILISATION

Limitation du temps de travail

Dans le but d'augmenter la fiabilité de travail, la plaque à induction est équipée d'un limiteur de temps de travail pour chaque foyer. La durée maximale de travail est fonction du niveau de puissance de chauffe choisi précédemment.

Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas changé pendant une longue durée (voir tableau ci-contre) alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chauffe résiduelle est activé. Il est cependant possible, à chaque instant, de rallumer et d'utiliser, conformément au mode d'emploi, le foyer concerné.

Niveau de puissance de chauffe	Durée maximum de fonctionnement en heures
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Fonction de chauffe accélérée automatique

- Le foyer choisi doit être activé avec le senseur (5).
- Régler ensuite avec les senseurs (+) et (-) le niveau de puissance dans la plage de 1-8, et appuyer de nouveau le senseur (5).
- Sur l'afficheur s'éclaira en alternance le chiffre de niveau de puissance réglée et la lettre A.

Après écoulement du temps de chauffe à pleine puissance, le foyer passe automatiquement au niveau de puissance (qui reste visible sur l'indicateur) sélectionné pour la suite de la cuisson.

Si un ustensile est enlevé du foyer et remis avant l'écoulement de la durée de chauffe accélérée, la chauffe à pleine puissance sera réalisée jusqu'au bout.

Niveau de puissance de chauffe	Durée de chauffe automatique à pleine puissance (en minutes)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

UTILISATION

Fonction horloge

L'horloge de programmation facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Il peut également servir comme un minuteur.

Mise en marche de l'horloge

L'horloge de programmation facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Il peut également servir comme un minuteur.

- Sélectionner le foyer de cuisson approprié avec le senseur (5). Le chiffre „0” reste allumé en alternance.
- Régler le niveau de puissance souhaité entre 1 - 9 à l'aide des senseurs (+) ou (-).
- Activer ensuite l'horloge dans 10 secondes en appuyant sur le senseur (L).
- Régler la durée de cuisson souhaitée (01 à 99 minutes) à l'aide des senseurs (+) ou (-).
- La diode de signalisation correspondant au foyer de cuisson reste allumée près de l'afficheur d'horloge

Tous les foyers de cuisson peuvent fonctionner simultanément dans le système de réglage de la durée à l'aide de l'horloge.

En cas de réglage plus qu'un temps, l'afficheur de l'horloge montre le temps le plus court. En plus cela est signalé par la diode clignotante.

Modification de la durée de cuisson programmée.

A chaque moment de la cuisson, il est possible de modifier sa durée programmée.

- Sélectionner le foyer de cuisson approprié avec le senseur (5). Il s'éclaire alors en alternance le chiffre de la puissance de chauffe.
- Activer ensuite l'horloge dans 10 secondes en appuyant sur le senseur (L).
- Régler la nouvelle durée à l'aide des senseurs (+) ou (-).

Contrôle de l'écoulement du temps de cuisson

A tout moment il est possible d'afficher la durée résiduelle de cuisson, en touchant le senseur de l'horloge (L). Le temps actif de fonctionnement de l'horloge pour un foyer de cuisson correspondant est signalé par la diode clignotante.

Extinction de l'horloge

Après écoulement du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit, qui peut être éteint en appuyant sur un quelconque senseur sinon l'alerte s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il s'avère nécessaire d'éteindre l'horloge plut tôt :

- Activer le foyer de cuisson avec le senseur (5). Le chiffre de puissance de chauffe s'illumine plus intensément.
- Appuyer ensuite sur le senseur (L), maintenir 3 secondes ou modifier le temps du minuteur par le senseur (+) et (-) jusqu'à afficher „00”.





UTILISATION

L'horloge comme minuteur

L'horloge programmateur de la durée de cuisson peut être utilisée comme une alarme supplémentaire, si le fonctionnement des foyers de cuisson n'est pas commandé temporairement.

Mise en marche du minuteur




Si la plaque de cuisson est éteinte :

- Pour mettre en marche la plaque, toucher le senseur principal de la plaque chauffante .
- Activer ensuite le minuteur par le senseur .
- Régler la durée du minuteur à l'aide des senseurs  ou .

Extinction du minuteur

Après l'écoulement de la durée programmée, une alarme sonore continue retentit. Pour l'éteindre, appuyer sur un quelconque senseur sinon elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il s'avère nécessaire d'éteindre l'alarme plus tôt :

- Appuyer ensuite sur le senseur , maintenir 3 secondes ou modifier le temps du minuteur par le senseur  et  jusqu'à afficher „00”.
- Si l'horloge a été programmée comme minuteur, elle ne fonctionne pas comme programmateur de durée de cuisson.

La fonction du minuteur s'annule au moment de l'activation de la fonction de l'horloge.


Fonction de réchauffement

La fonction de réchauffement d'un plat maintient au chaud l'aliment préparé sur le foyer de cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné est mis à basse puissance de chauffe. Lorsque la puissance du foyer est commandée par la fonction de réchauffement d'un plat, la température du plat est maintenue à environ 65°C. Ainsi le plat chaud, prêt à être consommé, ne colle pas au fond de la casserole et son goût ne se dégrade pas. Cette fonction peut également être utilisée pour fondre du beurre, du chocolat, etc.



La condition pour profiter correctement de cette fonction est l'utilisation d'une casserole appropriée avec un fond plat, pour que la température de la casserole soit précisément mesurée par le détecteur situé dans le foyer.

La fonction de réchauffement d'un plat peut être appliquée pour chaque foyer.

Pour des raisons microbiologiques, il est déconseillé de maintenir un plat au chaud trop longtemps, c'est pourquoi cette fonction s'éteint au bout de 2 heures.

La fonction de réchauffement d'un plat est réglée comme une puissance de chauffe supplémentaire, entre la position „0 1” et apparaît sur l'afficheur par le symbole .

La mise en fonctionnement de la fonction de réchauffement s'effectue de la manière suivante :

après avoir sélectionné le foyer désiré à l'aide de senseur (5) appuyer sur le senseur de la fonction de réchauffement , l'afficheur indiquera un signe .

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Pâtisseries

- pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille
- il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant d'y introduire les pâtisseries ;
- avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre),
- il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure),
- les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes







- le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,
- nous recommandons l'utilisation de récipients résistant à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite contenant une petite quantité d'eau,
- normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES


















Mode de cuisson ECO

- en utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- la durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps (min.)
Tarte biscotte	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Poisson	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Porc	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Poulet	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps (min.)
Tarte biscotte		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		220	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Bœuf		160 - 180	2	120 - 160
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Porc		160 - 190	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Poulet		175 - 190	2	60 - 70
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.











¹⁾Préchauffer le four vide

²⁾ Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Cuisson de gâteaux




Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson ²⁾ (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Plaque pour pain	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau avec revêtement Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau avec revêtement Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.

²⁾ Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.



Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grille	4		220 ²⁾	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		220 ¹⁾	1 portion 10-15 2 portions 8-13

¹⁾Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

²⁾ Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de prolonger la vie de la cuisinière, l'utilisateur doit l'entretenir correctement selon les recommandations du fabricant.

Avant de procéder au nettoyage, il faut déconnecter la cuisinière de l'alimentation électrique et faire attention à ce que toutes les manettes soient en position '●' / '0'. Nettoyez la plaque de cuisson uniquement une fois que le voyant de chaleur résiduelle est éteint.

Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée systématiquement après chaque usage. Dans la mesure du possible, nous recommandons de nettoyer la plaque lorsqu'elle est tiède (le voyant de chaleur résiduel éteint). Éviter un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, et éviter de brûler les liquides ayant débordé.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs tels que les poudres à récurer contenant des agents abrasifs, pâtes abrasives, pierres abrasives, pierres ponces, éponges en acier, etc. Ils peuvent rayer la surface de la table de cuisson et provoquer des dommages irréversibles.
- Pour nettoyer les salissures ayant adhéré sur la table, utiliser un grattoir non fourni avec l'appareil. Faites attention à ne pas abîmer le cadre de la plaque céramique.

Note : avant de ranger le grattoir, toujours entrer le bord tranchant à l'intérieur du grattoir (il suffit d'appuyer sur la partie saillante avec le pouce). Manipuler avec précaution – risque de blessures – tenir à l'écart des enfants.

- Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage délicats, adaptés, tels que liquides et émulsions qui éliminent la graisse. En particulier, nous préconisons l'utilisation des préparations spéciales pour nettoyage et entretien des appareils vitrocéramiques. Nous recommandons également l'utilisation de l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Pour le nettoyage, utiliser un torchon doux et délicat, absorbant bien l'humidité.
- La plaque vitrocéramique doit être soigneusement séchée après tout nettoyage.
- Faire particulièrement attention à ne pas abîmer la plaque vitrocéramique, à ne pas provoquer de rayures profondes ni d'éclats suite aux chocs provoqués par des couvercles en métal ou autres objets aux rebords tranchants.

Important !

Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.

Pour nettoyer le bandeau de commande, utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

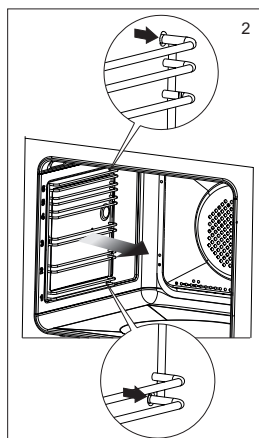
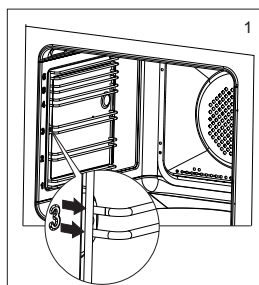
Four

- Nettoyer le four lorsqu'il est encore tiède.
 - Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
 - Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
 - Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.
-
- Les gradins du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulever le crochet avant de la glissière, l'écartier légèrement et enlever le crochet arrière. Après le nettoyage des gradins, il faut les replacer dans les trous de fixation et faire entrer les crochets.

Important !

Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.

Pour nettoyer le bandeau de commande, utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage par pyrolyse

Le four se chauffe à une température d'environ 480 °C.

Pour des raisons de sécurité, la porte du four reste verrouillée tout au long du processus.

Avant d'activer la pyrolyse

Note

Retirer du four tous les accessoires (plaques, grille de support, gradins latéraux). Les accessoires qui restent dans le four pendant la pyrolyse sont endommagés de manière irréversible.

- Éliminer les encrassements importants à l'intérieur du four.
- Nettoyer avec un chiffon humide les parois extérieures du four.
- Suivre les instructions.

Pendant le nettoyage par pyrolyse

Les restes de grillades ou de plats cuits au four sont transformés en cendres, faciles à éliminer, qu'il suffit de balayer ou de nettoyer avec un chiffon humide au terme de la pyrolyse.

- Ne pas laisser de chiffon à proximité du four chaud.
- Ne pas allumer la plaque de cuisson.
- Ne pas allumer l'éclairage du four.
- La porte du four est munie d'un système de verrouillage qui empêche son ouverture en cours de pyrolyse. Ne pas ouvrir la porte, sinon le processus de nettoyage s'interrompt.

Note

Durant la pyrolyse, la cuisinière peut atteindre des températures très élevées, ses parois extérieures peuvent être plus chaudes que d'habitude : en conséquence, veiller à ce que les enfants ne se trouvent pas à proximité de la cuisinière pendant ce processus. En raison des émanations qui se produisent pendant le nettoyage, la cuisine doit être bien aérée.

Procédure de nettoyage par pyrolyse

- Fermez la porte du four.
- Procédez conformément aux indications dans le chapitre Fonction nettoyage par pyrolyse.

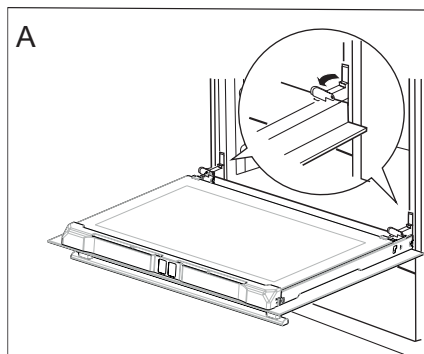
Attention! Si la température dans le four est très élevée (plus élevée par rapport à une utilisation normale) la porte ne se débloquent pas.

Après le refroidissement la porte peut être ouverte et les cendres peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retrait de la porte

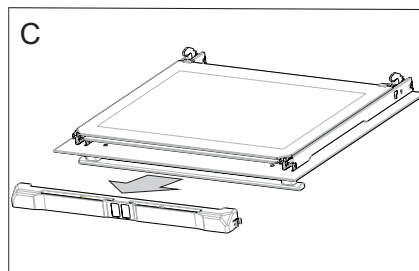
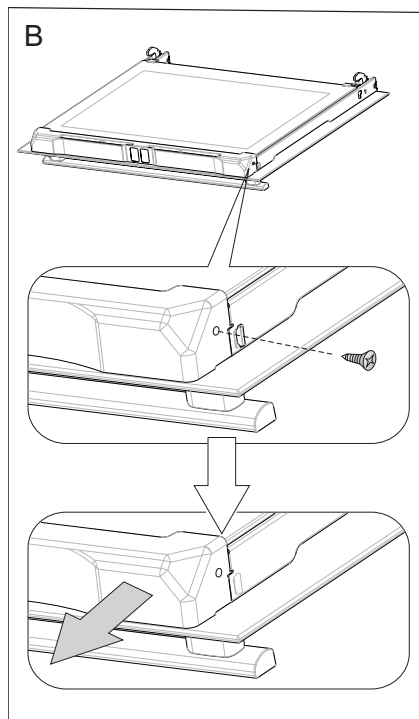
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



*Écartement des dispositifs de verrouillage
des charnières*

Démontage de la vitre intérieure

1. Il faut dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (fig. B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C).



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

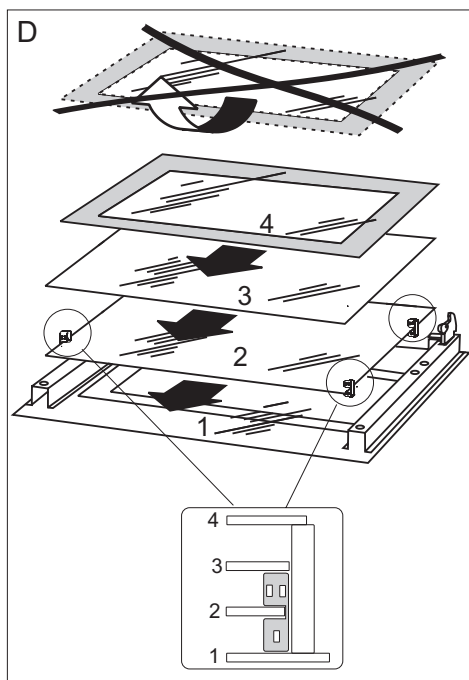
3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).

Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en haut.

Extraire la vitre intérieure (schéma D).

4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

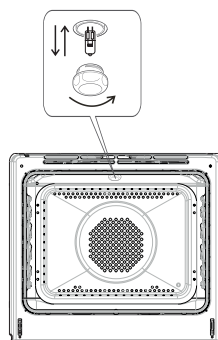
La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.



Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four

Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement soit éteint puis déconnecté de l'alimentation électrique.

- Positionner toutes les manettes sur ● / 0 et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
 1. Tension 230 V
 2. Puissance 25 W
 3. G9.
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Fixer le couvercle.



SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut:

- Fermer les manettes de la cuisinière
- Débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- Contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau:

PROBLÈME	CAUSE	QUE FAIRE ?
1. L'appareil ne s'allume pas	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifier le fusible du tableau électrique de votre logement, le remplacer le cas échéant
2. L'appareil ne prend pas en compte les commandes entrées	Le panneau de commande n'est pas allumé	L'allumer
	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la touche sensible (moins d'une seconde)	Appuyer un peu plus longtemps
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps	N'appuyer que sur une touche à la fois (sauf pour l'extinction des foyers et le verrouillage de la cuisinière)
3. L'appareil ne répond pas et émet un bref signal sonore	La protection enfant est activée (verrouillage)	Suivre la procédure de déverrouillage
4. L'appareil ne répond pas et émet un signal sonore prolongé	Utilisation impropre (vous appuyez sur les mauvaises touches sensibles ou trop vite)	Éteindre et rallumer la plaque
	Touche(s) sensible(s) recouverte(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
5. L'appareil entier s'éteint	Après allumage, aucune commande n'a été entrée pendant plus de 10 s	Allumer le panneau de commande et choisir aussitôt une commande
	Touche(s) sensible(s) recouverte(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
6. Un foyer s'éteint et l'indicateur correspondant affiche la lettre « H »	Limitation du temps de fonctionnement	Rallumer le foyer
	Touche(s) sensible(s) recouverte(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
	Surchauffe des dispositifs électroniques	
7. L'indicateur de chaleur résiduelle est éteint alors que les foyers sont encore brûlants.	Interruption d'alimentation électrique, l'appareil a été débranché du secteur.	L'indicateur de chaleur résiduelle fonctionnera à nouveau au prochain allumage/extinction du panneau de commande.

SITUATIONS D'URGENCE

PROBLÈME	CAUSE	QUE FAIRE ?
8. Plaque vitrocéramique brisée	Danger ! Déconnecter immédiatement la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
9. Autre dysfonctionnement persistant	Déconnecter la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsable de l'état correct et de la bonne utilisation de votre appareil dans votre foyer. Si vous faites appel au service après-vente en raison d'une erreur d'utilisation, même durant la période de garantie, cette réparation vous sera facturée. Nous ne pouvons malheureusement pas être tenus responsables des dommages issus du non-respect des instructions du présent mode d'emploi.	
10. La plaque à induction émet une espèce de ronflement	Situation normale. Le ventilateur s'est mis en marche pour refroidir les dispositifs électroniques.	
11. La plaque à induction émet une espèce de sifflement.	Situation normale. En raison de la haute fréquence de fonctionnement des inducteurs, lors de l'utilisation de plusieurs zones de chauffe à puissance maximale, la plaque émet un léger sifflement.	
12. Symbole E2	Inducteurs surchauffés , refroidissement insuffisant	Vérifier que votre récipient est conforme aux indications des pages 32, 33.
13. L'écran du programmateur affiche régulièrement l'heure « 0.00 »	L'appareil a été débranché ou a subi une coupure momentanée d'alimentation	Régler l'heure (voir la section Réglage de l'horloge).
14. L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	Visser l'ampoule à fond ou la remplacer le cas échéant (voir chapitre Nettoyage et entretien).

Si le problème persiste, débrancher l'alimentation électrique et signaler le défaut.

Attention! Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.




DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	9,1 kW
Plaque à induction	5,5 kW
Dimensions de la cuisinière (hauteur/largeur/profondeur)	85 / 60 / 60 cm

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	 ECO
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	 ECO
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	 ECO

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du fabricant:

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2014/35/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE,
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

et, par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

FICHE DU PRODUIT

Les informations dans la fiche du produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Marque	Thomson
Identification du modèle	TIMP62.3X TIMP62.3WH
Indice d'efficacité énergétique	81,6
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation en énergie pour un cycle mode conventionnel [kWh] mode chaleur tournante [kWh]	0,99 0,71
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume de la cavité [l]	77

Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception :

EN 60350-1

EN 60350-2

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

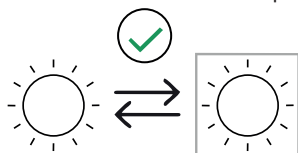
Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Fours domestiques

Identification du modèle	TIMP62.3X TIMP62.3WH
Type de four	Électrique
Masse de l'appareil [kg]	59,15
Nombre de cavités	1
Source d'énergie par cavité	Électricité
Volume par cavité V [l]	77
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,99
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,71
Indice d'efficacité énergétique par cavité	81,6

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 2019/2015: Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final.



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Plaques de cuisson domestiques électriques

Identification du modèle		TIMP62.3X TIMP62.3WH
Type de plaque de cuisson		Électriques
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4
Technologie de chauffage		Zones de cuisson par induction
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux Ø 5 mm les plus proches	AVG	Ø 21,0
	ARG	Ø 16,0
	ARD	Ø 26,0
	AVD	-
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg [Wh/kg]	AVG	188,9
	ARG	188,9
	ARD	188,9
	AVD	-
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg EC [Wh/kg]		188,9

Durée minimale de la garantie offerte par le fournisseur: 24 mois.

FNAC DARTY

ETABLISSEMENTS DARTY ET FILS ©
9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine, FRANCE

Déclaration UE de Conformité N°91202310008

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade

Description du produit –

Cuisinière électrique induction

Product Description:

ELECTRIC COOKER WITH INDUCTION HOB

Productbeschrijving:

ELEKTRISCH FORNUIS MET INDUCTIEKOOKPLAAT

Descripción del producto:

Descrição do produto:



Marque –

THOMSON

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

TIMP62.3WH-TIMP62.3X

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

Reference number	Title
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS

EMC:
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2019

LVD :
EN 60335-2-6:2015+A11:2020+A1:2020
EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021
EN 62233:2008

ErP :
(EU) 65/2014 (EU) 66/2014 ,1275/2008/EC ,801/2013/EU
EN 50564/2011
EN 60350-1:2016+A1:2021
EN 60350-2:2018+A1:2021

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :
The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:

Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**
Nom – Name : **Predrag Petricevic**
Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :
Ivry-sur-Seine, octobre 06, 2023

DocuSigned by:

EA30F3FB8F314D0...






SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE

Ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même. Ne pas respecter cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des blessures.

Pour demander une réparation professionnelle et commander des pièces de rechange, veuillez vous adresser au service après-vente FNAC DARTY.

Les pièces de rechange pour vos appareils seront livrées sous 15 jours ouvrés après réception de la commande.

Veillez noter !

Tous les appareils ont une garantie de 2 ans.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise installation, une modification non autorisée, une auto-réparation ou une réparation non professionnelle.

Contactez-nous :



www.darty.com



0978 970 970
24 heures / 24
7 jours / 7



9 Rue des Bateaux-
Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine,
France

Vanden Borre
in alle vertrouwen

www.vandenborre.be



02 334 00 00
8h – 18h
Lundi à Samedi



Slesbroekstraat 101
1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

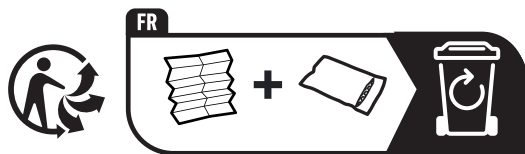
Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.



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

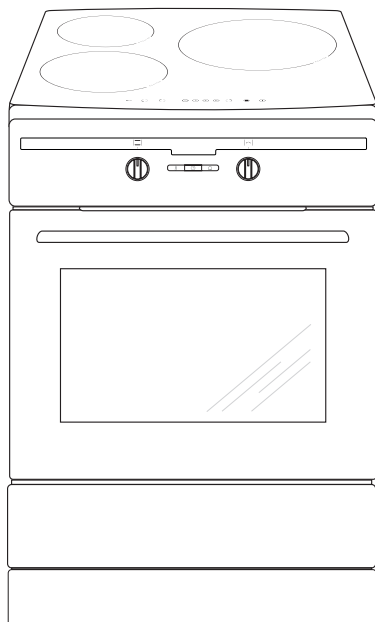


ETABLISSEMENTS DARTY ET FILS ©
9 RUE DES BATEAUX LAVOIRS,
94200 IVRY-SUR-SEINE FRANCE
Ets.Darty@fnacdarty.com

31/05/2023

THOMSON

TIMP62.3X
TIMP62.3WH



OPERATING INSTRUCTIONS

ELECTRIC COOKER WITH INDUCTION HOB



Read the instructions before installing or using this appliance.

DEAR CUSTOMER,

Thank you for purchasing this electric cooker with a ceramic hob. We hope that you will be fully satisfied with how easy it is to use and operate.

Before first use, please read the operating instructions and familiarize yourself with the features of the appliance and pay attention to safety advice.

Before being packaged and leaving the manufacturing facility, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.



Caution!

The cooker is intended for household use only.

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

TABLE OF CONTENTS

General informations	2
Important warnings	4
Safety advice	7
How to safe energy	10
Description of the appliance	12
Specifications of the appliance	14
Installation	15
Electrical connection	16
Operation	18
Electronic programmer	19
Induction hob	27
Baking in the oven – practical hints	38
Cleaning and maintenance	43
Operation in case of emergency	48
Technical data	50
Product fiche	51
Product information	52

Important warnings

- The appliance is designed for household use only. Do NOT use the appliance for any purpose other than this appliance is intended for. This appliance is not for commercial use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- After use, turn off the hob using the power button. Do not rely on the cookware sensors.
- The door should preferably be closed in all cooking modes.
- Do not hang any cloth or garment to the handle of the oven.

- Do not line the oven's cavity with aluminium foil for easier cleaning: the oven may overheat and the enamel coating of the cavity may be damaged.
- Before removing the fan cover, unplug the appliance from mains socket. Once cleaned, replace it according to instructions.
- During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.
- Caution: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing means must be installed.

SAFETY ADVICE



Follow the instructions in this manual.

Install the appliance

- Packaging materials (e.g. plastic wrap, polystyrene) can be dangerous to children — danger of suffocation!
- Keep them out of reach of children.
- When properly installed this product complies with all safety requirements for this product category. Special attention should be paid to the lower part of the appliance, because it is not designed or intended for touching and can have sharp or rough edges that can cause injury.
- This appliance is heavy — be careful during handling.
- The appliance is fragile and prone to damage. Handle in vertical position only.
- During unpacking check that the appliance is not damaged. In case of doubt, do not use the appliance and contact customer service.
- When the appliance is installed, make sure that power cord is not kinked or crushed.
- To avoid any risks (damage to property, personal injury, ...), have the appliance installed, connected and maintained by qualified personnel.
- **Warning:** Before accessing electrical terminals, unplug the appliance.
- If the electrical system in the apartment needs to be modified to connect the appliance, contact a qualified electrician.
- Connect the appliance to electrical mains via the multi-polar switch that will physically isolate the power supply in the event of category III overvoltage.
- **Grounding instructions:** This appliance must be grounded. In case of malfunction or power failure, grounding reduces the risk of electric shock because the current flows to the ground following a path of the least resistance. The appliance is equipped with a power cord with a grounding wire and plug with a grounding prong. Insert the plug into a properly installed and grounded mains socket in accordance with all local regulations.

Use

- The appliance can only be used according to its intended design, ie cooking at home. Any other use of the appliance will be considered improper and therefore hazardous. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use of the appliance.
- Do NOT modify the appliance in any way.

SAFETY ADVICE



- Children shall not play with the appliance.
- Do not connect the appliance to a power outlet without overload protection (fuse).
- Do not connect the appliance to a power supply through a splitter or extension cord.
- **WARNING!** Do not cover the ventilation openings in the appliance or furniture cabinet.
- Do not store potentially explosive substances such as aerosols containing flammable propellants inside the appliance.
- To avoid risk of explosion or fire, do not place flammable products near or inside the appliance.
- Do not turn on the cooking zones before you place pot or pans on them.
- Do not use the cooker for heating rooms.
- Do not scrape the hob with a sharp tool. Do not use the hob as a worktop.
- Do not use the appliance if the power cord, control panel or glass surface is damaged, so that the internal components are exposed.
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Always use cookware suitable for the type of appliance (for more information, see chapter Choice of Cookware).
- Before use any remove any liquids and food residue from the hob surface and wipe it clean.
- In particular, sugar heated to high temperature on the surface of the hob can cause irreversible damage.
- Do not use aluminium or plastic cookware. Do not place plastic or aluminium objects on hot cooking zones.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can irreversibly damage to the hob (permanent stains).
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use the drawer underneath the oven to store flammable materials or cookware during baking as the temperature in the drawer may be high and these items may catch fire.
- **NOTE:** Make sure you do not drop any heavy or sharp objects on the hob surface.

SAFETY ADVICE



- NOTE: the persons with medical implants (pacemaker, insulin pump, cochlear implants) should not approach the operating induction hob to avoid interference with medical implants. Such persons should consult a doctor before using the induction hob.

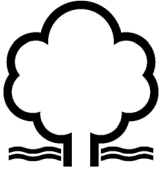
Maintenance

- Before starting the catalytic cleaning programme, remove larger splashes and dirt. For more information, see Cleaning and maintenance.

Service and repairs

- In case of malfunction do not attempt to repair the appliance yourself. During repair unqualified personnel may cause damage to the appliance that is not covered by the warranty. Contact your authorized reseller. Use replacement parts certified by the manufacturer.

HOW TO SAVE ENERGY



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

- **Use proper pans for cooking.**

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

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

A saucepan should never be smaller than a heating zone.

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

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

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

Do not open the oven door unnecessarily often.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

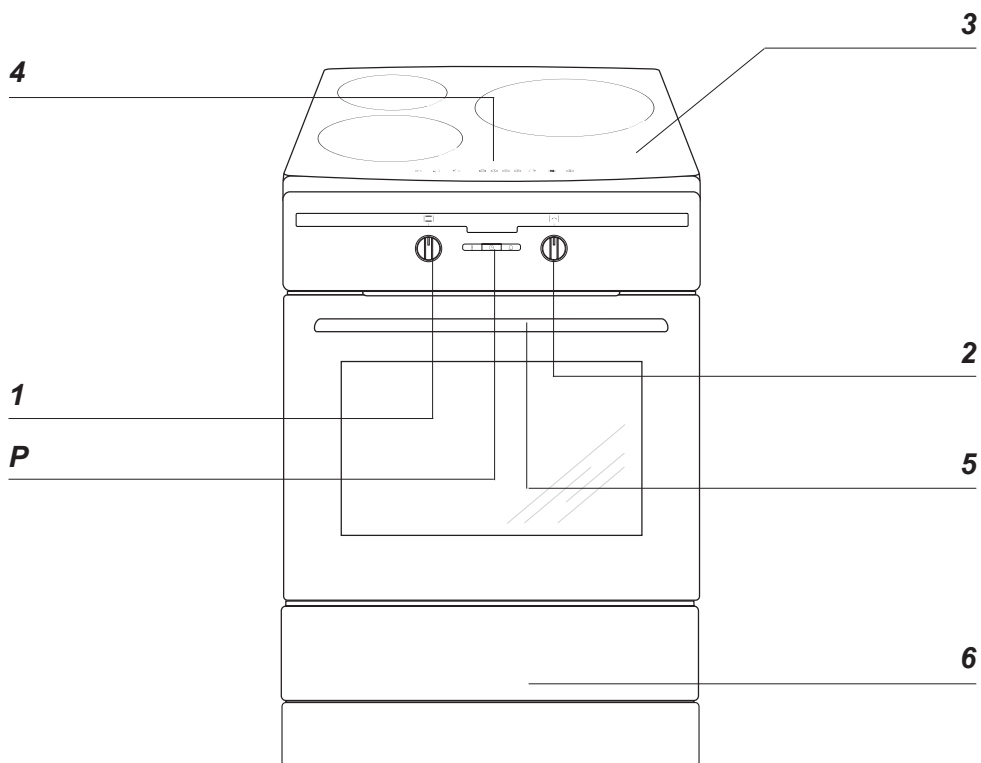


During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

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

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



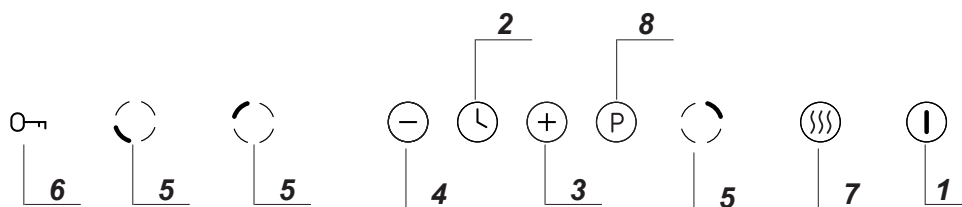
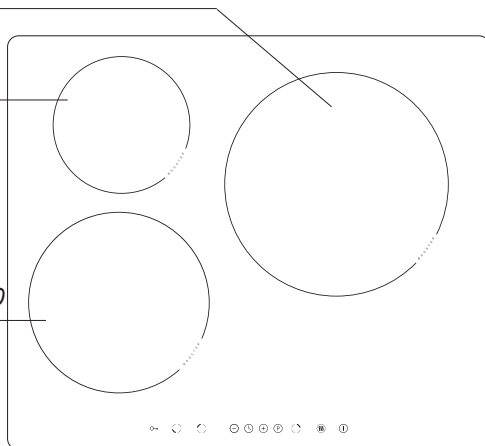
- P* : Electronic programmer
1 : Oven function selection knob
2 : Adjust settings knob +/-
3 : Induction hob
4 : Control panel
5 : Oven door handle
6 : Drawer

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Middle right booster cooking zone Ø 260

Rear left booster cooking zone Ø 160

Front left booster cooking zone Ø 210



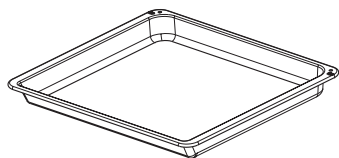
- 1: On/off sensor
- 2: Timer sensor
- 3: Higher heat setting selector
- 4: Lower heat setting selector
- 5: Cooking zone selection sensor
- 6: Child lock sensor
- 7: Keep Warm function sensor field
- 8: Booster sensor field

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

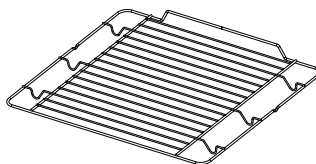
The following table lists appliance features and components.

Hob	Diameter	Power
Rear left cooking zone	16,0 cm	1,2 / 1,4 kW
Front left cooking zone	21,0 cm	2,0 / 3,0 kW
Middle right cooking zone	26,0 cm	2,1 / 3,4 kW

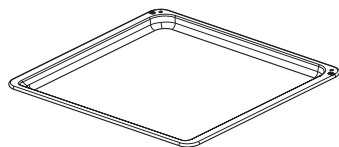
Oven	Power
Top heater	0,9 kW
Bottom heater	1,1 kW
Grill	1,5 kW
Ring heater	2,1 kW



Roasting tray

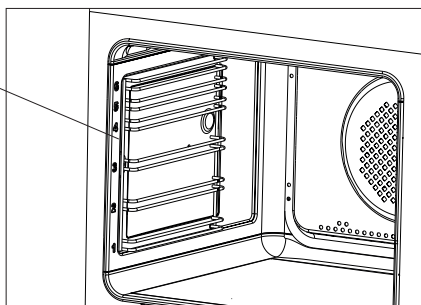


*Grill grate
(drying rack)*



Baking tray

Sideracks



INSTALLATION

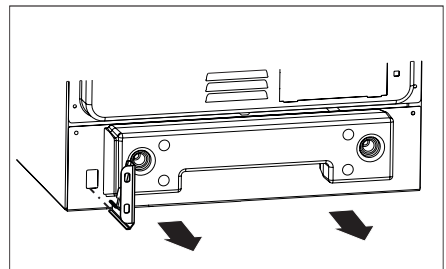
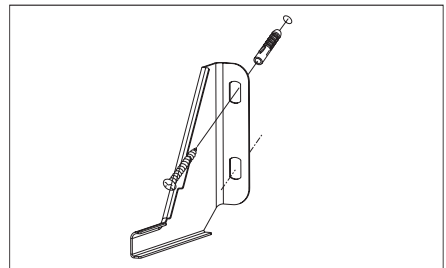
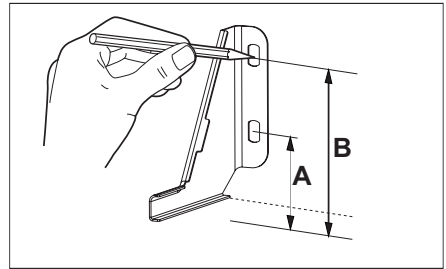
Installing the cooker

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

Install the anti-tip bracket.

To prevent the appliance tipping over, install the anti-tip bracket provided with the appliance by following the instructions below.

Drill a hole at a height of 6 cm from the floor (A) on the wall, where the appliance will be installed. Then drill the second hole at the height of 10.3 cm from the floor (B). Using the 2 wall anchors and screws provided, attach the anti-tip bracket to the wall by aligning it with the drilled holes.



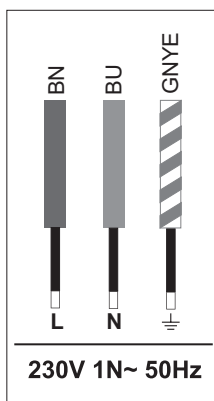
INSTALLATION

Electrical connection

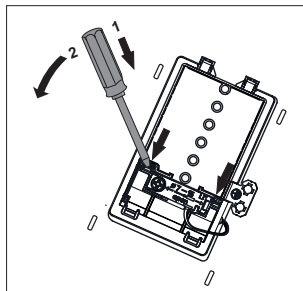
Warning. All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

Fitting guidelines

The appliance is factory configured for single-phase AC power (230V 1N ~ 50Hz) and equipped with a H05RR-F 3G 6 mm² connection cable connected to the terminal block. The wires of the connecting cable are marked as follows: phase wire L - BN - brown, neutral wire N - BU - blue, earth wire PE - GNYE - yellow-green.



You can configure the appliance for two-phase or three-phase power supply (400 / 230V) by bridging the terminals on the terminal block according to the table and connection diagrams below, item 1 and item 2 and then you need to use a connection cable specified in the table instead of the cable supplied with the appliance. Use the connection bridges supplied with the appliance. To access the terminal block remove the cover by prying it open with a flat-head screwdriver.



Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.

Do not treat the cable ends by soldering. Cable sheath should be mounted in the strain relief device, which is adapted to cables with a diameter of 7 to 15 mm.

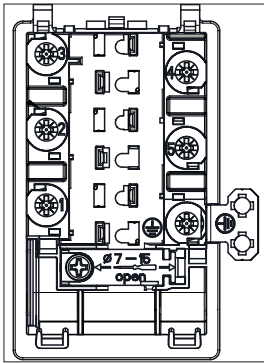
Warning. Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with ⚡. The electricity supply for the appliance must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least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

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


Warning. The installer is obliged to provide the user with "Appliance electrical connection certificate".

Connecting the appliance other than shown on the wiring diagram may damage the appliance.


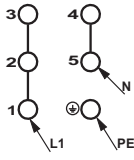

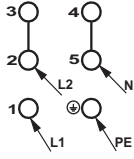

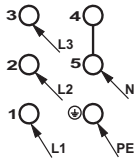
INSTALLATION



Connection Diagram

Warning: Voltage of heating elements 230V.
In the event of any connection the earth wire must be connected to the  PE terminal.

Recommended type of connection cable

1	For 230 V single phase connection with a neutral wire, terminals 1-2-3 and 4-5 are bridged, and the earth wire is connected to the earthing terminal  .	1N~		H05RR-F3G6 3X6 mm ²
2	For 400/230 V two-phase connection with a neutral wire, terminals 2-3 and 4-5 are bridged, and the earth wire is connected to the earthing terminal  .	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
3	For 400/230 V three-phase connection with a neutral wire, terminals 4-5 are bridged, individual phase wires are connected to terminals 1, 2, 3 respectively, neutral wire is connected to bridged terminals 4-5, and the earth wire is connected to the earthing terminal  .	3N~		H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm ²

L1, L2, L3 - Live wires; N - Neutral wire; PE - Earth wire

The arrows in the above diagrams indicate where you need to connect the individual cable wires.

Warning: If the mains cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.

OPERATION

Before first use

- Remove packaging, empty the drawer, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully.

Important!

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

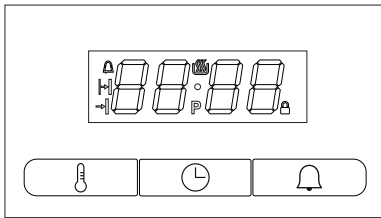
Important!

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




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

OPERATION

Electronic programmer









The electronic programmer features an LED display and 3 buttons.

Button	Description
	Set temperature
	Clock setting
	Minute Minder

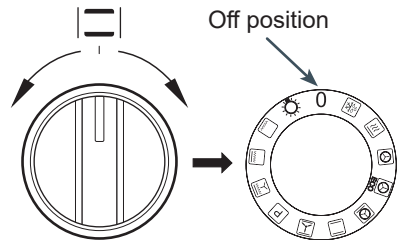
Note: You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

The meaning of symbols on the display.

Indicator	Description
	Temperature control dial
	Minute Minder
	Duration
	End Time
	Pyrolytic cleaning
	Child Lock

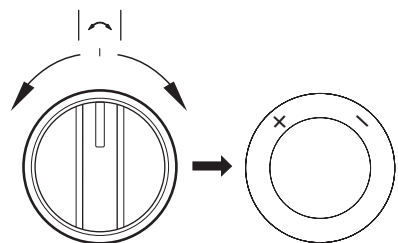
Oven function knob

The oven can be heated using the lower heater, upper heater, fan heater or grill. Select the function using the function knob. The figure below shows the functions located on the knob in their defined order:





Adjust settings knob +/-


The adjust settings knob is a swivel type which does not rotate fully and can only be turned slightly to the left or right. Use this knob to adjust temperature and time. Turn slightly right to increase value. Turn slightly left to decrease value. Use this knob to adjust temperature and current time. If you keep the knob turned left or right from its default position the rate of value changes will increase.




OPERATION



Turn on the power.

When you connect the power supply (or power is restored after a power outage) the appliance will prompt to set the current time, **0.00** will flash on the display. Press the button . Turn the +/- knob to adjust the time. You must set the current time to use the appliance. The function dial must be in position 0 to confirm the time setting. If the function selector dial is in a different position, the  indicator flashes and the appliance waits until you turn the function selector dial to 0.

Press the button  to save the time and the appliance enters standby.

Note: In the event of a power outage, all settings such as Duration, Temperature and Heating Function will be lost. You will need to re-enter the settings to continue cooking. If the pyrolytic cleaning is interrupted (or the door is locked for any other reason – the  is on), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time. If temperature above 80°C is detected in the oven, cooling fan is activated and this does not affect the time adjustment process. Cooling fan turns off when the temperature drops below 75°C.

Standby mode

Switch the appliance to standby mode to re-set all time, temperature and timer settings. Heaters are disconnected. The display shows the current time and has reduced brightness. Press the  button to adjust the time, tone and brightness, and press the  button to adjust the minute minder time setting.

If the temperature in the oven cavity exceeds 80°C, the current oven cavity temperature is displayed (to indicate the residual heat) and

the cooling fan operates. When the temperature drops below 75°C, the cooling fan is turned off and the current time is displayed instead of oven cavity temperature.


The appliance enters standby:

- turn the function selector knob to position 0 at any time, you will hear a beep;
- after a power outage when set the current time;
- after a timed programme completes (timed delayed operation, timed operation, minute minder);
- after activation of the Auto Shut-off Safety Device
- after 5 seconds of inactivity during temperature setting (when selecting a new heating function, when adjusting an active heating function the appliance continues to operate normally);
- when you turn the knob to position 0 during a pyrolytic cleaning cycle, the appliance activates cooling fan to unlock the door, and enters standby only after the appliance has cooled down and the door is unlocked.


Activate the appliance from the standby mode:

Turn the knob from 0 to any available function to activate the appliance from standby.


Note - if the appliance entered the standby mode automatically, you need to first turn the knob to 0 and only then to another function.

When the appliance is in standby mode and the function knob is in a position other than 0 - the  indicator flashes.

Set current time

You can set the current time in standby only. Press the  button in this mode to display the current time with normal brightness. Use the +/- knob to adjust the current time, wait


OPERATION

10 seconds to save the current setting and the appliance will enter standby. Press the  button to set the beep tone. The clock operates in 24h mode only.


Night Mode

During 22:00 – 06:00 in standby the display backlight is reduced as set for night-time mode - 2 levels below the current setting.

Change the beep tone

This function is available at any time in standby mode. When setting current time, press the  button to display **ton1**, where **1** is the current beep tone – tones 1 through 3 are available. Turn the +/- knob to change the current tone, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

Adjust display brightness

This function is available at any time in standby mode. When selecting tone, press the  button again to change display brightness and **bri4** (brightness 4) will be shown where **4** is the brightness level from 1 to 9. Turn the +/- knob to change the brightness, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

Operation

You can use any baking or cleaning function available on the Function Selector knob.
Auto-off: When minute minder or any timed delayed, timed or cleaning programme is completed, the appliance enters the standby mode even if the function selector knob is set to 0.

Lighting

The appliance automatically controls oven light. By default the oven light is on.


The oven light is off:

- when 0, Pyrolytic cleaning or ECO is selected
- when the oven cavity temperature exceeds 300°C;
- during pyrolytic cleaning and cooling;
- before and after the timed and timed delayed operation;
- in standby mode, if the Function Selector knob is set to a position other than 0.




Cooling fan.


Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode of operation. Cooling fan turns on when the oven cavity temperature exceeds 80°C and turns off when it fall below is below 75°C.

Thermostat

The thermostat symbol  indicates that the heating elements operate. If any of the heating elements operates, the indicator lights up. The indicator goes out, if none of the heating elements operates (e.g. when the oven reaches the desired temperature and the heating elements are disconnected until the temperature drops).


Minute Minder

Touch the  button in any mode to use minute minder. Press  to display countdown progress or **0.00** if minute minder is not active, the  indicator will flash.

Turn the +/- knob to adjust the Duration and press  to confirm or simply wait 5 seconds.

When the minute minder is counting down,

OPERATION

the  indicator lights up on the display. When the countdown is complete you will hear a beep, which you can mute by pressing any button.

The appliance will not enter standby until minute minder countdown is completed and beeping alarm is acknowledged.

Oven door

Oven door must be closed during operation. Heating elements are disconnected when you open the door. If the door is open for more than 60 seconds, you will hear an acoustic signal alerting you to an open door. Touch any button (touch sensor) or close the door to silence the alarm. Opening the door does not affect any temperature or time settings, however if the door remains open for more than 10 minutes, the appliance cancels all programmes.

Limit the operating time



For safety reasons, the oven operation is time limited. If the set temperature is up to 100°C, the oven will enter the Standby mode after 10 hours, and if the set temperature is 200°C or more, the oven operation is limited to 3 hours. In the temperature range of 101°C to 199°C, the operation time is limited proportionally between 3 and 10 hours.

Activate a heating function

Turn the function selector knob from 0 to the desired position to activate a heating function. When you set the Function Selector knob to a heating function, the display will show the default temperature for a function, such as **170C**.


The displayed temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. The value changes when you

turn the function selector knob.

Press the  button to set up timed delayed operation. Press the temperature button to start cooking .

Set temperature

When you have selected a heating function, use the +/- knob to adjust the temperature. You can adjust the temperature in 5°C steps within the range specified for each programme. Turn and hold the +/- knob for at least 1s to adjust the temperature in 10°C steps.

Press the  button to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds until the appliance displays current time.



Turn the +/- setting knob display the following for 2 seconds:

- left [-]: set temperature;

- right [+]: current oven cavity temperature;













No setting is changed when the temperature is displayed.

Adjust the temperature

Press the  button during oven operation to adjust the temperature setting. The temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. Turn the +/- knob to adjust the temperature. Press the  button (touch sensor) to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds.

OPERATION

Table of heating functions





Function Description		Oven elements					Temperature [°C]		Default temperature [°C]	
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.		max
	Defrosting	√					√	---	---	---
	Quick oven pre-heat	√		√	√		√	30	280	170
	Fan cooking	√			√		√	30	280	170
	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Conventional	√	√			√		30	280	180
	Pastry	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolytic cleaning		√	√		√		---	---	480
	Turbo grill *	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill *	√	√	√				30	280	250
	Grill*	√		√				30	280	250
	Lighting	√						---	---	---
0	Off							-	-	-


* Spit (if any)

OPERATION


Timed operation

Timed operation involves setting the duration after which the appliance automatically turns off. You can set the duration from 1 minute to 23 hours 59 minutes.


When the appliance is on or when you have turned the function selector to a desired function press the  to set the Duration. The  indicator flashes and **dur** (duration) is displayed briefly for 1s and then **0.00** (or current countdown if the function is already active). Turn the +/- to adjust the Duration and then press the  button to confirm the setting or simply wait 5 seconds. The current time is displayed 5 seconds after you press the  button.

The  indicator is on during timed operation.

The heating and temperature functions can be freely modified during the time delayed operation.


To cancel timed operation set Duration to 0.00 and press the  button or wait 5 s — the appliance will operate normally.

Once duration has elapsed, you will hear an [end] beep. All heating elements are disconnected. You can silence the alarm as follows:

- a) Do one of the following:
 - press any button except ;
 - turn the function selector knob;
 - turn the +/- knob;
 - open the door.

This will clear all function and temperature settings. Even though the Function Selector knob is set to a heating function, the appliance will enter standby.






- b) Turn the Function Selector knob to 0 - the appliance will enter standby.




- c) Press the  button to set the new Duration and continue cooking with currently set temperature and settings. Note - in this case


(when attempting to extend the Duration when the beeping starts after the Duration has elapsed), setting the time to **0.00** turns off the oven rather than allowing it to operate indefinitely.

Delayed timed operation

You can set the appliance, so that its timed operation is delayed and cooking ends at a specific time.

You must first set the Duration (same as in timed operation). Press the  button  to confirm Duration and **end** message will be displayed briefly for 1s and then End Time will be display calculated as Current Time + Duration + 1 minute. Turn the +/- knob to adjust the End Time. Press the  button to confirm End Time or wait 5 s to cancel. Once End Time is confirmed the  and  indicators light up steadily and the Current Time is shown again.

The  and  indicators are on during the countdown to Start Time. The  symbol indicates when heating elements are on.



Press  to view and modify the set duration.. Pressing the button once to set Duration, press again to set End Time and press again to display the current time. Set Duration to **0.00** to cancel both Duration and End Time and allow the appliance to operate indefinitely.

You can adjust End Time from (Current Time + Duration + 1 minute) to (Current Time + Duration + 10 hours). You can modify Duration (when End Time is set) from 0:00 to (Duration – Current Time – 1 minute).


When you have finished cooking, set the function selector knob to 0.



OPERATION

Pyrolytic cleaning

The default pyrolytic cleaning temperature is set to 480°C and cannot be changed. Select the pyrolytic cleaning function and the P2.00 will flash on the display and the corresponding  indicator will be on. Turn the +/- knob to adjust the Duration to 2.00 - 2.30 - 3.00 hours. Pressing the button  to start the pyrolytic cleaning.


The Pyrolytic cleaning programme comes with special requirements.

First, the door status is checked: When the oven door is open, the  indicator flashes and the appliance waits 10 minutes until the oven door is closed and if it is not, the pyrolytic programme is cancelled.

When the door is closed the  indicator is on and the door is locked. The  indicator is displayed and pyrolytic cleaning starts for 2.00 – 2.30 – 3.00 hours, depending on the Duration you have set.

The appliance displays duration time left until pyrolytic cleaning completes.

One hour before pyrolytic cleaning completes, the heaters are disconnected, the temperature --- C is displayed and the appliance starts cooling down.

The door is unlocked when temperature is less than 150°C. The  indicator is off when the door is unlocked. The pyrolytic cleaning programme ends, but you cannot continue cooking.

No settings can be changed during the pyrolytic cleaning and you cannot continue cooking with these settings, however you can view current settings and temperature. When you silence the alarm, the appliance always enters standby mode.

Turn the function knob to “0” to deactivate the pyrolytic cleaning before it completes. When you deactivate the pyrolytic cleaning, the door will not unlock immediately. The door will only unlock once the oven has cooled down, which may take 45 to 60 minutes.

Important information:

The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the pyrolytic cleaning. Do not attempt to open the door to interrupt the pyrolytic cleaning as this may damage the appliance. If pyrolytic cleaning is interrupted due to a power outage, the appliance will be in cooling mode when the power is restored. The door will only unlock once the oven has cooled down. If you interrupt the pyrolytic cleaning by turning the function selector knob to another position, the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door. When the door is unlocked the appliance switches to standby.

When you start pyrolytic cleaning and open the door before it is locked, there will be an [open door] beep and pyrolytic cleaning is aborted.

Before starting the pyrolytic cleaning, please see the “Cleaning and Maintenance” section.

OPERATION

Error Codes

If any error is detected, the programme is interrupted and the error code is shown on the display:

E1 - temperature sensor failure, do not use the appliance

E2 - no temperature sensor, do not use the appliance

E3 - appliance overheated, do not use the appliance until it has cooled down.

E4 - meat probe error - if the error disappears when you unplug the meat probe, you can use the oven with functions that do not require a meat probe


E5 - oven cavity temperature exceeding 320°C for functions other than pyrolytic cleaning, do not use the appliance

Prob - meat probe plugged in incorrectly or meat probe plugged in during pyrolytic cleaning.

Use of the grill

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

In order to switch on the grill you need to:

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

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

Warning!

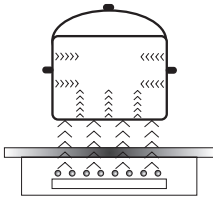
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

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

It is best to keep children away from the oven.

OPERATION

Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the pot, when it is placed on the hob. These currents make the pot real transmitters of heat, while the hob glass surface remains cool.

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

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

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

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

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

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

OPERATION

The protective device:

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

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


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

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

Pan detector

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

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

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.

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

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

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

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

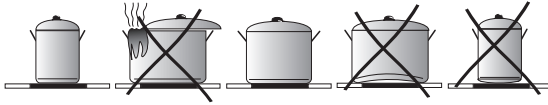
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

OPERATION

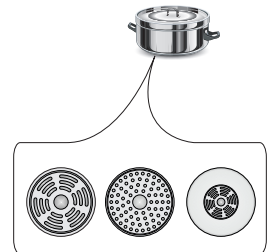
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Select cookware for induction cooking



Cookware characteristics.


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



OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

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

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

Cookware size.

- In order to achieve best cooking results, use cookware with bottoms (ferromagnetic part) of the size corresponding to the size of the cooking zone.
- Using cookware with the bottom diameter smaller than the cooking zone size will reduce the effectiveness of the cooking zone and increase cooking time.
- Cooking zones have a lower pot detection limit that depends on the diameter of ferromagnetic part of the pot bottom and the pot material. The use of an unsuitable pot might lead to pot being undetected by a cooking zone.

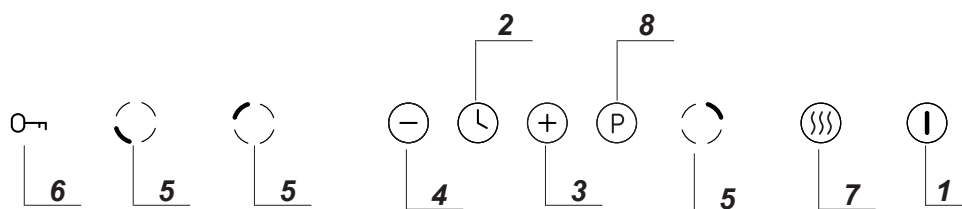
Induction cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Diameter (mm)	
260	Minimum (mm)	Maximum (mm)
260	125	260
210	125	210
160	100	160

OPERATION

Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.

No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.



Switch on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (1) for at least 1 second. All displays will show the number "0".

If none of the sensor fields is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.

Switch on the cooking zone

Once the appliance is switched on using the on/off touch sensor (1), select a cooking zone (5) within the next 10 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (5) is touched, "0" on the corresponding heat setting indicator display will pulsate.
2. Set the desired heat setting using the (+) or (−) sensor fields.

If none of the sensor fields is touched within 10 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.

A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

OPERATION

Selecting the cooking zone heat setting

When the cooking zone display shows pulsating "0", start setting the desired heat setting using the (+) or (-) sensor field.

When you select heat setting on individual cooking zones, the Power Manager circuit will ensure that the total allowable power is not exceeded. Any setting that would cause the total allowable power to be exceeded will be unavailable to the user. The Power Manager circuit may disable a cooking zone if using it would cause the total allowable power of the appliance to be exceeded.

During cooking, the maximum power available to each cooking zone depends on how many cooking zones are in use at the same time and at what power setting.

Number of cooking zones in use at the same time	1			2				3	
	P			P	P	9		9	9
Front left boster cooking zone Ø 210mm	P			P	P	9		9	9
Rear left boster cooking zone Ø 160mm		P			8	P	P	P	9
Middle right boster cooking zone Ø 260mm			P	9			P	8	9

Switch off cooking zones

- A given cooking zone must be active. Heat setting display pulsates.
- To switch off a cooking zone touch the on/off sensor field or touch the sensor (5) for 3 seconds.

Switch off the appliance




- The appliance operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (i).

If a cooking zone is still hot, the relevant display will show the letter "H" to indicate residual heat.

OPERATION

Booster function "P"

The Booster Function increases the nominal power of the Ø 260 mm cooking zone from 2100W to 3400W, the Ø 210 mm cooking zone from 2000W to 3000W, the Ø 160 mm cooking zone from 1200W to 1400W.

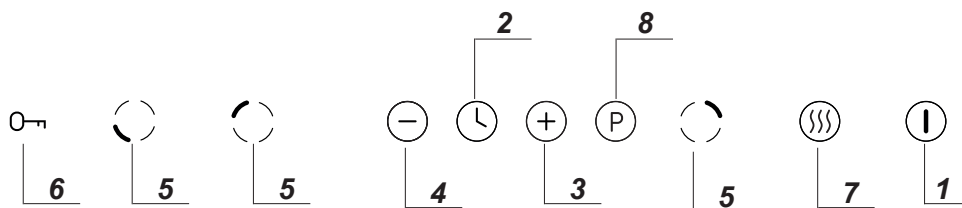
In order to activate the Booster function, select the cooking zone, with sensor field  set the Booster function. The letter "P" will be shown on the display. To turn off the Booster function, touch the Booster function selection sensor field  of the active cooking zone or touch sensor fields  or lift the pot from the cooking zone.

For Ø 260 / Ø 210 / Ø 160 mm cooking zone, operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.

The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.

When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.

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



Booster function control

Depending on the model, the cooking zones are paired vertically or crosswise. Total power is shared within the paired cooking zones..

If you attempt to enable the Booster function for both cooking zones simultaneously, the maximum power available would be exceeded. In that case the heat setting of the first activated cooking zone will be reduced to the highest level available.

OPERATION

The child lock function

The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

The Child Lock function can be set when the appliance turned on or off.

Turn Child Lock on/off

Touch and hold sensor 0→ for 5 seconds to turn Child Lock on/off. Indicator light is on when the Child Lock function is on.

The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator

Heat energy that remains accumulated in the cooking zone after cooking is called the residual heat. The appliance displays two different levels of residual heat. When a cooking zone temperature is above 60°C and the cooking zone or the appliance is switched off, the relevant cooking zone display will show the letter "H". Residual heat indication is displayed as long as the cooking zone temperature exceeds 60°C. When a cooking zone temperature is between 45°C and 60°C, the relevant cooking zone display will show the letter "h" indicating low residual heat. When a cooking zone temperature is below 45°C the residual heat indication is turned off.

When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!



During failure of power supply "H" residual heat indicator is not displayed. However, cooking zones may still be hot!

OPERATION

Limiting the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatic warm-up function

- Touch sensor (5) to activate the selected cooking zone
- Then touch (+) or (-) to set the desired heat setting in the 1-8 range and then touch sensor (5) again.
- The display will alternate between the letter A and the heat setting.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.

Cooking heat setting mocy grzejjnej	The duration of the automatic warm-up function (minutes)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.

OPERATION

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

Set the Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The number "0" will pulsate.
- Touch (+) or (-) sensor field to set the desired heat setting ranging from 1 to 9.
- Then activate timer by touching (🕒) sensor fields within 10 seconds.
- Touch (+) or (-) sensor field to set the desired cooking time (01 to 99 minutes).
- Timer indicator light of a relevant cooking zone will be on.

Timer countdown can be set independently for all cooking zones.

If more than one timer is set the shortest duration is displayed. Timer indicator light of a relevant cooking zone will flash.

Change Timer Duration

Timer Duration setting can be changed at any time.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The display will pulsate.
- Then activate timer by touching (🕒) sensor fields within 10 seconds.
- Use (+) or (-) sensor field to adjust the timer setting.

Check Timer Duration

To check progress of Timer countdown at any time, touch the timer sensor field (🕒) Timer indicator light of a relevant cooking zone will flash.

Stop the Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The display will become bright.
- Then touch and hold sensor (🕒) for 3 seconds or adjust duration using the (+) or (-) down to "00".





OPERATION

Kitchen Timer

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

Set Kitchen Timer




When the appliance is off:

- Switch on the appliance by touching the on/off sensor .
- Then touch sensor  to activate kitchen timer.
- Use  or  sensor field to adjust the Kitchen Timer setting.

Stop Kitchen Timer

When the set Duration has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch and hold sensor  for 3 seconds or adjust duration using the  or  down to "00".
- Kitchen Timer function does not affect cooking zone operation.

Kitchen timer is reset when the timer function is activated.



Keeping food warm

Keep warm function allows for keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. Cooking zone's heat setting is automatically adjusted so that food temperature is kept at a temperature of about 65°C. Thanks to this, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be also used to melt butter or chocolate.

For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone.

The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.

Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

Touch sensor , to turn on/off the Keep Warm function when a cooking zone is active. Keep warm setting is an additional heat setting available between „0” and „1” and is indicated on the display as „”.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

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

Roasting meat







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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS


















ECO Heating

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

Recommended setting for ECO Heating

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

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

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











¹⁾Preheat

²⁾Baking smaller items

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking




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

¹⁾Preheat, do not use Rapid preheat function.

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.



Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		220 ²⁾	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 ¹⁾	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

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

²⁾Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Ceramic hob

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Oven

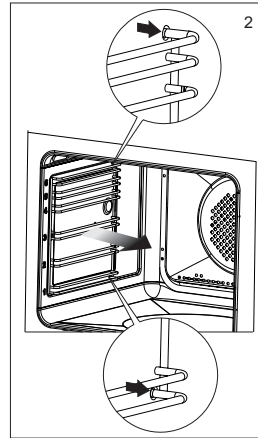
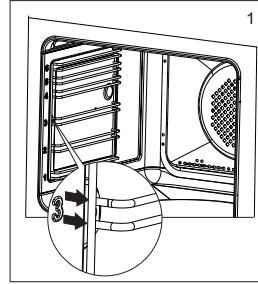
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Important!

Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

- Oven is equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



CLEANING AND MAINTENANCE

Pyrolytic cleaning

The oven heats up to a temperature of about 480°C.

To ensure safety, the door remains locked for the entire duration of the process.

Before pyrolytic cleaning.

Important!

Remove all accessories from the oven (baking trays, drying grates, side racks, telescopic runners). Accessories left inside the oven will be irreversibly damaged during the pyrolysis cleaning.

- Remove stubborn stains from the oven chamber.
- Clean the outside of the oven with a damp cloth.
- Follow the instructions.

During the cleaning process.

Grilling or baking residue is burnt into an easy to remove ash that can be wiped off with a damp cloth. Do not leave the cloth near the hot oven.

- Do not use the hob.
- Do not turn on the oven lighting.
- The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

Important!

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.

Some fumes can be emitted during the cleaning, so make sure the kitchen is well ventilated.

The pyrolytic cleaning process:

- Close the oven door.
- Follow the instructions in the section *Pyrolytic cleaning*.

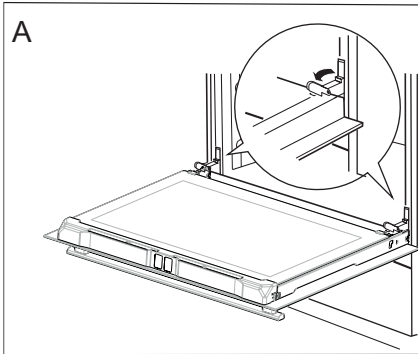
Important!

If the oven temperature is high (higher than in normal use) the door will not be unlocked. Once the oven cools down, you can open the door and remove the ash with a soft, damp cloth. Replace the side rail and other accessories. Your oven is ready for use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

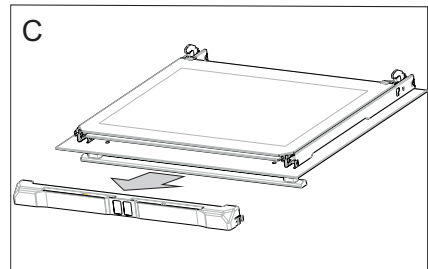
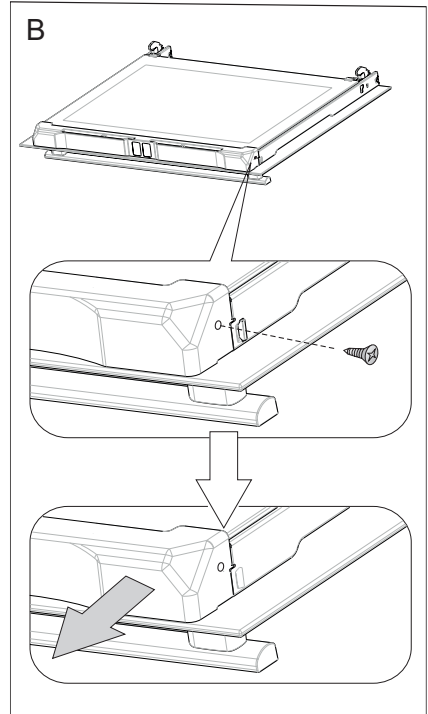
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Using a cross-head screwdriver undo the screws in the upper door slat (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C).



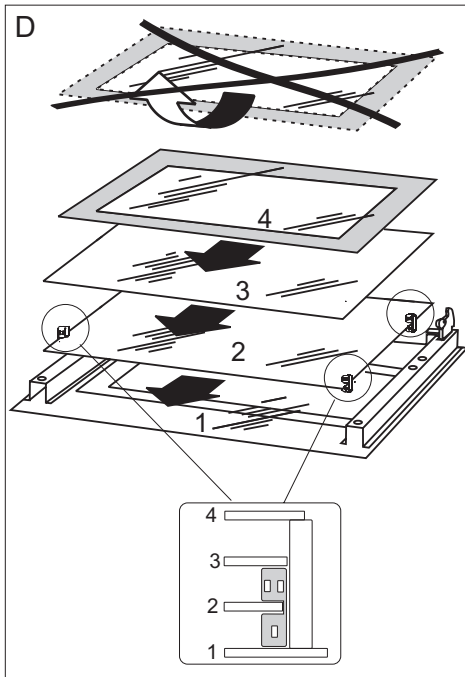
CLEANING AND MAINTENANCE

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

Important! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.

Remove the inner panel (fig. D).

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

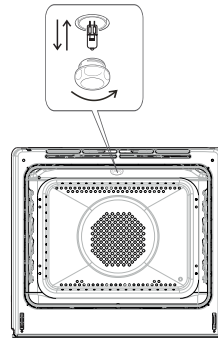


Removal of the internal glass panel

Replacing the halogen bulb in the oven

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

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




OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

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

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- appliance is not turned on	- turn on the appliance
3.The oven lighting does not work.	- The bulb is loose or damaged.	- Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').
4. A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown.	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
5.The appliance does not respond and emits an extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
6.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
7.Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
8.Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
9.When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
10. Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
11. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
12. E2 symbol displayed	Induction coil overheated	<ul style="list-style-type: none">- insufficient cooling,- verify if the induction hob is built in according to instructions.- check if cookware complies with requirements listed on page 24/25.
13. The programmer display is flashing "0.00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	-set the current time (see ' <i>Electronic programmer</i> ').
14. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	-tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault.

Important! All repairs must be performed by qualified service technicians.




TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	9,1 kW
Induction hob	5,5 kW
Cooker dimensions H/W/D	85 / 60 / 60 cm

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

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

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


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

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

Certificate of compliance CE

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

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

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

PRODUCT FICHE

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2010/30/EU with regard to energy labelling of household ovens and range hoods

Supplier name	Thomson
Model identifier	TIMP62.3X TIMP62.3WH
Energy efficiency index (EEI cavity)	81,6
Energy efficiency class	A+
Energy consumption per cycle (EC electric cavity) conventional mode [kWh] fan-forced mode [kWh]	0,99 0,71
Number of cavities	1
Heat source (electricity or gas)	electricity
Cavity volume [l]	77

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:

EN 60350-1

EN 60350-2

PRODUCT INFORMATION

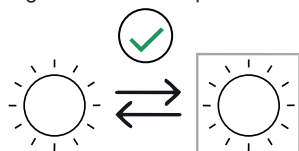
Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

Household ovens

Model identifier	TIMP62.3X TIMP62.3WH
Oven type (electricity or gas)	electricity
Appliance weight [kg]	59,15
Number of cavities	1
Source of heat for each cavity (electricity or gas)	electricity
Volume of each cavity V [l]	77
Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in conventional mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,99
Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in fan-forced mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,71
Energy efficiency index EEI cavity for each cavity	81,6

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 2019/2015:
This product contains a light source of energy efficiency class G.

Light source in this product can be replaceable by end-user.



PRODUCT INFORMATION

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

Household electric hobs

Model identifier	TIMP62.3X TIMP62.3WH	
Hob type (electric / gas / gas-electric)	electric	
Number of cooking zones	4	
Heating technique (induction cooking zones or heating areas, radiant heating zones, solid hobs)	induction cooking zones	
Usable surface diameter for electric cooking zone rounded to 5 mm [Ø cm]	FL	Ø 21,0
	RL	Ø 16,0
	RR	Ø 26,0
	FR	-
Energy consumption for each cooking zone per kg, EC electric cooking [Wh/kg]	FL	188,9
	RL	188,9
	RR	188,9
	FR	188,9
Energy consumption by the hob per kg EC electric hob [Wh/kg]	188,9	



REPAIR AND SPARE PARTS SERVICE

Do not disassemble or repair the appliance by yourself. Failure to do so may result in an electric shock or personal injury.

To access to professional repair and order spare parts, please get the support from FNAC DARTY after-sales service.

Spare parts for your appliances will be delivered within 15 working days after having received the order.

Please Note !

All appliances have a 2-year warranty.

Warranty does not cover damages caused due to improper installation, unauthorized modification, self-repair or non-professional repair.

Contact us at :



www.darty.com



0978 970 970

24 Hours
7 Days a week



9 Rue des Bateaux-
Lavois,
94200 Ivry-sur-Seine,
France

Vanden Borre
in alle vertrouwen

www.vandenborre.be



02 334 00 00

8 AM – 6 PM
Mon to Sat



Slesbroekstraat 101
1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

DISPOSAL



As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

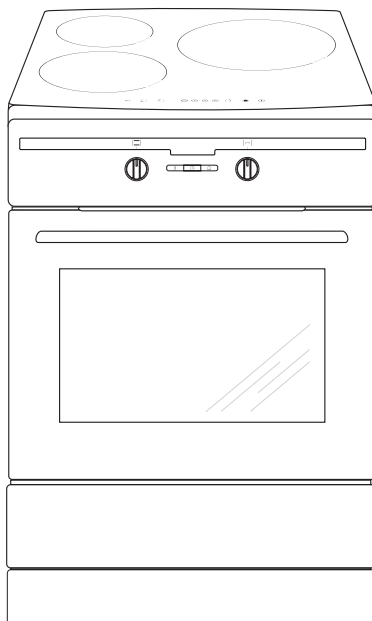
Contact your local authority to learn about disposal and recycling.
The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

ETABLISSEMENTS DARTY ET FILS ©
9 RUE DES BATEAUX LAVOIRS,
94200 IVRY-SUR-SEINE FRANCE
Ets.Darty@fnacdarty.com
31/05/2023

THOMSON

TIMP62.3X
TIMP62.3WH



GEBRUIKSAANWIJZING

ELEKTRISCH FORNUIS MET INDUCTIEKOOKPLAAT



Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken.

GEACHTE KLANT,

Dank u wel voor de aanschaf van dit keramische fornuis. We hopen dat u tevreden zult zijn met de werking en het bedieningsgemak.

Wij verzoeken u om voor het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing te lezen, kennis te maken met de functies van het apparaat en te letten op de aanwijzingen voor veilig gebruik.

Elk fornuis dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem indien nodig binnen handbereik heeft.



Opgelet!

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

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

INHOUDSTAFEL

Informatie	2
Belangrijke aanwijzingen	4
Veiligheidsinstructies	7
Energiebesparing	10
Beschrijving van het toestel	12
Kenmerken van het toestel	14
Installatie	15
Aansluiting van de oven op de elektrische installatie	16
Bediening	18
Elektronische programmator	19
Inductiekookplaat	29
Bakken in de oven – praktische tips	40
Reiniging en onderhoud	45
Handelswijze bij probleemsituaties	49
Technische gegevens	51
Productkaart	52
Informatie over het product	53

Belangrijke aanwijzingen

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Ieder ander gebruik of toepassing dan is voorzien voor dit apparaat, bijvoorbeeld commercieel gebruik, is verboden.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik veilig en met begrip van de gevaren plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Om gevaren te voorkomen moet de vervanging van een beschadigde voedingskabel worden toevertrouwd aan de producent, de servicedienst of een gekwalificeerd specialist.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Raak nooit de verwarmingselementen van het apparaat aan. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen op afstand.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- **WAARSCHUWING:** Het koken van vetten of olie op de

kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand. Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

- Het apparaat is niet geschikt om te worden bediend met een externe klok of een afzonderlijk op afstand bestuurd besturingssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Verzeker u ervan dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de lamp gaat verwisselen. Zo voorkomt u elektrische schokken. Gebruik geen stoomreiniger.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig en voorkom dat u de hete elementen in de oven aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** Schakel de stroom uit als de oppervlakte van de kookplaat is gebarsten om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.
- Voordat u begint met schoonmaken moet u de grootste spatten en verontreinigingen verwijderen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Schakel de kookplaat na gebruik uit met behulp van de knop en vertrouw niet op de pannensensor.
- Bak de gerechten met een gesloten ovendeur.

- Hang geen wasgoed of keukendoeken op de handgreep van de oven.
- Bekleed de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken: oververhitting kan beschadiging van het email van de ovenruimte veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.
- Voordat u het scherm van de ventilator verwijdert moet u het fornuis loskoppelen van de stroomvoorziening. Monteer hem na het schoonmaken opnieuw volgens de instructie.
- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kan het fornuis bijzonder heet worden. Het buitenoppervlak van het fornuis kan daardoor heter worden dan normaal. Zorg er daarom voor dat er zich geen kinderen in de buurt van het fornuis bevinden.
- Opgelet. Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.



WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het toestel omvalt, dient u de bijgevoegde blokkade te installeren.



Handel in overeenstemming met de aanbevelingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing.

Installatie

- Verpakkingsmaterialen (bv. folie, polystyreen) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen - verstikkingsgevaar!
- Bewaar de materialen buiten bereik van kinderen.
- Na juiste installatie voldoet het product aan alle veiligheidseisen voor deze categorie producten. Let goed op de onderkant van het apparaat. Dit is niet ontworpen en bestemd om aangeraakt te worden. Er kunnen zich scherper of ruwe randen op bevinden die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Het apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Het apparaat is gevoelig voor beschadigingen. Uitsluitend verplaatsen in verticale positie.
- Controleer bij het uitpakken of het apparaat niet is beschadigd. Bij twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met de klantenservice.
- Controleer na installatie van het apparaat of de voedingskabel niet klem zit.
- Om alle gevaren (materiële schade, immateriële schade, lichamelijk letsel,...) te voorkomen moet de installatie, aansluiting op het lichtnet, inbedrijfname en het onderhoud worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Waarschuwing: Voordat u zich toegang verschafft tot de klemmen, moet u de voeding loskoppelen.
- Indien aanpassing van de elektrische installatie in de woning noodzakelijk is om het apparaat te kunnen aansluiten, moet u contact opnemen met een gekwalificeerd elektricien.
- Aansluiting op het lichtnet in een vaste installatie moet plaatsvinden door middel van een meerpolige schakelaar die de voeding volledig uitschakelt indien zich een overspanning van categorie III voordoet.
- **Instructie voor uitvoering van de aarding:** Het apparaat dient geaard te worden. Bij onjuiste werking of onderbreking van de stroomvoorziening zorgt aarding voor een lager risico op elektrische schokken, omdat de stroom vanwege de lagere weerstand wegstroomt via de aardleiding. Het apparaat is uitgerust met een voedingskabel met een aardleiding en een stekker met een aardepin. Steek de stekker in een stopcontact dat juist is geïnstalleerd en geaard volgens alle lokale voorschriften.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Gebruik

- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met zijn bestemming, namelijk het thuis bereiden van gerechten. Alle andere toepassingen van het apparaat worden gezien als onjuist en zijn daarmee gevaarlijk. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk of onjuist gebruik van het product.
- Het is verboden om enige technische wijziging aan te brengen in het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact zonder overspanningsbeveiliging (zekering).
- Sluit het apparaat niet aan op het lichtnet via een stekkerdoos of verlengsnoer.
- **WAARSCHUWING:** De ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of de kastjes niet bedekken.
- Bewaar geen explosieve substanties in het apparaat, zoals aerosolen die brandbare drijfgassen bevatten.
- Om ontploffingsgevaar of brand te vermijden mag u geen brandbare producten of producten die zijn gevuld met brandbare substanties in de buurt van of in het apparaat zetten.
- Schakel de branders niet in voordat u er plannen op heeft gezet.
- Gebruik het fornuis niet om ruimten te verwarmen.
- Maak de kookplaat niet schoon met scherp gereedschap. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel, het bedieningspaneel of de glazen oppervlakte zodanig beschadigd zijn dat de interne elementen zichtbaar zijn.
- Let erop dat kleine huishoudelijke apparaten en hun kabels niet direct in aanraking kunnen komen met de hete oven of kookplaat, omdat de isolatie van dergelijke apparaten niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik vaatwerk dat geschikt is voor dit type apparaat (meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk Pankeuze).
- Voordat u de kookplaat inschakelt moet u vloeistoffen en verontreinigingen van het oppervlak verwijderen.
- Met name suiker die wordt opgewarmd door de hoge temperatuur van de oppervlakte van de kookplaat kan onomkeerbare beschadigingen veroorzaken.
- Gebruik voor het koken geen vaatwerk van aluminium of plastic. Leg geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op hete kookzones.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- Zet geen pannen met een natte bodem op een hete kookzone van de keramische kookplaat. Hierdoor kunnen onuitwisbare vlekken ontstaan.
- Plaats geen vaatwerk dat zwaarder is dan 15 kg op de openstaande ovendeur, en op de kookplaat - niet zwaarder dan 25 kg..
- Doe geen vaatwerk en brandbare materialen in de lade onder de oven, omdat tijdens het gebruik van de oven de temperatuur in de lade hoog kan worden en de voorwerpen kunnen verbranden.
- ATTENTIE: Leg geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat.
- ATTENTIE: personen bij wie metalen elektromedische apparaten (pacemaker, insulinepomp, gehoorimplantaten) zijn geïmplanteerd mogen niet in de buurt komen van de inductiekookplaat tijdens zijn werking, om te voorkomen dat storingen optreden in de werking van deze apparaten. Deze personen moeten advies van een arts inwinnen, inwinnen, voordat zij de kookplaat gaat gebruiken.

Onderhoud

- Voordat u het katalytische schoonmaakprogramma start, moet u de grootste spat-ten en verontreinigingen verwijderen. Meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”.

Service en reparatie

- In geval van beschadigingen moet u niet zelf proberen het apparaat te repareren. Ongekwalificeerd personeel kan tijdens de reparatie beschadigingen veroorzaken die niet onder de garantie vallen. Neem contact op met de geautoriseerde service van de verkoper; gebruik gecertificeerde reserveonderdelen van de producent.

ENERGIEBESPARING



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

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

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

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

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

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

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

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

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

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

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

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

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

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

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

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

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN

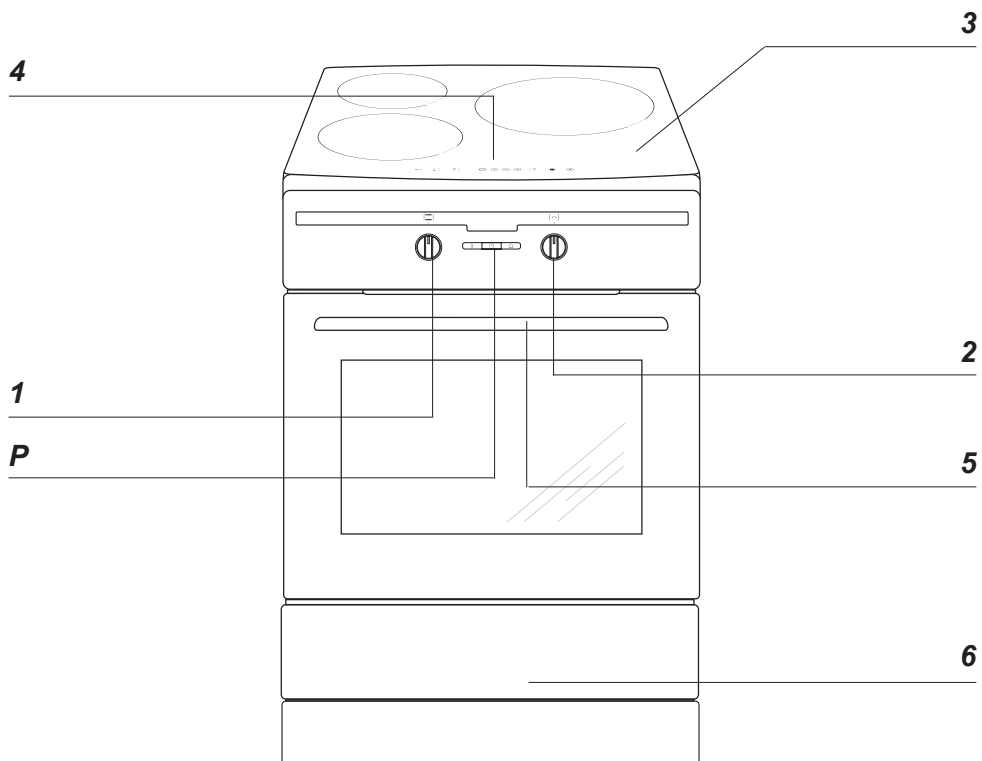


Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriendelijke wijze.

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

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

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



P : Elektronische programmator

1 : Functiedraaiknop oven

2 : Draaiknop instellingen +/-

3 : Inductiekookplaat

4 : Bedieningspaneel

5 : Greep van de deur van de oven

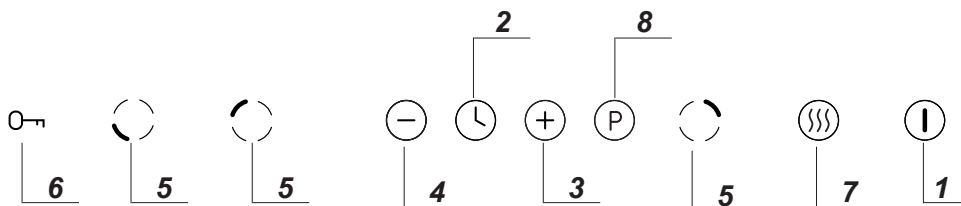
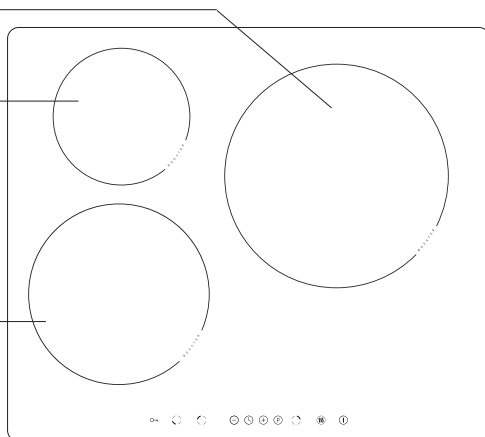
6 : Schuif

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

Inductiekookzone
(rechtsmidden) Ø 260

Inductiekookzone (linksachter)
Ø 160

Inductiekookzone booster
(linksvoor) Ø 210

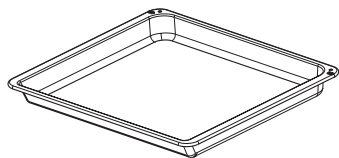


- 1: Tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat
- 2: Tiptoets timer
- 3: Plus-tiptoets
- 4: Min-tiptoets
- 5: Keuzetoetsen voor de kookzones
- 6: Tiptoets sleutel
- 7: Tiptoets warmhoudfunctie
- 8: Tiptoets booster

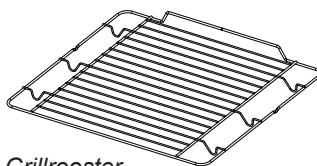
KENMERKEN VAN HET TOESTEL

In onderstaande tabel vindt u de exacte uitrusting van het door u aangeschafte fornuis

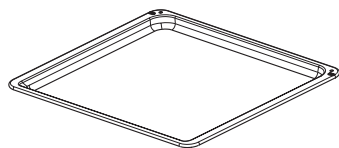
Kookplaat	Doorsnede	Vermogen	Oven	Vermogen
Kookzone linksachter	16,0 cm	1,2 / 1,4 kW	Verwarmingselement boven	0,9 kW
Kookzone linksvoor	21,0 cm	2,0 / 3,0 kW	Verwarmingselement onder	1,1 kW
Kookzone rechtsmidden	26,0 cm	2,1 / 3,4 kW	Grill	1,5 kW
			Ringvormig verwarmingselement	2,1 kW



Bakplaat voor gebraad

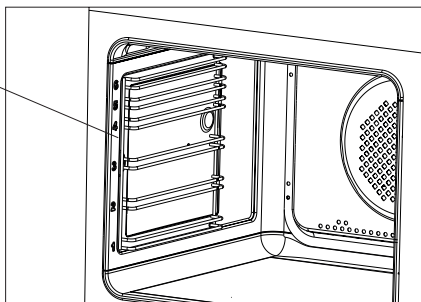


*Grillrooster
(droogrekje)*



Bakplaat voor gebak

Laddertjes



INSTALLATIE

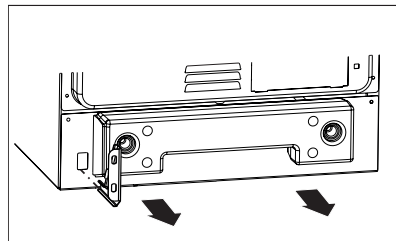
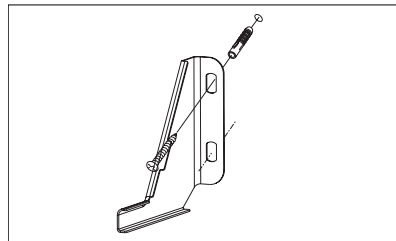
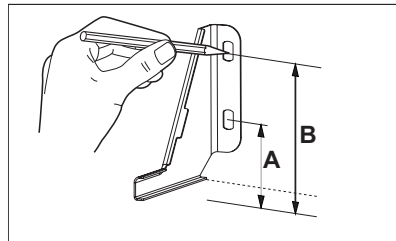
Opstelling van het fornuis

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgasen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.
Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan de achterwand opwarmen tot ongeveer 50°C boven de omgevingstemperatuur.
- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de blokkade installeren die is meegeleverd met het apparaat, volgens de onderstaande aanwijzingen.

Boor op een hoogte van 6 cm vanaf de grond een gat in de muur waartegen het fornuis zal worden geïnstalleerd (A). Boor vervolgens een tweede gat op een hoogte van 10,3 cm vanaf de vloer (B). Bevestig de blokkade op de wand met de hulp van de meegeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de blokkade te passen op de gaten die u in de muur heeft geboord.



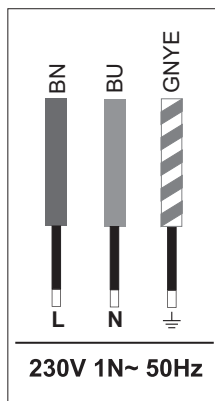
INSTALLATIE

Elektrische aansluiting

Waarschuwing. Alle elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde en bevoegde elektricien. Er mogen geen aanpassingen of opzettelijke wijzigingen in de elektriciteitsvoorziening worden uitgevoerd.

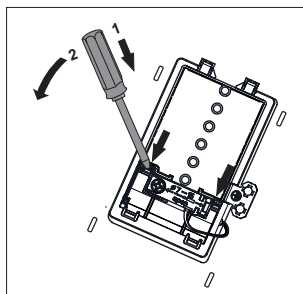
Montagerichtlijnen

Het apparaat is in de fabriek geconfigureerd voor enkelfasige wisselstroom (230V 1N ~ 50Hz) en voorzien van een H05RR-F 3G 6 mm² aansluitkabel die op het klemmenblok is aangesloten. De draden van de aansluitkabel zijn als volgt gemarkeerd: fasedraad L - BN - bruin, nuldraad N - BU - blauw, aardendraad PE - GNYE - geel-groen.



U kunt het toestel configureren voor tweefasige of driefasige voeding (400 / 230V) door de klemmen op het klemmenblok te overbruggen volgens onderstaande tabel en aansluitschema's, item 1 en item 2 en vervolgens dient u een aansluitkabel te gebruiken zoals gespecificeerd in de tabel in plaats van de kabel die met het apparaat is meegeleverd. Gebruik de verbindingsbruggen die met het apparaat zijn meegeleverd. Om toe-

gang te krijgen tot het klemmenblok, verwijder het deksel door het open te wrikken met een platkopschroevendraaier.



Denk eraan dat de aansluitdraad moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van het fornuis.

Soldeer de kabeluiteinden niet. De kabelmantel moet worden gemonteerd in de trekcontlasting die is aangepast aan kabels met een diameter tussen 7 en 15 mm.

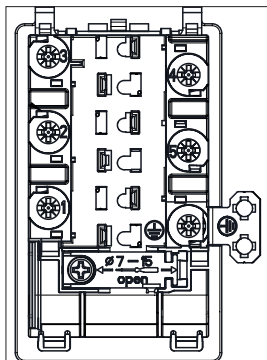
Waarschuwing. Vergeet niet om het veiligheidscircuit aan te sluiten op de aansluitklem gemarkeerd met \oplus . De stroomvoorziening van het apparaat moet van een veiligheidsschakelaar voorzien zijn om in geval van nood de stroom uit te schakelen. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet minimaal 3 mm zijn.

Voordat u het apparaat op de voeding aansluit, is het belangrijk om de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema te lezen.

Waarschuwing. De installateur is verplicht de gebruiker te voorzien van een 'Certificaat voor elektrische aansluiting van het apparaat'.

Als u het apparaat anders aansluit dan aangegeven op het bedradingsschema, kan het apparaat beschadigd raken.

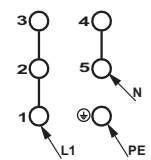
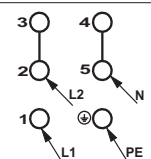
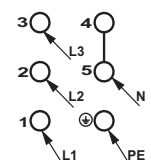
INSTALLATIE



Verbindingsdiagram

Waarschuwing: Spanning van verwarmingselementen 230V.

In geval van een aansluiting moet de aarddraad worden aangesloten op de \oplus PE-aansluitklem.

			Aanbevolen type aansluitkabel
1	Voor 230 V eenfasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 1-2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aarddraad op de aardingsklem \oplus aangesloten.	1N~	 H05RR-F3G6 3X6 mm ²
2	Voor 400/230 V tweefasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aarddraad op de aardingsklem \oplus aangesloten.	2N~	 H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
3	Voor 400/230 V driefasige aansluiting met een nuldraad, zijn de aansluitklemmen 4-5 overbrugd, worden de individuele fasedraden op respectievelijk de aansluitklemmen 1, 2, 3 aangesloten, wordt de nuldraad op de overbruggingsklemmen 4-5 aangesloten en wordt de aarddraad op de aardingsklem \oplus aangesloten.	3N~	 H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm ²
<p>L1, L2, L3 - Fasedraden; N - Nuldraad; PE - Aarddraad De pijlen in de bovenstaande schema's geven aan waar u de individuele kabeldraden dient aan te sluiten.</p>			

Waarschuwing: Als het netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een gekwalificeerde vakman.

BEDIENING

Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt

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

Belangrijk!

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


Opgelet!

Bij fornuizen die uitgerust zijn met de elektronische programmator verschijnt na het aanschakelen op het stroomnet "0.00" op de display. Stel het huidige uur in op de programmator (zie gebruikershandleiding van de programmator).


De oven zal niet werken als het uur niet ingesteld is.


BEDIENING

De voeding inschakelen

Na aansluiting op de stroomvoorziening (of terugkeer van de stroomvoorziening na een eerdere stroomonderbreking) komt de oven in de modus 'instellen actuele tijd' en knippert **0:00** op de display. Druk op de knop .

. Met de draaiknop instellingen +/- verandert u de tijd. U kunt het apparaat niet gebruiken zonder instelling van de actuele tijd.



Om de instelling van de tijd te bevestigen moet de functiedraaiknop op de positie 0 staan. Als de functiedraaiknop op een andere positie staat knippert het symbool  en wacht de programmafunctie totdat de functiedraaiknop op de positie 0 wordt gezet.

Een druk op de knop  bevestigt de tijd en de programmafunctie schakelt over naar de stand-bymodus.

Opgelet: Bij een stroomonderbreking worden alle ingevoerde parameters als werkingsduur, temperatuur en functie gewist. Om door te gaan moet u de instellingen opnieuw invoeren. Indien het onderbroken programma pyrolytische reiniging was (of wanneer de deur om een andere reden is vergrendeld - het symbool  brandt), dan wordt voor het instellen van de klok eerst de oven afgekoeld en de deur geopend. Als in de oven een temperatuur wordt gedetecteerd van meer dan 80°C schakelt de koeling van de oven in. Dit heeft geen invloed op het verloop van de instelling van de klok. De koeling schakelt uit zodra de temperatuur daalt onder 75°C.

Stand-bystand

Bij overgaan naar de stand-bymodus worden alle instellingen van tijden, temperaturen en kookwekker gewist. De verwarmingselementen worden uitgeschakeld. De display toont de actuele tijd en is minder

helder. Actief zijn de knoppen , waarmee u overgaat op het instellen van de tijd, geluidssignaal en helderheid, en de knop  waarmee u de kookwekker in kunt stellen.

Als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 80°C, dan wordt in plaats van de tijd de temperatuur van de ovenruimte getoond (als aanduiding van de restwarmte) en is de koelventilator ingeschakeld. Zodra de temperatuur daalt beneden 75°C schakelt de ventilator uit en de temperatuuraanduiding van de ovenruimte verandert in de actuele tijd.

Overgang naar de stand-bymodus:

- op ieder moment door de functieknop op positie 0 te zetten; als u op deze manier overgaat naar de standby-modus hoort u een geluidssignaal;
- na onderbreking van de stroomvoorziening en instelling van de actuele tijd;
- na afloop van tijdgestuurde programma's (automatisch en halfautomatisch, kookwekker);
- na activering van de bescherming tegen doorlopende verwarming;
- na 5 seconden inactiviteit tijdens het instellen van de temperatuur (geldt voor de nieuwe verwarmingsfunctie, bij wijziging van de verwarmingsfunctie keert de programmafunctie terug naar de actieve modus);
- bij een lopende pyrolysecyclus gaat de oven na het plaatsen van de knop op de positie 0 pas over naar de stand-bymodus als de oven is afgekoeld en de deur is ontgrendeld.

Verlaten van de stand-bymodus:

Als u de functiedraaiknop van de positie 0 op een andere positie zet, schakelt de oven van de stand-bymodus naar de actieve modus.


Opmerking - als de programmafunctie automatisch naar de stand-bymodus is gegaan,


BEDIENING

moet u eerst de draaiknop op de positie 0 zetten. Pas daarna kan de oven de stand-bymodus verlaten.

Als de functiedraaiknop in de stand-bymodus op een andere positie dan 0 staat, knipt het symbool .

Instelling van de actuele tijd


Instelling van de actuele tijd is alleen mogelijk in de stand-bymodus. Het indrukken van de knop  in deze modus toont de actuele tijd bij normale helderheid. Met de draaiknop instellingen +/- kunt u de actuele tijd corrigeren. Als u langer dan 10 seconden niets doet wordt de actuele instelling opgeslagen en keert de oven terug naar de stand-bymodus.

Met de knop  kunt u de frequentie van het geluidssignaal instellen. De klok werkt alleen in 24-uursmodus.


Nachtmodus

Als het apparaat zich in de stand-bymodus bevindt, dan wordt de lichtintensiteit van de display tussen 22:00 – 6:00 uur verlaagd tot de waarde die geschikt is voor de nachtmodus – 2 niveaus lager dan het ingestelde niveau.

Wijziging van de frequentie van het geluidssignaal

De functie is altijd beschikbaar in de stand-bymodus, zonder tijdslimiet. Door het opnieuw indrukken van de knop  tijdens het instellen van de uren verschijnt **ton1**, waarvan **1** de aanduiding is van het huidige geluidssignaal in de opties van 1 tot 3. Door aan de draaiknop instellingen +/- te draaien, verandert het huidige geluidssignaal. 5 seconden inactiviteit bevestigt het actueel geselecteerde geluid en zorgt voor overschakeling naar de stand-bymodus.

Wijzigen van de helderheid van de display

De functie is altijd beschikbaar in de stand-bymodus, zonder tijdslimiet. Door het opnieuw indrukken van de knop  tijdens het instellen van de frequentie van het signaal verschijnt **bri4**, waarvan **4** de aanduiding is van het huidige helderheid op een schaal van 1 tot 9. Door aan de draaiknop instellingen +/- te draaien, verandert de helderheid. 5 seconden inactiviteit bevestigt de actueel geselecteerde helderheid en zorgt voor overschakeling naar de stand-bymodus.

Actieve modus

Dit is de modus waarin de oven de bakfunctie (reinigingsfunctie) uitvoert volgens de waarde die op de functiedraaiknop is ingesteld.

Auto-off: Bij beëindiging van de geprogrammeerde acties (automatische werking, half-automatische werking, reiniging, kookwekker) schakelt de programmafunctie naar de stand-bymodus, zelfs wanneer de functiedraaiknop niet op 0 staat.

Verlichting

De ovenverlichting bestuurt u zonder gebruik te maken van de programmafunctie. Hij is standaard ingeschakeld.

Het licht is uitgeschakeld:

- in de posities: 0, Pyrolyse, ECO;
- als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 300°C;
- tijdens de pyrolyse en het afkoelen;
- voordat de opwarming in het automatische programma start en nadat de automatische en halfautomatische programma's zijn beëindigd;
- in de stand-bymodus als de draaiknop op

BEDIENING

een andere positie dan 0 staat.




Koelventilator


Inschakeling en uitschakeling van de koelventilator werkt onafhankelijk van de ingestelde functies en status van de programmafunctie. De koelventilator schakelt in als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 80°C en schakelt uit zodra de temperatuur lager is dan 75°C.


Thermostaatsymbool

Het thermostaatsymbool  geeft de werking van de verwarmingselementen aan. Zodra een van de verwarmingselementen aanstaat, brandt het symbool. Het symbool dooft als geen van de verwarmingselementen aanstaat (bv. wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en de verwarmingselementen worden uitgeschakeld totdat de temperatuur is gedaald).

Kookwekker

De kookwekker is beschikbaar na een druk op de knop  in de stand-bymodus of in de actieve modus. Door het indrukken van  gaat het symbool  knipperen en de actuele stand van de afgetelde tijd wordt getoond of **0.00** als de kookwekker niet actief is.

Stel vervolgens met de draaiknop instellen +/- de waarde van de af te tellen tijd in. Bevestig de ingestelde tijd met de knop  of door 5 seconden niets te doen.

Als de kookwekker actief is (aftellen van de ingestelde tijd) toont de display het symbool .

Na het aftellen naar nul klinkt het alarm van de kookwekker dat u met een willekeurige knop (tiptoets) kunt uitzetten.

Zolang de kookwekker de tijd aftelt is de automatische overgang van actieve modus

naar stand-bymodus geblokkeerd - het paneel gaat alleen automatisch naar de stand-bymodus nadat het kookwekkeralarm is uitgezet.

Ovendeur

Tijdens de werking moet de ovendeur gesloten zijn.

Als u de deur opent tijdens de werking van de oven schakelen de verwarmingselementen van de oven uit. Als deze toestand langer dan 60 seconden duurt, hoort u een signaal [alarm geopende deur]. U kunt het alarm uitschakelen door een willekeurige knop in te drukken of de deur te sluiten. Het openen van de deur heeft geen invloed op de ingestelde temperatuur en tijd, maar als de deur langer dan 10 minuten open blijft staan, dan wist de programmafunctie alle instellingen en keert terug naar de stand-bymodus.

Beperking van de werkingsduur

Uit veiligheidsoverwegingen beschikt de oven over een beperking van de werkingsduur. Als de ingestelde temperatuur tot 100°C bedraagt, schakelt de oven na 10 uur over in de stand-bymodus. Als de ingestelde temperatuur 200°C of meer bedraagt, is de maximale werkingsduur beperkt tot 3 uur. Binnen het bereik van 101°C-199°C verandert de werkingsduur lineair, nl. hoe hoger de temperatuur, hoe korter de werkingsduur (tussen 3h en 10h).



Inschakelen verwarmingsfunctie

U schakelt de verwarmingsfunctie in door de functiedraaiknop vanaf de positie 0 op de gewenste positie te zetten. Na plaatsing van de draaiknop op de verwarmingsfunctie verschijnt op de display in plaats van de actuele tijd de standaardtemperatuur die apart


BEDIENING

is gedefinieerd voor elke positie in de vorm **170C**.

De temperatuurwaarde knippert (de helderheid neemt af) en het symbool C brandt continu. De waarde verandert als u aan de functiedraaiknop draait.

Door het indrukken van de knop  stelt u de automatische modus in. Bevestig dat het koken/bakken van start is gegaan door op de temperatuurknop te drukken .

Instelling temperatuur


Tijdens het kiezen van de verwarmingsfunctie dient de draaiknop instellingen +/- voor het wijzigen van de ingestelde temperatuur. De temperatuur verandert in stappen van 5°C binnen het vastgestelde bereik van ieder programma. Als u de draaiknopinstellingen +/- langer dan 1s ingedrukt houdt, verandert de temperatuur in stappen van 10°C. De temperatuur wordt opgeslagen na indrukken van de knop  of na 5 seconden niets doen. De klok toont hierna de actuele tijd.


Als u aan de draaiknop instellingen +/- draait, worden gedurende 2 seconden getoond:

- naar links [-] – ingestelde temperatuur;
- naar rechts [+] – temperatuur in de ovenruimte.

De temperatuur wordt zonder knipperen weergegeven, de instellingen wijzigen niet.













Wijzigen temperatuurinstellingen

Met een druk op de knop  tijdens de werking van de oven gaat u naar de modus instellingen wijzigen. Op de display knippert de temperatuurwaarde (de helderheid neemt af) en het symbool C brandt continu. Met de draaiknop instellingen +/- wijzigt u de instelling. De temperatuur wordt opgeslagen

na een druk op de knop . Vervolgens toont de klok de actuele tijd – als u niets doet keert de programmafunctie na 5 seconden terug naar de actieve modus.

BEDIENING

Tabel verwarmingsfuncties



Functieomschrijving		Uitvoering						Temperatuur [°C]		Standaard-temp. [°C]	
		Licht	Verwarmings-element boven	Verwarmings-element grill	Verwarmings-element ventilator	Verwarmings-element onder	Ventilator	min.	max.		
	Ontdooien	√					√	---	---	---	
	Snel verwarmen	√		√	√		√	30	280	170	
	Hotelucht	√			√		√	30	280	170	
 ECO	ECO				√		√	30	280	170	
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220	
	Conventioneel	√	√				√	30	280	180	
	Gebak	√	√				√	√	30	280	170
	Pyrolytische reiniging		√	√			√	---	---	480	
	Turbogrill*	√	√	√			√	30	280	190	
	Supergrill*	√	√	√				30	280	250	
	Grill*	√		√				30	280	250	
	Verlichting	√						---	---	---	
0	De oven is uitgeschakeld							-	-	-	



*Draaispit (indien aanwezig)


BEDIENING

Halfautomatische werking


Halfautomatische werking berust op het instellen van de tijd waarop het apparaat zichzelf uitschakelt. Het is mogelijk een tijd in te stellen van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.

Om de werkingstijd in te stellen, drukt u op de knop (tiptoets)  in de actieve modus of nadat u de functiedraaiknop op de gewenste positie heeft gezet. Op de display van de tijdschakelaar knippert het symbool  en verschijnt gedurende 1s het opschrift

dur en vervolgens de aanduiding **0.00** (of de aanduiding van de tijd tot het uitschakelen van de oven als deze functie al eerder actief was). Met de draaiknop instellingen +/- wijzigt u de waarde van de instelling, met 5 seconden nietsdoen verlaat u het programma zonder de actuele instellingen te wijzigen, en met de knop (tiptoets)  bevestigt u de actuele instelling van de tijd tot het automatisch uitschakelen van de oven. Als u na het indrukken van de toets (tiptoets)  gedurende 5 seconden niets doet, schakelt de klok naar het tonen van de actuele tijd.

Tijdens de halfautomatische werking brandt het symbool  continu.


Tijdens de halfautomatische werking kunt u de verwarmings- en temperatuurfunctie naar wens wijzigen.

U kunt de halfautomatische werking deactiveren door de werkingstijd in te stellen op 0.00 – na het indrukken van de knop (tiptoets)  of 5s nietsdoen, schakelt de oven dan over op werking voor onbepaalde tijd.

Nadat de ingestelde tijd is afgeteld, hoort u een geluid [alarm beëindiging werking]. Alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld. U kunt het alarm op 3 manieren uitschakelen:


a) Door één van de volgende handelingen

uit te voeren:

- indrukken van een willekeurige knop (tiptoets), uitgezonderd ;
- veranderen van de positie van de functiedraaiknop;
- aanraken van de draaiknop instellingen +/-;
- openen van de deur.



Hierdoor worden alle functie- en temperatuurinstellingen gewist. Ondanks de instelling van de draaiknop op de verwarmingsfunctie schakelt de oven naar de stand-bymodus.

b) Door de functiedraaiknop op 0 te zetten – de oven schakelt naar de stand-bymodus.




c) Door op de knop (tiptoets)  te drukken. Hierdoor komt u bij de instelling van de werkingstijd en kunt u het kookproces voortzetten volgens de ingevoerde parameters voor de verwarmingsfunctie en temperatuur door de tijd opnieuw in te stellen. Opmerking – in dit geval (verlenging van de eerder ingestelde tijd tijdens het alarm aan het einde van de halfautomatische werking) veroorzaakt de ingestelde tijd **0.00** het uitschakelen van de oven en niet werking voor onbepaalde tijd.




Automatische werking


Automatische werking berust op een zodanige programmering van de programmafunctie dat de oven later inschakelt en het kookproces op een ingesteld tijdstip beëindigt.

Om automatische werking in te stellen, moet u eerst de gewenste werkingstijd instellen (zoals bij halfautomatische werking). Na bevestiging van de werkingstijd met de knop (tiptoets)  knippert het symbool  , op de display verschijnt gedurende 1s de mededeling **end** en vervolgens verschijnt de werkingstijd (berekend als actuele tijd + ingestelde werkingsduur +1 minuut). Met de draaiknop instellingen +/- kunt u de

BEDIENING

eindtijd wijzigen. Door 5 seconden niets te doen keert u terug zonder de instellingen te veranderen. Met de knop (tiptoets)  bevestigt u de eindtijd. Na bevestiging van de eindtijd branden de symbolen  en  continu en op de klok wordt opnieuw de actuele tijd getoond.

Tijdens het aftellen tot de start van het kookproces zijn de symbolen  en  verlicht. Op het moment dat het kookproces begint, werkt het symbool  in overeenstemming met de staat van de verwarmingselementen (volledig helder of uitgeschakeld), en de oven gedraagt zich verder als bij halfautomatische werking.

Met  kunt u de ingestelde tijden bekijken en veranderen. Als u de knop (tiptoets) éénmaal indrukt gaat u naar de instelling van de werkingstijd, tweemaal – naar de instelling van de eindtijd, driemaal – naar het tonen van de actuele tijd. Wijziging van de werkingstijd naar **0:00** veroorzaakt het wissen van de werkingstijd en de eindtijd – overgang naar onbepaalde werkingstijd.


U kunt de eindtijd veranderen binnen het bereik van (actuele tijd + werkingstijd + 1 minuut) tot (actuele tijd + werkingstijd + 10 uur). De werkingstijd (bij een ingestelde eindtijd) kunt u veranderen van 0 tot (eindtijd – actuele tijd – 1 minuut).



Zet de functiedraaiknop aan het einde van de werking op de positie 0.

Pyrolyse

De standaard pyrolysetemperatuur is ingesteld op 480°C en kan niet worden gewijzigd. Selecteer de pyrolysefunctie; de knipperende waarde P2.00 wordt weergegeven en het symbool blijft branden. Gebruik de +/- instelknop om de duur te variëren tussen 2.00 - 2.30 - 3.00. Door op de knop te drukken wordt de pyrolysecyclus gestart.


Het pyrolyseprogramma is een speciaal programma met extra vereisten.

In de eerste stap wordt de status van de deur gecontroleerd: Als de deur openstaat, knippert het symbool  en wacht de oven max. 10 minuten op het sluiten van de deur. Als dit niet gebeurt, wordt het programma geannuleerd.

Als de deur is gesloten gaat het symbool  branden en wordt de deur vergrendeld. Na vergrendeling van de deur brandt het symbool  en start het automatische programma met een duur van 2.00 – 2.30 – 3.00, afhankelijk van uw keuze tijdens de instelling.

In plaats van de actuele tijd wordt de tijd tot het einde van het programma getoond.

Een uur voor het verstrijken van de ingestelde tijd worden de verwarmingselementen uitgeschakeld, de temperatuurstelling verandert in **---C** en de oven start de koelcyclus.

Als de oven is afgekoeld tot 150°C begint het ontgrendelen van de deur. Ontgrendeling van de deur wordt gesignaleerd doordat het symbool  dooft. Na ontgrendeling van de deur eindigt het programma op dezelfde wijze als het halfautomatische programma, zonder de mogelijkheid van “afbakken”.

Bij pyrolyse is het niet mogelijk om tijdens het programma de instellingen te wijzigen, noch om het programma voort te zetten met dezelfde instellingen. U kunt echter wel de instellingen en de actuele temperatuur bekijken. Na het uitzetten van het alarm gaat de programmafunctie altijd over naar de standbymodus.

BEDIENING

ATTENTIE:

Om de pyrolysefunctie vóór de ingestelde tijd uit te schakelen zet u de functieknop op „0”. Het deactiveren van de functie ontgrendelt de ovendeur niet automatisch. De deur wordt ontgrendeld na het afkoelingsproces, dat tussen 45 en 60 minuten kan duren.

Belangrijke informatie:

De ovendeur is uitgerust met een blokkade die ervoor zorgt dat de deur tijdens het proces niet kan worden geopend. Open de deur niet om het reinigingsproces niet te onderbreken en het apparaat niet te beschadigen. In het geval dat de pyrolyse wordt onderbroken door een stroomstoring, schakelt de programmeur over op de koelmodus zodra de stroom is hersteld. De deur wordt ontgrendeld wanneer het apparaat is afgekoeld.

Als de pyrolyse wordt onderbroken doordat de draaiknop op een andere positie wordt gezet, schakelt de oven niet uit en voert deze ook de nieuwe instellingen niet uit maar gaat hij over op de koelmodus en het openen van de deur, zoals hierboven beschreven. Na het ontgrendelen van de deur schakelt de oven over naar de stand-bymodus.

Als u tijdens het starten van de pyrolyse de deur opent voor dat hij vergrendeld wordt, reageert de programmafunctie met het signaal [alarm geopende deur], wist het pyrolyseprogramma en ontgrendelt de deur (zoals hierboven beschreven).

Lees voordat u de pyrolytische reiniging inschakelt het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”.

Foutcodes

Wanneer er fouten zijn gedetecteerd, wordt het programma onderbroken en verschijnt een foutcode op de display:

E1 - kortsluiting temperatuursensor, u kunt de oven niet gebruiken.

E2 - temperatuursensor ontbreekt, u kunt de oven niet gebruiken.

E3 - programmafunctie oververhit, u kunt de oven niet gebruiken totdat hij is afgekoeld.

E4 - fout kerntemperatuurmeter – de fout verdwijnt als de kerntemperatuurmeter is verwijderd. U kunt de oven gebruiken met programma's zonder kerntemperatuurmeter.

E5 - de temperatuur in de ovenruimte is hoger dan 320°C bij andere functies dan pyrolyse, u kunt de oven niet gebruiken.


Prob - verkeerd ingebrachte kerntemperatuurmeter of de kerntemperatuurmeter is aangesloten tijdens pyrolyse.

BEDIENING

Gebruik van de grill

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

Om de grill aan te schakelen moet u:

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

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 220°C, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190°C.

Opgelet!

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

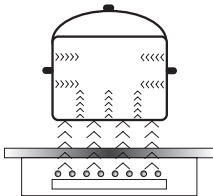
Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

BEDIENING

Inductiekookplaat

- de inductiekookplaat eerst grondig reinigen. Behandel inductiekookplaten als glasoppevlakken.
- bij het eerste gebruik kan het apparaat kortstondig gaan walmen, schakel daarom de luchtventilatie in of zet een raam open.
- neem bij het bedienen van het apparaat de veiligheidsvoorschriften in acht.

Principes van de werking van een inductieveld



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

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

Het magnetische veld veroorzaakt dat het kookgerei opwarmt.

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

De inductietechnologie heeft twee grote voordelen:

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

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

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

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

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

BEDIENING

Veiligheidsinrichting:

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

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


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

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

Pandetectie in de inductiekookzone

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

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

De display toont het symbool  als er geen pan of een ongeschikte pan op de kookzone staat. De kookzone schakelt niet in. Indien binnen 10 minuten geen pan wordt gevonden, dan wordt het inschakelproces van de kookplaat beëindigd.

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

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

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

Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal.

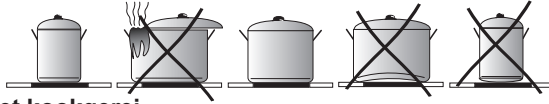
Zorg ervoor dat u bij het in- en uitschakelen en bij het instellen van het vermogen-niveau altijd maar één tiptoets tegelijk aanraakt. Als u meerdere tiptoetsen tegelijkertijd aanraakt (uitgezonderd de klok en de sleutel), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen. Bij langdurig aanraken klinkt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

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

BEDIENING

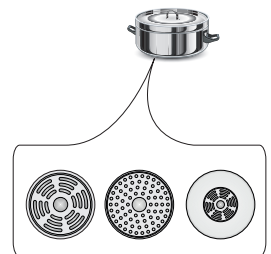
Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.

Keuze van het kookgerei voor het koken op een inductiekookzone



Kenmerken van het kookgerei.


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



BEDIENING

Gebruik voor inductiekoken uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van materialen als:

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

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

Afmetingen kookgerei.

- Voor het beste kookresultaat moet u pannen toepassen met een bodem (het ferromagnetische gedeelte) die overeenkomt met de omvang van de kookzone.
- Wanneer u ander vaatwerk gebruikt waarvan de bodemdoorsnede kleiner is dan de kookzone, is de efficiëntie van de kookzone lager en duurt het kookproces langer.
- Kookzones hebben met betrekking tot de panherkenning een ondergrens die afhankelijk is van de doorsnede van het ferromagnetische deel van de panbodem en het materiaal waarvan de pan is gemaakt. Het gebruiken van ongeschikt vaatwerk kan ertoe leiden dat de kookzone de pan niet herkent.

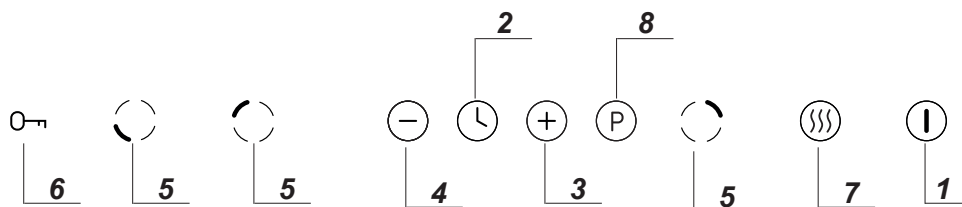
Inductiekookzone	Doorsnede van de pan voor inductiekoken	
	Minimaal (mm)	Maximaal (mm)
Doorsnede (mm)		
260	125	260
210	125	210
160	110	160

BEDIENING

Bedieningspaneel

- Na het aansluiten van de kookplaat gaan alle indicatoren kort branden. De kookplaat is klaar voor gebruik.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische tiptoetsen die worden ingeschakeld door ze met de vinger minimaal 1 seconde aan te raken.
- Bij iedere aanraking van een tiptoets hoort u een geluid.

Plaats geen voorwerpen op de oppervlakten van de tiptoetsen (dit kan leiden tot een foutmelding) en houd deze goed schoon.






Inschakelen van de kookplaat

Raak de tiptoets in-/uitschakelen  gedurende minimaal 1 seconde met de vinger aan. De kookplaat is actief als op alle indicatoren het cijfer "0" oplicht.

Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookplaat weer uit.

Inschakelen van de kookzone

Schakel de gewenste kookzone (5) in, binnen 10 seconden na het aanzetten van de kookplaat met de tiptoets .

1. Na aanraking van de tiptoets van de gewenste kookzone (5) knippert op de bijbehorende indicator voor het vermogensniveau het verlichte cijfer "0".
2. U kunt nu het gewenste verwarmingsniveau instellen met de tiptoetsen  of .

Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookzone weer uit.

De kookzone is actief als op alle displays een cijfer of letter oplicht. Dit betekent dat de kookzone klaar is om het verwarmingsniveau in te stellen.

BEDIENING

Instellen van het vermogensniveau voor verwarming van de inductiekookzone

Zolang de verlichte "0" knippert op de kookzoneindicator kunnen we het gewenste vermogensniveau voor verwarming instellen met behulp van de tiptoetsen ⊕ en ⊖.

Bij het instellen van het vermogen op de afzonderlijke kookzones controleert de Power Manager-functie of het toegestane totale vermogen niet wordt overschreden. Instellingen die ervoor zouden zorgen dat het vermogen wordt overschreden worden geblokkeerd en zijn niet toegankelijk voor de gebruiker. De Power Manager-functie kan voorkomen dat een kookzone wordt ingeschakeld als het vermogen ervan het toegestane maximumvermogen zou overschrijden.

Bij het koken hangt het maximaal beschikbare vermogen van elk kookzone af van hoeveel kookzones tegelijk zijn ingeschakeld en op welk verwarmingsvermogen.

Aantal gelijktijdig gebruikte kookzones	1			2				3	
Inductiekookzone booster (linksvoor) Ø 210	P			P	P	9		9	9
Inductiekookzone (linksachter) Ø 160		P			8	P	P	P	9
Inductiekookzone (rechtsmidden) Ø 260			P	9			P	8	9

Uitschakelen van de kookzones.

- De kookzones moeten actief zijn. De indicator voor het vermogensniveau knippert.
- U schakelt de kookzone uit door de tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat aan te raken of door de tiptoets (5) gedurende 3 seconden aan te raken.

Uitschakelen van de hele kookplaat

- De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld.
- U schakelt de hele kookplaat uit door de tiptoets in-/uitschakelen ⓘ aan te raken.

Als de kookzone heet is verschijnt op de kookzoneindicator de letter "H" - het symbool voor restwarmte.


BEDIENING

Boosterfunctie "P"

De boosterfunctie is gebaseerd op het verhogen van het vermogen van de zone Ø 260 - van 2100W tot 3400W,

zone Ø 210 - van 2000W tot 3000W,

zone Ø 160 - van 1200W tot 1400W.

Om de boosterfunctie in te schakelen kiest u een kookzone en kiest u vervolgens met de tiptoets  de boosterfunctie, waardoor de letter "P" op de display van de kookzone verschijnt.

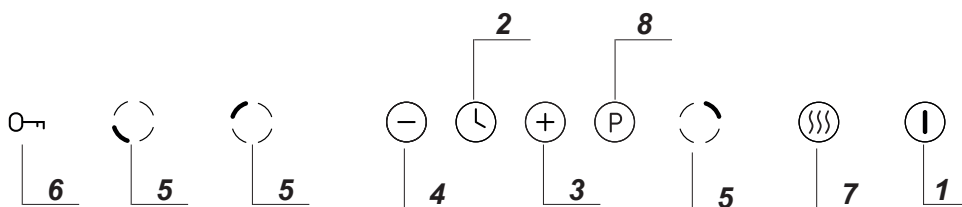
U schakelt de boosterfunctie uit door de tiptoets  aan te raken bij een actieve inductiekookzone of nadat u de pan van de inductiekookzone heeft gehaald.

Voor de kookzones Ø 260 / Ø 210 / Ø 160 is de werkingsduur van de boosterfunctie door het bedieningspaneel beperkt tot 10 minuten. Na de automatische uitschakeling van de boosterfunctie verwarmt de kookzone verder volgens het normale vermogen.

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

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

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



Regeling van de boosterfunctie

Afhankelijk van het model zijn de kookzones verticaal of kruisgewijs aan elkaar gepaard. Het totale vermogen is over deze paren verdeeld.

Pogingen om de boosterfuncties van beide kookzones tegelijkertijd in te schakelen zullen het maximaal beschikbare vermogen overschrijden. In dat geval zal het verwarmingsvermogen van de als eerste geactiveerde kookzone worden verlaagd naar het maximaal mogelijke niveau.


BEDIENING

Kinderbeveiliging

Het kinderslot is bedoeld om de kookplaat te beschermen tegen onbedoelde inschakeling door kinderen. Inschakelen is alleen mogelijk als het kinderslot is uitgeschakeld.

De kinderslotfunctie is mogelijk bij zowel een ingeschakelde als een uitgeschakelde kookplaat.

In- en uitschakelen van de kinderslotfunctie

U schakelt de kinderslotfunctie in en uit met behulp van de tiptoets  door hem 5 seconden ingedrukt te houden. Het inschakelen van de kinderslotfunctie wordt gesignaleerd doordat de diode gaat branden.

De kookplaat blijft geblokkeerd totdat het kinderslot wordt opgeheven, zelfs wanneer het bedieningspaneel wordt in- en uitgeschakeld. Het loskoppelen van de stroomvoorziening schakelt het kinderslot van de kookplaat uit.

Restwarmte-indicator

Na afloop van het koken blijft in het keramische glas warmte-energie achter die restwarmte wordt genoemd. Het tonen van de restwarmte vindt plaats in twee etappes. Na uitschakeling van de kookzone of van het hele apparaat, verschijnt op de display de letter "H", wanneer de temperatuur hoger is dan 60°C. De restwarmteindicator blijft branden zolang de temperatuur hoger is dan 60°C. Bij een temperatuurbereik van 45°C tot 60°C toont de display de letter "h". Deze letter staat voor een laag restwarmteniveau. Zodra de temperatuur daalt beneden 45°C dooft de restwarmteindicator.

Raak tijdens het branden van de restwarmteindicator de kookzone niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!

Bij stroomonderbreking wordt de restwarmteindicator "H" niet getoond. Ondanks dat kan de kookzone nog steeds heet zijn!



BEDIENING

Beperking van de werkingsduur

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

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

Trede vermogensniveau	Maximale kooktijd in uren
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatisch bijwarmen

- Activeer de gewenste kookzone met tiptoets (5).
- Stel vervolgens met de tiptoetsen (+) en (-) het vermogensniveau in binnen het bereik van 1-8, en druk opnieuw op tiptoets (5).
- Op de display worden afwisselend het cijfer van het ingestelde vermogensniveau en de letter A getoond.

Na verloop van de tijd dat extra vermogen wordt geleverd, schakelt de kookzone automatisch over op het door u gekozen vermogensniveau dat zichtbaar is op de indicator.

Trede vermogensniveau	Tijdsduur automatisch bijwarmen met extra vermogen (in minuten)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Wanneer u de pan van de kookzone haalt en opnieuw op de kookzone plaatst voordat de tijd van het automatisch bijwarmen is verstreken, dan wordt het bijwarmingsproces met extra vermogen afgemaakt.

BEDIENING

Timer

De timer maakt het kookproces eenvoudiger, dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren. Hij kan ook dienen als kookwekker.

Aanzetten van de timer

De timer maakt het kookproces eenvoudiger, dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren. Hij kan ook dienen als kookwekker.

- Met tiptoets (5) kiezen we de gewenste kookzone. Het cijfer "0" gaat knipperen.
- Stel met de hulp van de tiptoetsen \oplus en \ominus het gewenste vermogensniveau in binnen het bereik van 1 - 9.
- Activeer vervolgens binnen 10 seconden de timer door de tiptoets ⌚ aan te raken.
- Stel met de hulp van tiptoetsen \oplus of \ominus de gewenste kooktijd in (01 tot 99 minuten).
- Bij de display van de timer brandt de diode die overeenkomt met de kookzone.

Alle kookzones kunnen tegelijkertijd werken met ingeprogrammeerde tijd met behulp van de timer.

Wanneer er meer dan één tijd is ingesteld op de display van de timer, dan wordt de kortste ingestelde tijd getoond. Dit wordt extra aangeduid met een knipperende diode.

Wijziging van de ingestelde kooktijd

Op ieder moment van het kookproces kunt u de ingevoerde kooktijd wijzigen.

- Met tiptoets (5) kiezen we de gewenste kookzone. Het cijfer van het vermogensniveau gaat knipperen.
- Activeer vervolgens binnen 10 seconden de timer door de tiptoets ⌚ aan te raken.
- Met hulp van de tiptoetsen \oplus of \ominus stelt u een nieuwe tijd in.

Controle van de verstreken kooktijd

U kunt de overgebleven kooktijd op ieder moment controleren door de sensor van de timer ⌚ aan te raken. De actieve werkingstijd van de timer voor de betreffende kookzone wordt aangeduid door een knipperende diode.

Uitzetten van de timer

Na afloop van de ingeprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door op een willekeurige tiptoets te drukken. Na 2 minuten schakelt het alarm automatisch uit.

Wanneer het noodzakelijk is om de timer eerder uit te schakelen:

- Dan activeert u met tiptoets (5) de kookzone. Het cijfer van het vermogensniveau gaat helderder branden.
- Houd vervolgens de tiptoets ⌚ , 3 seconden ingedrukt of wijzig de tijd van de kookwekker met de tiptoetsen \oplus en \ominus in „00”





BEDIENING

Timer als kookwekker

De timer kan ook worden gebruikt als extra alarm, wanneer de kookzones niet door de timer worden aangestuurd.

Aanzetten kookwekker




Wanneer de kookplaat is uitgeschakeld:

- Schakel de kookplaat in door de tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat  aan te raken.
- Activeer vervolgens met de tiptoets  de kookwekker.
- Stel met behulp van de tiptoetsen  of  de tijd van de kookwekker in.

Uitschakelen kookwekker

Na afloop van de ingeprogrammeerde tijd klinkt een doorlopend geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door op een willekeurige tiptoets te drukken. Na 2 minuten schakelt het alarm automatisch uit.

Wanneer het noodzakelijk is om de kookwekker eerder uit te schakelen:

- Houd de tiptoets  3 seconden ingedrukt of wijzig de tijd van de kookwekker met de tiptoetsen  en  in „00”.
- Als de timer is ingesteld als kookwekker, dan werkt hij niet als timer voor de kooktijd.

De kookwekkerfunctie wordt gewist op het moment dat u de timerfunctie activeert.


Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie houdt reeds bereide gerechten warm op de kookzone. De geselecteerde kookzone is ingeschakeld op een laag vermogensniveau. Het vermogen van de kookzone wordt zo gestuurd door de warmhoudfunctie, dat de temperatuur van het gerecht bij benadering 65°C bedraagt. Hierdoor verandert een warm gerecht, dat klaar is om gegeten te worden, niet van smaak en blijft niet plakken aan de bodem van de pan. U kunt deze functie ook gebruiken voor het smelten van boter, chocolade etc.



Voorwaarde voor juiste toepassing van deze functie is het gebruik van een geschikte pan met een vlakke bodem, zodat de temperatuur van de pan exact gemeten kan worden door de voeler die zich in de kookzone bevindt.

U kunt de warmhoudfunctie op iedere kookzone gebruiken.

Uit microbiologische overwegingen bevelen wij aan om de geruchten niet te lang warm te houden. Het bedieningspaneel schakelt deze functie dan ook na 2 uur uit.

De warmhoudfunctie bevindt zich als extra vermogensniveau tussen de posities „0 1” en verschijnt op de display als het symbool .

U schakelt de warmhoudfunctie op de volgende wijze in:

Na het kiezen van de gewenste kookzone met tiptoets (5) raakt u de tiptoets warmhoudfunctie  aan, hetgeen wordt aangeduid met het branden van het horizontale teken .

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

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

Vlees braden







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

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS


















Verwarmingsfunctie ECO

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

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO

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

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

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

De tijden gelden voor gerechten die in een koude oven zijn geplaatst. Bij een voorverwarmde oven moet u de tijd verminderen met ongeveer 5-10 minuten.











¹⁾Voorverwarmen

²⁾Bakken van kleinere gerechten

Opgelet: De bakparameters die in de tabel staan vermeld zijn ter oriëntatie. U kunt ze op grond van uw ervaring of culinaire smaak veranderen;

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

Bakken van taarten




Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Kleine taart	Bakblik	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Bakblik	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Bakblik	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Vetvrij biscuit- deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken met 5 minuten.

²⁾Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

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



Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rooster	4		220 ²⁾	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		220 ¹⁾	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

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

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

Bakken

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

Reiniging na elk gebruik

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

Opmerking: let er steeds op de snijrand van de spatel naar binnen te klikken (het volstaat om met uw duim op het schuine deel te duwen). Voorzichtig behandelen - risico op blessures - buiten het bereik van kinderen houden.

Oven

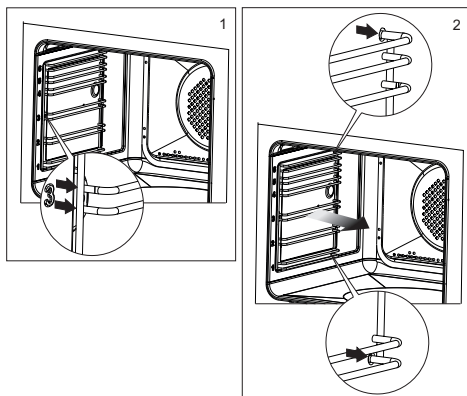
- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

Opgelet.

Het is verboden schuurcrèmes, schuurmiddelen of schurende voorwerpen te gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

Voor het schoonmaken van de voorzijde, gebruikt u enkel warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of ruitenreiniger. Geen schuurmiddelen gebruiken.

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



REINIGING EN ONDERHOUD

Pyrolytische reiniging

De oven warmt op tot een temperatuur van circa 480 °C.

Om veiligheidsredenen blijft de deur tijdens het hele proces geblokkeerd.

Vóór inschakeling van de pyrolytische reiniging.

Attentie!

Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte (bakplaten, droogrekjes, zijwandgeleiders, telescoopgeleiders). Accessoires die zich tijdens het pyrolyseproces in de ovenruimte bevinden, raken onherstelbaar beschadigd.

- Verwijder sterke verontreinigingen uit de ovenruimte.
- Maak de binnenoppervlakte van de oven schoon met een vochtig doekje.
- Handel volgens de aanwijzingen.

Tijdens het reinigingsproces.

De grill- en bakresten worden omgezet in eenvoudig te verwijderen as die u na beëindiging van het proces wegveegt of afneemt met een vochtig doekje.

- Laat geen doekjes in de buurt van de verwarmde oven liggen.
- Schakel de kookplaat niet in.
- Schakel de verlichting van de oven niet in.
- De ovendeur is uitgerust met een blokade die het openen van de deur tijdens het proces onmogelijk maakt. Maak de deur niet open om te voorkomen dat het reinigingsproces wordt onderbroken.

Attentie!

Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kan het fornuis bijzonder heet worden. Het buitenoppervlak van het fornuis kan daardoor heter worden dan normaal. Zorg er daarom voor dat er zich geen kinderen in de buurt van het fornuis bevinden.

Zorg voor een goede ventilatie van de keuken vanwege de dampen die tijdens het proces ontstaan.

Pyrolytisch reinigingsproces:

- Sluit de ovendeur.
- Handel volgens de aanwijzingen uit het hoofdstuk *Pyrolytische reiniging*.

Attentie!

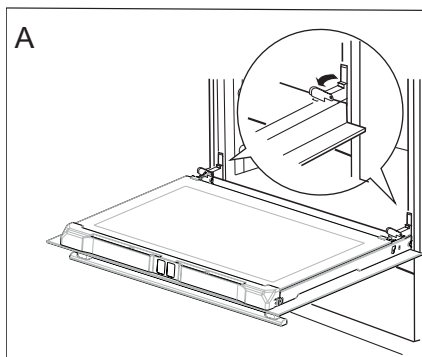
Wanneer een hoge temperatuur heerst in de ovenruimte (hoger dan bij normaal gebruik) dan blijft de deur geblokkeerd.

Na afkoeling kunt u de deur openen en de as verwijderen met een zacht, vochtig doekje. Monteer de zijwandgeleiders en de andere accessoires. De oven is klaar voor gebruik.

REINIGING EN ONDERHOUD

Wegnemen van de deur

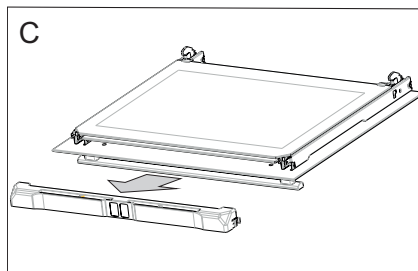
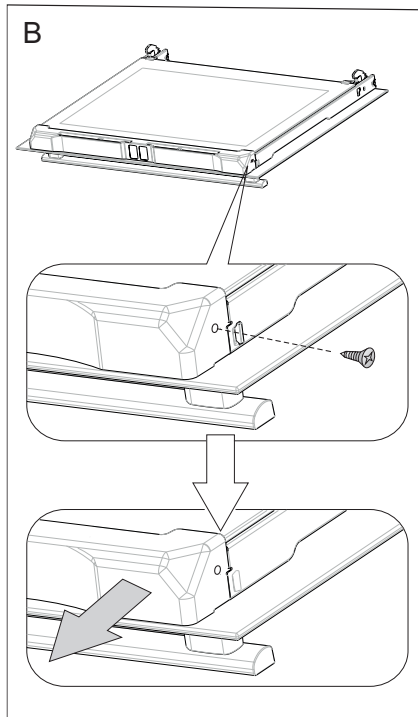
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd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



Wegnemen van de deur

Verwijderen van de binnenruit

1. Maak de schroeven die zich in de bovenrand van de deur bevinden los met een kruiskopschroevendraaier (afb. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig.B, C).

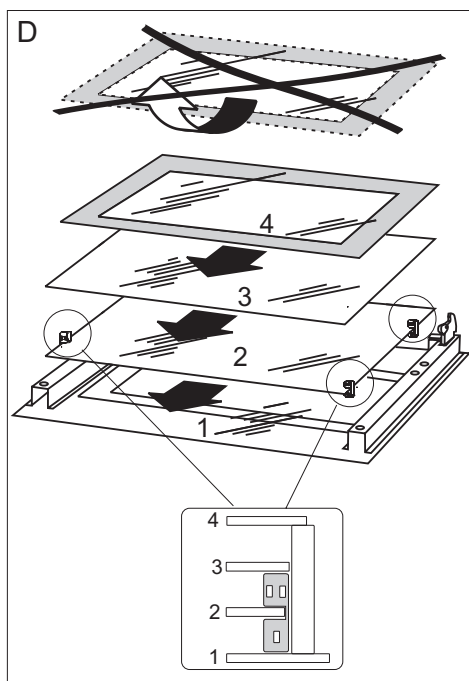


REINIGING EN ONDERHOUD

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

Attentie! Gevaar voor beschadiging van de bevestiging van de ruit. De ruit eruit schuiven, niet optillen.

4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel. Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

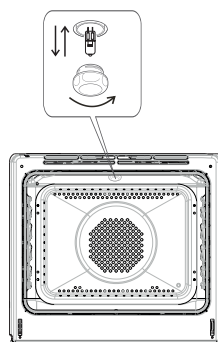


Verwijderen van de binnenruit.

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

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


- Stel alle draaiknoppen in op stand 0 en schakel de voeding uit.
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe:
 1. Spanning 230 V
 2. Vermogen 25 W
 3. G9
- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het omhulsel van het lampje in.



HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

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

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1. Het apparaat werkt niet	- stroomuitval	- controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2. de verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)
3. Een kookzone schakelt uit en op de display verschijnt de letter „H”	- beperking van de werkingsduur	- schakel de kookzone opnieuw in
4. Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- het kinderslot is ingeschakeld (blokkade)	- schakel het kinderslot (blokkade) uit
5. Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- onjuiste bediening (de verkeerde tiptoetsen aangeraakt of te snel aangeraakt)	- schakel de kookplaat opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
6. Het hele apparaat schakelt uit	- na inschakeling is er binnen 10 seconden geen enkele waarde ingevoerd	- schakel het bedieningspaneel opnieuw in en voer de gegevens onmiddellijk in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
7. Restwarmteergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn.	- onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	- restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
8. Keramische plaat is gebarsten.	 Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
9. Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo'n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
10. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
11. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
12. Symbool E2	Oververhitting van de inductiespoelen	<ul style="list-style-type: none"> - onvoldoende koeling - controleer of de inbouwomstandigheden overeenkomen met de gebruiksaanwijzing. - controleer de pan in overeenstemming is met de opmerking op pag. 31/32
13. de display van de programator geeft het uur "0.00" aan	Het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was ee	-stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programator)
14. de verlichting van de oven werkt niet	Losgekomen of beschadigd lampje	-draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk

Als ze het probleem hiermee niet is opgelost, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de storing melden.

Attentie! Alle reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel van de servicedienst worden uitgevoerd.




TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	9,1 kW
Kookplaat	5,5 kW
Afmetingen van het fornuis	85 / 60 / 60 cm

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

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

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

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

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

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde

Europese richtlijnen:

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

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

PRODUCTKAART

De informatie op de productkaart is vermeld in overeenstemming met de Gedelegeerde Verordening (EU) Nr. 65/2014 van de Commissie houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de energie-etikettering van huishoudelijke ovens en afzuigkappen

Naam van de leverancier	Thomson
Typeaanduiding van het model	TIMP62.3X TIMP62.3WH
Energie-efficiëntie-index (EEI afzuigkap)	81,6
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik per cyclus (EC elektrische ovenruimte)	
conventionele modus [kWh]	0,99
heteluchtmodus [kWh]	0,71
Aantal ovenruimten	1
Verwarmingsbron	Elektrische
Volume van de ovenruimte [l]	77

Om vast te stellen of er overeenstemming is met de eisen inzake ecologisch ontwerp zijn de meet- en berekeningsmethoden uit de volgende normen toegepast:

EN 60350-1

EN 60350-2

INFORMATIE OVER HET PRODUCT

De informatie over het product is vermeld in overeenstemming met de Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad wat eisen inzake ecologisch ontwerp voor huishoudelijke ovens, kookplaten en afzuigkappen betreft

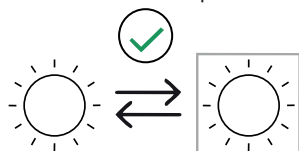
Huishoudelijke ovens

Typeaanduiding van het model	TIMP62.3X TIMP62.3WH
Oventype	Elektrische
Massa van het apparaat [kg]	59,15
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	Elektrische
Volume per ovenruimte V [l]	77
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) E _{CE} elektrische ovenruimte [kWh/cyclus]	0,99
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) E _{CE} elektrische ovenruimte [kWh/cyclus]	0,71
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte EEI ovenruimte	81,6

De informatie over het product is vermeld in overeenstemming met de gedelegeerde verordening (EU) 2019/2015 van de Commissie:

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

De lichtbron van dit product mag worden vervangen door de gebruiker.



INFORMATIE OVER HET PRODUCT

De informatie over het product is vermeld in overeenstemming met de Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad wat eisen inzake ecologisch ontwerp voor huishoudelijke ovens, kookplaten en afzuigkappen betreft

Huishoudelijke elektrische kookplaten

Identificatie van het model	TIMP62.3X TIMP62.3WH	
Type kookplaat (elektrische / gas / gas-elektrische)	Elektrische	
Aantal kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	inductie-kookzones	
Diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm [cm]	FL	Ø 21,0
	RL	Ø 16,0
	RR	Ø 26,0
	FR	-
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ECElektrisch koken [Wh/kg]	FL	188,9
	RL	188,9
	RR	188,9
	FR	188,9
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ECElektrische kookplaat [Wh/kg]	188,9	



SERVICE VOOR REPARATIES EN RESERVEONDERDELEN

Demonteer of repareer het apparaat niet zelf om het risico op een elektrische schok of persoonlijk letsel te vermijden.

Voor professionele reparaties of het bestellen van reserveonderdelen, neem contact op met de klantenservice van FNAC DARTY.

Reserveonderdelen voor uw apparaten worden binnen 15 werkdagen na het ontvangen van de bestelling geleverd.

Opgelet!

Alle apparaten hebben een garantie van 2 jaar.

De garantie geldt niet voor schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, ongeoorloofde wijziging, zelf uitgevoerde of niet professionele reparaties.

Neem contact met ons op:



www.darty.com



0978 970 970

24 uur

7 dagen per week



9 Rue des Bateaux-
Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine,
France

Vanden Borre
in alle vertrouwen

www.vandenborre.be



02 334 00 00

8u – 18u

Ma naar Zat



Slesbroekstraat 101
1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

VERWIJDERING



Ais verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling. Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

ETABLISSEMENTS DARTY ET FILS ©
9 RUE DES BATEAUX LAVOIRS,
94200 IVRY-SUR-SEINE FRANCE
Ets.Darty@fnacdarty.com
31/05/2023