

PROLINE

**CUISINIÈRE À INDUCTION
AUTOPORTANTE
VRIJSTAAND FORNUIS
MET INDUCTIEKOOKPLAAT**

P603IMCWH, P603IMCIBK



**MANUEL D'UTILISATION
HANDLEIDING**

FR

NL

PT

EN

TABLE DES MATIÈRES

	AVERTISSEMENTS	P.02
	INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.....	P. 06
	DESCRIPTION.....	P. 08
	INSTALLATION.....	P. 10
	Positionnement de la cuisinière.....	P. 10
	Mise à niveau de la cuisinière.....	P. 11
	Installation des chaînes anti-basculement et des crochets.....	P. 11
	Branchements électriques.....	P. 13
	FONCTIONNEMENT.....	P. 14
	Utilisation de la plaque de cuisson.....	P. 14
	Utilisation du four.....	P. 17
	ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	P. 21
	SPÉCIFICATIONS.....	P. 24
	MISE AU REBUT.....	P. 27

AVERTISSEMENTS

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.

- 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 d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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.
- Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont en position horizontale et stable.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concernent l'entretien par l'utilisateur et le remplacement des lampes, référez-vous aux sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de l'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous

à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUE".

- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT**: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en continu.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- L'utilisateur ne doit pas fixer des yeux les foyers de cuisson.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- **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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- **MISE EN GARDE**: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut causer un incendie.
NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais

éteignez l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie: ne pas stocker des objets sur les surfaces de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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.
- **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. Voir la notice d'installation.



- Attention, risque de basculement



- Fixations anti-basculement

- La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installer correctement les étagères, référez-vous dans la section "Utilisation du four".
- **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.

- Le centre de la surface interne inférieure d'un tiroir de stockage peut devenir chaud.
- L'appareil ne doit pas être placé sur un socle.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de fixer l'appareil, référez-vous à la section « INSTALLATION DES CHÂÎNES ANTI-BASCULEMENT ET DES CROCHETS ».

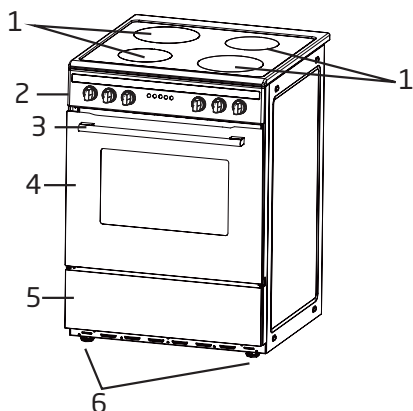
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- L'appareil doit être utilisé exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu conformément à ce manuel d'instructions. Le fabricant décline toute responsabilité liée à des dommages résultants d'un usage incorrect ou irresponsable.
- L'appareil doit être correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié. Nous ne serons pas responsables en cas de dommage pouvant être dû au non-respect des présentes instructions
- Ne portez pas de vêtements amples ou tombants lors de l'utilisation de l'appareil. Ils pourraient s'enflammer s'ils touchent un élément chauffant brûlant et vous risquez de vous brûler.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pieds nus.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur ou près de l'appareil. Cela pourrait générer un risque d'incendie.
- Les opérations de maintenance et de réparation ne doivent être effectuées que par des réparateurs agréés.
- Toute modification des spécifications de l'appareil est dangereuse.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant la poignée de sa porte.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir dessus.
- Utilisez toujours des maniques (non fournies) pour insérer ou enlever des aliments dans l'appareil.
- Veillez à ce que les boutons de contrôle soient toujours dans leur position d'arrêt quand l'appareil n'est pas utilisé. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.
- Ne couvrez pas les ouvertures et fentes servant à la ventilation et à la dissipation de la chaleur.
- Restez en arrière lors de l'ouverture de la porte de la cuisinière pour permettre à la chaleur ou la vapeur accumulée éventuelle de se dissiper.
- Centrez les ustensiles de cuisson sur les zones de cuisson en

veillant à positionner leurs poignées à l'écart du bord de la plaque de cuisson afin qu'elles ne soient pas chauffées par d'autres ustensiles de cuisson.

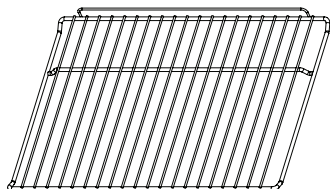
- Veillez à éviter les brûlures par la chaleur/vapeur lors de l'utilisation des boutons de contrôle.
- Vérifiez que les plaques sont correctement positionnées avant d'allumer la cuisinière.
- Maintenez l'appareil propre, car toute accumulation de graisse de cuisson peut provoquer un incendie.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.

👁 DESCRIPTION

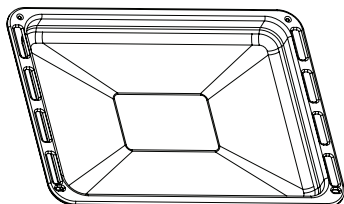


1. Zones de cuisson à induction
2. Panneau de contrôle
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Tiroir de rangement
6. Pieds réglables

Accessoires du four

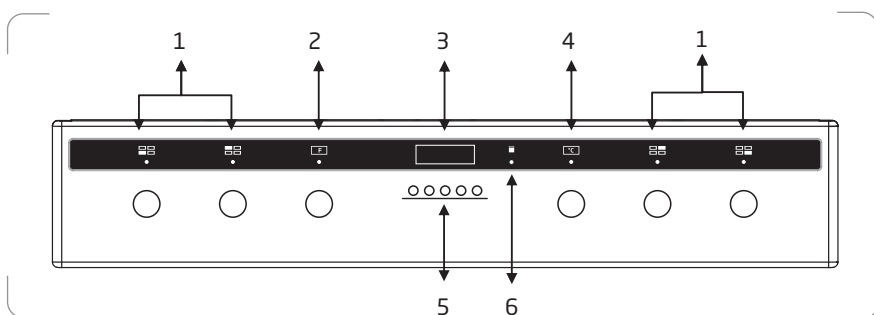


1 grille :
pour rôti et griller des aliments

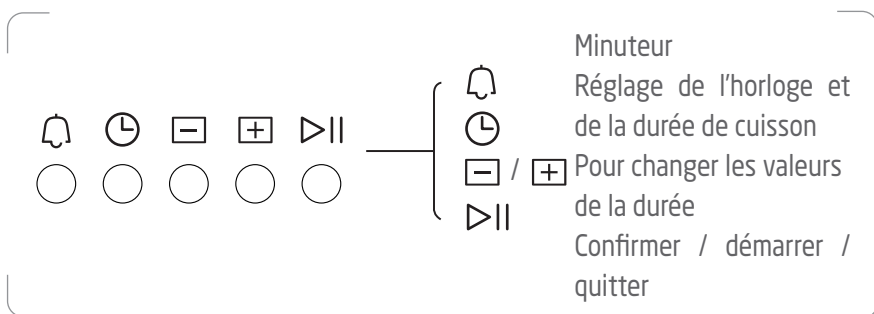


Plateau :
pour cuire de grandes quantités
d'aliments, par exemple des gâteaux
moelleux, des pâtisseries, des aliments
congelés, etc. Il permet également de
récupérer les projections, les graisses
et le jus des viandes.

Panneau de contrôle



1. Boutons de contrôle des zones de cuisson à induction
2. Bouton de sélection de la fonction
3. Affichage
4. Bouton de réglage de la température
5. Boutons



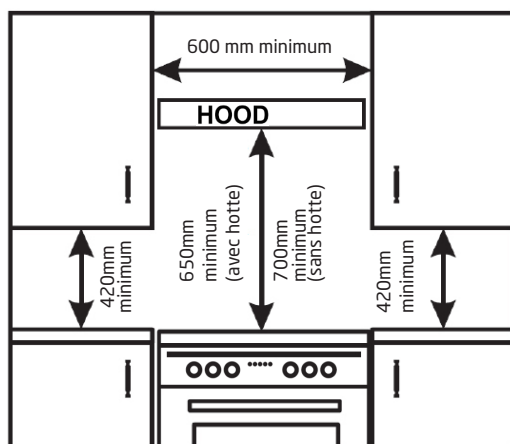
6. Indicateur d'alimentation du four

INSTALLATION

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié pour garantir que l'appareil est correctement installé, réglé et techniquement entretenu conformément aux réglementations actuelles.

Important : Débranchez toujours la cuisinière de l'alimentation électrique pour effectuer un réglage, un entretien, etc.

Positionnement de la cuisinière



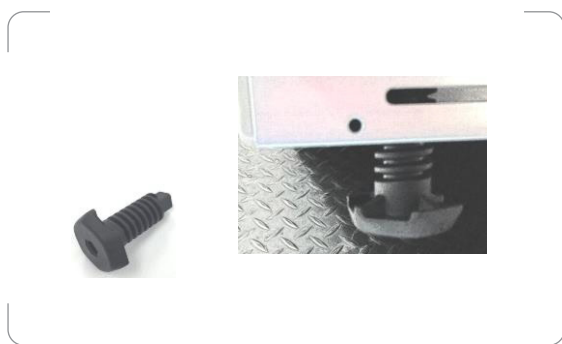
L'appareil peut être installé près de meubles qui ne sont pas plus hauts que le dessus de la plaque de cuisson de la cuisinière. Pour l'installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être prises :

- Les hottes doivent être correctement installées conformément aux exigences de leur notice d'installation et dans tous les cas à une distance minimale de 650 mm de la plaque de cuisson.
- Positionnez les placards muraux adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 420 mm par rapport à la plaque de cuisson.
- Si la cuisinière est installée sous un placard mural, ce dernier doit être éloigné au minimum de 700 mm de la plaque de cuisson.
- N'installez pas la cuisinière près de matériaux inflammables (par exemple des rideaux).
- Les placards entourant la cuisinière doivent être composés de matériaux

résistants à la chaleur et doivent pouvoir résister à des températures de 50°C supérieures à la température ambiante.

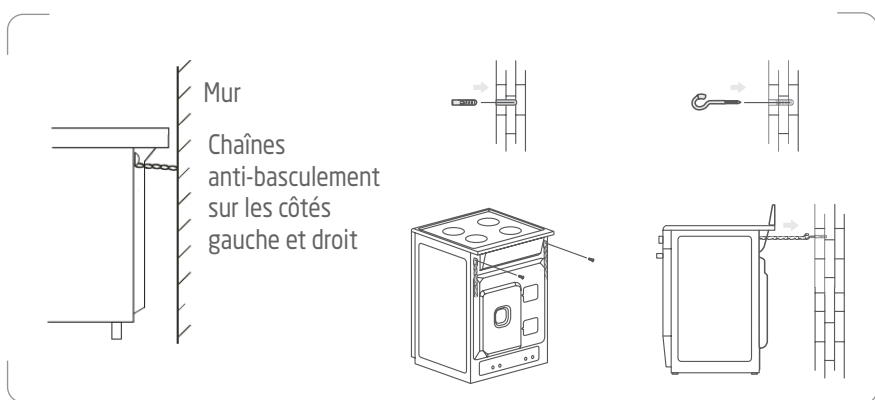
Mise à niveau de la cuisinière

Votre cuisinière est fournie avec 4 pieds pour niveler l'appareil sur un plan horizontal. Si nécessaire, ces pieds peuvent être vissés dans les coins du châssis de la base de la cuisinière.



Installation des chaînes anti-basculement et des crochets

Pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant si un enfant monte sur la porte du four ou si les utilisateurs placent un poids extrême sur la porte ouverte, les deux chaînes fournies **DOIVENT ÊTRE** fixées au dos de la cuisinière et doivent en permanence être attachées aux crochets filetés solidement ancrés dans le mur.



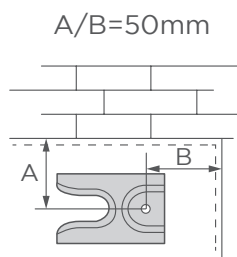
1. Après avoir déterminé l'emplacement d'installation de la cuisinière, marquez sur le mur la position d'installation des deux crochets filetés.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur, puis insérez les chevilles en plastique fournies dans le mur.

IMPORTANT ! Avant de percer les trous, vérifiez que vous n'endommagerez aucune conduite ni aucun câble électrique.

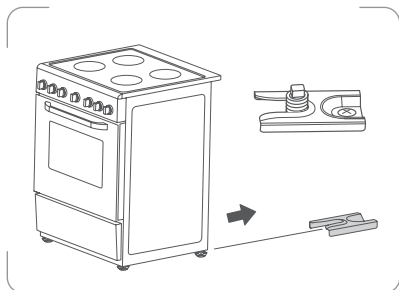
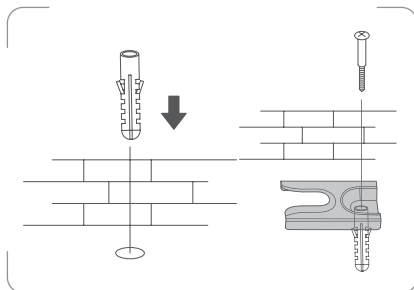
3. Fixez les crochets filetés dans les chevilles en plastique.
4. Rapprochez la cuisinière du mur et attachez les chaînes au dos de la cuisinière.

Installation du support anti-basculement sur le sol

1. Percez un trou dans le fond du placard.
 - La distance entre le trou et le mur ou la paroi latérale du placard ne doit pas être inférieure à 50 mm.



2. Enfoncez la cheville d'expansion dans le trou, puis fixez le support anti-basculement au fond du placard en serrant la vis.
3. Poussez la cuisinière dans son emplacement en insérant solidement le pied gauche ou droit dans le support anti-basculement.

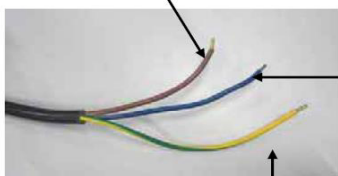


Branchements électriques

IMPORTANT ! Les branchements électriques doivent uniquement être effectués par un électricien qualifié et agréé.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Le fil marron doit être relié à la borne marquée L.



Le fil bleu doit être raccordé à la borne portant la lettre N.

Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne comportant la marque E ou à la borne comportant le symbole de connexion à la terre (⏚).



FONCTIONNEMENT

Lors de la première utilisation de la cuisinière, une odeur peut être émise, qui s'arrête après un certain temps d'utilisation. Cette odeur est due à l'enduit temporaire des éléments et liners du four, ainsi qu'à l'humidité absorbée par l'isolation.

Veillez à ce que la pièce soit bien aérée (par exemple ouvrez une fenêtre ou utilisez un ventilateur d'extraction) et à ce que les personnes potentiellement sensibles aux odeurs restent à l'écart des fumées.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

USTENSILES COMPATIBLES

Matériaux compatibles : L'acier, l'acier émaillé, la fonte, l'inox ferromagnétique, l'aluminium avec fond ferromagnétique.

Matériaux non compatibles : L'aluminium et l'inox sans fond ferromagnétique, le cuivre, le laiton, le verre, la céramique, la porcelaine.

Les fabricants d'ustensiles de cuisson spécifient sur leurs produits s'ils sont compatibles avec les appareils à induction.

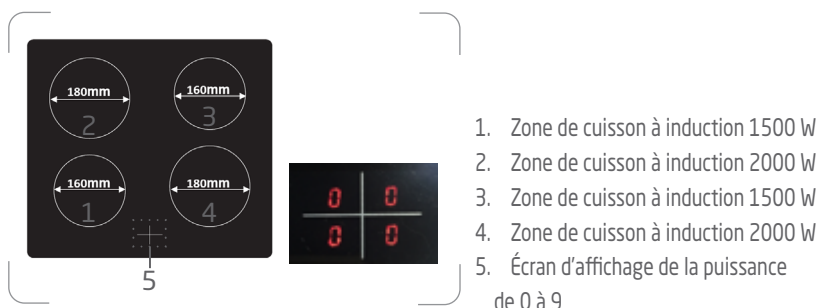
Vérifier si un ustensile de cuisson est compatible :

- Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson et placez-le sur un foyer à induction, puis réglez la puissance maximale. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Un aimant colle au fond de l'ustensile de cuisson.

Certains ustensiles de cuisson peuvent faire du bruit quand ils sont placés sur une zone de cuisson à induction. Ce bruit n'indique pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influence pas la cuisson.



DESCRIPTION DE LA SURFACE DE CUISSON

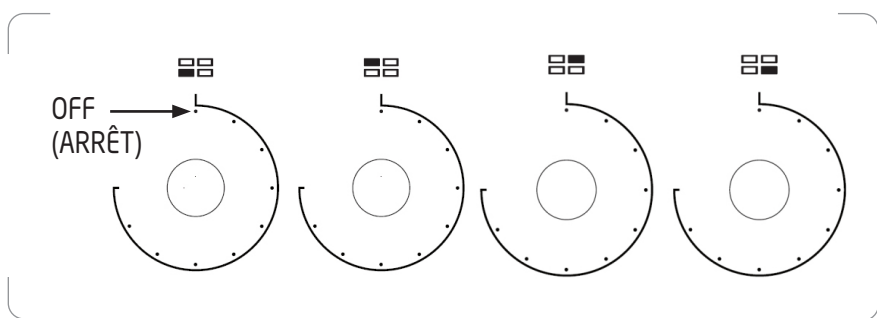


La zone de cuisson, jusqu'à une certaine limite, s'adapte automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson.

Pour maximiser l'efficacité de votre plaque de cuisson, centrez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.

BOUTONS DE CONTRÔLE

Chaque bouton contrôle une zone de cuisson à induction spécifique. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, veillez toujours à ce que tous les boutons de contrôle soient dans leur position d'arrêt et à ce que l'écran affiche le chiffre 0.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Tournez le bouton de contrôle sur la puissance désirée de la zone de cuisson sélectionnée.
 - L'écran affiche le chiffre 1 à 9 pour indiquer la puissance correspondante.
 - Vous pouvez tourner le bouton sur 9 pour cuire rapidement. Pour cuire plus lentement ou pour mijoter, tournez le bouton sur un réglage inférieur en fonction de l'ustensile de cuisson et de la quantité de

liquide.

- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de contrôle pour le remettre dans sa position d'arrêt. L'écran affiche le chiffre 0.



Les zones de cuisson restent chaudes un certain temps. **NE LES TOUCHEZ PAS** tant qu'elles n'ont pas complètement refroidi.

DÉTECTION DES PETITS ARTICLES NON MAGNÉTIQUES

Lorsqu'un ustensile de cuisson non magnétique (par exemple en aluminium) ou d'une taille inappropriée, ou un autre petit article (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé) a été laissé sur une zone de cuisson, le symbole  clignote et la zone se met automatiquement en veille après environ 1 minute.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cette fonction s'active quand vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les durées d'arrêt par défaut sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

CODES D'ERREUR

Ces codes d'erreur sont uniquement indicatifs et tous les dysfonctionnements doivent être diagnostiqués et réparés par un technicien qualifié.

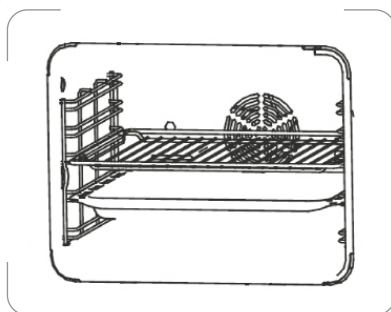
Affichage	Causes possibles	Solution possible
F3 - F8	Dysfonctionnement du capteur de température.	Contactez le magasin d'achat de l'appareil.
F9 - FE	Dysfonctionnement du capteur de température de l'IGBT.	Contactez le magasin d'achat de l'appareil.
E1 / E2	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale, puis rallumez la plaque de cuisson.
E3 / E4	Température anormale.	Inspectez l'ustensile de cuisson.
E5 / E6	Mauvais rayonnement calorifique de la plaque à induction.	Recommencez après que la plaque à induction a refroidi.

Utilisation du four

Avant d'utiliser le four, essuyez soigneusement les parois de sa cavité interne avec un chiffon légèrement humidifié. Nettoyez les grilles et le plateau avec de l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser. Rincez-les complètement.

Placez le plateau / une grille entre les barres de guidage des rails de support dans le four et enfoncez-le (la) au maximum.

Si une grille et le plateau sont placés tous les deux dans le four, placez la grille au-dessus du plateau.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Pour activer l'utilisation du four, vous devez d'abord régler l'horloge au format 24 heures. Le four ne peut pas fonctionner tant que l'horloge n'est pas réglée.

1. Après la mise sous tension, les chiffres des minutes clignotent sur l'écran.
2. Appuyez plusieurs fois sur $\boxed{-}$ / $\boxed{+}$ pour régler les minutes.
 - Vous pouvez également appuyer sur $\boxed{-}$ / $\boxed{+}$ et maintenir le bouton enfoncé pour un réglage rapide, puis relâchez le bouton lorsque les minutes correctes sont réglées.
3. Appuyez sur $\boxed{\text{⌚}}$ pour confirmer.
 - Les chiffres des heures clignotent sur l'écran.
4. Appuyez plusieurs fois sur $\boxed{-}$ / $\boxed{+}$ pour régler les heures.
 - Vous pouvez également appuyer sur $\boxed{-}$ / $\boxed{+}$ et maintenir le bouton enfoncé pour un réglage rapide, puis relâchez le bouton lorsque les heures correctes sont réglées.
5. Appuyez sur $\boxed{\triangleright||}$ pour terminer le réglage.
 - Le point • entre les chiffres des heures et des minutes clignote.

Remarque

En mode de veille, appuyez sur  et maintenez le bouton enfoncé pendant environ 3 secondes pour accéder au réglage de l'horloge.

CUISSON

1. Tournez le bouton de sélection de la fonction pour sélectionner la fonction désirée.

Fonction du four		Application
	Éclairage du four	Pour éclairer l'intérieur du four.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Gril double à air pulsé	Cette fonction convient pour cuire de grandes quantités d'aliments.
	Gril double	
ECO	Cette fonction garantit des économies d'énergie pendant la cuisson.	
	Gril radiant	Cette fonction convient pour cuire de petites quantités d'aliments.
	Convection avec ventilation	Cette fonction convient pour cuire de grandes pièces de viande.
	Traditionnel	Cette fonction convient à une cuisson traditionnelle unique..
	Chaleur par le bas	Cette fonction convient pour les ragoûts, les currys et toutes les cuissons lentes.

2. Tournez le bouton de réglage de la température pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur  pour accéder au réglage de la durée de cuisson.
 - La lettre « A » clignotera sur l'écran.
4. Appuyez plusieurs fois sur  /  pour régler le temps de cuisson (la durée de cuisson la plus longue est de 9 heures).
 - Vous pouvez également appuyer et maintenir le bouton  /  pour un réglage rapide, puis relâchez le bouton lorsque la durée de cuisson

souhaitée s'affiche.

- Une fois le réglage de la durée de cuisson terminée, attendez 5 secondes ou appuyez sur   pour démarrer la cuisson.
 - La lettre « A » cessera de clignoter.
 - L'écran affichera le symbole .

Remarque

En mode de cuisson, appuyez sur   pour quitter le mode de cuisson.

Mode manuel

- En mode de veille, tournez le sélecteur de fonction pour sélectionner la fonction souhaitée.
- Tournez le bouton de réglage de la température pour régler la température désirée.
- Appuyez sur   pour démarrer la cuisson.
 - L'écran affichera le symbole . La durée de cuisson par défaut est de 9 heures.

Remarque

En mode de cuisson, appuyez à nouveau sur   pour quitter le mode de cuisson. Veuillez prêter attention à la progression de la cuisson des aliments.

Réglage du minuteur

Le minuteur peut être réglé jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

- Appuyez sur .
 - L'écran affichera  et le symbole  clignotera.
- Appuyez plusieurs fois ou appuyez et maintenez  /  enfoncé jusqu'à ce que l'heure désirée s'affiche.
- Après environ 5 secondes, l'écran affichera de nouveau l'horloge indiquant que le réglage est confirmé.
 - Le symbole  s'arrêtera de clignoter.
 - Une fois que le réglage est confirmé, vous pouvez appuyer sur  pour vérifier la durée restante.
- Lorsque l'heure réglée est atteinte, l'alarme retentit et le symbole  clignote.
 - L'alarme peut être arrêtée en appuyant sur ,  ou  .

Pour annuler le réglage, appuyez simultanément sur  puis appuyez plusieurs fois sur  /  jusqu'à ce que l'écran affiche **000**. Lorsque l'horloge s'affiche de nouveau, le symbole disparaîtra de l'affichage.

Fonction de sonnerie

Il existe trois options pour les sons de sonnerie.

1. En mode de veille, appuyez plusieurs fois sur  pour modifier le type de son.
2. Appuyez sur  et maintenez longuement le bouton enfoncé pour que le son du type en cours continue de sonner.
3. Lorsque le signal retentit, vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton pour annuler la sonnerie ou l'arrêter automatiquement après 7 minutes.

Tiroir de rangement sous le four

Le tiroir de rangement sous le four peut être utilisé pour ranger des ustensiles et



accessoires de cuisson.

Attention: Ne stockez pas de matériaux inflammables dans ce tiroir.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer le four, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique et attendez qu'il ait complètement refroidi.

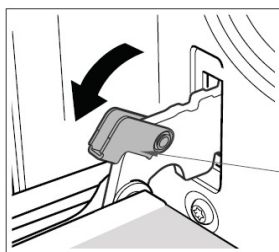
Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le intégralement.

N'utilisez jamais de nettoyeur chimique ou abrasif.

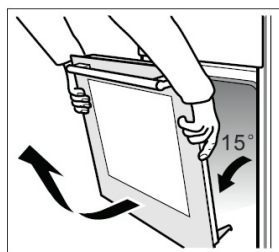
Sortez la grille et le plateau. Lavez-les dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez-les et séchez-les entièrement avant de les réutiliser.

Après chaque utilisation, essuyez l'intérieur du four avec un détergent ménager. Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humidifié et séchez-le soigneusement.

Retrait de la porte du four pour un nettoyage facile



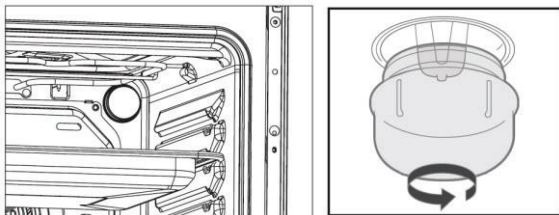
Loquet



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Il y a des loquets rotatifs sur les charnières de porte gauche et droite. Soulevez les loquets comme illustré.
3. Fermez doucement la porte jusqu'au niveau des loquets ouverts.
4. Soutenez la porte en la tenant des deux côtés. Continuez de fermer la porte, puis soulevez-la pour désengager les charnières de la base.
5. Tirez la porte vers l'extérieur pour sortir les charnières de leur logement.
6. Pour réinstaller la porte, effectuez la même procédure dans l'ordre inverse en veillant à ce que les logements de charnière soient encastrés au-dessus du cadre de la porte.

Changer l'ampoule du four

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.



L'ampoule se trouve dans le four sur sa paroi arrière.

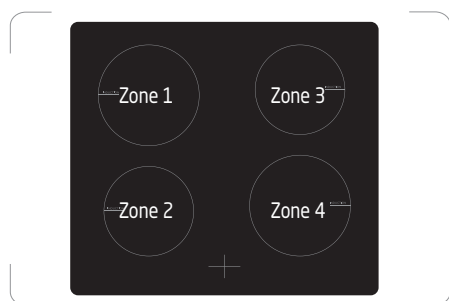
1. Tournez le capot de l'ampoule pour l'enlever.
2. Dévissez l'ampoule et retirez-la, puis changez-la par une ampoule neuve appropriée aux hautes températures (300 °C) et ayant les spécifications suivantes : 230V, G9 25W.
3. Revissez le capot d'ampoule.

SPÉCIFICATIONS

Les informations suivantes concernant les plaques de cuisson domestiques électriques sont selon le règlement (UE) No 66/2014.

La méthode de test est en conformité avec les exigences de la norme EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	P603IMCWH, P603IMCIBK		
Type de plaque	Plaque de cuisson électrique		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	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 5 mm les plus proche	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 16,0 Zone 3: 16,0 Zone 4: 18,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L	-	cm
	W	-	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Zone 1: 191,6 Zone 2: 198,4 Zone 3: 178,6 Zone 4: 168,0	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	184,1	Wh/kg



Les informations suivantes concernant les fours domestiques sont selon le règlement (UE) No 66/2014.

Informations concernant les fours domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	P603IMCWH, P603IMCIBK		
Type de four	Four électrique		
Masse de l'appareil	M	51,5	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité		
Volume par cavité	V	70	l
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)	EC _{cavité électrique}	1,10 (à )	kWh/cycle
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)	EC _{cavité électrique}	0,79	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl _{cavité}	94,0 (à )	

Spécifications de la cuisinière autoportante :

Tension et fréquence d'alimentation/ nominales	220-240V~ 50-60Hz
Puissance du four	3000 W
Puissance de la plaque de cuisson	7000 W: Arrière gauche et avant droit : 2000 W Avant gauche et arrière droit : 1500 W
Puissance de la lampe du four	25 W
Élément chauffant supérieur (W)	950 W
Élément chauffant grill (W)	2000 W
Élément chauffant inférieur (W)	1100 W
Moteur rotatif (W)	33 W
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Émail
Poids net (kg)	51.5 kg
Dimensions externes (L x P x H)	600 x 600 x 850
Classe Énergétique (lettre sur l'étiquette) *	A
Volume utile (litres)	70
Dimensions : (Petite / Moyenne / Grande)	Grande
Fabriqué en	RPC

* Classe énergétique : A+++.....D (A+++ = économique D = moins économique)

La consommation d'électricité en mode veille : 0,8 W

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille : 20 minutes

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.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).

(prix d'un appel local)

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.



Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/01/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

INHOUDSOPGAVE

	WAARSCHUWINGEN	P. 29
	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	P. 32
	BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	P. 34
	INSTALLATIE.....	P. 36
	Het fornuis op een juiste positie plaatsen.....	P. 36
	Het fornuis waterpas zetten.....	P. 37
	De anti-kantelkettingen en haken installeren.....	P. 38
	Elektrische aansluiting.....	P. 39
	BEDIENING	P. 40
	Het fornuis gebruiken.....	P. 40
	De oven gebruiken.....	P. 43
	REINIGING EN ONDERHOUD.....	P. 47
	TECHNISCHE GEGEVENS.....	P. 49
	VERWIJDERING.....	P. 52



WAARSCHUWINGEN

LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BLIJF VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor andere doeleinden of toepassingen worden gebruikt, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengen begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- Plaats de ovenplaat en het rooster aan weerskanten op dezelfde hoogte, zodat ze zich in een horizontale en stabiele positie bevinden.
- Een ontkoppelingsmechanisme moet in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden geïntegreerd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden en het vervangen van de lamp, raadpleeg de secties "Werking" en "Reiniging en onderhoud".
- Voor de bevestigingsmethode en het aansluiten van de kabels, raadpleeg de sectie "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
- WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit wanneer het oppervlak gebarsten is, om een mogelijke elektrische schok te

vermijden.

- Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat, deze kunnen warm worden.
- Staar niet naar de verwarmingselementen.
- Na gebruik, schakel het kookveld uit via de bedieningsknop en vertrouw niet enkel op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- **WAARSCHUWING:** Het koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken. Blus NOOIT een brand met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. met een deksel of blusdeken.
- **OPGELET:** Houd toezicht op het kookproces. Houd continu toezicht op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- Tijdens de werking van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog oplopen.
- Het is aanbevolen om de deur tijdens alle bakmodi gesloten te houden.
- Hang geen doek of kledingstuk aan het handvat van de oven.
- Bedek de ovenruimte niet met aluminiumfolie voor een eenvoudige reiniging: De oven kan oververhitten en de emailaag van de ovenruimte kan worden beschadigd.
- **WAARSCHUWING:** Installeer deze stabilisatiemiddelen om het risico op kantelen van het apparaat te vermijden. Raadpleeg de installatie-instructies.



Opgelet, risico op kantelen.



Kantelbeveiligingen

- Raadpleeg de paragraaf “De oven gebruiken” voor de instructies voor de methode voor het correct installeren van de planken.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van de kookplaat zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn vermeld, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Ongepaste beschermers gebruiken kan een ongeval tot gevolg hebben.
- Het midden van de bodem van het inwendig oppervlak van de opslaglade kan heet worden.
- Het apparaat hoeft niet op een basis te worden geplaatst.
- Zie de alinea ‘DE ANTI-KANTEL KETTINGEN EN HAKEN BEVESTIGEN’ met betrekking over hoe u het apparaat vast kunt maken.

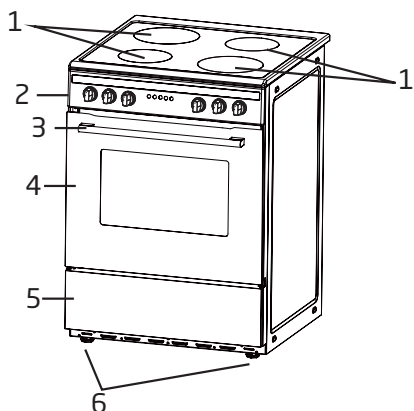


BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van verkeerd en onverantwoord gebruik.
- Het apparaat moet door een vakbekwame technicus worden geïnstalleerd en geaard. We zijn niet verantwoordelijk voor enige schade veroorzaakt door het negeren van de instructies die in deze gebruikershandleiding zijn vermeld.
- Draag geen losse of hangende kledingstukken wanneer u het apparaat gebruikt. Deze kunnen vlam vatten als ze met een warm verwarmingselement in aanraking komen, waardoor u brandwonden kunt oplopen.
- Raak het apparaat nooit aan als uw handen of voeten nat zijn.
- Gebruik het apparaat niet blootsvoets.
- Bewaar geen brandbare materialen op of in de buurt van het apparaat. Er bestaat brandgevaar.
- Laat onderhoud en reparatie alleen over aan erkende reparateurs.
- Het is gevaarlijk om de specificaties te wijzigen of om het apparaat op enige wijze aan te passen.
- Verplaats of til het apparaat niet op door aan de handgreep te trekken.
- Als de ovendeur open is, zorg dat kinderen niet op de deur klimmen of erop gaan zitten.
- Gebruik altijd ovenwanten (niet meegeleverd) om levensmiddelen in de oven te plaatsen of uit te halen.
- Zorg dat de bedieningsknoppen zich altijd in de positie 'off' (uit) bevinden wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dek de openingen en sleuven die voor ventilatie en warmte-afgifte worden gebruikt niet af.
- Ga achteruit wanneer de deur wordt geopend zodat de opgehoopte stoom of warmte ongehinderd afgevoerd kan worden.

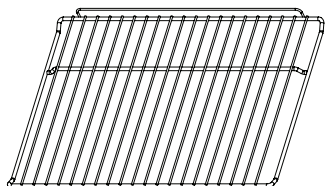
- Plaats de pannen in het midden van het kookveld en houd de handvatten uit de buurt van de rand van de kookplaat. Zorg er tevens voor dat de handvatten niet opgewarmd worden door andere pannen.
- Zorg dat u zich niet verbrandt door de afgegeven warmte/stoom wanneer u de bedieningsknoppen aanraakt.
- Zorg dat de platen zich in de juiste positie bevinden voordat u het fornuis inschakelt.
- Houd het apparaat schoon, de ophoping van olie of vet tijdens het koken kan brand veroorzaken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in gebruik.
- Gebruik het apparaat nooit als verwarmingstoestel.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

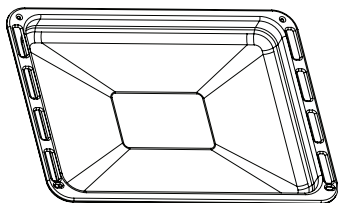


1. Inductiekookvelden
2. Bedieningspaneel
3. Handgreep voor ovendeur
4. Ovendeur
5. Opberglade
6. Stelvoetjes

Oventoebehoren

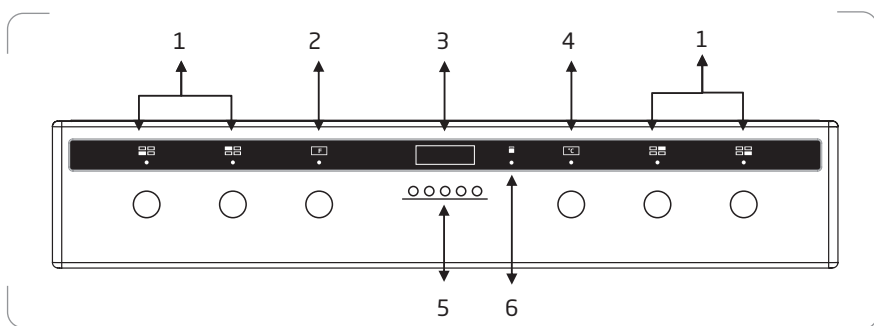


1 rooster:
Voor het roosteren en grillen van
levensmiddelen

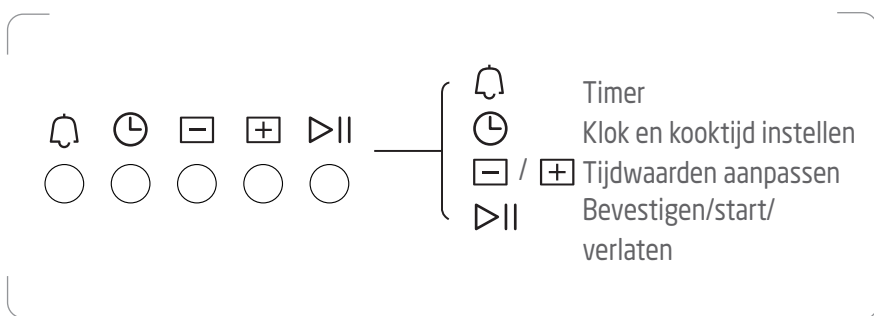


Ovenplaat:
voor het bakken van grote hoeveelheden
levensmiddelen zoals cakes, gebak,
bevroren levensmiddelen, etc. of voor
het opvangen van vet/morserij van
vleessappen.

Bedieningspaneel



1. Bedieningsknoppen voor inductiekookvelden
2. Functieschakelaar
3. Scherm
4. Temperatuurregelaar
5. Knoppen



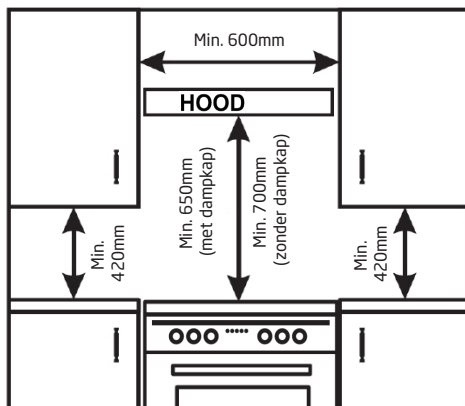
6. Werkingslampje voor oven

INSTALLATIE

De volgende instructies moeten door een vakbekwame technicus worden gelezen om te verzekeren dat het apparaat volgens de geldende voorschriften wordt geïnstalleerd, geregeld en technisch wordt onderhouden.

Belangrijk: Ontkoppel het fornuis van de voeding voordat u het afstelt, onderhoudt, reinigt, etc.

Het fornuis op een juiste positie plaatsen

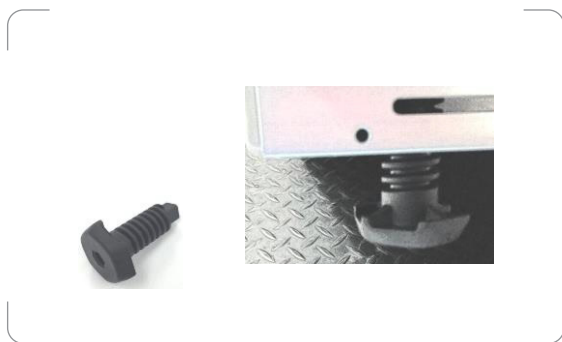


Het apparaat kan worden geïnstalleerd naast meubilair dat maximaal de hoogte van de bovenkant van de kookplaat heeft. Voor een juiste installatie van het fornuis, houd rekening met de volgende voorzorgsmaatregelen:

- Installeer de dampkap volgens de voorschriften die in de installatiehandleiding van de desbetreffende dampkap zijn vermeld, en dit minstens op een afstand van 650 mm van de kookplaat.
- Installeer de wandkasten naast de dampkap op een minimum hoogte van 420 mm van de kookplaat (zie afbeelding).
- Als het fornuis onder een keukenkast wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de kast en de kookplaat minstens 700 mm bedragen.
- Installeer het fornuis niet in de buurt van brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- De kasten rond het fornuis moeten van een warmtebestendig materiaal zijn gemaakt en moeten tegen temperaturen van 50°C boven de kamertemperatuur bestand zijn.

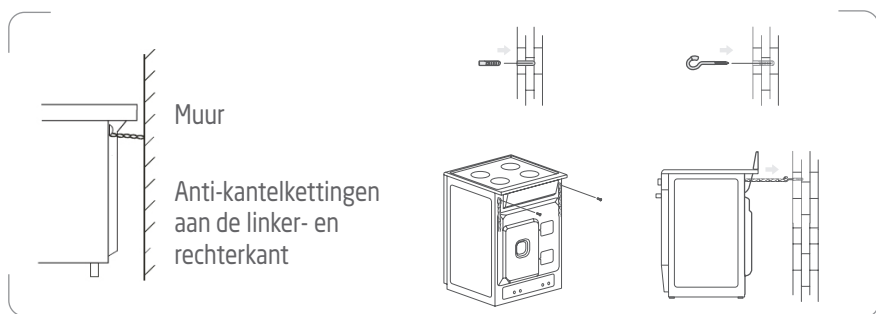
Het fornuis waterpas zetten

Het fornuis is voorzien van 4 voetjes om het apparaat waterpas te zetten. Indien nodig kunt u deze voetjes vastschroeven in de behuizing in de hoeken van de bodem van het fornuis.



De anti-kantelkettingen en haken installeren

Om te vermijden dat het fornuis naar voren kantelt wanneer een kind op de ovendeur staat of gebruikers overmatig veel gewicht op de deur plaatsen wanneer deze open is, **MOETEN** de twee meegeleverde kettingen aan de achterkant van het fornuis altijd aan de haken met schroefdraad, die stevig in de muur zich vastgemaakt, worden bevestigd.



1. Na het bepalen van de positie waar u het fornuis wilt plaatsen, markeer op de muur de positie waar u de twee haken met schroefdraad wilt inbrengen.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8mm in de muur en duw vervolgens

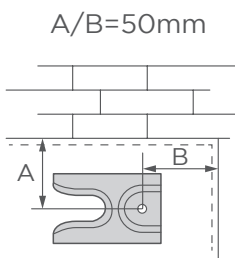
de meegeleverde plastic pluggen in de muur.

BELANGRIJK! Voordat u de gaten boort, controleer of er geen leidingen of elektrische bedrading schade kunnen oplopen.

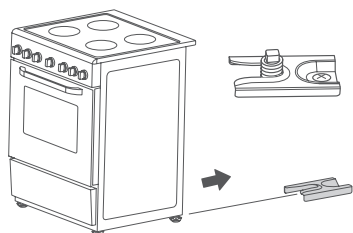
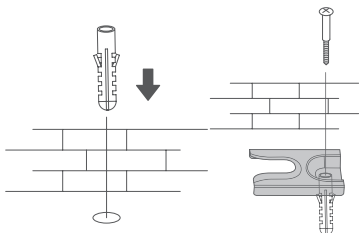
3. Draai de haken met schroefdraad in de plastic pluggen vast.
4. Verplaats het fornuis richting de muur en maak de kettingen aan de achterkant van het fornuis aan de haken vast.

De anti-kantelbeugel aan de grond bevestigen

1. Boor een gat in de bodem van de kast.
 - De afstand tussen het gat aan de zijkant van de muur of kast moet minstens 50mm zijn.



2. Hamer de plug in het gat, en maak de anti-kantelbeugel vervolgens aan de bodem van de kast vast door de schroef vast te draaien.
3. Schuif het fornuis naar de gewenste plaats. Zorg dat de linker of rechter voet stevig in de anti-kantelbeugel wordt geschoven.

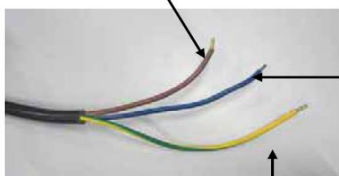


Elektrische aansluiting

BELANGRIJK! Elektrische aansluitingen mogen alleen door een vakbekwame en erkende elektricien uitgevoerd worden.

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

Sluit de bruine draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter L.



Sluit de blauwe draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter N.

Sluit de groen en gele draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter E of het aardingssymbool .

BEDIENING

Bij ingebruikname van het fornuis is het mogelijk dat een lichte geur wordt afgegeven, dit verdwijnt na enige tijd. Deze geur is te wijten aan een tijdelijke coating op de ovenpakking en -elementen en eventueel vocht dat door de isolatie werd geabsorbeerd.

Zorg voor een goede ventilatie in de kamer (bijv. open een venster of gebruik een ventilator) en houd personen die gevoelig zijn voor de geur uit de buurt van de dampen.

HET FORNUIS GEBRUIKEN PANVEREISTEN

Gepaste materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch roestvrij staal, aluminium met ferromagnetische bodem.

Ongepaste materialen: aluminium en roestvrij staal met ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Fabrikanten van pannen geven aan als hun producten met inductie-apparatuur compatibel zijn.

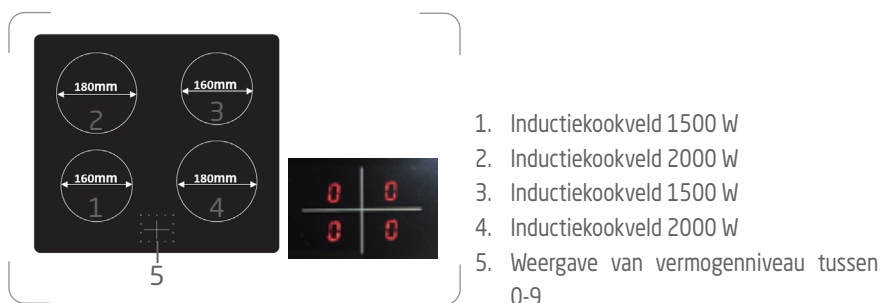
Om te controleren of de pannen compatibel zijn:

- Giet een beetje water in een pan en plaats deze op een inductiekookveld dat op het maximum vermogen is ingesteld. Dit water moet binnen enkele seconden warm zijn.
- Een magneet kleeft aan de bodem van de pan.

Bepaalde pannen kunnen lawaai maken wanneer deze op een inductiekookveld worden geplaatst. Dit lawaai duidt geen defect van het apparaat aan en heeft geen invloed op het kookproces.



INDELING VAN HET KOOKOPPERVLAK

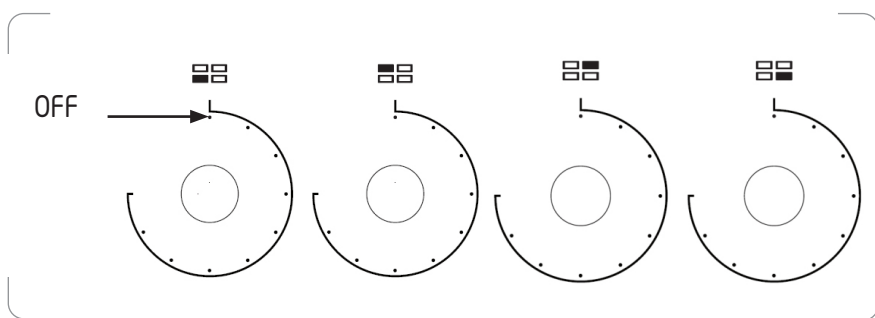


De kookvelden worden, tot een bepaalde grens, automatisch aangepast aan de diameter van de pan.

Om de beste efficiëntie uit uw kookplaat te halen, plaats de pan in het midden van het kookveld.

BEDIENINGSKNOPPEN

Elke knop bedient een bepaald inductiekookveld. Als u het apparaat niet gebruikt, zorg altijd dat alle bedieningsknoppen zich in de stand UIT bevinden en het scherm het cijfer **0** weergeeft.



GEBRUIKSINSTRUCTIES

1. Draai de bedieningsknop naar het gewenste vermogenniveau voor het geselecteerde kookveld.
 - Het scherm geeft een cijfer tussen 1-9 weer om het overeenkomstig vermogenniveau aan te geven.
 - Draai de knop naar stand 9 om snel te koken. Om langzaam te koken of te sudderen, stel de knop op een lagere instelling in overeenkomstig de

pan en de hoeveelheid vloeistof in de pan.

2. Na het koken, draai de bedieningsknop terug naar de stand UIT.

Het scherm geeft het cijfer 0 weer.



De kookveld(en) zullen nog enige tijd warm blijven. Raak de kookvelden NIET aan totdat ze volledig zijn afgekoeld.

DETECTIE VAN KLEINE, NIET MAGNETISCHE ITEMS

Als een pan van een ongepaste grootte of een niet magnetische pan (bijv. aluminium) of een klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op het kookveld wordt achtergelaten, knippert het symbool  en gaat het kookveld na circa 1 minuut automatisch in stand-by.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Het toestel wordt automatisch uitgeschakeld wanneer u vergeet een kookzone uit te zetten.

De standaard uitschakeltijden worden in onderstaande tabel weergegeven:

Vermogenniveau	De kookvelden worden automatisch uitgeschakeld na
1~3	8 uur
4~6	4 uur
7~9	2 uur

FOUTCODES

Deze foutcodes zijn louter indicatief. Alle fouten moeten door een vakbekwame technicus gecontroleerd en gerepareerd worden.

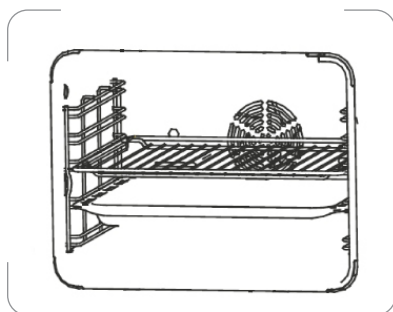
Scherm	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
F3 - F8	Temperatuursensor is defect	Neem contact op met de winkel waar u het apparaat hebt gekocht
F9 - FE	Temperatuursensor van de IGBT is defect	Neem contact op met de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
E1 / E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomvoorziening normaal is en schakel de kookplaat in.
E3 / E4	Abnormale temperatuur	Inspecteer het kookgerei.
E5 / E6	Slechte warmtestraling van inductiekookplaat	Start opnieuw nadat inductiekookplaat is afgekoeld.

DE OVEN GEBRUIKEN

Voordat u de oven gebruikt, veeg de ovenwand schoon met een licht bevochtigde doek. Reinig de roosters en de ovenplaat in warm zeepwater voor gebruik. Spoel grondig.

Schuif het rooster/ovenplaat tussen de geleidestangen van de draagrails in de boven en duw volledig in.

Als het rooster en de ovenplaat samen worden ingebracht, plaats het rooster boven de ovenplaat



DE KLOK INSTELLEN

Om de oven te kunnen gebruiken, stel eerst de klok in de 24 uur-notatie in. De oven zal bij inschakeling niet werken als de klok niet is ingesteld.

1. Nadat de stroom is ingeschakeld, knippen de minutcijfers op het display.
2. Druk herhaaldelijk op  /  om de minuten in te stellen.
 - U kunt ook  /  ingedrukt houden om snel in te stellen en de knop loslaten wanneer de juiste minuten zijn ingesteld.
3. Druk op  om te bevestigen.
 - De cijfers voor de uurweergave knippen op het display.
4. Druk herhaaldelijk op  /  om de uren in te stellen.
 - U kunt ook  /  ingedrukt houden om snel in te stellen en de knop loslaten wanneer de juiste uren zijn ingesteld.
5. Druk op  om de instelling te bevestigen.
 - De stip • tussen de cijfers voor uur- en minutenweergave knippert.

Opmerking

In de stand-bymodus drukt u 3 seconden lang op  om naar de instellingen van de klok te gaan.

KOKEN

1. Draai de functieschakelaar om de gewenste functie te selecteren.

Ovenfunctie		Toepassing
	Ovenlamp	De binnenkant van de oven verlichten
	Ontdooien	Bevroren levensmiddelen ontdooien
	Dubbele grill met ventilator	Deze functie is geschikt voor het bakken van grote hoeveelheden voedsel.
	Dubbele grill	
ECO	Deze functie zorgt voor energiebesparing tijdens het koken.	
	Grillen met warmtestraling	Deze functie is geschikt voor het bakken van kleine hoeveelheden voedsel.
	Convectie met ventilator	Deze functie is geschikt voor het bakken van grote stukken vlees.
	Conventioneel	Deze functie is ideaal om op traditionele wijze te bakken.
	Verwarming aan de onderkant	Deze functie is geschikt voor ovenschotels, kerrieschotels en slow cooking.

2. Draai de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur te selecteren.
3. Tik op  om de kooktijd in te stellen.
 - Het symbool "A" knippert op het display.
4. Druk herhaaldelijk op  /  om de kooktijd in te stellen (langste kooktijd is 9 uur).
 - U kunt  /  ingedrukt houden om de tijd snel in te stellen. Laat de knop los bij de gewenste tijd.
5. Wacht na het instellen van de kooktijd 5 seconden of druk op  om het

koken te starten.

- De letter "A" stopt met knipperen.
- Het symbool  verschijnt op het display.

Opmerking

Druk in de kookstand op  om het koken te beëindigen.

Handmatige modus

1. Draai in de stand-bymodus de functieschakelaar om de gewenste functie te selecteren.
2. Draai de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur te selecteren.
3. Druk op  om het koken te starten.
 - Het symbool  verschijnt op het display. De standaard kooktijd is 9 uur.

Opmerking

Druk in de kookstand op  om het koken te beëindigen.

Blijf opletten hoe het koken van het voedsel verloopt.

De timer instellen

De afteltimer kan tot 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

1. Druk op .
 - Het scherm geeft  weer en het symbool  knippert.
2. Druk herhaaldelijk op of houd  /  ingedrukt totdat de gewenste tijd wordt weergegeven.
3. Na ca. 5 seconden geeft het scherm opnieuw de kloktijd weer om aan te geven dat de instelling bevestigd is.
 - Het symbool  stopt met knipperen.
 - Eenmaal de instelling is bevestigd, druk op  om de resterende tijd te controleren.
4. Eenmaal de ingestelde tijd is bereikt, hoort u de zoemer en knippert het symbool .
 - Druk op ,  of  om de zoemer uit te zetten.

Om de instelling te annuleren, druk op  en druk vervolgens herhaaldelijk op  /  totdat het scherm **0:00** weergeeft. Eenmaal het scherm opnieuw op de kloktijd is ingesteld, het symbool verdwijnt van het scherm.

Zoemerfunctie

Er zijn drie opties voor zoemergeluiden.

1. Druk in de stand-bymodus herhaaldelijk op  om het zoemergeluid te wijzigen.
2. Als u de knop  lang ingedrukt houdt, blijft het geluid van het huidige type overgaan.
3. Wanneer het geluid klink, kunt u op een willekeurige knop drukken om de zoemer te annuleren, of de zoemer automatisch stoppen na 7 minuten.

Opberglade aan de onderkant van de oven

Er bevindt zich een opberglade aan de onderkant van de oven voor het opbergen van pannen en ander kookgerei.



Opgelet: Berg geen brandbare materialen in deze lade op.



REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

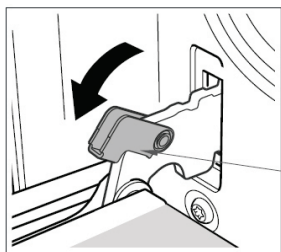
Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek. Veeg vervolgens grondig droog.

Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.

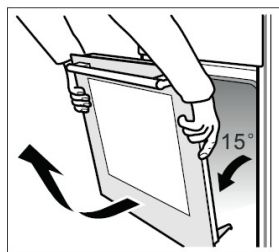
Verwijder het rooster en de ovenplaat. Maak de delen schoon in een warm sopje. Spoel en droog vervolgens grondig voor gebruik.

Na elk gebruik, maak de binnenkant van de oven schoon met een mild reinigingsmiddel. Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en droog vervolgens grondig.

De ovendeur afhalen voor een eenvoudige reiniging



Grendel

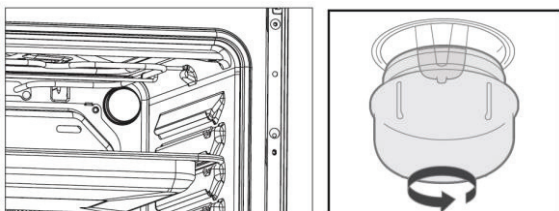


1. Open de deur volledig.
2. Er bevindt zich een draaibare grendel op de linker en rechter deurscharnier. Breng de grendels omhoog zoals afgebeeld.
3. Sluit de deur voorzichtig totdat het in contact komt met de open grendels.
4. Ondersteun de deur door weerskanten vast te houden. Doe de deur verder dicht en breng ze vervolgens omhoog om de scharnier uit de onderkant los te maken.
5. Trek de deur naar buiten om de scharnieren uit de gleuven te verwijderen.
6. Om de deur terug te plaatsen, voer bovenstaande stappen omgekeerd uit. Zorg dat de scharniergleuven boven de rand van het deurframe vast komen te zitten.

De ovenlamp vervangen

WAARSCHUWING: Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.

De lamp bevindt zich op de achterwand van de ovenruimte

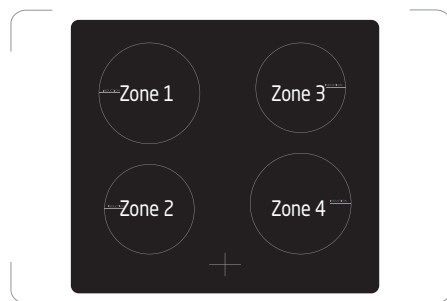


1. Draai de lampenkap om te verwijderen.
2. Schroef de gloeilamp los en vervang door een nieuwe gloeilamp die specifiek voor hoge temperaturen (300°C) geschikt is en de volgende specificaties heeft: 230V, G9 25W.
3. Draai de lampenkap opnieuw vast.

TECHNISCHE GEGEVENS

De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014. De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten			
	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	P603IMCWH, P603IMCIBK		
Type kookplaat	Elektrische kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		4	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductie-kookzones		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 16,0 Zone 3: 16,0 Zone 4: 18,0	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm	L W	- -	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	EC _{elektrisch koken}	Zone 1: 191,6 Zone 2: 198,4 Zone 3: 178,6 Zone 4: 168,0	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC _{elektrische kookplaat}	184,1	Wh/kg



De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens			
	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	P603IMCWH, P603IMCIBK		
Type oven	Elektrische oven		
Massa van het toestel	M	51,5	kg
Aantal ovenruimten		1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit		
Volume per ovenruimte	V	70	l
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)	EC _{elektrische ovenruimte}	1,10 (bij )	kWh/ cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	EC _{elektrische ovenruimte}	0,79	kWh/ cyclus
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	EEl _{ovenruimte}	94,0 (bij )	kWh/ cyclus

Specificaties van het vrijstaand fornuis:

Voedingsspanning en frequentie	220-240V~ 50-60Hz
Vermogen oven	3000 W
Vermogen kookplaat	7000W: Linksachter en rechtsvoor: 2000W Linksvoor en rechtsachter: 1500W
Vermogen ovenlamp	25 W
Bovenste verwarmingselement (W)	950 W
Grill-verwarmingselement (W)	2000 W
Onderste verwarmingselement (W)	1100 W
Roterende motor (W)	33W
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Email
Netto gewicht kg	51.5kg
Buitenafmetingen (B*D*H)	600x600x850
Energieklasse (letter voor de sticker) *	A
Bruikbare inhoud (liter)	70 L
Grootte: (Klein/Medium/Groot)	Groot
Gemaakt in	RPC

* Energieklasse: A+++.....D (A+++=besparend D=minder besparend)

Het elektriciteitsverbruik op de standby-stand: 0,8W

De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt op de standby-stand: 20 minuten

VERWIJDERING



Als 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 recycleren 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.

Hotline Vanden Borre

Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u - 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/01/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

TABLE DES MATIÈRES

	AVISOS.....	P.54
	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	P. 57
	VISTA PORMENORIZADA.....	P. 59
	INSTALAÇÃO.....	P. 61
	Posicionar o fogão.....	P. 61
	Nivelar o fogão.....	P. 62
	Colocar as correntes e ganchos anti-inclinação.....	P. 62
	Ligação elétrica.....	P. 64
	FUNCIONAMENTO.....	P. 65
	Usar a placa.....	P. 65
	Usar o forno.....	P. 68
	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	P. 72
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	P. 74
	ELIMINAÇÃO.....	P. 76

AVISOS

LEIA OS SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e não deve ser utilizado para qualquer outro fim ou em qualquer outra aplicação, tal como a utilização não doméstica ou num ambiente comercial.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
As crianças não deverão brincar com o aparelho.
A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Coloque a bandeja e a grelha de arame ao mesmo nível em ambos os lados. Certifique-se de que ficam numa posição horizontal e estável.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as regras de cablagem.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos de cablagem nacionais NF C 15-100.
- Relativamente às instruções detalhadas para a utilização segura do aparelho e às precauções durante a manutenção feita pelo utilizador e substituição da lâmpada, consulte a secção "FUNCIONAMENTO" e "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".
- No que diz respeito ao método de fixação e à ligação dos cabos, consulte a secção "LIGAÇÃO ELÉCTRICA".
- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer possibilidade de choques eléctricos.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deverá ter cuidado

- para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- **AVISO:** O aparelho e as peças tangíveis ficam quentes durante a utilização.
Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.
 - Não use produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois estes podem riscar a superfície, o que pode dar origem a quebras do vidro.
 - Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
 - Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem esquentar.
 - Não olhe diretamente para os elementos da placa.
 - Após a utilização, desligue o elemento da placa no respetivo controlo e não se baseie no detetor de painéis.
 - **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho é desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar um possível choque elétrico.
 - Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
 - **AVISO:** Deixar alimentos a cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em fogo. **NUNCA** tente extinguir um fogo com água. Desligue o aparelho e, de seguida, cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
 - **CUIDADO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo tem de ser supervisionado continuamente.
 - **AVISO:** Perigo de incêndio: não guarde artigos na superfície de confeção.
 - O aparelho não pode ser instalado por detrás de uma porta decorativa, de modo a evitar o sobreaquecimento.
 - **AVISO:** As partes acessíveis podem ficar quentes durante a

utilização. As crianças pequenas deverão ser mantidas afastadas.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- De preferência, a porta deve ser fechada em todos os modos de cozedura.
- Não pendure nenhuma peça de roupa ou pano na pega do forno.
- Não cubra a cavidade do forno com folha de alumínio para facilitar a limpeza: O forno pode sobreaquecer e o revestimento de esmalte da cavidade pode ficar danificado.
- AVISO: De modo a evitar que o aparelho fique inclinado, estes meios de estabilização têm de ser instalados. Consulte as instruções para proceder à instalação.



- Cuidado, possibilidade de inclinação



- Fixadores anti-queda

- A lâmpada dentro do produto é usada para iluminar o produto. Esta lâmpada não é adequada para iluminação doméstica de uma divisão.
- Relativamente às instruções sobre o modo de instalar corretamente as prateleiras, consulte a secção “Usar o forno”.
- AVISO: Use apenas proteções de placa criadas pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- O centro da superfície inferior interna de uma gaveta de arrumação pode ficar quente.
- O aparelho não pode ser colocado numa base.
- Relativamente ao método de fixação do aparelho, consulte as secções “ENCAIXAR AS CORRENTES E GANCHOS ANTI-INCLINAÇÃO”.

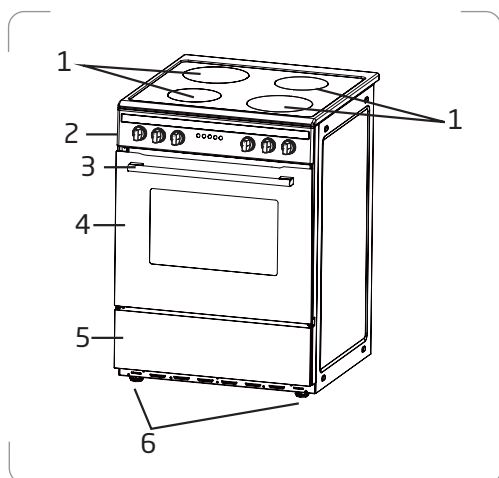
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- O aparelho só deverá ser usado com os intuitos para que foi criado, conforme descrito neste manual de instruções. O fabricante não se responsabiliza por danos devido a um uso inadequado e irresponsável.
- O aparelho tem de ser devidamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos que possam ser causados pelo não seguimento destas instruções.
- Não use roupa folgada ou ornamentos suspensos quando usar o aparelho. Estes podem incendiar-se se tocarem num elemento de aquecimento quente, e isso pode dar origem ao risco de queimaduras.
- Nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados.
- Não utilize o aparelho descalço.
- Não guarde materiais inflamáveis dentro ou perto do aparelho. Isso pode dar origem a um perigo de fogo.
- Os trabalhos de manutenção e reparação têm de ser efetuados por técnicos de reparação autorizados.
- É perigoso alterar ou modificar as especificações do aparelho de algum modo.
- Não tente levantar nem mover o aparelho pela pega da porta.
- Enquanto a porta do forno estiver aberta, não permita que crianças subam para cima da porta nem que se sentem em cima dela.
- Use sempre luvas para o forno (não fornecidas) para retirar e voltar a colocar alimentos dentro do aparelho.
- Certifique-se de que os manípulos de controlo estão sempre na posição de desligado quando o aparelho não for usado. Desligue o aparelho da alimentação antes de proceder à limpeza.
- Não cubra as aberturas nem as ranhuras usadas para a ventilação e dispersão do calor.
- Afaste-se quando abrir a porta do fogão, para permitir que qualquer acumular de vapor ou de calor se disperse.
- Coloque as panelas alinhadas sobre a zona de cozedura,

certificando-se de que as pegas são mantidas afastadas da extremidade da placa e que não podem ser aquecidas por outras panelas.

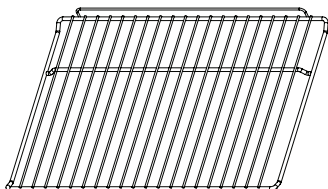
- Tenha cuidado para evitar queimaduras devido ao calor/vapor quando utilizar os controlos.
- Certifique-se de que as prateleiras estão na posição correta antes de ligar a placa.
- Mantenha o aparelho limpo, pois o acumular de gordura das cozeduras pode dar origem a um incêndio.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- Nunca use o aparelho como aquecedor de uma divisão.

👁 VISTA PORMENORIZADA

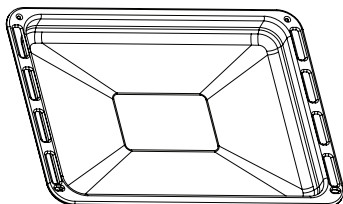


1. Áreas de cozedura por indução
2. Painel de controlo
3. Pega da porta do forno
4. Porta do forno
5. Gaveta de arrumação
6. Pés niveladores

Acessórios do forno

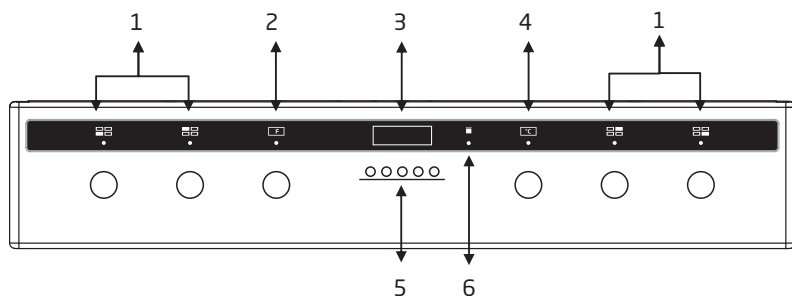


1 grelha:
Para assar e grelhar alimentos

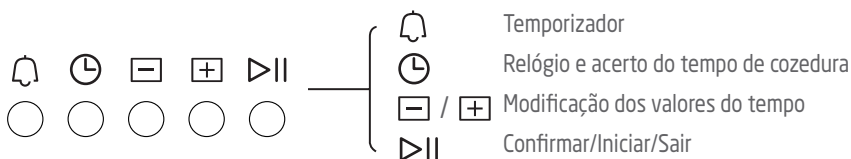


Bandeja:
Para cozinhar grandes quantidades de alimentos, como bolos húmidos, pastelaria, alimentos congelados, etc., ou para recolher a gordura/derrames e sucos da carne

Painel de control



1. Manípulos de controlo para zonas de cozedura por indução
2. Seletor da função
3. Visor
4. Manípulo de controlo da temperatura
5. Botões



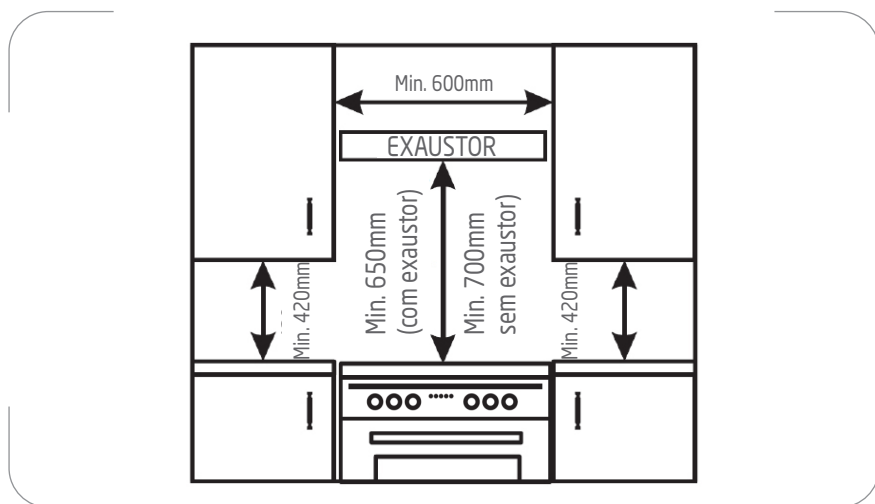
6. Luz de funcionamento do forno

INSTALAÇÃO

As seguintes instruções deverão ser lidas por um técnico qualificado, para garantir que o aparelho é instalado, afinado e reparado tecnicamente de forma correta, em conformidade com as normas atuais.

Importante: Desligue o fogão da alimentação quando efetuar quaisquer ajustes, operações de manutenção, etc.

POSICIONAR O FOGÃO



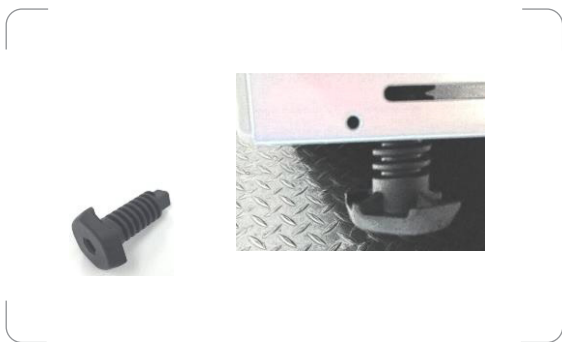
O aparelho pode ser instalado perto de mobiliário que não seja mais alto do que o topo da placa do fogão. Para uma instalação adequada do fogão, deverá ter em conta as seguintes precauções:

- Exaustores têm de ser instalados de acordo com os requisitos no manual de instalação do exaustor e, em qualquer caso, a uma distância mínima de 650 mm da placa.
- Coloque os armários de parede adjacentes ao exaustor a uma altura mínima de 420 mm da placa.
- Caso o fogão seja instalado por baixo de um armário de parede, este deverá ficar a, pelo menos, 700 mm da placa.
- Não instale o fogão perto de materiais inflamáveis (por exemplo, cortinas).
- Os armários em redor do fogão têm de ser de um material resistente ao calor

e têm de aguentar temperaturas de 50 °C acima da temperatura ambiente.

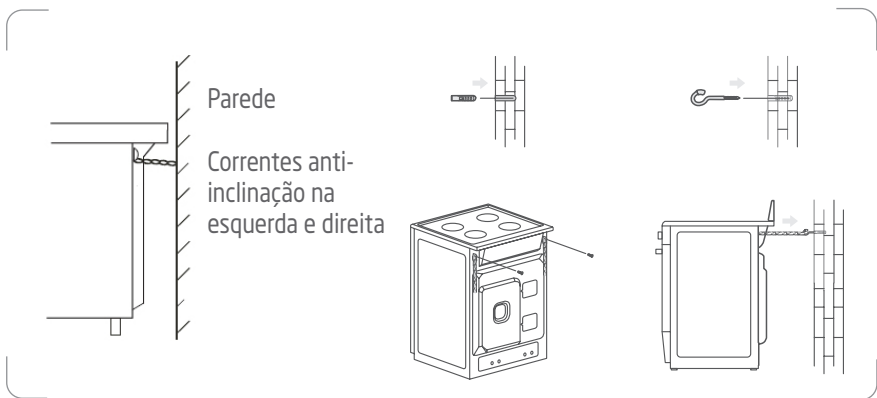
NIVELAR O FOGÃO

O seu fogão vem com 4 pés para nivelar o aparelho. Se necessário, estes pés podem ser enroscados nas estruturas nos cantos da base do fogão.



COLOCAR AS CORRENTES E GANCHOS ANTI-INCLINAÇÃO

Para evitar que o fogão se incline para a frente no caso de uma criança se colocar em cima da porta do forno ou se utilizadores colocarem muito peso na porta quando esta estiver aberta, duas correntes fornecidas TÊM de ser fixadas na parte traseira do fogão, que deverá ser sempre fixado aos ganchos roscados que têm de ser bem fixados na parede.

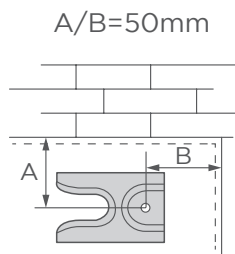


1. Após ter localizado o local onde o fogão vai ser posicionado, assinale na parede o local onde vai fixar os dois ganchos roscados.

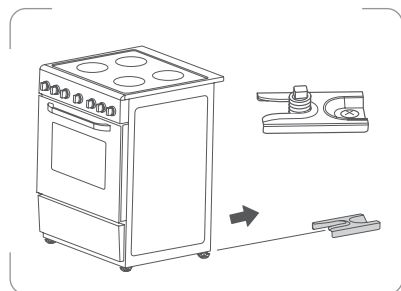
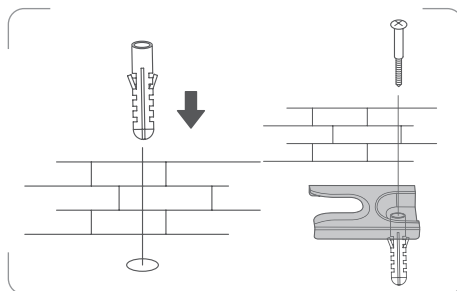
2. Faça dois buracos com 8 mm de diâmetro na parede e insira as buchas de plástico fornecidas na parede.
IMPORTANTE! Antes de fazer os buracos, certifique-se de que não danifica quaisquer tubos nem cablagem elétrica.
3. Fixe os ganchos roscados nas buchas de plástico.
4. Mova o fogão para a parede e fixe as correntes na parte traseira do fogão.

Encaixar o suporte anti-inclinação no chão

1. cFaça um buraco no fundo do armário.
 - A distância entre o buraco e a parede ou a parte lateral do armário tem de ser superior a 50 mm.



2. Martele a bucha de expansão no buraco, depois fixe o suporte anti-inclinação no fundo do armário apertando o parafuso.
3. Faça deslizar o fogão para o respetivo lugar, certificando-se de que os pés esquerdo e direito ficam bem colocados no suporte anti-inclinação.

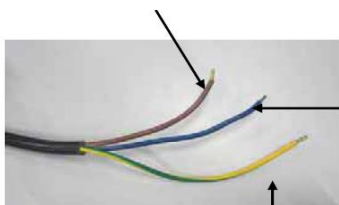


LIGAÇÃO ELÉTRICA

IMPORTANTE! As ligações elétricas só podem ser efetuadas por um técnico qualificado e autorizado.

AVISO: ESTE APARELHO TEM DE TER UMA LIGAÇÃO À TERRA.

O fio castanho tem de ser ligado ao terminal assinalado com um L.



O fio azul tem de ser ligado ao terminal assinalado com um N.

O fio verde e amarelo tem de ser ligado ao terminal assinalado com um E ou o símbolo da terra (⏚).

FUNCIONAMENTO

Quando utilizar o fogão pela primeira vez, poderá ser emitido um odor. Este desaparece passado algum tempo de utilização. Este odor deve-se ao acabamento temporário dos forros e elementos no forno, e também qualquer humidade absorvida pelo isolamento. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada (por exemplo, abra uma janela ou use uma ventoinha de extração), e que pessoas que possam ser sensíveis ao odor evitam quaisquer fumos.

USAR A PLACA

REQUISITOS DA PANELA

Materiais compatíveis: Materiais compatíveis: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferromagnético, alumínio com fundo ferromagnético.

Materiais não compatíveis: alumínio e aço inoxidável sem fundo ferromagnético, cobre, bronze, vidro, cerâmica, porcelana.

Os fabricantes de panelas especificam se os seus produtos são compatíveis com aparelhos de indução.

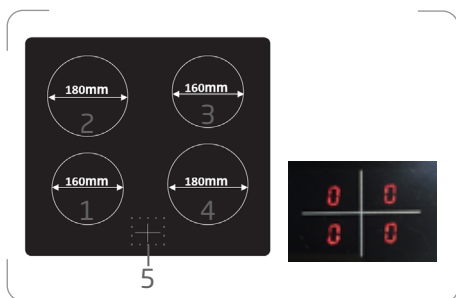
Para verificar se as panelas são compatíveis:

- Coloque um pouco de água numa panela ou numa área de cozedura a indução definindo no nível máximo. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Um íman adere ao fundo da panela.

Determinadas panelas podem fazer ruído quando são colocadas numa área de cozedura a indução. Este ruído não é sinónimo de qualquer falha no aparelho e não influenciam a operação de cozedura.



ESTRUTURA DA SUPERFÍCIE DE AQUECIMENTO



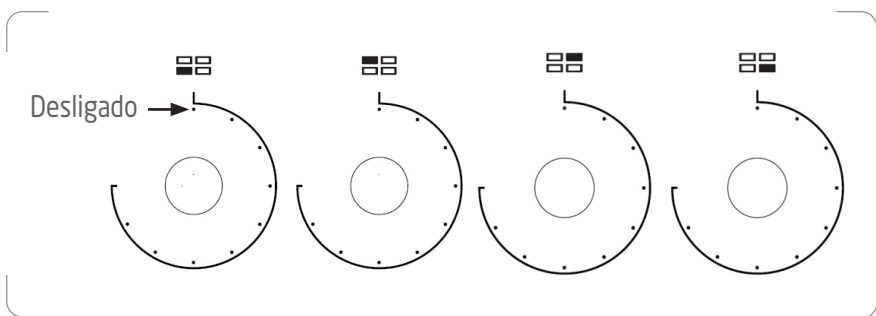
1. Zona de cozadura por indução de 1500W
2. Zona de cozadura por indução de 2000W
3. Zona de cozadura por indução de 1500W
4. Zona de cozadura por indução de 2000W
5. Visor do nível de potência de 0 a 9

As áreas de cozadura estão, dentro do limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela.

Para obter a melhor eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da área de cozadura.

MANÍPULOS DE CONTROLO

Cada manípulo controla uma zona de cozadura por indução específica. Quando não estiver a usar o aparelho, certifique-se sempre de que todos os controlos estão na posição de desligado e que o visor apresenta o número **0**.



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Rode o manípulo de controlo para o nível de potência desejado para a placa de aquecimento selecionada.
 - O visor apresenta o número de 1 a 9 para indicar o respetivo nível de potência.
 - Pode rodar o controlo para 9 para uma cozadura rápida. Para cozinhar mais lentamente ou em lume brando, rode o controlo para uma potência

- mais baixa, de acordo com a panela e com a quantidade de líquido.
2. Quando terminar de cozinhar, volte a rodar o manípulo de controlo para a posição de desligado. O visor apresenta o número 0.



As zonas de cozedura permanecem quentes durante algum tempo. NÃO lhes toque até terem arrefecido por completo.

DETEÇÃO DE PEQUENOS ARTIGOS NÃO MAGNÉTICOS

Quando uma panela com um tamanho inadequado ou não magnética (por ex., alumínio), ou outro artigo pequeno (por ex., uma faca, garfo, chave) for deixado na zona de cozedura, o símbolo  pisca e a zona de cozedura entra automaticamente no modo inativo passado cerca de 1 minuto.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

A função ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de encerramento predefinidos são apresentados na tabela seguinte:

Nível de potência	As zonas de cozedura desligam automaticamente após
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

CÓDIGOS DE ERRO

Estes códigos de erro servem apenas de orientação e todas as falhas deverão ser diagnosticadas e reparadas por um técnico qualificado.

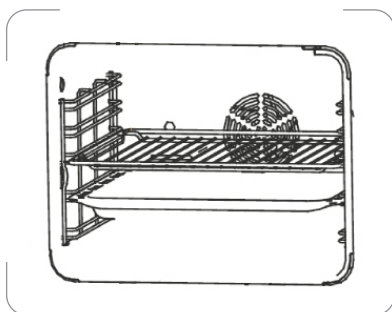
Visor	Possíveis causas	Possível solução
F3 - F8	Falha do sensor da temperatura	Contacte a loja onde adquiriu o aparelho.
F9 - FE	Falha do sensor da temperatura do IGBT	Contacte a loja onde adquiriu o aparelho.
E1 / E2	Voltagem da alimentação anormal	Verifique se a alimentação é normal e ligue a placa.
E3 / E4	Temperatura anormal	Inspecione o acessório de cozinha.
E5 / E6	Má radiação de aquecimento da placa de indução	Reinicie após a placa de indução arrefecer.

USAR O FORNO

Antes de usar o forno, use um pano ligeiramente embebido em água para passar cuidadosamente a parede da cavidade interior. Lave as grelhas e a bandeja com água quente e detergente antes da utilização. Passe bem por água.

Faça deslizar a grelha/bandeja entre as barras de orientação das calhas de suporte da prateleira, e pressione até ao fim.

No caso de a grelha e a bandeja serem inseridas juntas, coloque a grelha sobre a bandeja.



ACERTAR O RELÓGIO

Para permitir o uso do forno, primeiro tem de acertar o relógio no formato de 24 horas. Se o relógio não for acertado, o forno não irá funcionar.

1. Após ligar a energia, os dígitos dos minutos começam a piscar no visor.
2. Prima repetidamente $\square / \oplus$ para acertar os minutos.
 - Também pode premir e manter premido $\square / \oplus$ para um acerto rápido, e depois deixar de premir o botão quando tiver acertado os minutos corretos.
3. Prima $\odot$ para confirmar.
 - Os dígitos das horas piscam no visor.
4. Prima repetidamente $\square / \oplus$ para acertar as horas.
 - Também pode premir e manter premido $\square / \oplus$ para um acerto rápido, e depois deixar de premir o botão quando tiver acertado as horas corretas.
5. Prima $\triangleright \parallel$ para terminar o acerto.
 - O ponto • entre os dígitos das horas e dos minutos começa a piscar.

Nota

No modo inativo, prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos para entrar no modo de acerto do relógio.

COZINHAR

1. Rode o seletor da função para selecionar a função desejada.

Função de forno		Aplicação
	Lâmpada do forno	Para iluminar o interior do forno
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados
	Grelhador duplo com ventoinha	Esta função é adequada para cozinhar grandes quantidades de alimentos.
	Grelhador duplo	
ECO	Esta função garante poupanças de energia durante a cozedura.	
	Grelhador radiante	Esta função é adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
	Convecção com ventoinha	Esta função é adequada para cozinhar grandes pedaços de carne.
	Convencional	Esta função é adequada para uma cozedura tradicional simples.
	Aquecimento inferior	Esta função é adequada para caçarolas, caris e qualquer cozedura lenta.

2. Rode o manípulo de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
3. Prima  para entrar na definição do tempo de cozedura.
 - A letra "A" pisca no visor.
4. Prima repetidamente  /  para definir o tempo de cozedura (o tempo de cozedura mais prolongado é de 9 horas).
 - Também pode premir e manter premido  /  para um acerto rápido, e depois deixar de premir o botão quando o tempo de cozedura desejado for apresentado.

5. Após a definição do tempo de cozedura estar terminada, espere 5 segundos ou prima  para iniciar a cozedura.
 - A letra "A" pára de piscar.
 - O visor apresenta o símbolo .

Nota

No estado de cozedura, prima  para sair do estado de cozedura.

Modo manual

1. No modo inativo, rode o seletor da função para selecionar a função desejada.
2. Rode o manípulo de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
3. Prima  para iniciar a cozedura.
 - O visor apresenta o símbolo . O tempo de cozedura predefinido é de 9 horas.

Nota

No estado de cozedura, prima  para sair do estado de cozedura.

Preste atenção ao processo de cozedura dos alimentos.

Acertar o temporizador

O temporizador de contagem decrescente pode ser ajustado até 23 horas e 59 minutos.

1. Prima .
 - O visor apresenta  e o símbolo  pisca.
2. Prima repetidamente ou mantenha premido  /  até que o tempo selecionado seja apresentado.
3. Passados cerca de 5 segundos, o visor volta a apresentar as horas, indicando que as definições estão confirmadas.
 - O símbolo  pára de piscar.
 - Quando as definições estiverem confirmadas, pode premir  para verificar o tempo restante.
4. Quando o tempo definido for atingido, será emitido um aviso sonoro e o símbolo  pisca.
 - O aviso sonoro pode ser silenciado premindo ,  ou .

Para cancelar as definições, prima  e depois prima repetidamente  /  até que o visor apresente . Quando o visor volta a apresentar as horas, o

símbolo desaparece do visor.

Função de aviso sonoro

Existem três opções para os sons de aviso.

1. No modo inativo, prima repetidamente  para alterar o tipo de som.
2. Prima e mantenha premido  e o som atual continua a tocar.
3. Quando os sons de aviso tocarem, pode premir qualquer botão para os cancelar, ou o aviso sonoro pára automaticamente passados 7 minutos.

Gaveta de arrumação por baixo do forno

Por baixo do forno existe uma gaveta de arrumação que pode ser usada para



guardar painelas e acessórios do fogão.

Cuidado: Não guarde materiais inflamáveis no interior da gaveta.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.

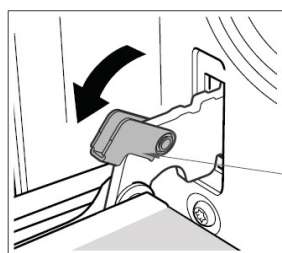
Limpe a superfície exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água. Seque bem.

Nunca use agentes de limpeza abrasivos ou químicos.

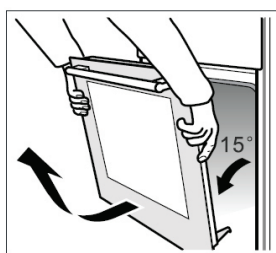
Retire a grelha e a bandeja. Lave-os com água quente e detergente. Enxagúe e seque cuidadosamente antes de voltar a usar.

Após cada utilização, passe o interior do forno com um detergente doméstico. Limpe com um pano ligeiramente embebido em água e, de seguida, seque completamente.

Retirar a porta do forno para uma limpeza fácil



Trinco

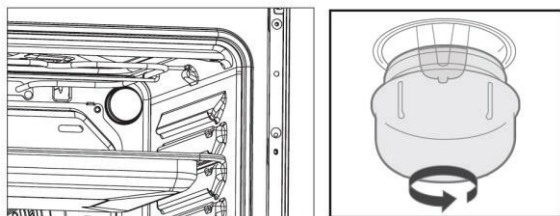


1. Abra a porta por completo.
2. Existem trincos oscilantes nas dobradiças esquerda e direita da porta. Levante os trincos conforme apresentado.
3. Feche gentilmente a porta até entrar em contacto com os trincos abertos.
4. Suporte a porta segurando de ambos os lados. Continue a fechar a porta e depois levante para libertar a dobradiça inferior.
5. Puxe a porta para fora para retirar as dobradiças da ranhura.
6. Para voltar a colocar a porta, repita os passos apresentados acima pela ordem inversa, certificando-se de que as ranhuras da dobradiça encaixam sobre a extremidade da estrutura da porta.

Substituir a lâmpada do forno

AVISO: Certifique-se de que o aparelho é desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar um possível choque elétrico.

A lâmpada encontra-se dentro do forno na parte traseira.



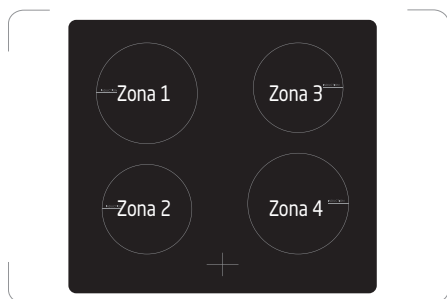
1. Rode a cobertura da lâmpada para a retirar.
2. Desenrosque e substitua a lâmpada por uma nova adequada para temperaturas elevadas (300 °C) com as seguintes especificações: 230V, G9 25W.
3. Volte a rodar a cobertura da lâmpada para o respetivo lugar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Abaixo, pode encontrar a folha da placa doméstica de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014.

O método de teste está em conformidade com os requisitos da EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informações relativas a placas elétricas domésticas			
	Symbole	Valeur	Unité
Identificação do modelo	P603IMCWH, P603IMCIBK		
Tipo de placa	Placa elétrica		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		4	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zones de cuisson par induction		
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos	Ø	Zona 1: 18,0 Zona 2: 16,0 Zona 3: 16,0 Zona 4: 18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos	L W	- -	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC _{cozedura elétrica}	Zona 1: 191,6 Zona 2: 198,4 Zona 3: 178,6 Zona 4: 168,0	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{placa elétrica}	184,1	Wh/kg



Abaixo, pode encontrar a folha da forno doméstico de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014.

Informações relativas a fornos domésticos			
	Symbole	Valeur	Unité
Identificação do modelo	P603IMCWH, P603IMCIBK		
Tipo de forno	Four électrique		
Massa do aparelho	M	51,5	kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	Eletricidade		
Volume por cavidade	V	70	l
Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)	EC _{cavidade elétrica}	1,10 (no )	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)	EC _{cavidade elétrica}	0,79	kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	EEl _{cavidade}	94,0 (no )	

Características técnicas do fogão sem suportes

Voltagem nominal e frequência da alimentação	220-240V~ 50-60Hz
Potência do forno	3000 W
Potência da placa	Atrás à esquerda e à frente à direita: 2000W À frente à esquerda e atrás à direita: 1500W
Potência da lâmpada do forno	25 W
Elemento de aquecimento superior (W)	950 W
Elemento de aquecimento do grelhador (W)	2000 W
Elemento de aquecimento inferior (W)	1100 W
Motor rotativo (W)	33 W
Limpeza (esmalte / catalítica / pirolítica)	Enamel
Peso líquido (kg)	51.5 kg
Dimensões exteriores (C*D*A)	600 x 600 x 850
Classe energética (letra do autocolante)*	A
Volume utilizável (litros)	70 L
Tamanho: (pequeno / médio / grande)	Large
Fabricado na	República Popular da China

* Classe energética: A+++ ... D (A+++ = económico D = menos económico)

O consumo energético o modo de espera: 0,8W

O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de espera:
20 minutos

ELIMINAÇÃO



Como um retalhista responsável, nós cuidamos do meio ambiente. Como tal, pedimos-lhe que siga o procedimento correto para a eliminação do produto e materiais de empacotamento. Isto irá ajudar a preservar os recursos naturais e assegurar que os materiais sejam reciclados de forma a proteger a saúde e o meio ambiente.

Tem de eliminar este aparelho e material de empacotamento de acordo com as leis e normas locais.

Como este aparelho contém componentes eletrónicos, o aparelho e respetivos acessórios têm de ser eliminados em separado do lixo doméstico comum quando o aparelho chegar ao fim do seu tempo de vida.

Contacte as autoridades locais para saber mais acerca da eliminação e reciclagem. O aparelho deverá ser entregue no seu ponto de recolha local para se proceder à reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitam o aparelho livre de encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente causado por inconsistências menores nestas instruções, as quais podem ocorrer como resultado da melhoria e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/01/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

TABLE OF CONTENTS

	WARNINGS.....	P. 79
	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	P. 82
	OVERVIEW.....	P. 84
	INSTALLATION.....	P. 86
	Positioning the cooker.....	P. 86
	Levelling the cooker.....	P. 87
	Fitting the anti-tilt chains and hooks.....	P. 87
	Electrical connection.....	P. 89
	OPERATION.....	P. 90
	Using the hob.....	P. 90
	Using the oven.....	P. 93
	CLEANING AND MAINTENANCE.....	P. 97
	SPECIFICATIONS.....	P. 99
	DISPOSAL.....	P. 102

WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- 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.
- Place the tray and wire rack at the same level on both sides, make sure they are in a horizontal and stable position.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance and bulb replacement, refer to the sections "Operation" and "CLEANING and Maintenance".
- Regarding the method of fixing and cables connection, refer to the section "ELECTRICAL CONNECTION".
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **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.

- 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not stare at the hob elements.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 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 aluminum foil for easier cleaning: The oven may overheat and the enamel coating of the

cavity may be damaged.

- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to the instructions for installation.



- Caution, possibility of tilting



- Anti-tip restraints

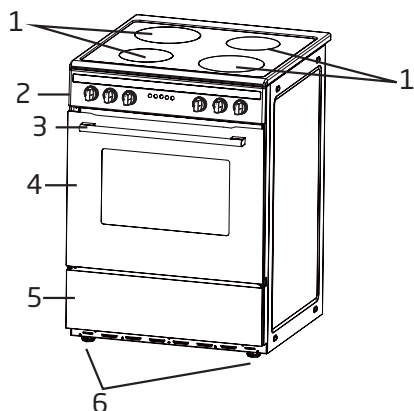
- The lamp inside the product is used for lighting of the product. This lamp is not suitable for household room illumination.
- Regarding the instructions for the method of the correct installation of the shelves, refer to the section "Using the oven".
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the 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.
- The centre of the internal bottom surface of a storage drawer can get hot.
- The appliance must not be placed on a base.
- Regarding the method of how to fix the appliance, refer to the section "FITTING THE ANTI-TILT CHAINS AND HOOKS".

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance should only be used for its intended purpose as described in the instruction manual. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- The appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. We will not be responsible for any damage that might be caused by failure to comply with these instructions.
- Do not wear loose or hanging garments when using the appliance. They could ignite if they touch a hot heating element and this may lead to the risk of burning yourself.
- Never touch the appliance when your hands or feet are wet.
- Do not operate the appliance barefooted.
- Do not store flammable materials on or near the appliance. This may cause a fire hazard.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians.
- It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.
- Always use oven gloves (not supplied) to remove and replace food in the appliance.
- Make sure the control knobs are always in off position when the appliance is not in use. Disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
- Do not cover the openings and slots used for ventilation and heat dispersion.
- Stand back when opening the cooker door to allow any build up of steam or heat to disperse.
- Place pans centrally over the cooking zone making sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other pans.
- Take care to avoid heat/steam burns when operating the controls.

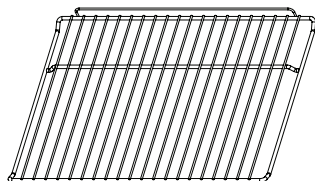
- Make sure the shelves are in the correct position before switching on the cooker.
- Keep the appliance clean as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Never use the appliance as a room heater.

OVERVIEW

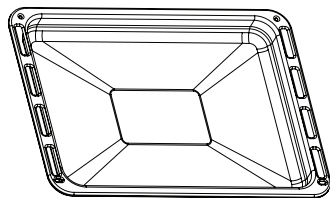


1. Induction cooking zones
2. Control panel
3. Oven door handle
4. Oven door
5. Storage drawer
6. Levelling feet

Oven accessories

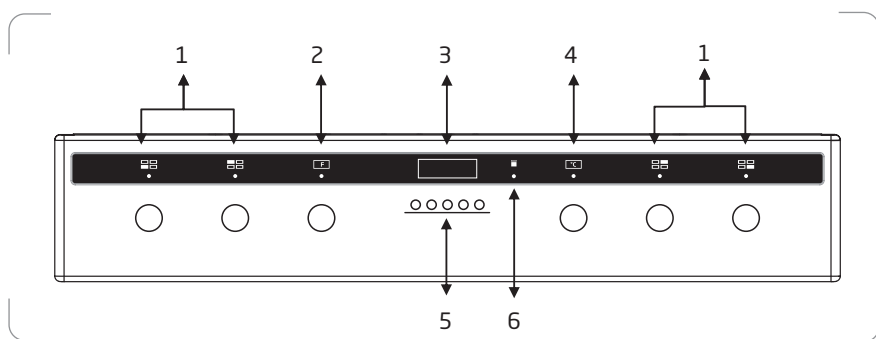


1 Rack :
for roasting and grilling food

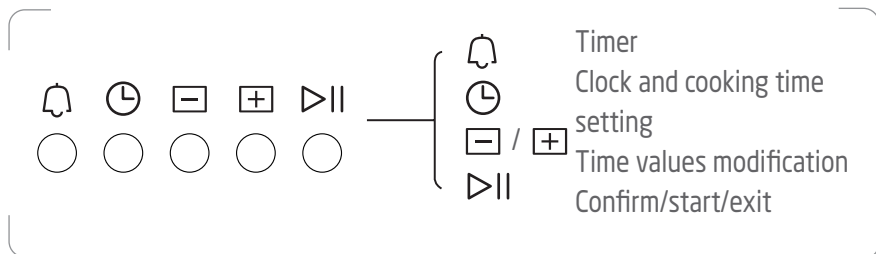


Tray:
for cooking large quantities of food
such as moist cakes, pastries, frozen
food etc. or for collecting fat/spillage
and meat juices

Control panel



1. Control knobs for induction cooking zones
2. Function selector
3. Display
4. Temperature control knob
5. Buttons



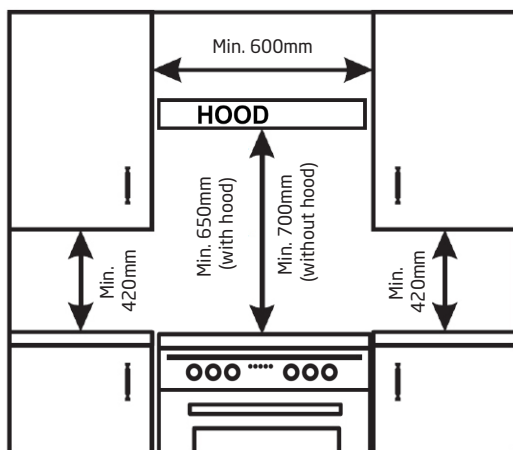
6. Oven operating light

INSTALLATION

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: Disconnect the cooker from the electricity when making any adjustment, maintenance operation, etc.

POSITIONING THE COOKER



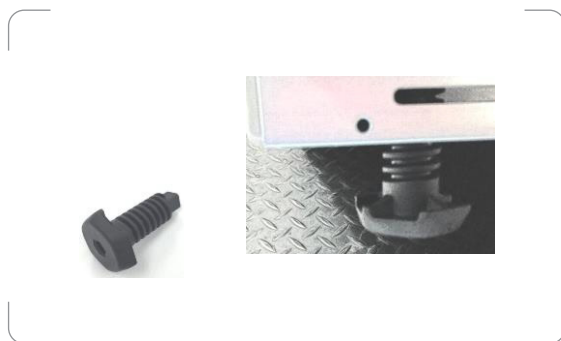
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 650mm from the hob.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420mm from the hob.
- Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 700mm away from the hob.
- Do not install the cooker near flammable materials (e.g. curtains).
- The cabinetry surrounding the cooker must be made of heat-resistant material and must be able to withstand temperatures of 50°C above room

temperature.

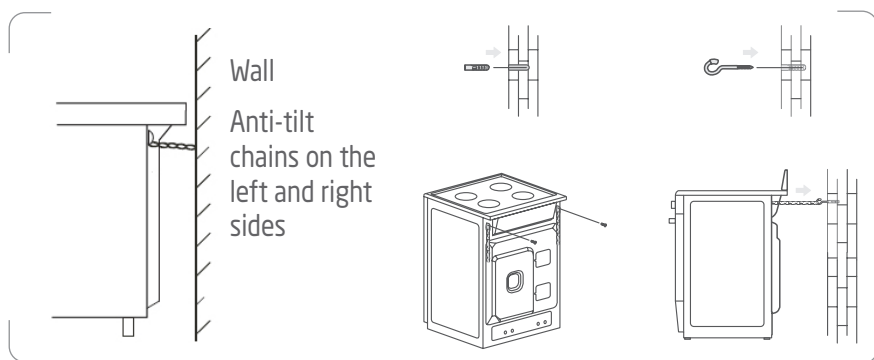
LEVELLING THE COOKER

Your cooker is supplied with 4 feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.



FITTING THE ANTI-TILT CHAINS AND HOOKS

To prevent the cooker from tipping forwards in the event of children standing on the oven door or users putting extreme weight on the door when in open position, two supplied chains **MUST BE** fixed to the back of the cooker which should at all times be secured to the threaded hooks which are securely fixed to the wall.



1. After you have located where the cooker is to be positioned, mark on the wall the place where the two threaded hooks have to be fitted.

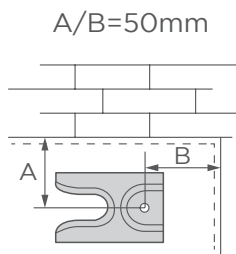
2. Drill two 8mm diameter holes in the wall and insert the supplied plastic plugs into the wall.

IMPORTANT! Before drilling the holes, check that you will not damage any pipes or electrical wires.

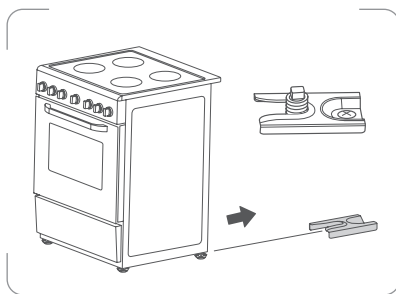
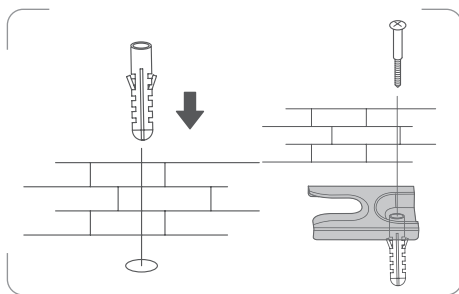
3. Secure the threaded hooks into the plastic plugs.
4. Move the cooker to the wall and secure the chains to the back of the cooker.

Fitting the Anti-tilt bracket on the Ground

1. Drill a hole into the cabinet bottom.
 - The distance between the hole and wall or cabinet side must be no less than 50mm.



2. Hammer the expansion plug into the hole, then fix the anti-tilt bracket to the cabinet bottom by tightening the screw.
3. Slide the cooker into place, ensuring that the left or right foot is securely slid into the anti-tilt bracket.

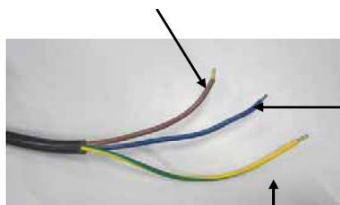


ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT! Electrical connections must only be performed by a qualified and authorised electrician.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The brown wire must be connected to the terminal marked L.



The blue wire must be connected to the terminal marked N.

The green and yellow wire must be connected to the terminal marked E or the earth symbol $\oplus$.



OPERATION

When you operate the cooker for the first time, an odour may be emitted, this will cease after a period of use. This odour is due to temporary finish on oven liners and elements and also any moisture absorbed by the insulation.

Ensure that the room is well ventilated (e.g. open a window or use an extractor fan) and that persons who may be sensitive to the odour avoid any fumes.

USING THE HOB

PAN REQUIREMENT

Compatible materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Non compatible materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Pan manufacturers specify if their products are compatible with induction appliances.

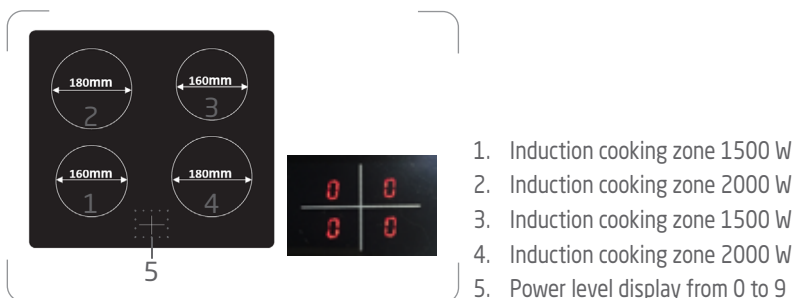
To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction cooking zone set at the maximum power level. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.



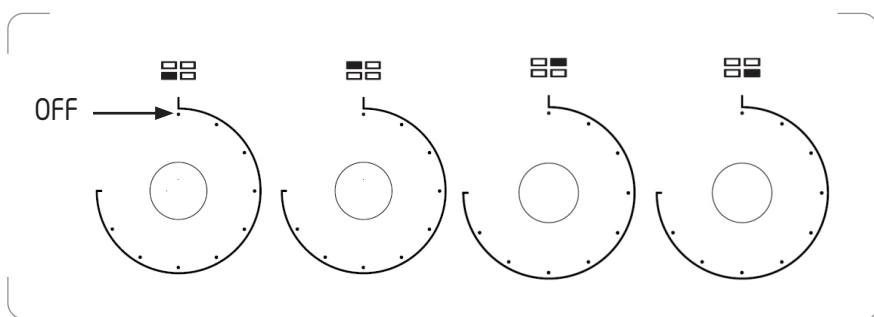
COOKING SURFACE LAYOUT



The cooking zone, up to a limit, automatically adapts to the diameter of the pan. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

CONTROL KNOBS

Each knob controls a specific induction cooking zone. When you are not using the appliance, always ensure that all controls are in the OFF position and the display will show the number 0.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Turn the control knob to the desired power level for the selected hotplate.
 - The display will show the number from 1-9 to indicate the corresponding power level.
 - You can turn the control to 9 for fast cooking. To cook more slowly or simmer, turn the control to a lower setting according to the pan and the amount of liquid.

2. When you finish cooking, turn the control knob back to the OFF position. The display will show the number 0.



The cooking zone(s) will remain hot for some time. DO NOT touch until they have completely cooled down.

DETECTION OF SMALL NON-MAGNETIC ITEMS

When a unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the cooking zone, the symbol  will flash and the cooking zone will automatically enter the standby state after about 1 minute.

AUTO SHUT DOWN

The feature occurs whenever you forget to switch off a cooking zone.

The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The cooking zones will shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

ERROR CODES

These error codes are for guidance only and all faults should be diagnosed and repaired by a qualified technician.

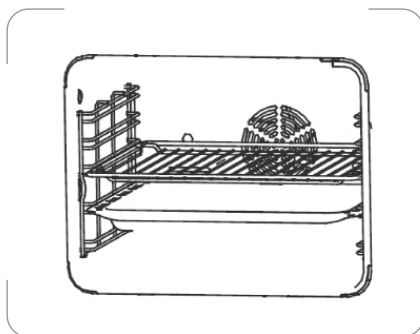
Display	Possible causes	Possible solution
F3 - F8	Temperature sensor failure	Contact the store where you have purchased the appliance.
F9 - FE	Temperature sensor of the IGBT failure	Contact the store where you have purchased the appliance.
E1 / E2	Abnormal supply voltage	Inspect whether power supply is normal and then turn the hob on.
E3 / E4	Abnormal temperature	Inspect the cookware.
E5 / E6	Bad induction hob heat radiation.	Restart after the induction hob cools down.

USING THE OVEN

Before operating the oven, use a slightly damp cloth to carefully wipe the inner cavity wall. Clean the racks and tray and in warm soapy water before using. Rinse thoroughly.

Slide the rack/tray between the guide bars of the shelf support rails in the oven, and push it to the end.

In case the rack and tray are inserted together, lay the rack over the tray.



SETTING THE CLOCK

To enable use of the oven you must first set the clock in 24 hour format. If the clock is not set, the oven will not operate.

1. After the power is turned on, the minute digits will flash on the display.
2. Repeatedly press $\ominus$ / $\oplus$ to set the minutes.
 - You can also press and hold $\ominus$ / $\oplus$ for fast setting, then release the button when the correct minutes are set.
3. Press $\odot$ to confirm.
 - The hour digits will flash on the display.
4. Repeatedly press $\ominus$ / $\oplus$ to set the hours.
 - You can also press and hold $\ominus$ / $\oplus$ for fast setting, then release the button when the correct hours are set.
5. Press $\triangleright \parallel$ to complete the setting.
 - The dot • between the hour and minute digits will flash.

Note

In standby mode, press and hold $\odot$ for about 3 seconds to enter the clock setting.

COOKING

1. Turn the function selector to select the desired function.

Oven function		Application
	Oven lamp	To illuminate the oven interior
	Defrost	To thaw frozen food
	Dual grill with fan	This function is suitable for cooking large quantities of food.
	Dual grill	
ECO	This function ensures energy savings during cooking.	
	Radiant grill	This function is suitable for cooking small quantities of food.
	Convention with fan	This function is suitable for cooking large pieces of meat.
	Conventional	This function is suitable for single traditional cooking.
	Bottom heat	This function is suitable for casseroles, curries and any slow cooking.

2. Turn the temperature control knob to select the desired temperature.
3. Press  to enter the cooking time setting.
 - The letter "A" will flash on the display.
4. Repeatedly press  /  to set the cooking time (the longest cooking time is 9 hours).
 - You can also press and hold  /  for fast setting, then release the button when the desired cooking time is displayed.
5. After the cooking time setting is completed, wait for 5 seconds or press  to start cooking.
 - The letter "A" will stop flashing.
 - The display will show the symbol .

Note

In the cooking state, press  to exit the cooking state.

Manual mode

1. In standby mode, turn the function selector to select the desired function.
2. Turn the temperature control knob to select the desired temperature.
3. Press **▷||** to start cooking.
 - The display will show the symbol . The default cooking time is 9 hours.

Note

In the cooking state, press **▷||** again to exit the cooking state.
Please pay attention to the cooking progress of food.

Setting the Timer

The countdown timer can be set up to 23 hours and 59 minutes.

1. Press .
 - The display will show **000** and the symbol  will flash.
2. Repeatedly press or press & hold  /  until the desired time is displayed.
3. After about 5 seconds the display will return to the clock time, indicating the setting is confirmed.
 - The symbol  will stop flashing.
 - After the setting is confirmed, you can press  to check the remaining time.
4. When the set time is reached, the buzzer will sound and the symbol  will flash.
 - The buzzer can be silenced by pressing ,  or **▷||**.

To cancel the setting, press  and then repeatedly press  /  until the display shows **000**. When the display returns to the clock time,  the symbol will disappear from the display.

Buzzer function

There are three options for buzzer sounds.

1. In standby mode, repeatedly press  to change the tone type.
2. Press and hold  for a long time, and the sound of the current type will keep ringing.
3. When the prompt sounds, you can press any button to cancel the buzzer, or stop the buzzer automatically after 7 minutes.

Storage drawer below the oven

Below the oven a storage drawer can be used to obtain cooking pans and cooker accessories.



Caution: Do not store inflammable materials inside this drawer.

CLEANING AND MAINTENANCE

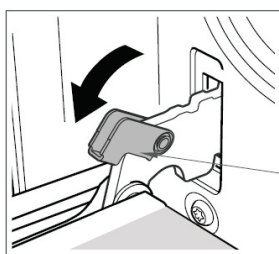
Switch off and disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool completely before cleaning.

Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Dry it thoroughly. Never use abrasive or chemical cleaning agents.

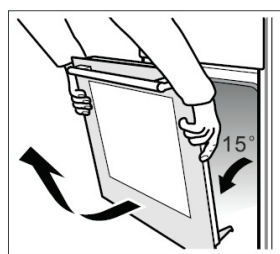
Remove rack and tray. Wash them in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly before use.

After each use, wipe the inside of the oven using a household detergent. Wipe clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly.

Removing the oven door for easy cleaning



Latch

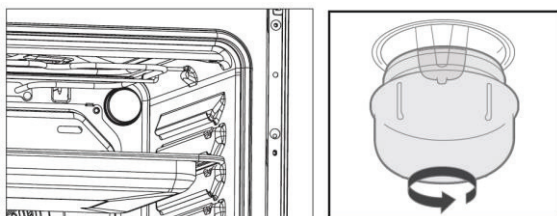


1. Open the door completely.
2. There are swivel latches on the left and right door hinges. Lift the latches as shown.
3. Close the door gently until it meets the open latches.
4. Support the door by holding both sides. Continue to close the door further then lift to disengage the hinge from the bottom.
5. Pull the door outwards you to remove the hinges from their slots.
6. To replace the door, repeat the above steps in reverse order, making sure the hinge slots engages over the edge of the door frame.

Replacing the oven light bulb

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

The bulb is located inside the oven on the back wall.

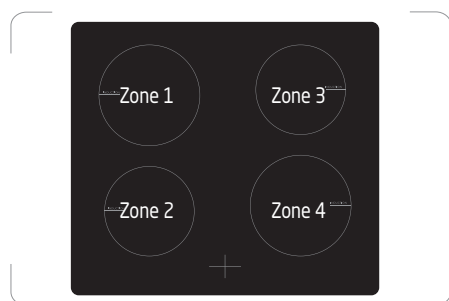


1. Rotate the lamp cover to remove.
2. Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) with the following specifications: 230V, G9 25W.
3. Twist the lamp cover back on.

SPECIFICATIONS

Below is the sheet of household hob according to EU regulation No. 66 / 2014. The testing method is in compliance with the requirements of EN 60350-2:2018+A1:2021.

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	P603IMCWH, P603IMCIBK		
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 16,0 Zone 3: 16,0 Zone 4: 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	- -	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 191,6 Zone 2: 198,4 Zone 3: 178,6 Zone 4: 168,0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	184,1	Wh/kg



Below is the sheet of domestic oven according to EU regulation No. 66 / 2014.

Information for domestic ovens			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	P603IMCWH, P603IMCIBK		
Type of oven	Electric oven		
Mass of the appliance	M	51,5	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	70	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	1,10 (at )	kWh/ cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0,79	kWh/ cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl _{cavity}	94,0 (at )	

Freestanding cooker specifications

Rating / Supply Voltage and frequency	220-240V~ 50-60Hz
Oven power	3000 W
Hob power	7000 W: Left rear and right front: 2000W Left front and right rear: 1500W
Oven lamp power	25 W
Top heating element (W)	950W
Grill heating element (W)	2000 W
Bottom heating element (W)	1100 W
Rotary motor (W)	33 W
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Enamel
Net Weight kg	51.5kg
Outside dimensions (W*D*H)	600*600*850
Energy Class (letter for the sticker) *	A
Usable volume (litres)	70 L
Size : (Small/Medium/Large)	Large
Made in	RPC

* Energy class: A+++.....D (A+++=economical D=less economical)

Power consumption in standby mode: 0,8W

The period after which the equipment reaches automatically standby mode: 20 minutes

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. 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 & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/01/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

Déclaration UE de Conformité N°862025010006

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

Description du produit –

CUISINIÈRE À INDUCTION AUTOPORTANTE

Product Description:

FREE-STANDING INDUCTION COOKER

Productbeschrijving:

VRIJSTAAND FORNUIS MET INDUCTIEKOOKPLAAT

Descripción del producto:

FOGÃO AUTOPORTANTE COM PLACA POR INDUÇÃO

Descrição do produto:



Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

P603IMCWH (SKU:7870639)

P603IMCIBK (SKU: 7870647)

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

- ☒ 2014/30/EU
- ☒ 2014/35/EU
- ☒ 2009/125/EC
- ☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
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 + A2:2021

LVD :

EN 60335-1:2012 +A11:2014+A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 +A15:2021+A16:2023
EN 60335-2-6:2015 + A1:2020 + A11:2020
EN 62233:2008

ErP :

(EU) 65/2014
(EU) 66/2014
(EC) No1275/2008
(EU) No 801/2013
(EU) 2017/254
(EU) 2016/2282
(EU) 2023/826
EN 60350-1:2016 +A1:2021
EN 50564:2011

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 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, janvier 6, 2025

DocuSigned by:

Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...



PROLine

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France