



TEC50IBK

**CUISINIÈRE À INDUCTION
VRIJSTAAND FORNUIS MET INDUCTIEKOOKPLAAT
FOGÃO AUTOPORTANTE COM PLACA POR
INDUÇÃO CUCINA A INDUZIONE INDIPENDENTE
ELECTRIC COOKER**



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



MANUAL DE INSTRUÇÕES



MANUALE DI ISTRUZIONI



OPERATING INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES	02
DESCRIPTION	08
INSTALLATION	11
BRANCHEMENT ELECTRIQUES	14
FONCTIONNEMENT	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
GUIDE DE DÉPANNAGE	21
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	22
MISE AU REBUT	24

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

- 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.
- 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.
- 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 et des précautions qui concerne l'entretien par l'utilisateur, référez-vous aux sections "FONCTIONNEMENT" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUES".
- **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.

- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- 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.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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

- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de fixer l'appareil, référez-vous à la section « INSTALLATION DES CROCHETS ET CHÂÎNES ANTI-BASCULEMENT ».
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installer correctement les étagères, référez-vous dans la section "Étapes de fonctionnement

du four”.

- **MISE EN GARDE:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou d'huile peut être dangereux 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.
- **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.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- 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.

Précautions

1. L'appareil doit être installé uniquement par une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte pouvant causer des dommages aux personnes, aux animaux et aux biens.
2. La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité électrique. Assurez-vous toujours de l'efficacité de la mise à la terre. En cas de doute, faites appel à un électricien qualifié pour vérifier l'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une installation non mise à la terre.
3. Vérifiez que la capacité électrique de l'installation et des prises est adaptée à la

puissance maximale de la table de cuisson, indiquée sur l'étiquette signalétique. En cas de doute, faites appel à un technicien qualifié.

4. Lors de la première utilisation de la cuisinière, une odeur peut se dégager, qui disparaîtra après un certain temps d'utilisation. Lors de la première utilisation de la cuisinière, assurez-vous que la pièce est bien ventilée, par exemple, ouvrez une fenêtre ou utilisez un ventilateur d'extraction et veillez à ce que les personnes qui peuvent être sensibles à l'odeur évitent toute émanation. Il est suggéré d'éloigner les animaux domestiques de la pièce jusqu'à ce que l'odeur ait disparu.
5. Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est éteint en désactivant les interrupteurs principaux et en mettant toutes les touches en position OFF (○).
6. Les ouvertures et les fentes utilisées pour la ventilation et la dispersion de la chaleur à l'arrière et sous le panneau de commande ne doivent jamais être obstruées.
7. L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de cet appareil. En cas de dommage ou de remplacement du câble, appelez toujours un centre de service après-vente agréé par le vendeur.
8. Cet appareil doit être utilisé pour l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et par conséquent dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un usage incorrect ou irresponsable.
9. Un certain nombre de règles fondamentales doivent être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques. Les règles suivantes sont particulièrement importantes : ne touchez pas l'appareil si vous avez les mains ou les pieds mouillés et n'utilisez pas l'appareil pieds nus. Ne laissez jamais le câble d'alimentation s'étirer, se tordre ou être endommagé si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, etc. N'utilisez pas la cuisinière si le câble d'alimentation est endommagé ; consultez un électricien qualifié. Ne laissez pas la cuisinière être utilisée sans surveillance par des enfants ou des personnes qui ne connaissent pas son fonctionnement.
10. Coupez toujours l'alimentation électrique de la cuisinière et laissez-la refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage, etc.
11. Pour éviter tout déversement accidentel, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont le fond est irrégulier ou déformé sur les brûleurs ou sur les plaques électriques.
12. Il convient d'être particulièrement prudent lors de l'utilisation de sauteuses,

friteuses etc. afin d'éviter les éclaboussures ou les déversements d'huile chaude. Elles ne doivent pas être utilisées sans surveillance car l'huile surchauffée peut déborder et s'enflammer.

13. Certaines parties de cet appareil, les surfaces de cuisson, conservent la chaleur pendant un certain temps après avoir été éteintes. Il convient donc de faire attention lorsque l'on touche ces zones avant qu'elles ne soient complètement refroidies.
14. N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l'alcool ou de l'essence, etc. à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
15. Lorsque vous utilisez de petits appareils électriques à proximité de la table de cuisson, éloignez le câble d'alimentation des parties chaudes.
16. Lorsque l'appareil est en marche, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds. Veillez à ne pas les toucher et gardez les enfants éloignés.
17. Si vous utilisez le câble d'alimentation monophasé, la section minimale est de 6 mm². Pour le triphasé, la section minimale est de 2,5 mm². Catégorie de câble d'alimentation : H07RN-F ou H05RR-F.

Éteignez toujours

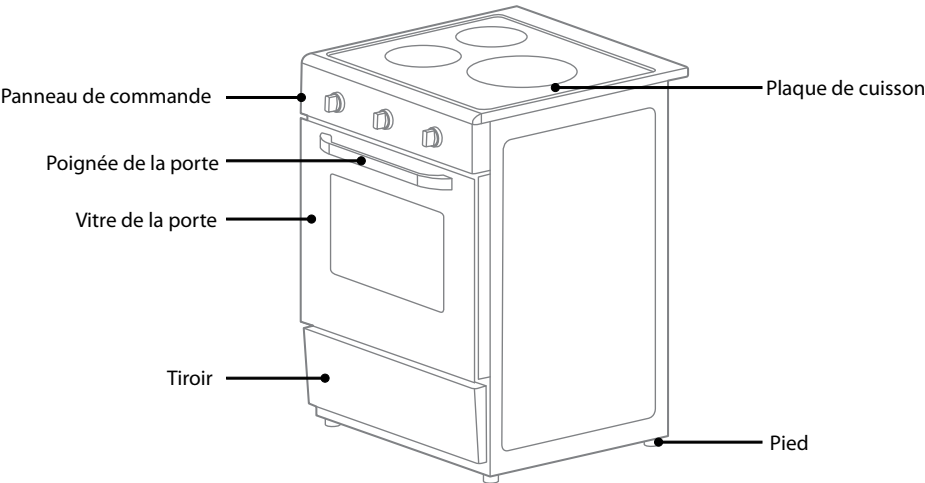
- 01 les commandes lorsque vous avez terminé la cuisson et lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- 02 Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à la vapeur ou à la chaleur de se dissiper.
- 03 Utilisez des gants de cuisine secs de bonne qualité lorsque vous retirez des aliments de la grille du four.
- 04 Placez les casseroles au centre de la plaque de cuisson et assurez-vous que les poignées sont éloignées du bord de la plaque et ne peuvent pas être chauffées par d'autres plaques ou casseroles chaudes.
- 05 Faites attention à ne pas vous brûler avec la chaleur ou la vapeur lorsque vous utilisez les commandes.
- 06 Coupez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil et laissez-le refroidir.
- 07 Assurez-vous que les grilles sont correctement positionnées avant de mettre le four en marche.
- 08 Gardez l'appareil propre, car l'accumulation de graisse ou de gras provenant de la cuisson peut provoquer un incendie.

- 09 Respectez les principes de base de la manipulation et de l'hygiène des aliments pour éviter la prolifération bactérienne.
- 10 Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.
- 11 Confiez l'entretien à un technicien qualifié.
- 12 Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car celui-ci devient très chaud pendant son utilisation.

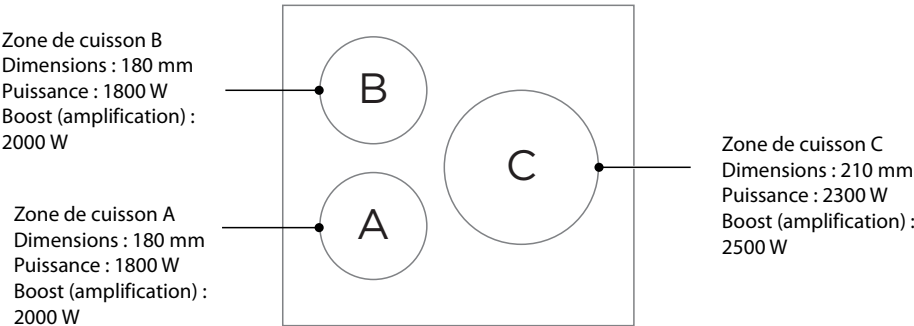
Ne tapissez jamais

- 01 l'intérieur du four de papier d'aluminium car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
- 02 Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité d'un appareil de cuisson, car toutes les surfaces seront chaudes pendant et après son utilisation.
- 03 Ne laissez pas les enfants ou les personnes qui ne sont pas familières avec l'appareil l'utiliser sans surveillance.
- 04 Ne laissez jamais personne s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- 05 Ne rangez jamais d'objets au-dessus de l'appareil que des enfants pourraient essayer d'atteindre.
- 06 Ne laissez jamais d'objet sur la surface de cuisson sans surveillance et lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- 07 Ne retirez jamais les grilles du four lorsqu'il est chaud.
- 08 Ne faites jamais chauffer des récipients alimentaires fermés, car la pression peut augmenter et faire éclater le récipient.
- 09 Ne stockez jamais de produits chimiques / denrées alimentaires, de récipients sous pression dans ou sur l'appareil ou dans des armoires situées juste au-dessus ou à côté de l'appareil.
- 10 Ne placez jamais d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la table de cuisson.
- 11 Ne remplissez jamais une poêle à frire à plus d'un tiers de son volume d'huile et n'utilisez pas de couvercle.
- 12 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.
- 13 Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

DESCRIPTION



Plaque de cuisson



Zone de cuisson	Diamètre minimal de l'ustensile de cuisson
A 18 cm	140 cm
B 18 cm	140cm
C 21 cm	160cm

- La surface en vitrocéramique résiste à la chaleur et n'est pas affectée par les grandes différences de température.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de stockage ou comme planche à découper.
- Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond usiné. Les bords tranchants créent des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de récipients et de casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface en vitrocéramique.



Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat. Ils assurent un transfert de chaleur plus facile.



Les éclaboussures peuvent endommager la surface vitrocéramique et provoquer un incendie.

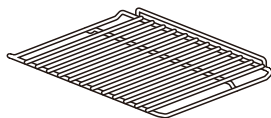


N'utilisez pas de récipients à fond concave ou convexe.



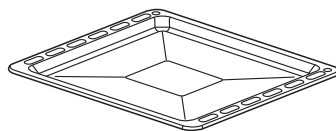
Si le diamètre de la casserole est trop petit ou si le couvercle ne s'adapte pas, l'énergie est gaspillée.

Accessoires



Grille de cuisson

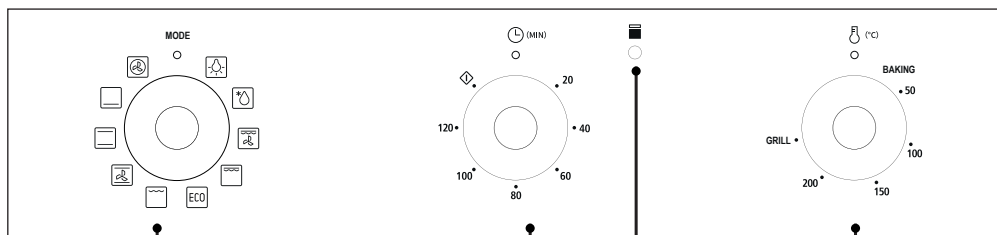
Pour faire griller des aliments ou pour placer des ustensiles de cuisson résistants à la chaleur



Plateau de cuisson

Pour cuire des aliments ou récupérer des restes d'aliments

Panneau de commande du four



Touche de mode

Touche du minuteur

Touche de température

Le voyant est allumé, indiquant que le four est en état de marche.

Mode	Présentation du mode
 Lampe	Le processus de cuisson peut être observé sous des conditions d'éclairage. Sauf la fonction ECO
 Décongélation	La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur).
 Gril double avec ventilateur	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec un ventilateur.
 Gril double	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent.
 Gril simple	L'élément intérieur du gril s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller un petit nombre d'aliments.
 Traditionnel + ventilateur	La combinaison du ventilateur et des éléments chauffants supérieur et inférieur permet une pénétration et une coloration plus uniformes de la chaleur, principalement pour la cuisson de la viande.
 Traditionnel	Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour assurer une cuisson par convection.
 Chauffage par le bas	Le chauffage est assuré par l'élément chauffant situés en bas du four. Principalement utilisé pour garder au chaud et colorer les aliments.
 Convection	En mode convection, le ventilateur se met en marche automatiquement pour fournir une chaleur uniforme pour la cuisson en une ou plusieurs couches. Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson d'aliments qui nécessitent une coloration uniforme.
 ECO	Pour une cuisson économe en énergie Pour cuire des aliments petits et fins.

INSTALLATION

Installation des pieds

1. L'installation doit être effectuée par au moins deux personnes portant des gants résistants aux rayures.



2. Installez les 4 pieds au bas du four.

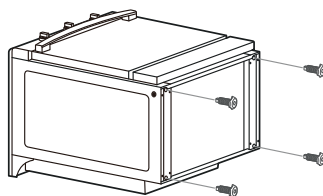
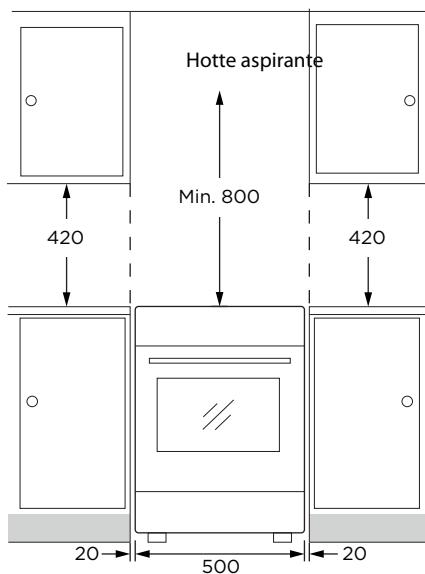
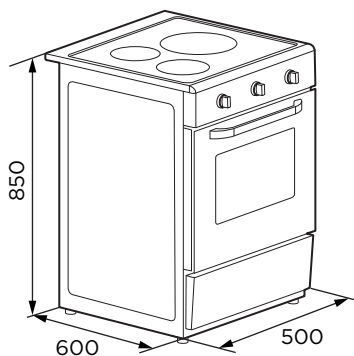


Schéma d'installation

Veuillez personnaliser l'armoire selon le schéma de l'armoire.

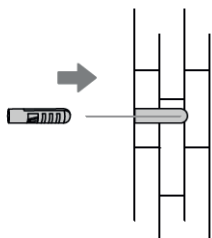
Les dimensions de l'armoire sont en mm. L'épaisseur du panneau de l'armoire est de 20 mm.



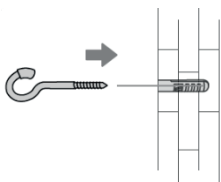
INSTALLATION DES CROCHETS ET CHÂÎNES ANTI-BASCULEMENT

Installation des chaînes anti-basculement

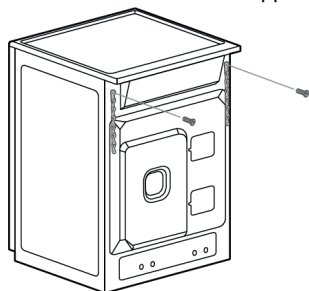
1. Percez un trou à l'endroit adéquat sur le mur derrière l'appareil et enfoncez la cheville dans le trou.



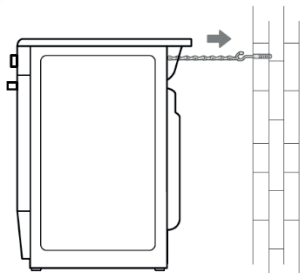
2. Vissez la vis de type crochet dans la cheville.



3. Fixez la chaîne à l'arrière de l'appareil.



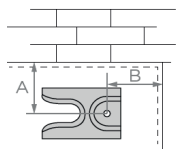
4. Accrochez l'autre extrémité de la chaîne à la vis à crochet.



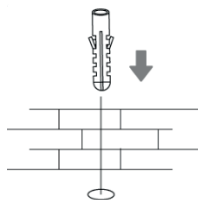
Installation des crochets anti-basculement

1. Déterminez l'emplacement du trou de la cheville.

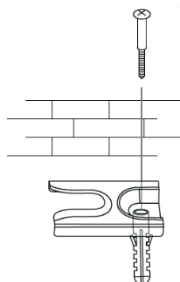
A/B=50mm



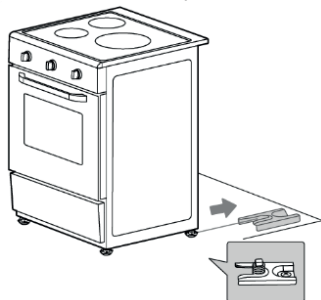
2. Faites un trou approprié dans le sol et insérez la cheville.



3. Alignez les supports avec les trous de cheville et fixez-les avec des vis.



4. Enclenchez les deux pieds de la cuisinière à l'arrière de l'appareil dans les supports.

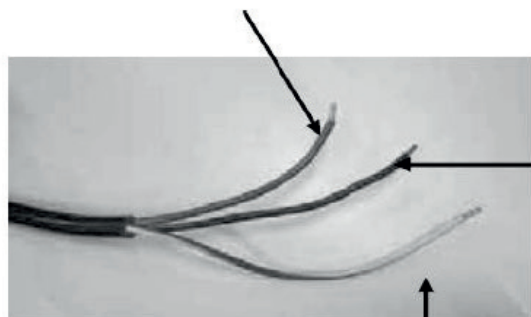


BRANCHEMENT ELECTRIQUES

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

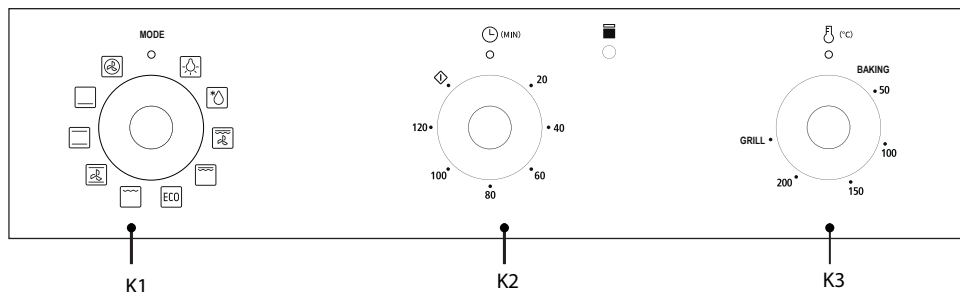
Première utilisation

- Pour éviter tout risque d'incendie, retirez toutes les protections de transport et assurez-vous qu'il ne reste aucun élément d'emballage (par exemple, mousse, carton, etc.) dans la cavité du four.
- Nettoyez la cavité du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
- Ouvrez les fenêtres de la cuisine et les hottes pour maintenir une bonne ventilation.
- Ne laissez pas les enfants ni les animaux domestiques entrer dans la cuisine et fermez les portes des pièces adjacentes.
- Après avoir branché l'appareil, activez le mode du four, la durée et la température indiqués dans le tableau ci-dessous pour éliminer les odeurs dans la cavité.
- Après la première utilisation, veuillez ouvrir légèrement la porte du four et attendre qu'il refroidisse.

Mode four	Température	Durée
 Traditionnel	GRIL	0,5 ~ 1 heure

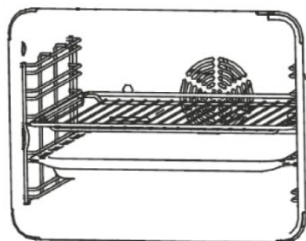
Étapes de fonctionnement du four

1. Tournez la manette K1 pour sélectionner le mode four.
2. Tournez la manette K2 pour régler la durée.
3. Tournez la manette K3 pour régler la température.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez toutes les touches en position « OFF »

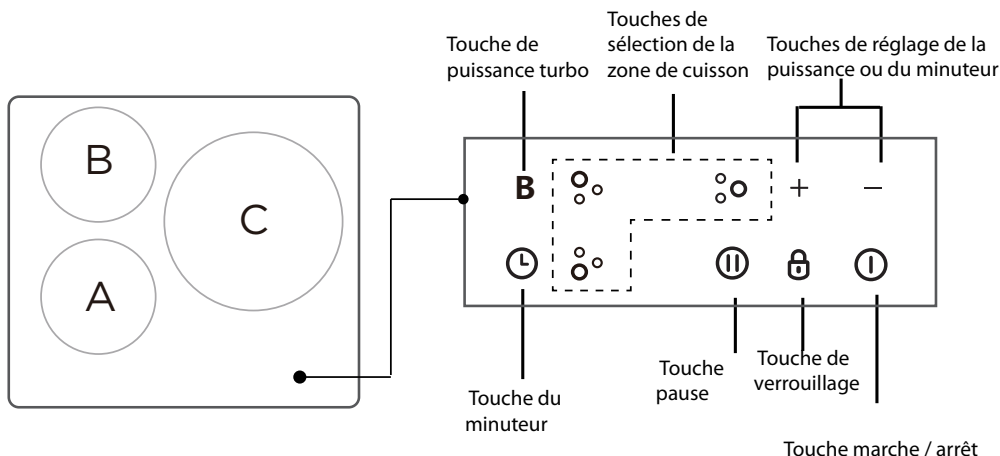


Placez le plateau / une grille entre les barres de guidage des rails de support dans le four et enfoncez-le (la) au maximum.

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



Étapes de fonctionnement de la table de cuisson



- Appuyez sur  et maintenez-la enfoncée pendant environ 1 seconde.
 - Un signal sonore retentit et tous les voyants indiquent « — » ou « — — ».
 - Si aucune touche n'est pressée dans un délai d'une minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur la touche de commande de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le chiffre « 5 » situé à côté de la touche clignote.
- Pendant que le chiffre « 5 » clignote, réglez le niveau de puissance en appuyant plusieurs fois sur  ou .



Si l'affichage  clignote, vous pouvez rencontrer l'une des situations suivantes :

- La casserole n'est pas placée sur la zone de cuisson sélectionnée.
- L'ustensile de cuisson utilisé n'est pas adapté à la cuisson par induction.

Matériaux compatibles : acier, acier émaillé, fonte, acier inoxydable ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

Matériaux non compatibles : aluminium et acier inoxydable sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

- L'ustensile de cuisson est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

Guide des niveaux de puissance

Les réglages de niveau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité d'aliments que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau de puissance	Convient pour
1 ~ 2	• Réchauffer de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat et du beurre • Mijoter doucement • Réchauffer lentement
3 ~ 4	• Réchauffer • Mijoter rapidement • Cuire du riz
5 ~ 6	• Crêpes
7 ~ 8	• Sauter • Cuire des pâtes
9	• Sauté • Saisir • Porter une soupe à ébullition • Bouillir de l'eau

Pour éteindre une zone de cuisson

- Appuyez sur la touche de commande pour sélectionner la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
 - Le niveau de puissance clignote sur l'écran.
- Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le chiffre « 0 » clignote sur l'écran.
 Ou appuyez sur  et  en même temps. Le chiffre « 0 » clignote sur l'écran.
 La zone de cuisson s'éteint lorsque le chiffre « 0 » clignote pendant un moment.

Pour éteindre toutes les zones de cuisson, appuyez sur .

H La lettre « H » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson qui est chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles sur la zone de cuisson qui est encore chaude.

Utilisation de la fonction Boost (amplification)

La fonction Boost ne peut pas être activée en même temps dans les zones de cuisson A et B, et une seule d'entre elles peut être utilisée lors de l'activation de cette fonction.

- Appuyez sur la touche de commande pour sélectionner la zone de cuisson.
 - Le niveau de puissance clignote sur l'écran.
- Lorsque le niveau de puissance clignote, appuyez sur **B**.
- La lettre « P » clignote pendant un moment, puis s'arrête de clignoter.
 - La zone de cuisson atteindra la puissance maximale.
- La fonction Boost ne fonctionne que pendant environ 5 minutes, puis la zone de cuisson revient au réglage de chauffage initial.

Pour annuler cette fonction

1. Appuyez sur la touche de commande de la zone de cuisson et le niveau de puissance clignote sur l'écran.
2. Lorsque le niveau de puissance clignote, appuyez sur **B**.
Ou vous pouvez appuyer sur **+** et **-** en même temps. « 0 » clignote sur l'écran pendant un moment.
La zone de cuisson reviendra au réglage de puissance initial.

Utilisation de la fonction Pause

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la cuisson puis de la reprendre.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez mettre en pause
 - Le niveau de puissance au-dessus de la touche clignotera.
3. Appuyez sur **II**, l'indicateur de la zone de cuisson affichera « II ».
 - Le fonctionnement de toutes les zones de cuisson sera désactivé, à l'exception des touches pause, marche/arrêt et verrouillage.
4. Pour annuler le mode de pause, appuyez sur **II**, puis la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance que vous avez réglé auparavant.

Utilisation du minuteur

Vous pouvez régler le minuteur pour éteindre automatiquement une zone de cuisson lorsque le temps réglé est écoulé.

1. Appuyez sur une touche de sélection de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **L**.
 - « 10 » clignotera sur l'affichage du minuteur.
 - Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera, indiquant que le minuteur est prêt à être réglé pour cette zone de cuisson.
3. Pendant que « 10 » clignote, appuyez plusieurs fois sur **+** ou **-** pour régler le temps.
 - Appuyez une fois sur **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer la durée d'une minute.
 - La durée maximale est de 99 minutes.
 - Appuyez sur **+** ou **-** et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes. Relâchez la touche lorsque la durée souhaitée s'affiche.
4. Appuyez sur **L** pour confirmer. Le minuteur est maintenant réglé et le compte à rebours commence.
 - L'affichage du minuteur indiquera le temps restant et le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance clignotera.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un bip sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
 - « H » clignote sur l'affichage de la zone de cuisson si la surface est chaude.

Pour modifier le réglage du minuteur, suivez les étapes 1 à 4 ci-dessus.

Pour annuler le réglage du minuteur, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus, puis appuyez sur **+** et **-** en même temps et l'affichage du minuteur indiquera « — — ».

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, des enfants activant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ON/OFF .

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant environ 2 secondes. « Lo » clignote sur l'affichage de la minuterie, indiquant que les commandes sont verrouillées.

REMARQUE : Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson en cas d'urgence, mais les commandes resteront verrouillées lorsque vous la remettrez en marche. Déverrouillez d'abord les commandes avant d'utiliser la table de cuisson.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est sous tension.

2. Appuyez sur la touche  et maintenez-le enfoncé pendant environ 2 secondes. « Lo » disparaîtra.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser la table de cuisson.

Arrêt automatique

Cette fonction se déclenche lorsque 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

Consignes de sécurité pour la friture

1. Utilisez une casserole profonde, suffisamment grande pour couvrir complètement la zone de chauffage appropriée.
2. Ne remplissez jamais la poêle d'huile à plus d'un tiers.
3. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse sans surveillance pendant la période de chauffage ou de cuisson.
4. N'essayez jamais de faire frire trop d'aliments à la fois, en particulier des aliments surgelés. Cela ne fait que trop baisser la température de l'huile ou de la graisse, ce qui donne des aliments gras.
5. Séchez toujours soigneusement les aliments avant de les faire frire et plongez-les lentement dans l'huile ou la graisse chaude. Les aliments surgelés, en particulier, mousseront et éclabousseront si vous les ajoutez trop rapidement.
6. Ne faites jamais chauffer de la graisse ou frire avec un couvercle sur la poêle.
7. Gardez l'extérieur de la poêle propre et sans traces d'huile ou de graisse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou à un entretien.

Pour assurer la longévité du four, il doit être nettoyé soigneusement et fréquemment. Les étapes de nettoyage sont les suivantes :

1. Après la cuisson, attendez que le four refroidisse complètement avant de le nettoyer.
2. Retirez les accessoires du four, rincez-les à l'eau tiède et séchez-les.
3. Nettoyez les résidus alimentaires de la cavité du four.
4. Essuyez le four avec un chiffon doux imbibé de détergent, puis avec un chiffon doux et sec.

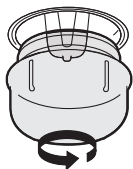
REMARQUE

N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchants, de brosse dure ni de produits de nettoyage corrosifs, afin de ne pas endommager le four et ses accessoires.

N'utilisez pas d'agent de récurage rugueux ou de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

Remplacement de la lampe

1. Éteignez et débranchez l'alimentation électrique du four. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (attention, il peut être rigide), et remplacez l'ampoule par une neuve du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule, qui doit résister à 300 °C. Pour obtenir des ampoules de rechange, contactez votre centre de service local.
4. Remettez le couvercle en place.
5. En cas de doute, demandez l'aide d'un électricien qualifié.



REMARQUE

Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi avant de retirer la lampe.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Avant de contacter le service après-vente agréé en cas de problème lors de l'utilisation de votre cuisinière, vérifiez les problèmes ci-dessous.

Problème / Code d'erreur	Cause possible	Solution possible
Impossible de démarrer l'appareil	L'alimentation n'est pas activée.	Branchez l'alimentation électrique.
	L'interrupteur principal n'est pas allumé.	Allumez l'interrupteur d'alimentation.
	La porte du four n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
La lampe ne s'allume pas.	Elle est cassée.	Contactez le service après-vente.
Les aliments ne sont pas cuits.	La température est trop basse.	Utilisez une température plus élevée.
	Les portions d'aliments sont trop grandes.	Faites cuire les aliments en plus petites quantités ou prolongez la durée de cuisson.
Les aliments sont brûlés ou cuits de façon inégale	La température est trop élevée ou la durée de cuisson est trop longue.	Ajustez la température ou la durée de cuisson
	Les aliments sont placés trop près du tube chauffant.	Ajustez la disposition des accessoires.
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - circuit ouvert	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque de céramique - court-circuit.	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	
C1	Température élevée du capteur de la plaque en céramique.	- Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. - Appuyez sur I pour redémarrer la cuisinière.
E3	Défaillance du capteur de température de l'IGBT (transistor bipolaire à grille isolée) - circuit ouvert	Remplacez la carte d'alimentation.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert	
C2	Température élevée de l'IGBT	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale.
		Appuyez sur I pour redémarrer la cuisinière. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement.

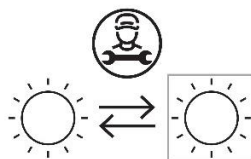
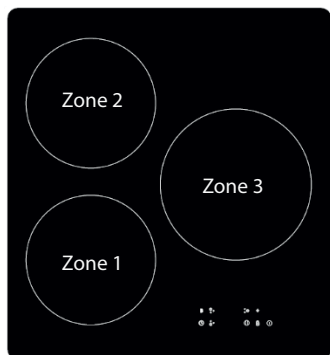
		Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	• Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. • Mettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication.	• Réinsérez la connexion entre le panneau d'affichage et la carte d'alimentation. • Remplacez la carte d'alimentation ou le panneau d'affichage.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les informations suivantes concernant les plaques de cuisson domestiques électriques sont selon le règlement (UE) N° 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	TEC50IBK		
Type de plaque	Plaque de cuisson électrique		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
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 proches	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 18,0 Zone 3: 21,0	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 W	- -	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Zone 1: 183,3 Zone 2: 184,7 Zone 3: 194,7	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	187,5	Wh/kg

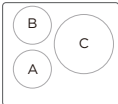


Source lumineuse remplaçable
par un professionnel.
Ce produit contient une source
lumineuse de classe d'efficacité
énergétique G.

Les informations suivantes concernant les fours domestiques sont selon le règlement (UE) N° 66/2014.

Informations concernant les fours domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	TEC50IBK		
Type de four	Four électrique		
Masse de l'appareil	M	45,0	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité		
Volume par cavité	V	51	l
Consommation d'énergie (électricité) requis 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}	0,98	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}	0,71	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl _{cavité}	93,4	

Spécifications de la cuisinière

Tension et fréquence d'alimentation/ nominales	220-240V~ 50Hz
Puissance du four	2600W
Puissance de la plaque de cuisson 	5900W : A: 1800W / Booster – 2000W B: 1800W / Booster – 2000W C: 2300W / Booster – 2500W
Puissance de la lampe du four	25W
Élément chauffant supérieur (W)	950W

Élément chauffant gril (W)	1625W
Élément chauffant inférieur (W)	1125W
Moteur rotatif (W)	-
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Catalyse
Poids net kg	45kg
Dimensions externes (L x P x H)	600*500*850 mm
Classe Énergétique (lettre sur l'étiquette) *	A
Volume utile (litres)	51 L
Dimensions : (Petite / Moyenne / Grande)	Grande
Fabriqué en	RPC

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

La consommation d'électricité en mode arrêt : 0,5 W

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode arrêt : 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.



**FR**

**Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent**

**REPRISE
À LA LIVRAISON**



OU

**À DÉPOSER
EN MAGASIN**



OU

**À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE**



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

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 30/04/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	02
OVERZICHT	08
INSTALLATIE	11
ELEKTRISCHE AANSLUITING	14
WERKING	14
REINIGING EN ONDERHOUD	19
PROBLEEMOPLOSSING	20
TECHNISCHE GEGEVENS	21
VERWIJDERING	23

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Waarschuwingen

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of andere toepassingen, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een soortgelijk gekwalificeerde persoon om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- 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, raadpleeg de secties 'WERKING' en 'REINIGING EN ONDERHOUD'.
- Voor de bevestigingsmethode en het aansluiten van de kabels, raadpleeg de sectie 'ELEKTRISCHE AANSLUITING'.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- 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.

- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- 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 de 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.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.
- De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden.
- **WAARSCHUWING:** Installeer deze stabilisatiemiddelen om het risico op kantelen van het apparaat te vermijden. Raadpleeg de installatie-instructies.



- Opgelet, risico op kantelen.



- Kantelbeveiligingen
- Raadpleeg voor de methode om het apparaat te bevestigen de sectie 'DE ANTI-KANTELKETTINGEN EN -HAKEN BEVESTIGEN'.
- Raadpleeg voor de instructies over de juiste installatie van de ovenrekken de sectie 'Bedieningsstappen voor oven'.
- **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.

- **VOORZICHTIG:** Houd toezicht op het kookproces. Houd continu toezicht op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.
- **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. Het gebruik van ongepaste beschermers kunnen ongevallen veroorzaken.
- **VOORZICHTIG:** Dit apparaat is alleen bestemd voor het koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het verwarmen van de kamer.
- 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 binnenruimte kan worden beschadigd.

Voorzorgsmaatregelen

1. Het apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegd persoon, in overeenstemming met de meegeleverde instructies. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor onjuiste installatie die schade kan toebrengen aan personen, dieren of eigendommen.
2. De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het fornuis correct en doeltreffend is geaard, conform de geldende regelgeving inzake elektrische veiligheid. Zorg er altijd voor dat de aarding doeltreffend is. In geval van twijfel, raadpleeg een gekwalificeerde elektricien om het systeem te controleren. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die voortvloeit uit een systeem dat niet is geaard.
3. Controleer of de elektrische capaciteit van het systeem en de stopcontacten het maximaal vermogen van de kookplaat kunnen ondersteunen, zoals aangegeven op het typeplaatje. Raadpleeg bij twijfel een bevoegde technicus.

4. Wanneer het fornuis voor het eerst wordt gebruikt, kan er een bepaalde geur vrijkomen; dit verdwijnt na enige tijd gebruik. Zorg er bij het eerste gebruik voor dat de ruimte goed geventileerd is, bijv. door een raam te openen of een afzuigkap te gebruiken, en dat personen die gevoelig kunnen zijn voor de geur, worden geweerd. Het wordt aangeraden om huisdieren uit de ruimte te verwijderen totdat de geur is verdwenen.
5. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld vóór het uitvoeren van onderhoud, door de hoofdschakelaars uit te schakelen en alle knoppen naar de UIT-stand (○) te draaien.
6. De openingen en sleuven aan de achterkant en onder het bedieningspaneel, die bedoeld zijn voor ventilatie en warmteafvoer, mogen nooit worden afgedekt.
7. De gebruiker mag de stroomkabel van dit apparaat niet vervangen. Neem bij beschadiging of vervanging van de kabel altijd contact op met een erkend servicecentrum die door de verkoper is goedgekeurd.
8. Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het doel waarvoor het uitdrukkelijk is ontworpen. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk en daardoor gevaarlijk. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van verkeerd en onverantwoord gebruik.
9. Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten een aantal fundamentele regels worden gevolgd. De volgende punten zijn van bijzonder belang: raak het apparaat niet aan met natte handen of voeten, en gebruik het apparaat niet op blote voeten. Zorg ervoor dat de stroomkabel nooit wordt uitgerekt, getrokken of beschadigd als het fornuis wordt verplaatst voor reiniging, etc. Gebruik het fornuis niet als de stroomkabel beschadigd is; raadpleeg in dat geval een gekwalificeerde elektricien. Laat kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met het apparaat het fornuis nooit zonder toezicht gebruiken.
10. Schakel altijd de stroomtoevoer naar het fornuis uit en laat het afkoelen voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.
11. Gebruik geen kookgerei met een oneffen of vervormde bodem op de branders of de elektrische kookplaten, om morsen te voorkomen.
12. Wees extra voorzichtig bij het gebruik van frituurpannen, etc. om het spatten of morsen van hete olie te vermijden. Laat ze nooit zonder toezicht achter, oververhitte olie kan overkoken en zelfs vlam vatten.

13. Onderdelen van dit apparaat, zoals de kookzones, blijven nog geruime tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld. Wees daarom voorzichtig bij het aanraken van deze zones voordat ze volledig zijn afgekoeld.
14. Gebruik nooit brandbare vloeistoffen, zoals alcohol of benzine, in de buurt van het apparaat wanneer in gebruik.
15. Wanneer u kleine elektrische apparaten in de buurt van de kookplaat gebruikt, zorg er dan voor dat het snoer uit de buurt van hete onderdelen blijft.
16. Tijdens het gebruik worden de verwarmingselementen en sommige delen van de ovendeur zeer heet. Raak deze niet aan en houd kinderen op veilige afstand.
17. Als u de stroomkabel gebruikt voor een enkelfasige aansluiting, is de minimale kabeldikte 6 mm². Voor drie fasen is de minimale kabeldikte 2,5 mm². Categorie van stroomkabel: H07RN-F of H05RR-F.

Altijd

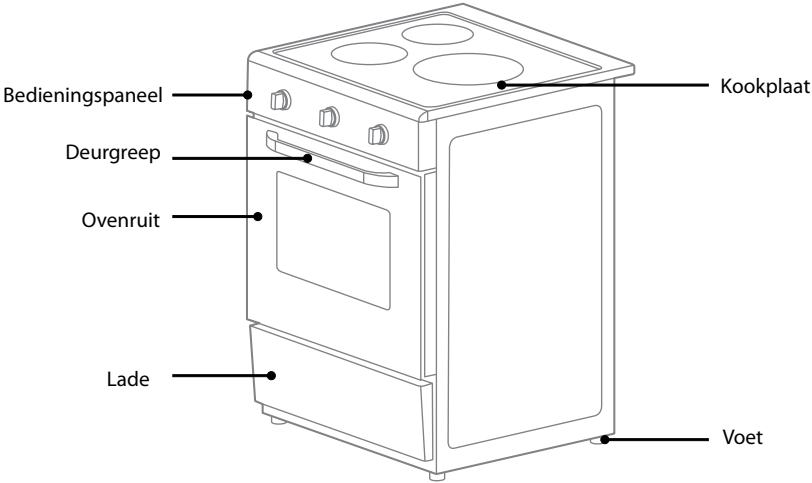
- 01 Zet de bedieningsknoppen UIT nadat u klaar bent met koken en wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- 02 Ga achteruit bij het openen van de ovendeur, zodat opgebouwde stoom of warmte veilig kan ontsnappen.
- 03 Gebruik droge ovenwanten van goede kwaliteit bij het verwijderen van items uit de oven.
- 04 Plaats de pannen in het midden van de kookzone en zorg ervoor dat de handgrepen van de rand van de kookplaat afstaan en niet kunnen worden verwarmd door andere kookzones of pannen.
- 05 Zorg dat u zich niet verbrandt door de afgegeven warmte/stoom wanneer u de bedieningsknoppen aanraakt.
- 06 Schakel de stroomtoevoer uit voordat u het apparaat schoonmaakt en laat het eerst afkoelen.
- 07 Zorg ervoor dat de ovenrekken in de juiste positie staan voordat u de oven inschakelt.
- 08 Houd het apparaat schoon; ophoping van vet of olie door het koken kan brand veroorzaken.
- 09 Volg de basisprincipes van voedselhygiëne om bacteriegroei te voorkomen.
- 10 Houd de ventilatieopeningen vrij van obstakels.
- 11 Laat onderhoud uitvoeren door een gekwalificeerde servicemonteur.
- 12 Wees voorzichtig en vermijd contact met de verwarmingselementen in de oven,

aangezien de oven tijdens gebruik zeer heet wordt.

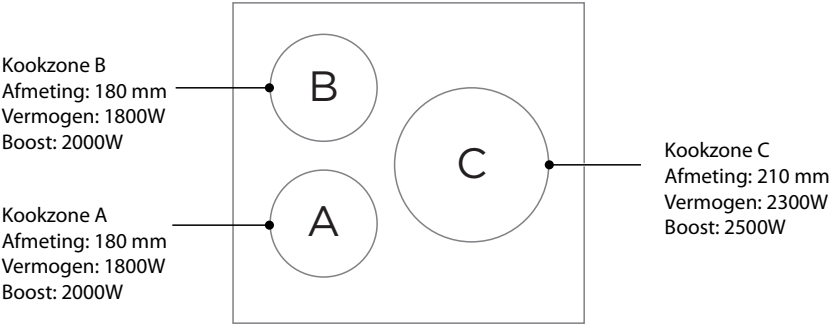
Nooit

- 01 Bekleed de binnenkant van de oven nooit met aluminiumfolie; dit kan oververhitting van het apparaat veroorzaken.
- 02 Laat kinderen nooit zonder toezicht achter in een ruimte waar een kooktoestel is geïnstalleerd, aangezien alle oppervlakken heet kunnen zijn tijdens en na gebruik.
- 03 Sta niet toe dat kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met het apparaat het zonder toezicht gebruiken.
- 04 Zorg dat er niemand op een onderdeel van het apparaat zit of staat.
- 05 Bewaar nooit voorwerpen boven het apparaat die kinderen zouden kunnen proberen te pakken.
- 06 Laat nooit iets zonder toezicht achter op het kookoppervlak wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- 07 Verwijder nooit ovenrekken terwijl de oven nog heet is.
- 08 Verhit nooit gesloten voedselverpakkingen; de druk kan oplopen en het verpakkingsmateriaal kan barsten.
- 09 Bewaar nooit chemicaliën, etenswaren of drukhouders in of op het apparaat, of in kasten direct boven of naast het apparaat.
- 10 Plaats nooit brandbare of plastic voorwerpen op of in de buurt van de kookplaat.
- 11 Vul een frituurpan nooit met meer dan 1/3 olie en gebruik daarbij geen deksel.

OVERZICHT



Kookplaat



Kookzone	Minimum diameter van de pan
A 18 cm	140 cm
B 18 cm	140cm
C 21 cm	160cm

- Het glaskeramisch oppervlak is hittebestendig en bestand tegen grote temperatuurverschillen.
- Gebruik het glaskeramisch oppervlak niet als opbergruimte of als snijplank.
- Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlak afgewerkte bodem. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.
- Gebruik geen aluminium pannen of kookpotten. Aluminium beschadigt het glaskeramisch oppervlak.



Gebruik uitsluitend kookpotten en pannen met een vlakke bodem. Deze zorgen voor een efficiëntere warmteoverdracht.



Morsen kan het glaskeramisch oppervlak beschadigen en brandgevaar opleveren.

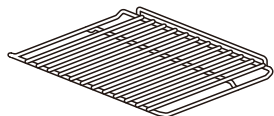


Gebruik geen kookgerei met een holle of bolle bodem.



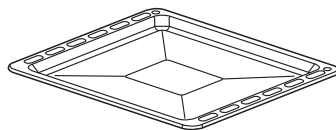
Als de pot een te kleine diameter heeft of als het deksel niet goed past, gaat er energie verloren.

Accessoires



Grillrooster

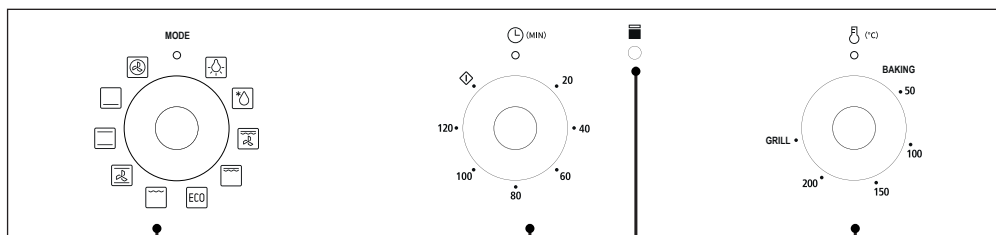
Voor het grillen van voedsel of het plaatsen van hittebestendig kookgerei



Bakplaat

Voor het bakken van voedsel of het opvangen van etensresten

Bedieningspaneel van de oven



Modusknop van oven

Timerknop van oven

Temperatuurknop van oven

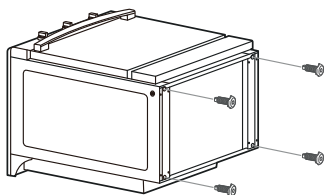
Het controlelampje brandt om aan te geven dat de oven in werking is.

Modus	Beschrijving van de modus
 Lamp	Maakt het mogelijk om het kookproces te observeren met verlichting. Behalve in de ECO-modus
 Ontdooien	Luchtcirculatie op kamertemperatuur zorgt voor sneller ontdooien van diepvriesproducten (zonder gebruik van warmte).
 Dubbele grill met ventilator	Het stralingselement en het bovenste verwarmingselement werken samen met de ventilator.
 Dubbele grill	Het stralingselement en het bovenste verwarmingselement werken
 Enkele grill	Het binnenste grillelement schakelt in en uit om de temperatuur te behouden. Geschikt voor het grillen van een kleine hoeveelheid voedsel.
 Conventioneel + Ventilator	De combinatie van de ventilator met het bovenste en onderste verwarmingselement zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en egale bruining. Vooral geschikt voor het bereiden van vlees.
 Conventioneel	Het bovenste en onderste verwarmingselement werken samen voor conventioneel koken.
 Onderwarmte	Verwarming wordt geleverd door verwarmingsbuizen aan de onderkant van de oven. Wordt voornamelijk gebruikt om voedsel warm te houden en kleur te geven.
 Convectie	In de convectiemodus schakelt de ventilator automatisch in om gelijkmatige warmte te bieden voor enkel- of meerlagig bakken. Dit is bijzonder geschikt voor het bakken van voedsel dat een egale kleuring vereist.
 ECO	Voor energiebesparend koken. Te gebruiken voor kleine, dunne gerechten.

INSTALLATIE

De voetjes installeren

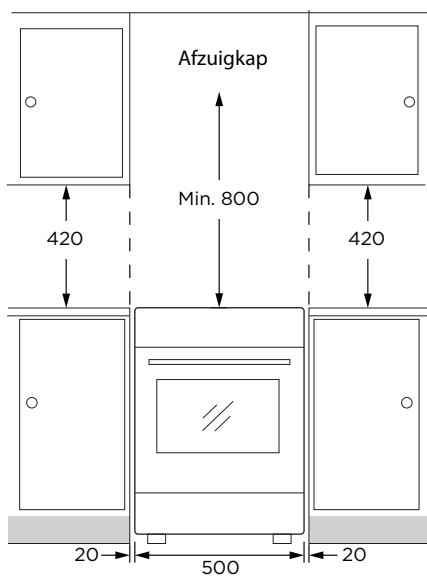
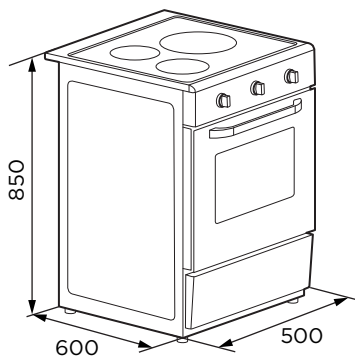
1. De installatie moet worden uitgevoerd door minstens twee personen die werkhandschoenen dragen.
2. Monteer de 4 voetjes aan de onderzijde van de oven.



Installatiediagram

Pas de kasten aan volgens het bijgeleverde installatiediagram.

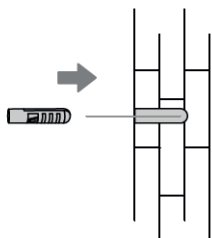
De afmetingen van de kasten zijn in millimeters (mm). De dikte van de kastplank moet 20 mm zijn.



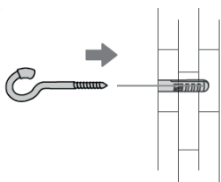
DE ANTI-KANTELKETINGEN EN -HAKEN BEVESTIGEN

Installatie van de anti-kantelkettingen

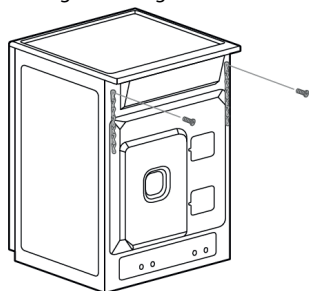
1. Maak een gat op de juiste plaats in de muur achter het apparaat en zet de pen in het gat vast.



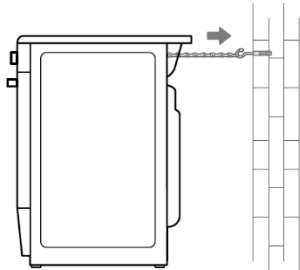
2. Draai de haakschroef vast in de pen.



3. Bevestig de ketting aan de achterkant van het apparaat.



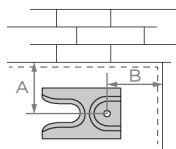
4. Hang het ander uiteinde van de ketting aan de haakschroef.



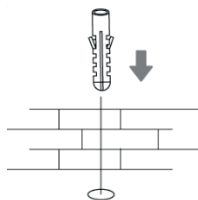
Installatie van de anti-kantelhaken

1. Bepaal de locatie voor het plug-gat.

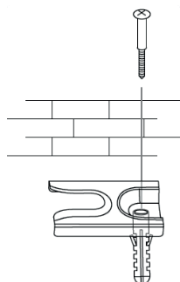
A/B=50mm



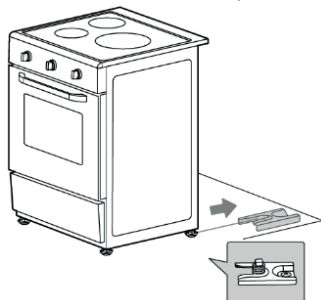
2. Boor een geschikt gat in de vloer en plaats de plug.



3. Lijn de beugels uit met de plug-gaten en bevestig ze met schroeven.



4. Klik de twee achterste voetjes van het fornuis in de beugels.

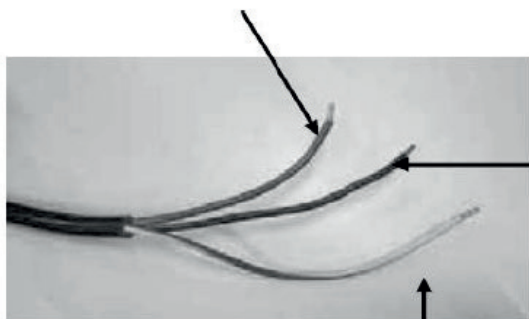


ELEKTRISCHE AANSLUITING

BELANGRIJK! Elektrische aansluitingen mogen alleen door een vakbekwame en erkende electricien 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 .

WERKING

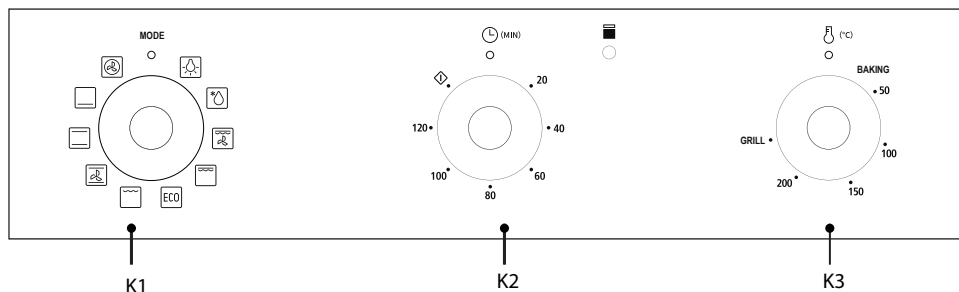
Eerste gebruik

- Om brand te voorkomen, verwijder alle transportbescherming en controleer of er geen resten van verpakkingsmateriaal (zoals schuim, karton, etc.) in de ovenruimte achterblijven.
- Reinig de ovenruimte en accessoires met zeepsop en een zachte doek.
- Open de keukenramen en schakel de afzuigkap in om voldoende ventilatie te garanderen.
- Laat geen kinderen of huisdieren toe in de keuken en sluit de deuren van aangrenzende ruimtes.
- Na het aansluiten van de stroom, stel de ovenmodus, tijd en temperatuur in volgens de onderstaande tabel om geuren uit de ovenruimte te verwijderen.
- Na het eerste gebruik, open de ovendeur op een kier en wacht totdat de oven volledig is afgekoeld.

Ovenmodus	Temperatuur	Tijd
 Conventioneel	GRILL	0,5 ~ 1 uur

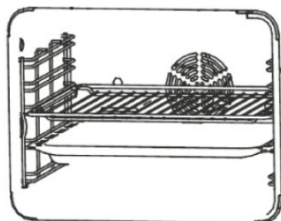
Bedieningsstappen voor oven

1. Draai knop 1 om de ovenmodus te selecteren.
2. Draai knop 2 om de tijd in te stellen.
3. Draai knop 3 om de temperatuur in te stellen.
4. Wanneer het koken is voltooid, draai alle knoppen terug naar de stand 'UIT' .

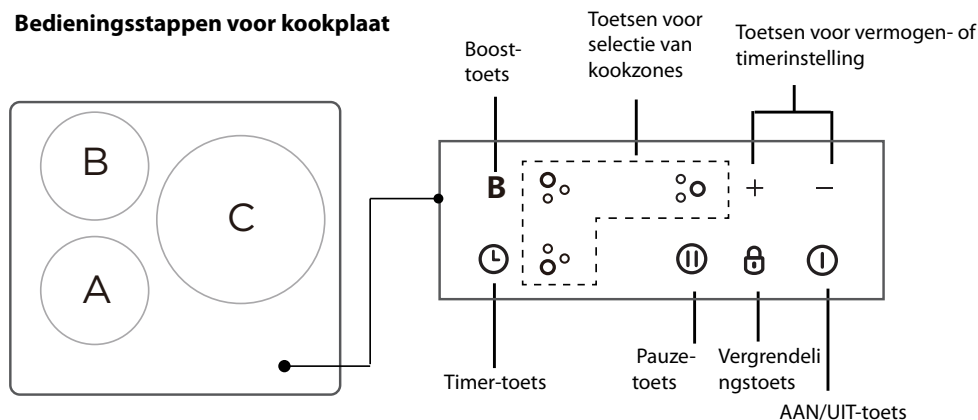


Schuif het rooster/ovenplaat tussen de geleidestangen van de draagrails in de boven en duw volledig in.

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



Bedieningsstappen voor kookplaat



- Houd ① ongeveer 1 seconde ingedrukt.
 - U hoort een geluidssignaal en alle controlelampjes geven '—' of '—' weer.
 - Na 1 seconde van inactiviteit wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- Tik op de gewenste kookzone-keuzetoets.
 - Het getal '5' naast de toets knippert.
- Terwijl het getal '5' knippert, stel het vermogensniveau in door herhaaldelijk op $\oplus$ of $\ominus$ te drukken.

Als het display  knippert, kan er een van de volgende situaties zijn opgetreden:

- Er bevindt zich geen pan op de gekozen kookzone.
- De pan is niet geschikt voor inductiekoken.

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.

- De gebruikte pan is te klein is of niet juist in het midden van de kookzone geplaatst.

Gids voor vermogenniveau

Onderstaande niveau-instellingen dienen slechts ter referentie. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, zoals uw gebruikte kookgerei en de hoeveelheid te koken levensmiddelen. Experimenteer met de kookplaat om de meest gepaste instellingen te vinden.

Vermogensniveau	Geschikt voor
1 ~ 2	- Opwarmen van kleine hoeveelheden levensmiddelen - Chocolade en boter smelten - Zachtjes sudderen - Langzaam verwarmen
3 ~ 4	- Opwarmen - Snel sudderen - Rijst koken
5 ~ 6	Pannenkoeken
7 ~ 8	- Sauteren - Pasta koken
9	- Roerbakken - Schroeien - Soep aan de kook brengen - Water aan de kook brengen

Om één kookzone uit te schakelen

- Tik op de bedieningstoets om de kookzone te selecteren die u wilt uitschakelen.
 - Het vermogensniveau knippert op het display.
- Tik herhaaldelijk op $\ominus$ totdat het cijfer '0' op het display knippert.
 Of tik tegelijkertijd op $\oplus$ en $\ominus$. Het cijfer '0' knippert op het display.
 De kookzone wordt uitgeschakeld als het cijfer '0' korte tijd knippert.

Om alle kookzones uit te schakelen, tik op .

H

De letter 'H' verschijnt op het display van de kookzone die te warm is om aan te raken. Dit verdwijnt zodra het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Het kan tevens als een energiebesparingsfunctie worden gebruikt om pannen verder te laten opwarmen op de kookzone die nog warm is.

De boostfunctie gebruiken

De boostfunctie kan niet gelijktijdig worden geactiveerd in kookzones A en B; slechts één van beide kan worden gebruikt wanneer deze functie wordt ingeschakeld.

1. Tik op de bedieningstoets om de kookzone te selecteren.
 - Het vermogensniveau knippert op het display.
2. Tik terwijl het vermogensniveau knippert op **B**.
3. De letter 'P' knippert korte tijd en stopt vervolgens met knipperen.
 - De kookzone bereikt het maximale vermogen.
4. De boostfunctie wordt slechts gedurende circa 5 minuten ingeschakeld, waarna de kookzone op de originele warmtestand wordt teruggezet.

Hoe deze functie annuleren

1. Tik op de bedieningstoets van de kookzone en het vermogensniveau knippert op het display.
2. Tik terwijl het vermogensniveau knippert op **B**.
Of tik tegelijktijdig op  en . '0' knippert korte tijd op het display.
De kookzone wordt opnieuw op de originele warmtestand ingesteld.

De pauzefunctie gebruiken

De pauzefunctie kan op elk moment tijdens het koken worden gebruikt. Het maakt het mogelijk om te stoppen met koken en vervolgens verder te gaan met koken.

1. Zorg ervoor dat de kookzone werkt.
2. Tik op de selectietoets van de kookzone waarvoor u de pauzefunctie wilt gebruiken.
 - Het vermogensniveau boven de toets knippert.
3. Raak  aan, de indicator van de kookzone toont 'II'.
 - De werking van alle kookzones wordt gedeactiveerd, behalve de pauze-, aan/uit- en vergrendelingstoetsen.
4. Als u de pauzestatus wilt annuleren, tikt u op . De kookzone gaat terug naar het vermogensniveau dat u eerder hebt ingesteld.

De timer gebruiken

U kunt de timer instellen om een kookzone automatisch uit te schakelen wanneer de ingestelde tijd verstreken is.

1. Tik op één kookzoneselectietoets.
2. Tik op .
 - '10' knippert op het timerdisplay.
 - De rode stip naast de vermogensniveau-indicator brandt, dit geeft aan dat de timer klaar is om voor deze kookzone te worden ingesteld.

3. Terwijl '10' knippert, tik herhaaldelijk op  of  om de tijd in te stellen.
 - Tik eenmaal op  of  om de tijd met 1 minuut te verhogen of te verlagen.
 - De maximale tijd is 99 minuten.
 - Houd  of  ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verhogen of te verlagen. Laat de knop los wanneer de gewenste tijd wordt weergegeven.
4. Tik op  om te bevestigen. De timer is nu ingesteld en begint af te tellen.
 - Het timerdisplay toont de resterende tijd en de rode stip naast de vermogensniveau-indicator knippert.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
 - 'H' knippert op het display van de kookzone als het oppervlak heet is.

Om een timerinstelling te wijzigen, volg bovenstaande stappen 1 tot 4.

Als u een timerinstelling wilt annuleren, volg bovenstaande stap 1 en 2, en tik vervolgens tegelijkertijd op  en , en het timerdisplay geeft '— —' weer.

De bedieningselementen vergrendelen

- U kunt de bediening vergrendelen om ongewenst gebruik te beletten (bijv. kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Als de vergrendeling actief is, zijn alle bedieningselementen, uitgezonderd de AAN/UIT-toets , vergrendeld.

Om de bedieningselementen te vergrendelen

Houd  ongeveer 2 seconden vast. 'Lo' knippert op het timerdisplay om aan te geven dat de bedieningselementen vergrendeld zijn.

OPMERKING: U kunt de kookplaat altijd uitschakelen in een noodsituatie, maar de bediening blijft vergrendeld wanneer u de kookplaat weer inschakelt. Ontgrendel eerst de bedieningselementen voordat u de kookplaat gebruikt.

De bedieningselementen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
2. Houd  ongeveer 2 seconden vast. 'Lo' verdwijnt.
3. U kunt de kookplaat nu gebruiken.

Automatische uitschakeling

Het toestel wordt automatisch uitgeschakeld wanneer u vergeet een kookveld uit te zetten. De standaard uitschakeltijden worden in onderstaande tabel weergegeven:

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

Veiligheidsvoorschriften voor frituren

1. Gebruik een diepe pan die voldoende groot is om het bijbehorend kookoppervlak volledig te bedekken.
2. Vul de pan nooit met meer dan een derde deel olie.
3. Laat olie of vet nooit zonder toezicht achter tijdens het verhitten of bakken.
4. Probeer nooit te veel voedsel tegelijk te frituren, vooral geen diepvriesproducten. Dit verlaagt de temperatuur van de olie of het vet te veel, wat resulteert in vet en ongaar voedsel.
5. Droog voedsel altijd goed af vóór het frituren en laat het langzaam in de hete olie of het vet zakken. Vooral diepvriesproducten kunnen schuimen en spatten als ze te snel worden toegevoegd.
6. Verhit nooit vet en frituur nooit met een deksel op de pan.
7. Houd de buitenkant van de pan schoon en vrij van oliesporen of vetresten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel de stroomtoevoer uit vóór reiniging en onderhoud.

Om de levensduur van de oven te garanderen, moet deze regelmatig grondig worden gereinigd.

De reinigingsstappen zijn als volgt:

1. Wacht na het koken tot de oven volledig is afgekoeld.
2. Verwijder de ovenaccessoires, spoel ze af met warm water en droog ze af.
3. Verwijder voedselresten uit de ovenruimte.
4. Veeg de oven schoon met een zachte doek bevochtigd met een reinigingsmiddel en vervolgens met een droge, zachte doek.

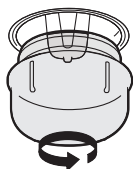
OPMERKING

Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, harde borstels of bijtende schoonmaakmiddelen om schade aan de oven en accessoires te voorkomen.

Gebruik geen schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen spatel om het glas van de ovendeur schoon te maken.

De lamp vervangen

1. Schakel de oven uit en koppel de stroomtoevoer los. Zorg ervoor dat de binnenzijde van de oven volledig is afgekoeld voordat u de interne onderdelen aanraakt.
2. Verwijder de lampenkap door deze tegen de klok in te draaien (let op: deze kan vastzitten). Vervang de lamp door een nieuw exemplaar van hetzelfde type.
3. Plaats een nieuwe lamp die bestand is tegen temperaturen tot 300°C. Neem voor reservelampen contact op met uw plaatselijk servicecentrum.
4. Breng de lampenkap weer aan.
5. Raadpleeg bij twijfel een gekwalificeerd elektricien.



OPMERKING

Om elektrische schokken te voorkomen: zorg ervoor dat de stroomtoevoer naar het apparaat is uitgeschakeld en dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de lamp verwijdt.

PROBLEEMOPLOSSING

Voordat u contact opneemt met een erkend servicecentrum bij problemen met het gebruik van het fornuis, controleer eerst de onderstaande punten.

Probleem / Foutcode	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Apparaat wordt niet ingeschakeld	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld.	Schakel de hoofdschakelaar in
	Ovendeur is niet dicht.	Sluit de ovendeur.
De lamp brandt niet.	De lamp is stuk.	Neem contact op met de klantenservice.
Het voedsel wordt niet gebakken.	Temperatuur is te laag.	Stel een hogere temperatuur in.
	Voedsel is in te grote stukken	Snij het voedsel in kleinere stukken of verleng de baktijd.
Aangebrand of ongelijkmatig gebakken voedsel	De temperatuur is te hoog ingesteld of de verwarmingstijd is te lang.	Pas de baktemperatuur of-tijd aan.
	Het voedsel is te dicht bij de verwarmingsbuis.	Pas de positie van de accessoires aan.
E1	Temperatuursensor van de keramische plaat is defect--open circuit	Controleer de verbinding of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	Temperatuursensor van de keramische plaat is defect--kortsluiting	
E7	Temperatuursensor van de keramische plaat is defect.	
C1	Hoge temperatuur van keramische plaatsensor	• Wacht totdat de temperatuur van de keramische plaat opnieuw normaal is. • Tik op  om het fornuis opnieuw in te schakelen.
E3	Temperatuursensor van de IGBT is defect--open circuit.	Vervang de voedingsmodule.

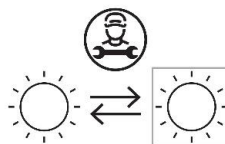
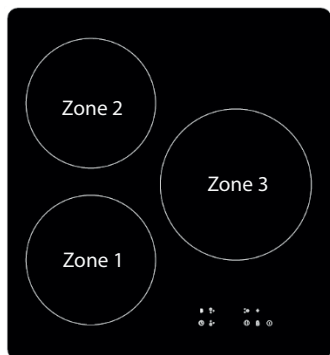
E4	Temperatuursensor van de IGBT is defect--kortsluiting.	
C2	Hoge temperatuur van IGBT	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Tik op  om het fornuis opnieuw in te schakelen. Controleer of de ventilator soepel draait. Als dit niet het geval is, vervang de ventilator.
EL	De voedingsspanning is onder de nominale spanning.	• Controleer of de stroomvoorziening normaal is • Schakel het apparaat in zodra de stroomvoorziening normaal is.
EH	De voedingsspanning is boven de nominale spanning.	
EU	Communicatiefout	• Maak de verbinding opnieuw tussen de displaymodule en de voedingsmodule • Vervang de voedingsmodule of de displaymodule.

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			
	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	TEC50IBK		
Type kookplaat	Elektrische kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		3	
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: 18,0 Zone 3: 21,0	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: 183,3 Zone 2: 184,7 Zone 3: 194,7	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC _{elektrische kookplaat}	187,5	Wh/kg



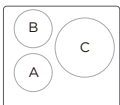
De lichtbron mag alleen door een vakman worden vervangen.
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

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

Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens			
	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	TEC50IBK		
Type oven	Elektrische oven		
Massa van het toestel	M	45,0	kg
Aantal ovenruimten		1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit		
Volume per ovenruimte	V	51	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}	0,98	kWh/cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	EC _{elektrische ovenruimte}	0,71	kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	EEl _{ovenruimte}	93,4	

Specificaties van het vrijstaand fornuis

Voedingsspanning en frequentie	220-240V~ 50Hz
Vermogen oven	2600W
Vermogen kookplaat	5900W: A: 1800W / Powerboost – 2000W B: 1800W / Powerboost – 2000W C: 2300W / Powerboost – 2500W



Vermogen ovenlamp	25W
Bovenste verwarmingselement (W)	950W
Grill-verwarmingselement (W)	1625W
Onderste verwarmingselement (W)	1125W
Roterende motor (W)	-
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Katalytisch
Netto gewicht kg	45kg
Buitenafmetingen (B*D*H)	600*500*850 mm
Energieklasse (letter voor de sticker) *	A
Bruikbare inhoud (liter)	51 L
Grootte: (Klein/Medium/Groot)	Groot
Gemaakt in	Volksrepubliek China

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

Het elektriciteitsverbruik op de uitstand: 0,5W

De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt op de uitstand: 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 recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

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-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/04/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	02
VISTA PORMENORIZADA	08
INSTALAÇÃO	11
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	14
FUNCIONAMENTO	14
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	19
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	20
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	22
ELIMINAÇÃO	24

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

Avisos

- 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.
- 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.
- 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.
- 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, 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.

- AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas deverão ser mantidas afastadas.
- 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.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície quente uma vez que podem aquecer.
- 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 panelas.
- 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.
- O aparelho não pode ser instalado por detrás de uma porta decorativa, de modo a evitar o sobreaquecimento.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- 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
- Relativamente ao método de fixação do aparelho, consulte as secções “ENCAIXAR AS CORRENTES E OS GANCHOS ANTI-INCLINAÇÃO”.
- Relativamente às instruções sobre o modo de instalar corretamente as prateleiras, consulte a secção “Passos de funcionamento do forno”.
- 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.
- **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.
- **CUIDADO:** Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como por exemplo o aquecimento de ambientes.
- 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 forre 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.

Precauções

1. O aparelho só deve ser instalado por uma pessoa qualificada e em conformidade com as instruções fornecidas. O fabricante declina qualquer responsabilidade por uma instalação incorreta que possa causar danos a pessoas e animais e danos materiais.
2. A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o fogão estiver correta e eficazmente ligado à terra, em conformidade com as normas vigentes em matéria de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação à terra é eficaz. Se tiver dúvidas, chame um eletricitista qualificado para verificar o sistema. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.
3. Verifique se a capacidade elétrica da instalação e das tomadas permite suportar a potência máxima da placa, como indicado na placa de características. Se tiver dúvidas, contacte um técnico qualificado.
4. Quando utilizar o fogão pela primeira vez, poderá ser emitido um odor. Este desaparece passado algum tempo de utilização. Quando utilizar o fogão pela primeira vez, 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. Sugere-se que os animais de estimação sejam retirados da divisão até o cheiro desaparecer.

5. Certifique-se de que o aparelho está desligado antes da manutenção, desligando os interruptores principais e rodando todos os botões para a posição de desligado (OFF) (○).
6. As aberturas e as ranhuras utilizadas para a ventilação e a dispersão do calor na parte de trás e por baixo do painel de controlo nunca devem ser cobertas.
7. O utilizador não deve substituir o fio da alimentação deste aparelho. Em caso de danos ou substituição do fio, contactar sempre um centro de assistência pós-venda autorizado pelo vendedor.
8. Este aparelho deve ser utilizado para os fins para os quais foi expressamente concebido. Qualquer outra utilização é considerada incorreta e, conseqüentemente, perigosa. O fabricante não se responsabiliza por danos devido a um uso inadequado e irresponsável.
9. A utilização de aparelhos elétricos deve obedecer a um certo número de regras fundamentais. Os seguintes pontos são particularmente importantes. Não toque no aparelho se tiver as mãos ou os pés molhados, não utilize o aparelho descalço. Nunca permita que o fio da alimentação seja esticado, puxado ou danificado se o fogão for deslocado para limpeza, etc. Não utilize o fogão se o fio da alimentação estiver danificado, consulte um eletricitista qualificado. Não permita que o fogão seja utilizado sem supervisão por crianças ou pessoas não familiarizadas com o mesmo.
10. Desligue sempre a alimentação elétrica do fogão e deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer operação de limpeza, etc.
11. Para evitar derrames acidentais, não utilize utensílios de cozinha com fundos irregulares ou deformados nos queimadores ou nas placas elétricas.
12. Deve ter-se especial cuidado ao utilizar frigideiras para batatas fritas, etc., para evitar salpicos ou derrames de óleo quente. Não devem ser utilizados sem vigilância, uma vez que o óleo sobreaquecido pode transbordar e incendiar-se.
13. As partes deste aparelho, as superfícies de cozedura, retêm o calor durante períodos consideráveis após serem desligadas. Por conseguinte, é necessário ter cuidado ao tocar nestas zonas antes de terem arrefecido completamente.
14. Nunca utilize líquidos inflamáveis, como álcool ou gasolina, etc., perto do aparelho

quando este estiver a ser utilizado.

15. Quando utilizar pequenos aparelhos elétricos perto da placa, mantenha o fio da alimentação afastado das partes quentes.
16. Quando o aparelho está a ser utilizado, os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam extremamente quentes. Certifique-se de que não lhes toca e mantenha as crianças afastadas.
17. Se utilizar o fio da alimentação para uma única fase, a área mínima da secção transversal é de 6 mm². Para três fases, a área mínima da secção transversal é de 2,5 mm². Categoria do fio da alimentação: H07RN-F ou H05RR-F.

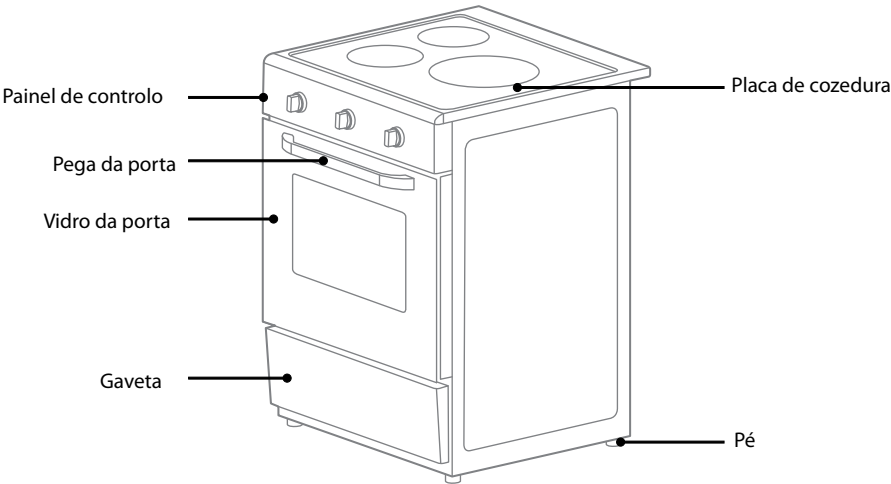
Sempre

- 01 Desligue os controlos quando terminar de cozinhar e quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- 02 Afaste-se quando abrir a porta do fogão, para permitir que qualquer acumulação de vapor ou de calor se disperse.
- 03 Use sempre um pano ou luvas para o forno quando retirar artigos da grelha do forno.
- 04 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.
- 05 Tenha cuidado para evitar queimaduras devido ao calor/vapor quando utilizar os controlos.
- 06 Desligue a alimentação elétrica antes de proceder à limpeza e deixe o aparelho arrefecer.
- 07 Certifique-se de que as prateleiras estão na posição correta antes de ligar o forno.
- 08 Mantenha o aparelho limpo, pois o acumular de gordura provenientes dos cozinhados pode provocar um incêndio.
- 09 Siga os princípios básicos de manuseamento e higiene dos alimentos para evitar a possibilidade de crescimento bacteriano.
- 10 Mantenha as aberturas de ventilação desobstruídas.
- 11 A assistência técnica deve ser realizada por um técnico qualificado.
- 12 Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno, uma vez que durante a utilização o forno aquece.

Nunca

- 01 Nunca forre o interior do forno com papel de alumínio, pois pode provocar o sobreaquecimento do aparelho.
- 02 Nunca deixe as crianças sem vigilância no local onde está instalado um aparelho de cozedura, pois todas as superfícies estarão quentes durante e após a sua utilização.
- 03 Não permita que crianças ou pessoas que não estejam familiarizadas com o aparelho o utilizem sem supervisão.
- 04 Nunca permita que alguém se sente ou fique de pé sobre qualquer parte do aparelho.
- 05 Nunca guarde por cima do aparelho objetos que as crianças possam tentar alcançar.
- 06 Nunca deixe nada sobre a superfície da placa de fogão sem vigilância e quando não estiver a ser utilizada.
- 07 Nunca retire as prateleiras do forno enquanto este estiver quente.
- 08 Nunca aqueça recipientes de alimentos não abertos, uma vez que pode acumular-se pressão e provocar o rebentamento do recipiente.
- 09 Nunca guarde produtos químicos/alimentos, recipientes sob pressão dentro ou em cima do aparelho ou em armários imediatamente acima ou ao lado do aparelho.
- 10 Nunca coloque objetos inflamáveis ou de plástico sobre ou perto da placa de cozedura.
- 11 Nunca encha uma frigideira com mais de 1/3 de óleo, nem utilize uma tampa.

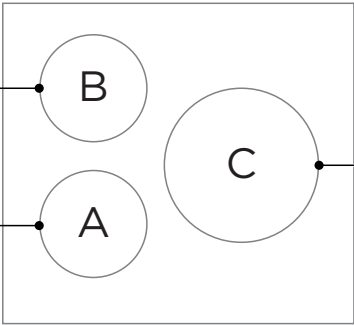
VISTA PORMENORIZADA



Placa de cozedura

Zona de cozedura B
Tamanho: 180 mm
Potência: 1800W
Boost: 2000W

Zona de cozedura A
Tamanho: 180 mm
Potência: 1800W
Boost: 2000W



Zona de cozedura C
Tamanho: 210 mm
Potência: 2300W
Boost: 2500W

Zona de cozedura	Diâmetro mínimo da panela
A 18 cm	140 cm
B 18 cm	140cm
C 21 cm	160cm

- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afetada por grandes diferenças de temperatura.
- Não utilize a superfície de vitrocerâmica como local de arrumação ou como tábua de cortar.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundos maquinados. As arestas afiadas criam riscos na superfície.
- Não utilize recipientes e panelas de alumínio. O alumínio danifica a superfície de vitrocerâmica.



Utilize apenas panelas e tachos com fundo plano. Asseguram uma melhor transferência de calor.



Os derrames podem danificar a superfície de vitrocerâmica e provocar um incêndio.

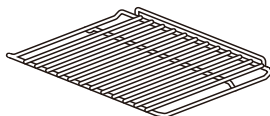


Não utilize recipientes com fundos côncavos ou convexos.



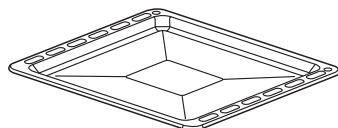
Se o diâmetro da panela for demasiado pequeno ou se a tampa não encaixar, a energia é desperdiçada.

Acessórios



Grelha

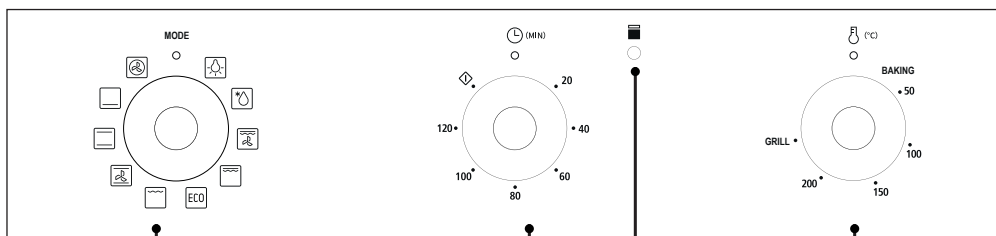
Cozinhar alimentos ou colocar utensílios de cozinha resistentes ao calor



Tabuleiro para grelhar

Cozinhar alimentos ou receber restos de comida

Painel de controlo do forno



Manípulo do modo do forno

Manípulo do tempo do forno

Manípulo da temperatura do forno

O indicador luminoso está aceso, indicando que o forno está a funcionar.

Modo	Introdução ao modo
 Lâmpada	O processo de cozedura pode ser observado em condições de iluminação. Exceto a função ECO
 Descongelar	A circulação de ar à temperatura ambiente permite uma descongelação mais rápida dos alimentos congelados (sem utilização de calor).
 Grelhador duplo com ventoinha	O elemento de aquecimento radiante e o elemento de aquecimento superior estão a funcionar com ventoinha.
 Grelhador duplo	O elemento de aquecimento radiante e o elemento de aquecimento superior estão a funcionar.
 Grelhador simples	O elemento interior do grelhador liga e desliga para manter a temperatura. Pode ser utilizado para grelhar uma quantidade pequena de alimentos.
 Convencional + ventoinha	A combinação da ventoinha e dos elementos de aquecimento superior e inferior proporciona uma penetração de calor e uma coloração mais uniformes, principalmente para cozinhar carne.
 Convencional	Os elementos superior e inferior trabalham em conjunto para fornecer uma cozedura convencional.
 Aquecimento inferior	O aquecimento é efetuado por tubos de aquecimento na parte inferior do forno. Utilizado principalmente para manter o calor e para dar cor aos alimentos.
 Convecção	No modo de convecção, a ventoinha liga automaticamente para fornecer calor uniforme para cozedura de uma ou várias camadas. Isto é particularmente adequado para a cozedura de alimentos que requerem uma coloração uniforme.
 ECO	Para cozinhar com economia de energia. Cozinhar alimentos pequenos e finos.

INSTALAÇÃO

Instalação dos pés

1. O processo de instalação deve ser realizado por, pelo menos, duas pessoas com luvas resistentes a riscos.
2. Instale 4 pés no fundo do forno.

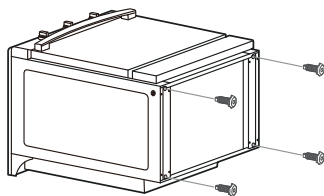
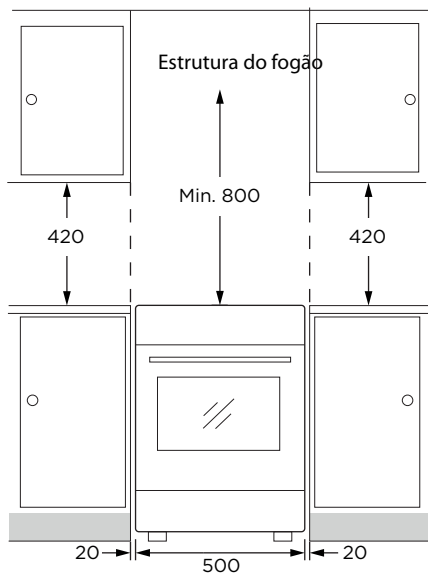
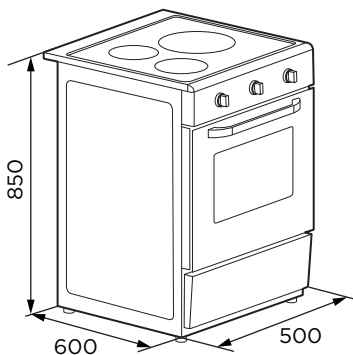


Diagrama de instalação

Personalize o armário de acordo com o diagrama do armário.

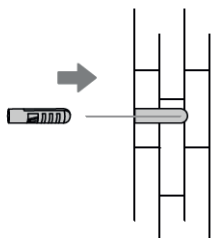
A dimensão do armário está em mm. A espessura do painel do armário é de 20 mm.



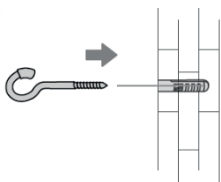
ENCAIXAR AS CORRENTES E OS GANCHOS ANTI-INCLINAÇÃO

Instalação das correntes anti-inclinação

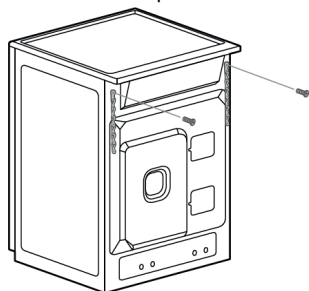
1. Faça um furo no local apropriado na parede atrás do aparelho e introduza o pino no furo.



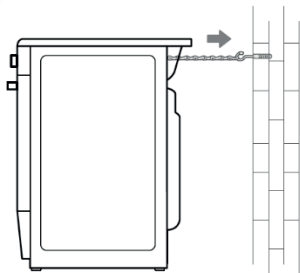
2. Enrosque o parafuso de tipo gancho no pino.



3. Fixe a corrente na parte de trás do aparelho.



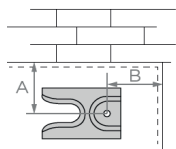
4. Pendure a outra extremidade da corrente no parafuso do gancho.



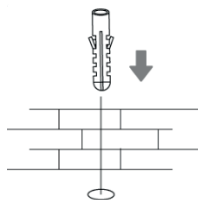
Instalação dos ganchos anti-inclinação

1. Determine a localização do orifício do pino.

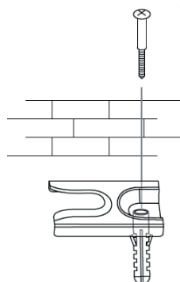
A/B=50mm



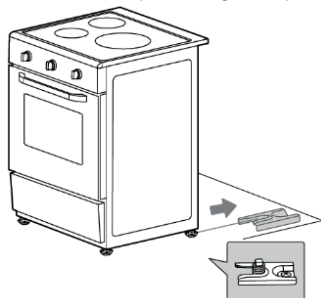
2. Faça um furo adequado no solo e insira o pino.



3. Alinhe os suportes com os orifícios dos pinos e fixe-os com parafusos.



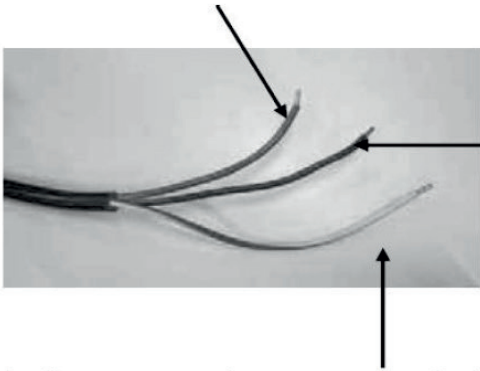
4. Encaixe os dois pés de fogão na parte de trás do aparelho nos suportes.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

IMPORTANTE! As ligações eléctricas 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

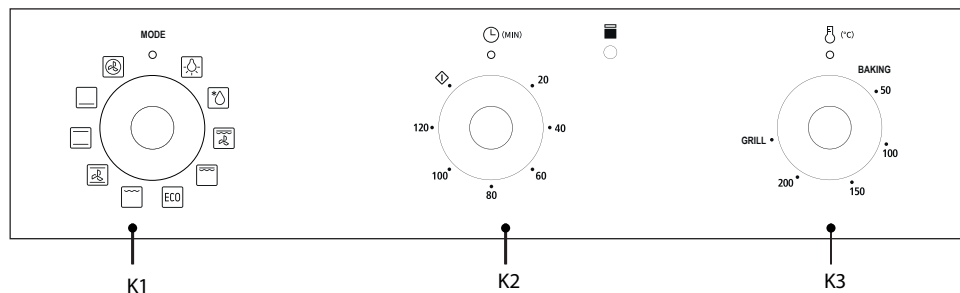
Primeira utilização

- Para evitar um incêndio, retire toda a proteção de transporte e certifique-se de que não existem resíduos de embalagem (por exemplo, espuma, cartão, etc.) na cavidade do forno.
- Limpe a cavidade do forno e os acessórios com água e sabão e um pano macio.
- Abra as janelas da cozinha e os exaustores para manter uma ventilação elevada.
- Não deixe entrar crianças ou animais de estimação na cozinha e feche as portas das divisões adjacentes.
- Depois de ligar a alimentação, ative o modo, o tempo e a temperatura do forno na tabela abaixo para eliminar os odores na cavidade.
- Após a primeira utilização, abra a porta do forno num ângulo pequeno e aguarde que o arrefecimento termine.

Modo do forno	Temperatura	Hora
 Convencional	GRELHADOR	0,5 ~ 1 hora

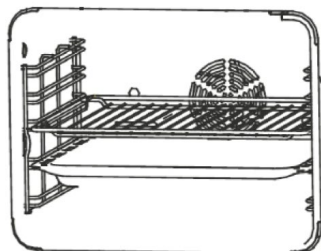
Passos de funcionamento do forno

1. Rode o manípulo 1 para seleccionar o modo do forno.
2. Rode o manípulo 2 para ajustar o tempo.
3. Rode o manípulo 3 para regular a temperatura.
4. Quando a cozedura estiver concluída, coloque todos os manípulos na posição de desligado "OFF"

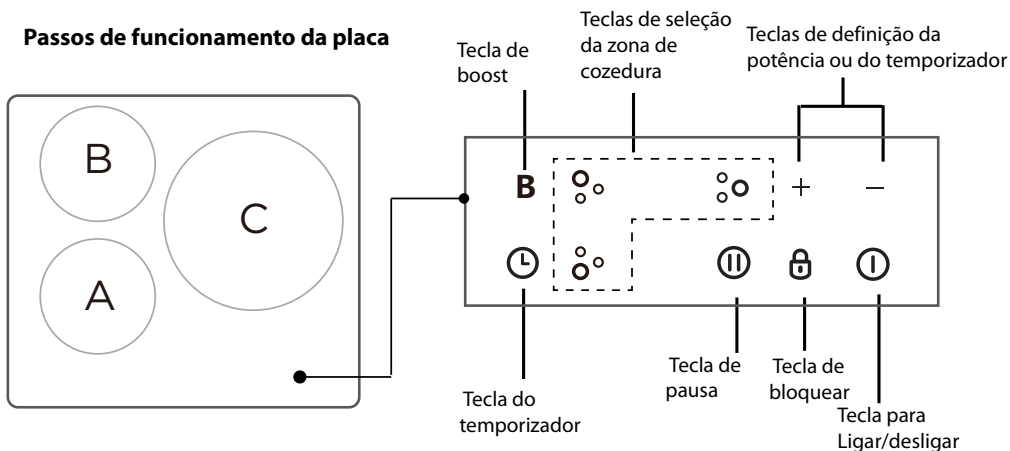


Faça deslizar a grelha/bandeja entre as barras de orientação das calhas de suporte da prateleira, e pressione até ao fim.

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



Passos de funcionamento da placa



1. Toque sem soltar em  durante cerca de 1 segundo.
 - É emitido um sinal sonoro e todos os indicadores luminosos mostram “—” ou “— —”.
 - Se não tocar em nenhum botão dentro de 1 minuto, a placa desliga automaticamente.
2. Toque na tecla de controlo da zona de cozedura desejada.
 - O número "5" ao lado da tecla fica intermitente.
3. Enquanto o número "5" estiver a piscar, defina o nível de potência tocando repetidamente em  ou em .

Se o ecrã  piscar, pode deparar-se com uma das seguintes situações:

- A panela não está colocada na zona de cozedura selecionada.
- A panela utilizada não é adequada para cozinhar a indução.

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.

- A panela utilizada é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

Orientação para o nível de potência

As definições de nível abaixo servem apenas de referência. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo o seu acessório de cozinha e a quantidade de alimentos que está a cozinhar. Experimente a placa para encontrar as definições que melhor se adequam a si.

Nível de potência	Adequado para
1 ~ 2	• Aquecimento de pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate e manteiga • Ebulição suave • Aquecimento lento
3 ~ 4	• Reaquecer • Ebulição rápida • Cozer arroz
5 ~ 6	• Panquecas
7 ~ 8	• Saltear • Cozinhar massa
9	• Fritura • Alourar • Fazer com que a sopa ferva • Ferver água

Para desligar uma zona de cozedura

1. Toque na tecla de controlo para selecionar a zona de cozedura que pretende desligar.
 - O nível de potência pisca no ecrã.
2. Toque repetidamente em  até o número "0" ficar intermitente no ecrã.
Ou toque em  e  ao mesmo tempo. O número "0" pisca no ecrã.
A zona de cozedura desliga-se quando o número "0" pisca durante algum tempo.

Para desligar todas as zonas de cozedura, toque em .

H

A letra "H" aparece no ecrã da zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas na zona de cozedura que ainda está quente.

Usar a função de rajada

A função de boost não pode ser ativada simultaneamente nas zonas de cozedura A e B, e apenas uma delas pode ser utilizada quando se ativa esta função.

1. Toque na tecla de controlo para selecionar a zona de cozedura.
 - O nível de potência pisca no ecrã.
2. Enquanto o nível de potência estiver a piscar, toque em **B**.
3. O LED pisca rapidamente durante um momento e depois para de piscar.
 - A zona de cozedura atinge a potência máxima.
4. A função de boost só funciona durante cerca de 5 minutos e depois a zona de confeção volta à potência original.

Para cancelar esta função

1. Toque na tecla de controlo da zona de cozedura e o nível de potência pisca no visor.
2. Enquanto o nível de potência estiver a piscar, toque em **B**.
Ou pode tocar em  e  ao mesmo tempo. O "0" fica intermitente no visor durante algum tempo.
A zona de cozedura volta à regulação de potência inicial.

Usar a função de "Pausa"

A função de pausa pode ser usada em qualquer altura durante a confeção. Permite parar e retomar a confeção.

1. Verifique se a zona de confeção está a funcionar.
2. Toque na tecla de seleção da zona de cozedura em que pretende usar a função de Pausa.
 - O nível de potência por cima da tecla fica intermitente.
3. Toque em , o indicador da zona de confeção indica "II".
 - O funcionamento de todas as zonas de cozedura será desativado, exceto as teclas de pausa, ligar/desligar e bloqueio.
4. Para anular o estado de pausa, toque em , em seguida, a zona de confeção voltará ao nível de potência definido anteriormente.

Utilizar o temporizador

Pode programar o temporizador para desligar automaticamente uma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.

1. Toque na tecla de seleção de uma zona de cozedura.
2. Toque em .
 - “10” pisca no visor do temporizador.
 - O ponto vermelho ao lado do indicador do nível de potência acende, indicando que o temporizador está pronto a ser definido para esta zona de cozedura.
3. Enquanto “10” estiver a piscar, toque repetidamente em  ou em  para definir o tempo.
 - Toque em  ou em  uma vez para aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto.
 - O tempo máximo é de 99 minutos.
 - Toque e mantenha premido  ou  para aumentar ou diminuir o tempo em 10 minutos. Deixe de premir o botão quando o tempo desejado for apresentado.
4. Toque em  para confirmar. O temporizador está agora definido e começa a contagem decrescente.
 - O visor do temporizador mostra o tempo restante e o ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência pisca.
5. Quando o tempo definido tiver decorrido, é emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga automaticamente.
 - A indicação “H” pisca no ecrã da zona de cozedura se a superfície estiver quente.

Para modificar uma definição do temporizador, siga os passos 1 a 4 acima.

Para cancelar uma definição do temporizador, siga os passos 1 e 2 acima e, em seguida, toque em

 e em  simultaneamente e o visor do temporizador apresenta “— —”.

Bloquear os controlos

- É possível bloquear os controlos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo LIGAR/DESLIGAR  são desativados.

Para bloquear os controlos

Toque sem soltar em  durante cerca de 2 segundos. “Lo” piscará no visor do temporizador, indicando que os controlos estão bloqueados.

NOTA: Em caso de emergência, é sempre possível desligar a placa, mas os controlos continuam bloqueados quando se volta a ligar a placa. Desbloqueie primeiro os controlos antes de acionar a placa.

Para desbloquear os controlos

1. Verifique se a placa está ligada.
2. Toque sem soltar em  durante cerca de 2 segundos. “Lo” desaparece

3. Pode agora começar a utilizar a placa.

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

Requisitos de segurança para a fritura em gordura profunda

1. Utilize uma panela funda, suficientemente grande para cobrir completamente a área de aquecimento adequada.
2. Nunca encha o recipiente com mais de um terço de óleo.
3. Nunca deixe óleo ou gordura sem vigilância durante o período de aquecimento ou de cozedura.
4. Nunca tente fritar demasiados alimentos de uma só vez, especialmente alimentos congelados. Isto só faz baixar demasiado a temperatura do óleo ou da gordura, o que resulta em alimentos gordurosos.
5. Seque sempre bem os alimentos antes de os fritar e deite-os lentamente no óleo ou na gordura quentes. Os alimentos congelados, em particular, provocam espuma e salpicos, se forem adicionados rapidamente.
6. Nunca aqueça gordura, nem frite com uma tampa na panela.
7. Mantenha o exterior da panela limpo e sem manchas de óleo ou gordura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue da alimentação antes de proceder à limpeza.

Para garantir a vida útil do forno, este deve ser bem limpo com frequência.

Os passos de limpeza são os seguintes:

1. Após a cozedura, aguarde que o forno arrefeça completamente.
2. Retire os acessórios do forno, enxague com água morna e seque.
3. Limpe os restos de comida da câmara do forno.
4. Limpe o forno com um pano macio embebido em detergente e, em seguida, com um pano macio seco.

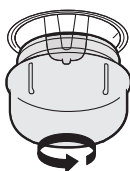
NOTA

Não utilize utensílios de limpeza afiados, escovas duras e produtos de limpeza corrosivos, para não danificar o forno e os seus acessórios.

Não utilize um esfregão áspero ou uma espátula metálica afiada para limpar o vidro da porta.

Substituição da lâmpada

1. Desligue e desconecte a alimentação elétrica do forno. Certifique-se de que as peças internas estão frias antes de lhes tocar.
2. Retire o casquilho da lâmpada rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (atenção, pode estar rígido), substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
3. Introduza a lâmpada nova, que deve ser resistente a 300°C. Para substituir as lâmpadas, contacte o seu centro de assistência local.
4. Volte a colocar a cobertura.
5. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado para obter ajuda.



NOTA

Para evitar choques elétricos, certifique-se de que a alimentação elétrica do aparelho está desligada e que o aparelho está completamente frio antes de retirar a lâmpada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de contactar o centro de assistência técnica autorizado em caso de problemas durante a utilização do seu fogão, verifique os problemas que se seguem.

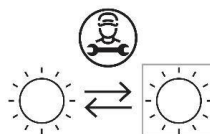
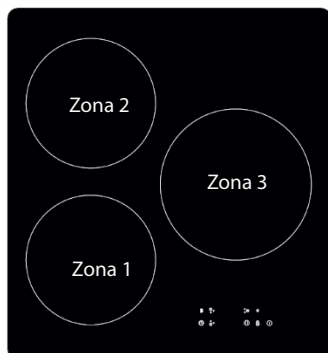
Problema/Código de erro	Possível causa	Possível solução
Não é possível iniciar.	A alimentação não está ligada.	Ligue o fio da alimentação
	O interruptor da alimentação está desligado.	Ligue o interruptor da alimentação
	A porta do forno não está fechada.	Fechre a porta do forno.
A lâmpada não acende.	Está avariada.	Contacte o serviço pós-venda.
Os alimentos não são cozinhados.	A temperatura é demasiado baixa.	Utilize uma temperatura mais elevada.
	A porção de alimentos é demasiado grande.	Cozinhe os alimentos em pedaços mais pequenos ou prolongue o tempo de cozedura.

Alimentos queimados ou irregulares	A temperatura está demasiado elevada ou o tempo de aquecimento é demasiado longo.	Ajuste a temperatura ou o tempo.
	Os alimentos estão demasiado próximos do tubo de aquecimento.	Ajuste as camadas de colocação dos acessórios.
E1	Falha do sensor da temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto.	Verifique a ligação ou substitua o sensor da temperatura da placa de cerâmica.
E2	Falha do sensor da temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	
E7	Falha do sensor da temperatura da placa de cerâmica.	
C1	Temperatura elevada do sensor da placa de cerâmica.	• Espere que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. • Toque em ① para reiniciar o fogão.
E3	Falha do sensor da temperatura do IGBT - circuito aberto.	Substitua o quadro da alimentação.
E4	Falha do sensor da temperatura do IGBT - curto-circuito.	
C2	Temperatura alta do IGBT	Aguarde que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque em ① para reiniciar o fogão. Verifique se a ventoinha funciona suavemente. Se não, substitua a ventoinha.
EL	A voltagem de alimentação está abaixo da voltagem nominal.	• Verifique se a alimentação está normal. • Ligue após a alimentação estar normal.
EH	A voltagem de alimentação está acima da voltagem nominal.	
EU	Erro de comunicação:	• Volte a inserir a ligação entre o quadro do visor e o quadro da alimentação. • Substitua o quadro da alimentação ou o quadro do visor.

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			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	TEC50IBK		
Tipo de placa	Placa elétrica		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		3	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução		
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: 18,0 Zona 3: 21,0	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	C	-	cm
	L	-	
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg	CE _{cozedura elétrica}	Zona 1: 183,3 Zona 2: 184,7 Zona 3: 194,7	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	CE _{placa elétrica}	187,5	Wh/kg

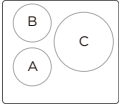


Fonte de iluminação substituível por um profissional.
Este produto contém uma fonte de iluminação com uma eficiência energética de classe G.

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

Informações relativas a fornos domésticos			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	TEC50IBK		
Tipo de forno	Forno elétrico		
Massa do aparelho	M	45,0	kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	Eletricidade		
Volume por cavidade	V	51	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)	$CE_{\text{cavidade elétrica}}$	0,98	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)	$CE_{\text{cavidade elétrica}}$	0,71	kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	IEE_{cavidade}	93,4	

Características técnicas do fogão sem suportes

Voltagem nominal e frequência da alimentação	220-240V~ 50Hz
Potência do forno	2600W
Potência da placa 	5900W: A: 1800W / Boost – 2000W B: 1800W / Boost – 2000W C: 2300W / Boost – 2500W
Potência da lâmpada do forno	25W
Elemento de aquecimento superior (W)	950W
Elemento de aquecimento do grelhador (W)	1625W
Elemento de aquecimento inferior (W)	1125W
Motor rotativo (W)	-
Limpeza (esmalte / catalítica / pirolítica)	Catalítica
Peso líquido (kg)	45kg
Dimensões exteriores (C*D*A)	600*500*850 mm
Classe energética (letra do autocolante)*	A
Volume utilizável (litros)	51 L
Tamanho: (pequeno / médio / grande)	Grande
Fabricado na	República Popular da China

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

O consumo energético o modo de desligado: 0,5W

O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de desligado: 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-Lavoires, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/04/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

INDICE

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	02
PANORAMICA DELL'APPARECCHIO	08
INSTALLAZIONE	11
COLLEGAMENTO ELETTRICO	14
FUNZIONAMENTO	14
PULIZIA E MANUTENZIONE	19
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	20
DATI TECNICI	22
SMALTIMENTO	24

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

Avvertenze

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico e non deve essere utilizzato per altri scopi o in altri ambienti come ad esempio quelli commerciali.
- Per evitare ogni rischio, se il cavo di alimentazione è difettoso deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti su come usare l'apparecchio in sicurezza e se comprendono i pericoli connessi.
I bambini non devono giocare con il prodotto.
Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Posizionare il ripiano a vassoio e la griglia allo stesso livello su entrambi i lati, assicurandosi che siano in posizione orizzontale e stabile.
- L'impianto elettrico deve prevedere un sistema di disconnessione incorporato nel cablaggio fisso, in conformità alle normative.
- L'apparecchio deve essere installato conformemente alle norme di cablaggio nazionali.
- Per dettagli sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e le precauzioni durante la manutenzione da parte dell'utente, fare riferimento alle sezioni "FUNZIONAMENTO" e "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Per quanto riguarda il montaggio e il collegamento dei cavi, fare riferimento alla sezione "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
- **AVVERTENZA** Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **AVVERTENZA** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante

l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- **AVVERTENZA** Le parti accessibili possono essere molto calde durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- Non usare detergenti abrasivi o utensili di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno, poiché potrebbero graffiare e danneggiare la superficie e causare quindi la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perché potrebbero diventare molto caldi.
- Non fissare gli elementi del piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite l'apposito comando, senza fidarsi completamente del sistema rilevamento pentole.
- **AVVERTENZA** Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con timer esterni o telecomandi.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa.
- La temperatura delle superfici accessibili può diventare molto alta durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA** Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare i dispositivi di stabilizzazione previsti. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.



- **Attenzione, possibilità di ribaltamento**



- **Dispositivi antiribaltamento**
- Per quanto riguarda il metodo di fissaggio dell'apparecchio, fare riferimento al capitolo "MONTAGGIO DELLE CATENELLE E DEI GANCI ANTIRIBALTAMENTO".
- Per istruzioni dettagliate su come installare correttamente i ripiani, consultare la sezione "Procedura per accendere il forno".

- **AVVERTENZA** Non lasciare il piano cottura incustodito quando si cucina utilizzando grassi o olio, in quanto può essere pericoloso e provocare incendi. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **ATTENZIONE!** Controllare sempre la cottura e non abbandonare l'elettrodomestico quando è acceso. Una cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliata.
- **AVVERTENZA** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulla superficie di cottura.
- **AVVERTENZA** Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate o consigliate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare infortuni.
- **ATTENZIONE!** Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.
- In tutte le modalità di cottura è preferibile che lo sportello sia chiuso.
- Non appendere alcun panno o indumento alla maniglia del forno.
- Non rivestire la cavità del forno con pellicola d'alluminio per facilitarne la pulizia, altrimenti il forno potrebbe surriscaldarsi e la smaltatura interna potrebbe danneggiarsi.

Precauzioni

1. L'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico qualificato e nel rispetto delle istruzioni fornite. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità per installazioni scorrette che possano causare danni a persone, animali e cose.
2. La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo se l'elettrodomestico viene correttamente ed efficacemente collegato a terra, come previsto dalle normative vigenti. Assicurarsi sempre che la messa a terra sia efficiente. In caso di dubbi, rivolgersi ad un elettricista qualificato per far controllare l'impianto. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un impianto non correttamente collegato a terra.
3. Verificare che la potenza elettrica dell'impianto e delle prese sia sufficiente a supportare la potenza massima del piano cottura, indicata sulla targhetta dell'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un tecnico qualificato.

4. Quando si accende la cucina per la prima volta, potrebbe emettere odori che cesseranno dopo un certo periodo di utilizzo. Al primo utilizzo assicurarsi che la stanza sia ben ventilata, ad esempio aprendo una finestra o utilizzando una ventola di aspirazione, e preoccuparsi che le persone sensibili agli odori stiano lontane dai fumi. Si consiglia di allontanare gli animali domestici dalla stanza finché l'odore non sarà scomparso.
5. Prima di effettuare la manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio sia spento, spegnendo gli interruttori principali e ruotando tutte le manopole su OFF (posizione ).
6. Le aperture e le bocchette destinate alla ventilazione e alla dispersione del calore, poste sul retro e sotto il pannello comandi, non devono mai essere coperte.
7. Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso il cavo sia danneggiato o debba essere sostituito, rivolgersi sempre ad un centro di assistenza post-vendita autorizzato dal venditore.
8. Usare l'apparecchio solo per lo scopo per cui è stato progettato. Ogni altro utilizzo è considerato improprio e pertanto pericoloso. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o irresponsabile.
9. Quando si utilizzano elettrodomestici è necessario rispettare alcune regole fondamentali. Di seguito sono riportate le norme di particolare importanza. Non toccare l'apparecchio se si hanno mani o piedi bagnati. Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi. Non tirare, allungare o danneggiare mai il cavo di alimentazione quando si sposta il fornello per pulirlo, ecc. Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non permettere che l'elettrodomestico venga utilizzato da bambini o da persone che non hanno familiarità con esso, senza un'adeguata sorveglianza.
10. Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, spegnere sempre l'elettrodomestico e lasciarlo raffreddare.
11. Per evitare fuoriuscite accidentali, non utilizzare sui bruciatori o sulle piastre elettriche pentole con fondi irregolari o deformati.
12. Prestare particolare attenzione ad evitare schizzi o fuoriuscite di olio bollente quando si utilizzano padelle per patatine fritte o simili. Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito, poiché l'olio surriscaldato potrebbe traboccare e persino incendiarsi.

13. Alcune parti di questo apparecchio, in particolare le superfici di cottura, trattengono il calore per periodi di tempo considerevoli anche dopo lo spegnimento. Prestare particolare attenzione a non toccare queste zone prima che si siano completamente raffreddate.
14. Non utilizzare mai liquidi infiammabili come alcol, benzina, ecc. vicino all'apparecchio quando è in uso.
15. Quando si utilizzano piccoli elettrodomestici vicino al piano cottura, tenere il cavo di alimentazione lontano dalle parti calde.
16. Assicurarsi di non toccarli e tenere a distanza i bambini.
17. Con alimentazione monofase, la sezione minima del cavo è di 6 mm². Con alimentazione trifase, la sezione minima del cavo è di 2,5 mm². Categoria del cavo di alimentazione: H07RN-F o H05RR-F.

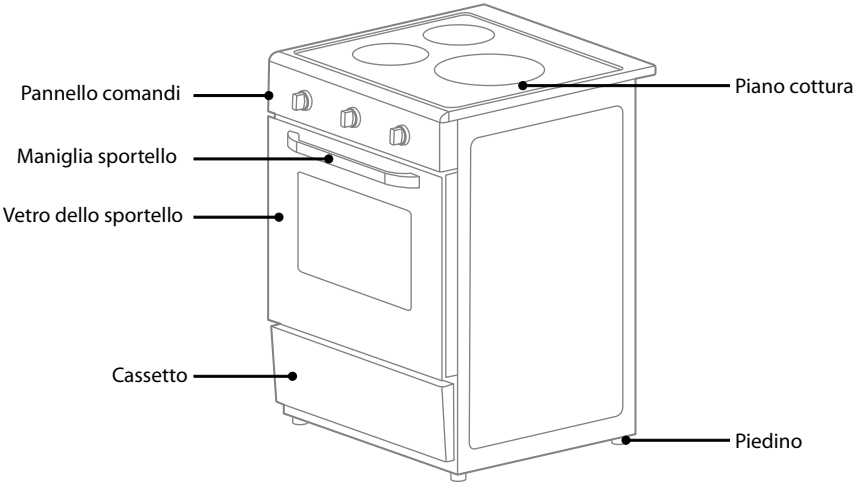
Sempre

- 01 Spegnerne i comandi una volta terminata la cottura e quando l'elettrodomestico non è in uso.
- 02 Quando si apre lo sportello del forno, fare un passo indietro per consentire la dispersione di eventuali accumuli di vapore o calore.
- 03 Quando si rimuovono gli alimenti dalla griglia del forno, utilizzare guanti da forno asciutti e di buona qualità.
- 04 Disporre le pentole al centro della piastra riscaldante e assicurarsi che i manici siano lontani dal bordo della piastra e non possano essere riscaldati da altre piastre/pentole calde.
- 05 Prestare attenzione a non scottarsi con il calore o il vapore quando si azionano i comandi.
- 06 Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e lasciarlo raffreddare.
- 07 Prima di accendere il forno, assicurarsi che i ripiani siano posizionati correttamente.
- 08 Mantenere pulito l'apparecchio, poiché eventuali accumuli di grasso o unto durante la cottura possono causare un incendio.
- 09 Seguire i principi basilari di manipolazione e igiene degli alimenti per prevenire la possibilità di crescita batterica.
- 10 Mantenere le fessure di ventilazione libere da ostruzioni.
- 11 Per la manutenzione, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- 12 Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno, poiché durante l'uso il forno diventa molto caldo.

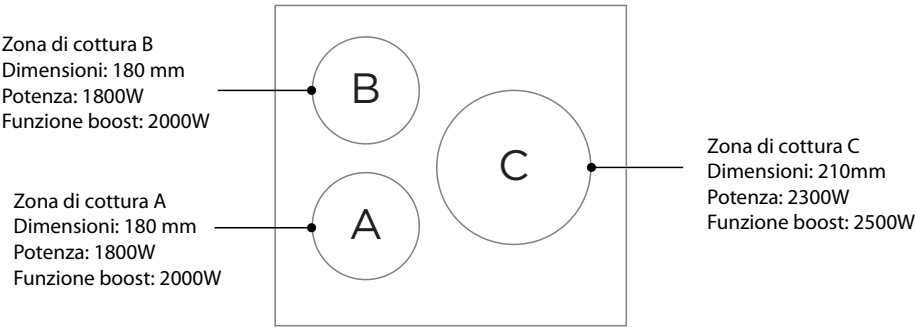
Da evitare

- 01 Non rivestire mai l'interno del forno con pellicola d'alluminio, altrimenti si può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- 02 Non lasciare mai bambini incustoditi vicino all'apparecchio, poiché tutte le superfici saranno calde durante e dopo l'uso.
- 03 Non consentire ai bambini o alle persone che non hanno familiarità con l'apparecchio di utilizzarlo senza supervisione.
- 04 Non permettere mai a nessuno di sedersi o salire su nessuna parte dell'apparecchio.
- 05 Non riporre mai sopra l'elettrodomestico oggetti che potrebbero essere raggiungibili dai bambini.
- 06 Non lasciare mai nulla sulla superficie del piano cottura quando è incustodito o non in uso.
- 07 Non rimuovere mai i ripiani del forno mentre è caldo.
- 08 Non riscaldare mai contenitori di cibo chiusi poiché potrebbe accumularsi una pressione tale da farli scoppiare.
- 09 Non conservare mai prodotti chimici/alimenti o contenitori pressurizzati dentro o sopra l'elettrodomestico o negli armadietti immediatamente sopra o accanto all'elettrodomestico.
- 10 Non collocare mai oggetti infiammabili o di plastica sul piano cottura o nelle sue vicinanze.
- 11 Non riempire mai una padella profonda per più di 1/3 di olio e non usare mai il coperchio.

PANORAMICA DELL'APPARECCHIO



Piano cottura



Zona di cottura	Diametro minimo della pentola
A 18 cm	140 cm
B 18 cm	140cm
C 21 cm	160cm

- La superficie in vitroceramica è resistente al calore e non risente delle grandi differenze di temperatura.
- Non utilizzare la superficie in vitroceramica come piano di appoggio o come tagliere.
- Utilizzare solo pentole e tegami con fondo liscio. I bordi taglienti potrebbero graffiare la superficie.
- Non utilizzare recipienti e pentole in alluminio. L'alluminio danneggia la superficie in vitroceramica.



Utilizzare solo pentole e tegami con fondo piatto. Garantiscono un miglior trasferimento di calore.



Eventuali fuoriuscite potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica e provocare un incendio.

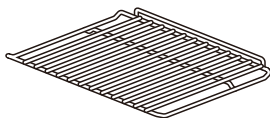


Non utilizzare recipienti con fondo concavo o convesso.



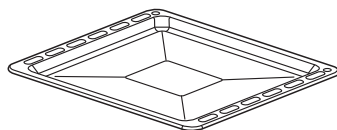
Se il diametro della pentola è troppo piccolo o non si usa un coperchio, si spreca energia.

Accessori



Griglia

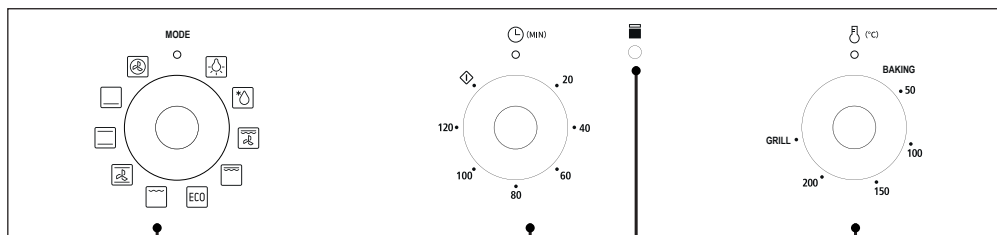
Per cuocere alimenti o per sostenere pentole o padelle resistenti al calore



Vassoio

Per cucinare alimenti o raccogliere scarti o grassi di cottura

Pannello comandi del forno



Manopola modalità forno

Manopola del

Manopola della temperatura del forno

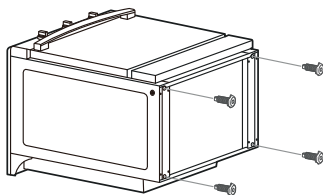
La spia luminosa accesa indica che il forno è in funzione.

Modalità	Descrizione
 Lampada	Illuminazione che permette di controllare visivamente il processo di cottura. Eccetto funzione ECO
 Scongelamento	La circolazione dell'aria a temperatura ambiente consente uno scongelamento più rapido degli alimenti congelati (senza l'utilizzo di calore).
 Doppia griglia con ventola	L'elemento riscaldante radiante e l'elemento riscaldante superiore sono accesi assieme alla ventola.
 Doppia griglia	L'elemento riscaldante radiante e l'elemento riscaldante superiore sono accesi.
 Griglia singola	L'elemento riscaldante interno si accende e si spegne per mantenere la temperatura. Può essere utilizzato per grigliare una piccola quantità di alimenti.
 Convenzionale + ventola	La combinazione della ventola e degli elementi riscaldanti superiore e inferiore garantisce una penetrazione del calore e una colorazione più uniformi, soprattutto per la cottura della carne.
 Convenzionale	Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore lavorano insieme per garantire una cottura convenzionale.
 Riscaldamento inferiore	Il riscaldamento avviene tramite tubi riscaldanti posti nella parte inferiore del forno. Questa modalità viene utilizzata principalmente per mantenere in caldo e ottenere una doratura degli alimenti.
 Convezione	In modalità convezione, la ventola si accende automaticamente per distribuire uniformemente il calore durante la cottura su uno o più livelli. Questa tecnica è particolarmente indicata alimenti cotti al forno che richiedono una doratura uniforme.
 ECO	Per cucinare risparmiando energia. Cuocere degli alimenti piccoli e sottili.

INSTALLAZIONE

Installazione dei piedini

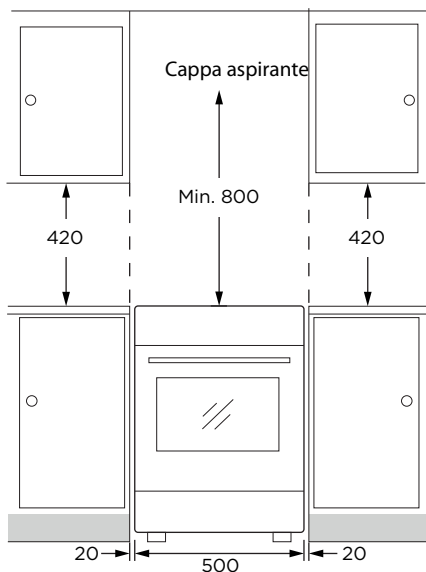
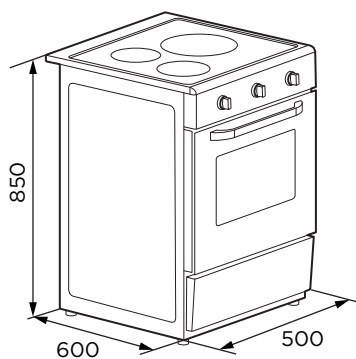
1. L'installazione deve essere eseguita da almeno due persone, che indossino guanti antigraffio.
2. Installare 4 piedini nella parte inferiore del forno.



Schema di installazione

Personalizzare l'installazione degli armadietti in base allo schema fornito.

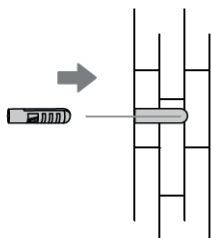
Le dimensioni degli armadietti è indicata in mm. Lo spessore dei pannelli degli armadietti è di 20 mm.



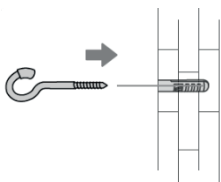
MONTAGGIO DELLE CATENELLE E DEI GANCI ANTIRIBALTAMENTO

Installazione di catenelle antiribaltamento

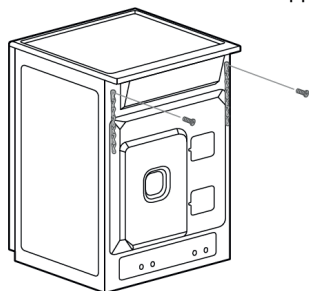
1. Praticare un foro nel punto appropriato sulla parete dietro l'elettrodomestico e inserirvi il tassello.



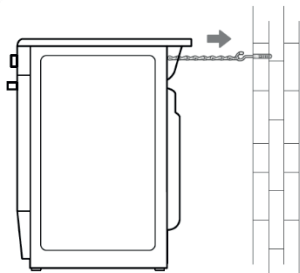
2. Avvitare la vite a gancio nel tassello.



3. Fissare la catenella sul retro dell'apparecchio.

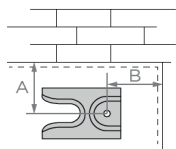


4. Agganciare l'altra estremità della catenella alla vite a gancio.

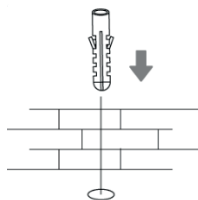


Inserimento di ganci antiribaltamento

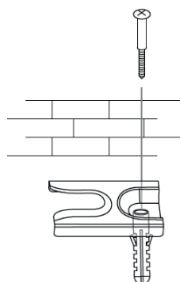
1. Contrassegnare la posizione del foro per il tassello.
 $A/B=50\text{mm}$



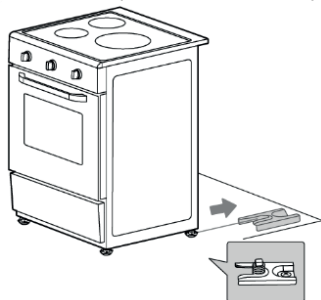
2. Praticare un foro adatto nel pavimento e inserirvi il tassello.



3. Allineare le staffe con i fori dei tasselli e fissarle con le viti.



4. Inserire i due piedini sul retro dell'apparecchio nelle staffe.

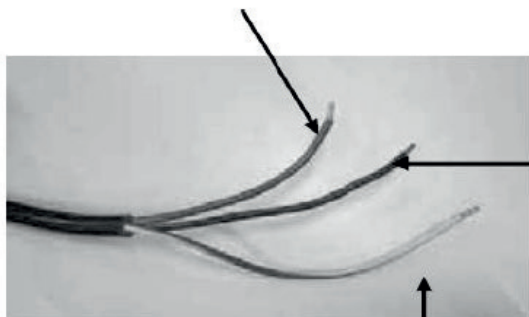


COLLEGAMENTO ELETTRICO

IMPORTANTE! I collegamenti elettrici devono essere eseguiti solo da un elettricista qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il filo marrone deve essere collegato al terminale contrassegnato con L.



Il filo blu deve essere collegato al terminale contrassegnato con N.

Il filo verde e giallo deve essere collegato al terminale contrassegnato con E o con il simbolo di terra .

FUNZIONAMENTO

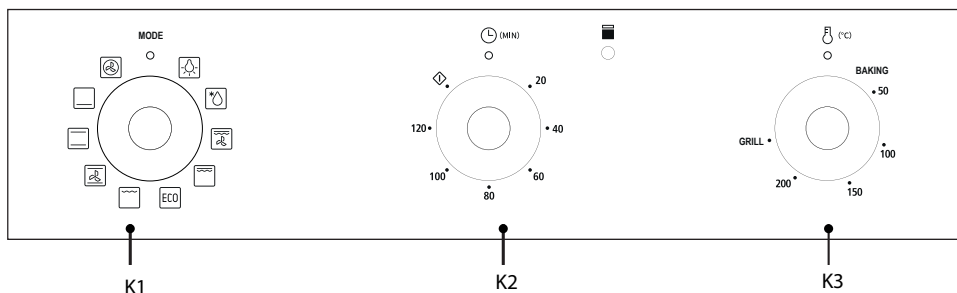
Primo utilizzo

- Per evitare il rischio di incendio, rimuovere tutte le protezioni utilizzate per la spedizione e assicurarsi che non rimangano residui di imballaggio (ad esempio schiuma, cartone, ecc.) nella cavità del forno.
- Pulire la cavità del forno e gli accessori con acqua con un po' di detergente e un panno morbido.
- Aprire le finestre della cucina e attivare le cappe aspiranti per ottenere un'elevata ventilazione.
- Non lasciare che bambini o animali domestici entrino in cucina e chiudere le porte delle stanze adiacenti.
- Dopo aver collegato l'alimentazione, accendere la modalità forno con la durata e la temperatura indicate nella tabella sottostante, per eliminare gli odori.
- Dopo il primo utilizzo, aprire leggermente lo sportello del forno e attendere che si raffreddi completamente.

Modalità forno	Temperatura	Durata
 Convenzionale	GRILL	0,5 ~ 1 ora

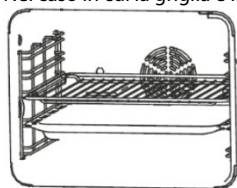
Procedura per accendere il forno

1. Ruotare la manopola 1 per selezionare la modalità forno.
2. Ruotare la manopola 2 per regolare la durata.
3. Ruotare la manopola 3 per regolare la temperatura.
4. A cottura ultimata, riportare tutte le manopole in posizione "OFF"  .

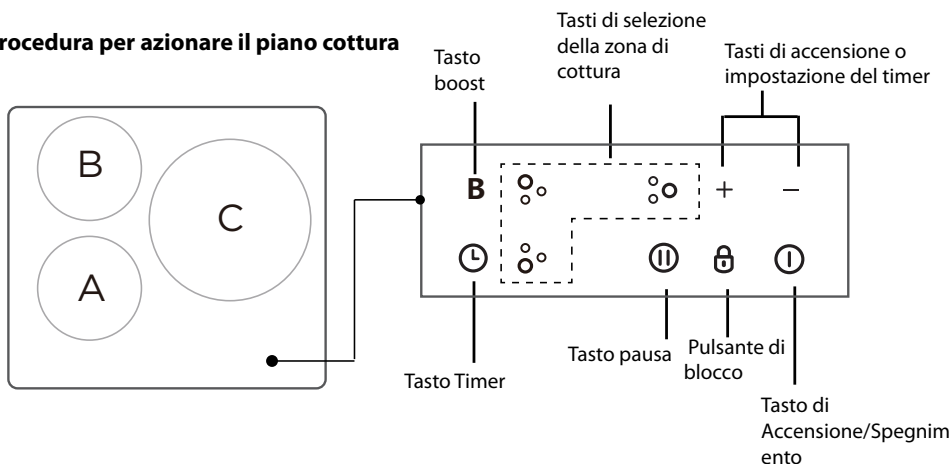


Far scorrere la griglia/teglia tra le barre di guida dei binari di supporto del ripiano nel forno e spingerla fino in fondo.

Nel caso in cui la griglia e la teglia siano inserite insieme, adagiare la griglia sulla teglia.



Procedura per azionare il piano cottura



1. Tenere premuto **ⓘ** per circa 1 secondo.
 - Verrà emesso un segnale acustico e tutte le spie luminose mostreranno la scritta “—” o “—”.
 - Se non viene toccato alcun pulsante entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente.
2. Toccare il tasto di comando della zona di cottura desiderata.
 - Il numero “5” accanto al tasto lampeggerà.
3. Mentre il numero “5” lampeggia, impostare il livello di potenza toccando ripetutamente **+** o **—**.

Se il display  lampeggia, si può verificare una delle seguenti situazioni.

- La pentola non è posizionata sulla zona di cottura selezionata.
- La pentola non è adatta al piano cottura a induzione.

Materiali compatibili: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

Materiali non compatibili: alluminio e acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

- La padella utilizzata è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Linee guida per i livelli di potenza

Le impostazioni di livello riportate di seguito sono solo di riferimento. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole usate e la quantità di alimenti che si sta cucinando. Provare a usare il piano cottura per trovare le impostazioni più adatte.

Livello di potenza	Adatto per
1 ~ 2	• Riscaldare piccole quantità di alimenti • Sciogliere il cioccolato e il burro • Delicata cottura a fuoco lento • Riscaldamento lento
3 ~ 4	• Riscaldamento • Rapida cottura a fuoco lento • Cottura del riso
5 ~ 6	• Pancake
7 ~ 8	• Saltare in padella • Cucinare la pasta
9	• Friggere in padella • Scottare • Portare la zuppa a ebollizione • Acqua bollente

Per spegnere una zona cottura

1. Toccare il tasto di comando per selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
 - Il livello di potenza lampeggia sul display.
2. Toccare ripetutamente **—** finché il numero “0” non lampeggia sul display.
Oppure toccare **+** e **—** contemporaneamente. Il numero “0” lampeggerà sul display.

La zona di cottura si spegne quando il numero "0" lampeggia per un po'.

Per spegnere tutte le zone di cottura, toccare **I** .

H

La lettera "H" comparirà sul display della zona di cottura per indicare che è molto calda. Scompare quando la superficie si sarà raffreddata fino a raggiungere una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole sulla zona di cottura ancora calda.

Utilizzo della funzione boost

La funzione boost non può essere attivata contemporaneamente sulle zone di cottura A e B e quando si attiva questa funzione è possibile utilizzarne solo una.

1. Toccare il tasto di comando per selezionare la zona di cottura.
 - Il livello di potenza lampeggia sul display.
2. Mentre il livello di potenza lampeggia, toccare **B** .
3. La lettera "P" lampeggerà per un po' e poi smetterà di lampeggiare.
 - La zona di cottura raggiungerà la potenza massima.
4. La funzione boost sarà attiva solo per circa 5 minuti, dopodiché la zona di cottura tornerà all'impostazione di riscaldamento originale.

Per annullare questa funzione

1. Toccare il tasto di comando della zona di cottura e il livello di potenza lampeggerà sul display.
2. Mentre il livello di potenza lampeggia, toccare **B** .

Altrimenti è possibile toccare **+** e **-** contemporaneamente. La scritta "0" lampeggia sul display per un po'.

La zona di cottura tornerà all'impostazione di potenza originale.

Utilizzo della funzione Pausa

La funzione pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di interrompere la cottura e poi di riprenderla.

1. Assicurarsi che la zona di cottura funzioni.
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura sulla quale si desidera utilizzare la funzione Pausa.
 - Il livello di potenza sul pulsante lampeggia.
3. Toccando **II** , l'indicatore della zona di cottura mostrerà la scritta "II".
 - Verrà disattivato il funzionamento di tutte le zone cottura, ad eccezione dei tasti pausa, accensione/spegnimento e blocco.
4. Per annullare lo stato di pausa, toccare **II** , la zona di cottura tornerà al livello di potenza impostato in precedenza.

Utilizzo del timer

È possibile impostare il timer in modo che la zona di cottura si spenga automaticamente allo scadere del tempo impostato.

1. Toccare il tasto di selezione di una zona di cottura.

2. Toccare .

- La scritta "10" lampeggia sul display.
- Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende per indicare di impostare il timer per questa zona di cottura.

3. Mentre lampeggia "10", toccare ripetutamente o per impostare la durata.

- Toccare una volta  o  per aumentare o diminuire di 1 minuto la durata di cottura impostata.
- La durata di cottura massima è di 99 minuti.
- Tenere premuto  o  per aumentare o diminuire la durata con incrementi di 10 minuti. Rilasciare il pulsante quando viene visualizzata la durata di cottura desiderata.

4. Toccare per confermare. A questo punto il timer è impostato e inizia il conto alla rovescia.

- Il display del timer mostra il tempo di cottura rimanente e il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggia.

5. Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

- Sul display della zona di cottura lampeggia la scritta "H" se la superficie è calda.

Per modificare un'impostazione del timer, seguire i passi da 1 a 4 sopra indicati.

Per annullare un'impostazione del timer, seguire i passaggi 1 e 2 indicati sopra, quindi toccare  e  insieme in modo che il display del timer mostri "— —".

Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitarne un utilizzo involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone cottura da parte dei bambini).
- Quando è attivo il blocco, tutti i comandi, eccetto il pulsante ON/OFF , sono disabilitati.

Per bloccare i comandi

Tenere premuto  per circa 2 secondi. Sul display del timer lampeggia la scritta "Lo", a indicare che i comandi sono bloccati.

NOTA In caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano cottura, ma i comandi rimarranno comunque bloccati quando si riaccende il piano cottura. Sbloccare i comandi prima di utilizzare il piano cottura.

Per sbloccare i comandi

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso.

2. Tenere premuto  per circa 2 secondi. La scritta "Lo" scompare.

3. A questo punto si può iniziare a utilizzare il piano cottura.

Auto spegnimento

Questa funzione si attiva ogni volta che ci si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente.

Livello di potenza	Le zone di cottura si spengono automaticamente dopo
1 ~ 3	8 ore
4 ~ 6	4 ore
7 ~ 9	2 ore

Consigli per friggere in sicurezza

1. Utilizzare una padella profonda, sufficientemente grande da coprire completamente la zona di riscaldamento.
2. Non riempire mai la padella di olio per più di un terzo della sua capienza.
3. Non lasciare mai olio o grasso incustoditi durante la fase di riscaldamento o cottura.
4. Non friggere mai troppi alimenti contemporaneamente, soprattutto se sono congelati. In questo modo si abbassa troppo la temperatura dell'olio o del grasso e si ottengono alimenti untati.
5. Asciugare sempre molto bene gli alimenti prima di friggerli e immergerli lentamente nell'olio o nel grasso bollente. In particolare, gli alimenti congelati possono causare schiuma e schizzi, se aggiunti troppo rapidamente.
6. Non scaldare mai grassi o friggere con il coperchio sulla padella.
7. Mantenere l'esterno della padella pulito e privo di striature di olio o grasso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica prima di qualsiasi intervento di pulizia e manutenzione.

Per garantire una lunga durata del forno, è opportuno pulirlo accuratamente e frequentemente.

Le fasi della pulizia sono le seguenti.

1. Dopo la cottura, attendere che il forno si raffreddi completamente.
2. Togliere gli accessori dal forno, sciacquare con acqua calda e asciugare.
3. Pulire i residui di cibo dal forno.
4. Pulire il forno con un panno morbido imbevuto di detersivo, quindi con un panno morbido asciutto.

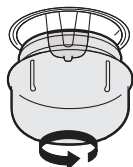
NOTA

Non utilizzare utensili affilati, spazzole dure e prodotti per la pulizia corrosivi per non danneggiare il forno e i suoi accessori.

Non utilizzare detergenti abrasivi o spatole metalliche affilate per pulire il vetro dello sportello.

Sostituzione della lampada

1. Spegner e scollegare il forno dalla corrente elettrica. Prima di toccarle, assicurarsi che le parti interne siano fredde.
2. Rimuovere la copertura della lampada ruotandola in senso antiorario (nota: potrebbe risultare dura), quindi sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
3. Inserire la nuova lampadina, che deve essere resistente a 300°C. Per sostituire le lampadine, contattare il centro di assistenza locale.
4. Rimettere la copertura.
5. In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato per ricevere assistenza.



NOTA

Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia interrotta e che l'apparecchio sia completamente freddo prima di rimuovere la lampada.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di contattare il centro di assistenza autorizzato in caso di problemi durante l'utilizzo della cucina, controllare i problemi indicati di seguito.

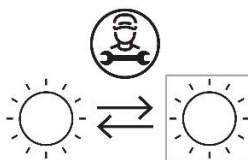
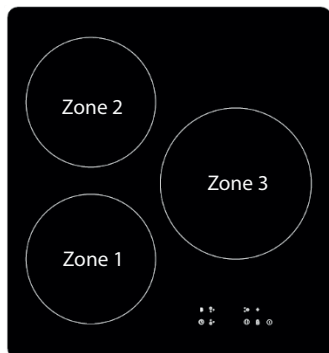
Problema / Codice di errore	Possibile causa	Possibile soluzione
Non si riesce ad avviare	L'alimentazione non è collegata.	Collegare l'alimentazione elettrica.
	L'interruttore principale dell'alimentazione non è acceso.	Accendere l'interruttore di alimentazione
	Lo sportello del forno non è chiuso.	Chiudere lo sportello del forno
La lampada non si accende.	È rotta.	Contattare il servizio post-vendita.
Gli alimenti non sono cotti.	La temperatura è troppo bassa.	Utilizzare una temperatura più alta.
	La porzione di cibo è troppo grande.	Cuocere gli alimenti in pezzi più piccoli o prolungare il tempo di cottura.

Alimenti bruciati o non uniformi	La temperatura impostata è troppo alta o il tempo di riscaldamento è troppo lungo.	Regolare la temperatura o il tempo di cottura.
	Il cibo è troppo vicino al tubo di riscaldamento.	Regolare il livello di posizionamento del ripiano.
E1	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica: circuito aperto	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica: cortocircuito	
E7	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica	
C1	Temperatura elevata del sensore della piastra in ceramica.	• Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni alla normalità. • Toccare ① per riaccendere la cucina.
E3	Sensore temperatura IGBT guasto, circuito aperto	Sostituzione del cavo di alimentazione
E4	Sensore temperatura IGBT guasto, in cortocircuito	
C2	Alta temperatura dell'IGBT	Attendere che la temperatura dell'IGBT torni alla normalità. Toccare ① per riaccendere la cucina. Controllare che la ventola funzioni regolarmente. Altrimenti sostituire la ventola.
EL	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	• Verificare che l'alimentazione elettrica sia normale. • Accendere dopo che l'alimentazione è tornata normale.
EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
EU	Errore di comunicazione	• Reinserire il collegamento tra la scheda display e la scheda di alimentazione. • Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

DATI TECNICI

Di seguito la scheda dei piani cottura domestici secondo la normativa UE n. 66/2014.
Il metodo di prova è conforme ai requisiti della norma EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico			
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello	TEC50IBK		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone e/o aree di cottura		3	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione		
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 18,0 Zone 3: 21,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	L W	- -	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 183,3 Zone 2: 184,7 Zone 3: 194,7	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	EC _{electric hob}	187,5	Wh/kg

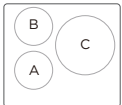


Sorgente luminosa sostituibile fornita da un professionista.
Questo prodotto contiene una sorgente luminosa appartenente alla classe di efficienza energetica G.

Di seguito la scheda del forno domestico secondo il regolamento UE n. 66/2014.

Informazioni relative ai forni per uso domestico			
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello	TEC50IBK		
Tipologia di forno	Forno elettrico		
Massa dell'apparecchio	M	45,0	kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettrica		
Volume di ciascuna cavità	V	51	l
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{electric cavity}	0,98	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{electric cavity}	0,71	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEI _{cavity}	93,4	

Freestanding cooker specifications

Valutazione / Tensione di alimentazione e frequenza	220-240V~ 50Hz
Potenza del forno	2600W
Potenza del piano cottura 	5900W: A: 1800W / Boost – 2000W B: 1800W / Boost – 2000W C: 2300W / Boost – 2500W
Alimentazione lampada forno	25W
Elemento riscaldante superiore (W)	950W
Elemento riscaldante per griglia (W)	1625W
Elemento riscaldante inferiore (W)	1125W
Motore rotativo (W)	-
Pulizia (Smalto/catalitico/pirolitico)	Catalitico
Net Weight kg	45kg
Dimensioni esterne (L*P*A)	600*500*850 mm
Classe energetica (lettera per l'adesivo) *	A
Volume utile (litri)	51 L
Dimensioni: (piccola/media/grande)	Grande
Fatto in	PRC

* Classe energetica: A+++.....D (A+++=economica D=meno economica)

Il consumo di energia il modo spento: 0,5W

Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente il modo spento: 20 minuti

SMALTIMENTO



Il costruttore di questo elettrodomestico pone la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Si raccomanda di seguire le procedure corrette per smaltire l'apparecchio ed i materiali di imballaggio. In questo modo si contribuisce alla salvaguardia delle risorse naturali e ci si assicura che il riciclo avvenga in modo tale da proteggere la salute e l'ambiente.

Smaltire l'apparecchio ed il relativo imballaggio nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti.

Poiché il prodotto contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclo, rivolgersi alle autorità locali competenti.

Il prodotto deve essere portato presso un'isola ecologica o un centro per la raccolta differenziata e riciclo. Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.

Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/04/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com



TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	02
OVERVIEW	07
INSTALLATION	10
ELECTRICAL CONNECTION	13
OPERATION	13
CLEANING AND MAINTENANCE	18
TROUBLESHOOTING	19
TECHNICAL DATA	20
DISPOSAL	22

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Warnings

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 and the precautions during user maintenance, 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.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be

kept away.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface which may result in shattering of the glass.
- 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.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- **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

- Regarding the method of how to fix the appliance, refer to the section "FITTING THE ANTI-TILT CHAINS AND HOOKS".
- Regarding the instructions for the method of the correct installation of the shelves, refer to the section "Oven Operation Steps".
- **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.
- **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.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- 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.

Precautions

1. The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
2. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient if you have any doubts, call in a qualified electrician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
3. Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the rating label. If you have any doubts, call in a qualified technician.
4. When the cooker is first used an odour may be emitted, this will cease after a period of use. When first using the cooker, 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. It is suggested that pets are removed from the room until the smell has ceased.
5. Ensure that the appliance is switched off before maintenance by switching off the main switches and turning all knobs to OFF () position.
6. The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and

below the control panel must never be covered.

7. The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.
8. This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
9. A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance do not touch the appliance you're your hands or feet are wet do not use the appliance bare footed. Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician. Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
10. Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
11. To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.
12. Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since over heated oil may boil over and could also ignite.
13. Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.
14. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
15. When using small electrical appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
16. When the appliance is in use the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
17. If you use the power cable for single phase, the minimum cross-sectional area is 6mm^2 . For three phases the minimum cross sectional area is 2.5 mm^2 . Category of

power cord:H07RN-F or H05RR-F.

Always

- 01 Turn controls OFF when you have finished cooking and when not in use.
- 02 Stand back when opening an oven door to allow any build-up of steam or heat to disperse.
- 03 Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven grill.
- 04 Place pans centrally over the hotplate and make sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hot plate/ pans.
- 05 Take care to avoid heat / steam burns when operating the controls.
- 06 Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to be cool.
- 07 Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven.
- 08 Keep the appliance clean, as a build-up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- 09 Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
- 10 Keep ventilation slots clear of obstructions.
- 11 Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
- 12 Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.

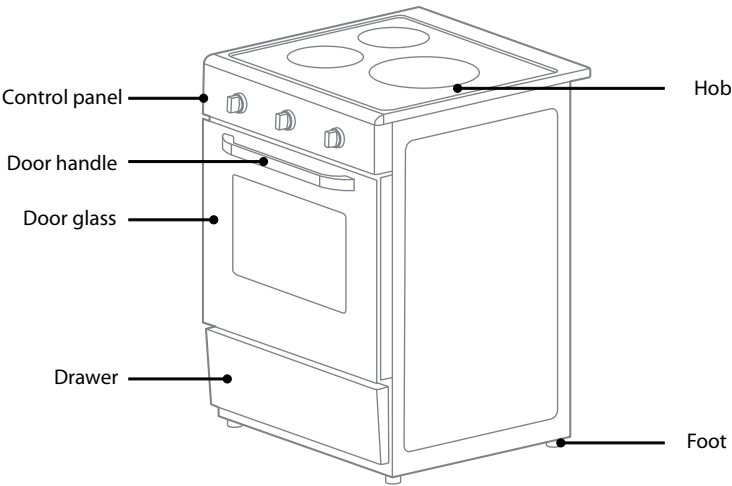
Never

- 01 Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
- 02 Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
- 03 Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
- 04 Never allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.
- 05 Never store items above the appliance that children may attempt to reach.
- 06 Never leave anything on the hob surface when unattended and not in use.
- 07 Never remove the oven shelves while the oven is hot.
- 08 Never heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- 09 Never store chemicals/food stuffs ,pressurized container in or on the appliance or in

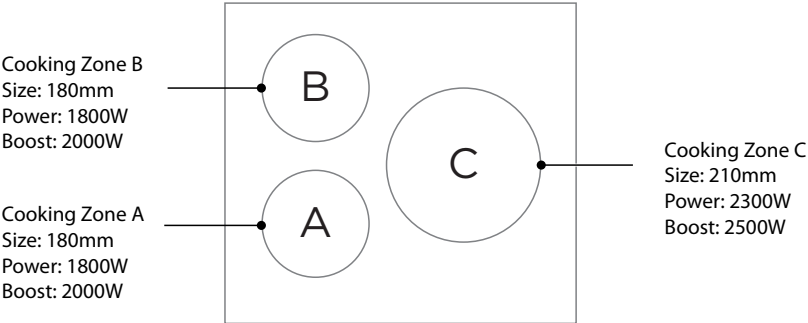
cabinets immediately above or next to the appliance.

- 10 Never place flammable or plastic items on or near the hob.
- 11 Never fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of oil or use a lid.

OVERVIEW



Hob



Cooking zone	The minimum diameter of the pan
A 18 cm	140 cm
B 18 cm	140cm
C 21 cm	160cm

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

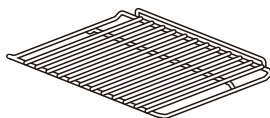


Do not use vessels with concave or convex bottoms.



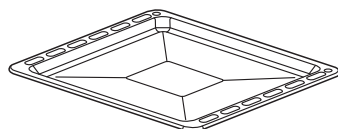
If the pot's diameter is too small or the lid doesn't fit, energy is wasted.

Accessories



Grill rack

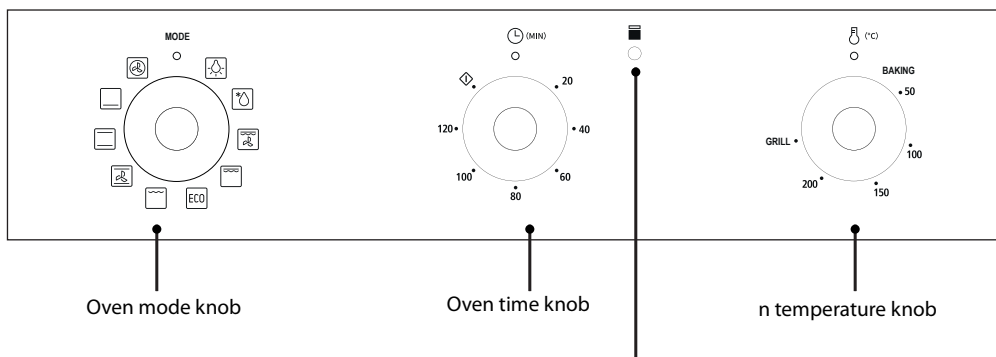
Cooking food or placing
heat-resistant cookware



Grill tray

Cooking food or
receiving food scraps

Oven Control Panel



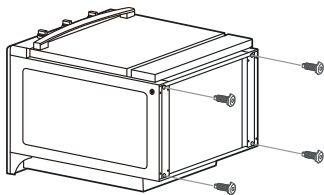
The indicator light is on, indicating that the oven is in working condition.

Mode	Mode introduction
 Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO function
 Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
 Double grill with fan	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
 Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
 Single grill	The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
 Conventional + fan	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
 Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
 Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the colouring of the food.
 Convection	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even colouring.
 ECO	For energy-saving cooking. Cook some small, thin food.

INSTALLATION

Foot installation

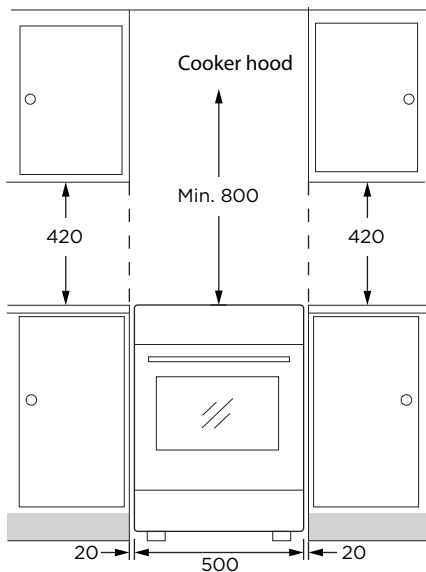
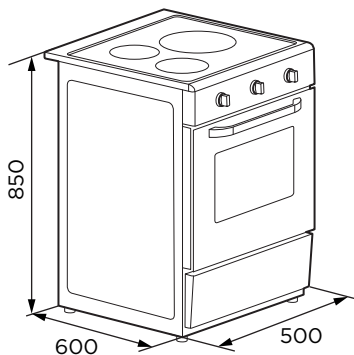
1. The installation process should be done by at least two people wearing scratch-resistant gloves.
2. Install 4 feet to the bottom of the oven.



Installation diagram

Please customize the Cupboard according to the Cupboard diagram.

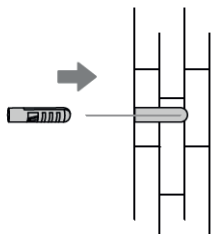
The Cupboard dimension is in mm. The thickness of Cupboard board is 20 mm.



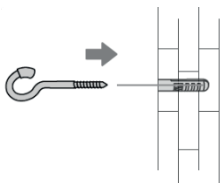
FITTING THE ANTI-TILT CHAINS AND HOOKS

Installation of anti-tilt chains

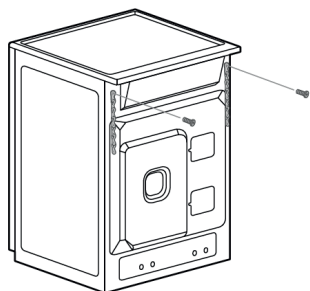
1. Punch a hole in the appropriate location on the wall behind the appliance and drive the pin into the hole.



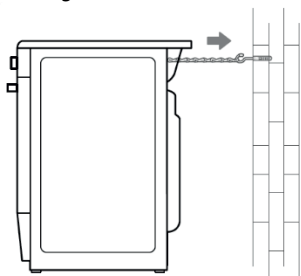
2. Screw the hook type screw into the pin.



3. Secure the chain to the back of the appliance.



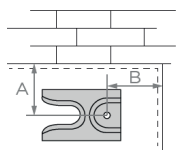
4. Hang the other end of the chain on the hook screw.



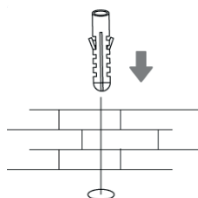
Installation of anti-tilt hooks

1. Determine the location of the pin hole.

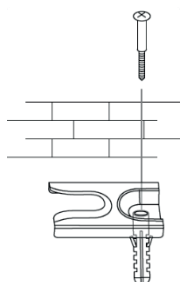
A/B=50mm



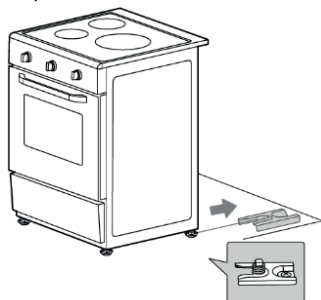
2. Make a suitable hole in the ground and insert the pin.



3. Align the brackets with the pin holes and secure with screws.



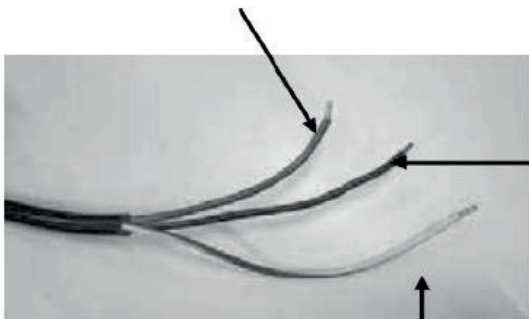
4. Snap the two cooker feet on the back of the appliance into the brackets.



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 .

OPERATION

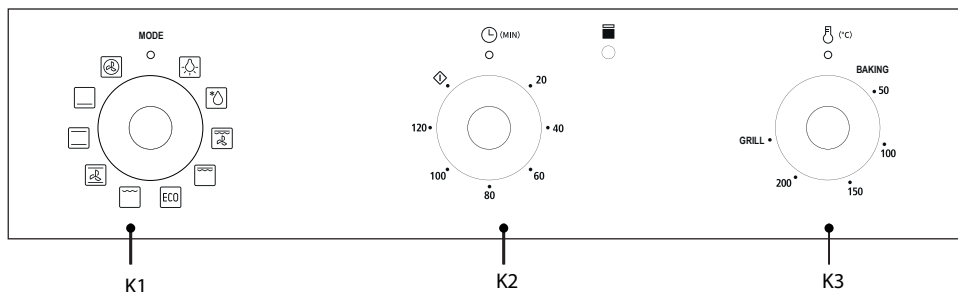
First Use

- To avoid fire, remove all shipping protection and make sure there are no residual packaging items (eg foam, cardboard, etc.) in the oven cavity.
- Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
- Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
- Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
- After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
- After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

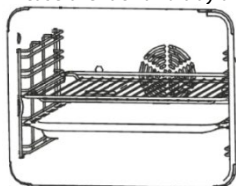
Oven mode	Temperature	Time
 Conventional	GRILL	0,5 ~ 1 hour

Oven Operation Steps

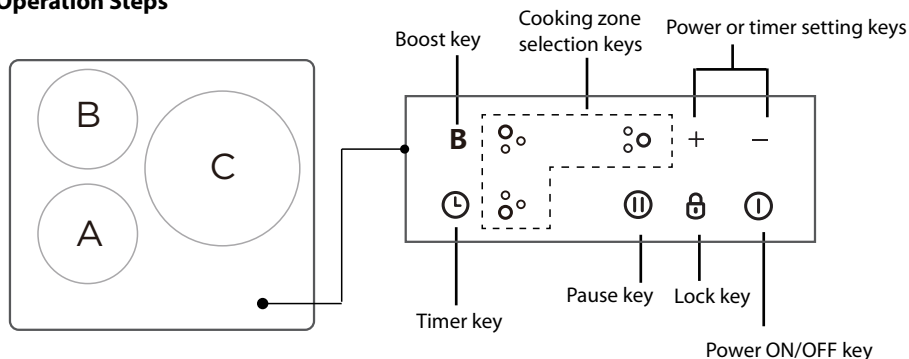
1. Turn Knob 1 to select the oven mode.
2. Turn knob 2 to adjust the time.
3. Turn knob 3 to adjust the temperature.
4. When cooking is finished, turn all knobs to the "OFF"  position.



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.

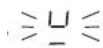


Hob Operation Steps



1. Touch and hold  for about 1 second.
 - A beep will sound and all the indicator lights will show "—" or "— —".
 - If no button is touched within 1 minute, the hob will automatically switch off.

- Touch the desired cooking zone control key.
 - The number "5" next to the key will flash.
- While the number "5" is flashing, set the power level by repeatedly touching **+** or **-**.



If the display flashes, you may encounter one of the following situations:

- The pan is not placed on the selected cooking zone.
- The pan used is not suitable for induction cooking.

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.

- The pan used is too small or not properly centered on the cooking zone.

Power level guideline

The level settings below are for reference only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount of food you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Power level	Suitable for
1 ~ 2	- Warming small quantities of food - Melting chocolate and butter - Gentle simmering - Slow warming
3 ~ 4	- Reheating - Rapid simmering - Cooking rice
5 ~ 6	Pancakes
7 ~ 8	- Sautéing - Cooking pasta
9	- Stir-frying - Searing - Bringing soup to a boil - Boiling water

To switch off one cooking zone

- Touch the control key to select the cooking zone you want to switch off.
 - The power level will flash on the display.
- Repeatedly touch **-** until the number "0" flashes on the display.
 Or touch **+** and **-** at the same time. The number "0" will flash on the display.
 The cooking zone will switch off when the number "0" flashes for a while.

To switch off all cooking zones, touch **I**.

H

The letter "H" will appear on the display of the cooking zone which is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans on the cooking zone that is still hot.

Using the Boost Function

The boost function cannot be activated at the same time in cooking zones A and B, and only one of them can be used when activating this function.

1. Touch the control key to select the cooking zone.
 - The power level will flash on the display.
2. While the power level is flashing, touch **B**.
3. The letter "P" will flash for a while and then stop flashing.
 - The cooking zone will reach the maximum power.
4. The boost function will only operate for about 5 minutes and then the cooking zone will return to the original heating setting.

To cancel this function

1. Touch the cooking zone control key and the power level will flash on the display.
2. While the power level is flashing, touch **B**.

Or, you can touch **+** and **-** at the same time. "0" will flash on the display for a while. The cooking zone will return to the original power setting.

Using the Pause function

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop cooking and then resume cooking.

1. Make sure the cooking zone is working.
2. Touch the cooking zone selection key that you wish to use Pause function.
 - The power level above the key will flash.
3. Touch **||**, the cooking zone indicator will show "||".
 - The operation of all cooking zones will be deactivated, except the pause, on/off and lock keys.
4. To cancel the pause status, touch **||**, then the cooking zone will go back to the power level you set before.

Using the timer

You can set the timer to automatically turn a cooking zone off when the set time is up.

1. Touch one cooking zone selection key.
2. Touch **L**.
 - "10" will flash on the timer display.
 - The red dot next to power level indicator will illuminate, indicating that the timer is ready to be set for this cooking zone.

3. While "10" is flashing, repeatedly touch  or  to set the time.
 - Touch  or  once to increase or decrease the time by 1 minute.
 - The maximum time is 99 minutes.
 - Touch and hold  or  to increase or decrease time by 10 minutes. Release the button when the desired time is displayed.
4. Touch  to confirm. The timer is now set and begins counting down.
 - The timer display will show the remaining time and the red dot next to power level indicator will flash.
5. When the set has elapsed, a beep will sound and the cooking zone will automatically turn off.
 - "H" will flash on the cooking zone display if the surface is hot.

To modify a timer setting, follow step 1 to 4 above.

To cancel a timer setting, follow steps 1 and 2 above, then touch  and  together and the timer display will show "— —".

Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning cooking zones on).
- When the controls are locked, all controls except the ON/OFF control  are disabled.

To lock the controls

Touch and hold  for about 2 seconds. "Lo" will flash on the timer display, indicating that the controls are locked.

NOTE: You can always turn the hob off in an emergency, but the controls will still be locked when you turn the hob on again. Unlock the controls first before operating the hob.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold  for about 2 seconds. "Lo" will disappear.
3. You can now start using the hob.

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 shut down automatically after
1 ~ 3	8 hours
4 ~ 6	4 hours
7 ~ 9	2 hours

Safety requirements for deep fat frying

1. Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating area.

2. Never fill the pan more than one-third full of oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period.
4. Never try to fry too much food at a time, especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much, resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying, and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods, in particular, will cause frothing and spitting, if added too quickly.
6. Never heat fat, or fry, with a lid on the pan.
7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.

To ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently.

The cleaning steps are as follows:

1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then with a dry soft cloth.

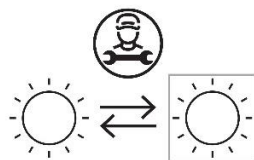
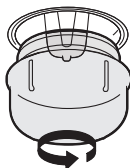
NOTE

Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.

Do not use a rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. Re-fit the cover.
5. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



Replaceable light source by a professional.
This product contains a light source of energy efficiency class G.

NOTE

To avoid electric shocks, please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold before removing the lamp.

TROUBLESHOOTING

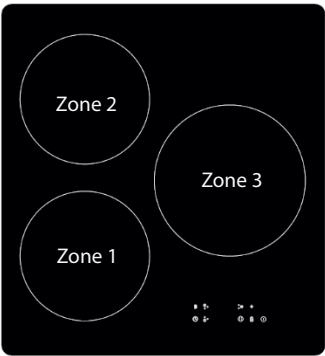
Before contacting the authorized service center in case of problems while using your cooker, check the problems below.

Problem / Error code	Possible Cause	Possible Solution
Unable to start	Power is not connected.	Connect power supply.
	The main power switch is not turned on.	Turn on the power switch
	Oven door not closed.	Close the oven door.
Lamp does not light up.	It's broken.	Contact after-sales service.
Food is not cooked.	Temperature is too low.	Use a higher temperature.
	Food portion is too large.	Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	The temperature is set too high or the heating time is too long.	Adjust the cooking temperature or time.
	The food is too close to the heating tube.	Adjust the placement layers of accessories.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	- Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. - Touch  to restart the cooker.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	
C2	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch  to restart the cooker. Check whether the fan runs smoothly. If not, replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	- Please inspect whether power supply is normal. - Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error	- Reinsert the connection between the display board and the power board. - Replace the power board or the display board.

TECHNICAL DATA

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.

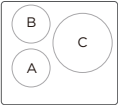
Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	TEC50IBK		
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking 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: 18,0 Zone 3: 21,0	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: 183,3 Zone 2: 184,7 Zone 3: 194,7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	187,5	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	TEC50IBK		
Type of oven	Electric oven		
Mass of the appliance	M	45,0	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	51	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}	0,98	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}	0,71	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI _{cavity}	93,4	

Freestanding cooker specifications

Rating / Supply Voltage and frequency	220-240V~ 50Hz
Oven power	2600W
Hob power 	5900W: A: 1800W / Boost – 2000W B: 1800W / Boost – 2000W C: 2300W / Boost – 2500W
Oven lamp power	25W
Top heating element (W)	950W
Grill heating element (W)	1625W
Bottom heating element (W)	1125W
Rotary motor (W)	-
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Catalytic
Net Weight kg	45kg
Outside dimensions (W*D*H)	600*500*850 mm
Energy Class (letter for the sticker) *	A
Usable volume (litres)	51 L
Size : (Small/Medium/Large)	Large
Made in	PRC

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

Power consumption in off mode: 0,5W

The period after which the equipment reaches automatically off 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 30/04/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

Déclaration UE de Conformité N°862025040011

*EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade
Dichiarazione di Conformità UE*

Description du produit –

CUISINIÈRE À INDUCTION

Product Description:

ELECTRIC COOKER

Productbeschrijving:

VRIJSTAAND FORNUIS MET INDUCTIEKOOKPLAAT

Descripción del producto:

FOGÃO AUTOPORTANTE COM PLACA POR INDUÇÃO

Descrição do produto:

CUCINA A INDUZIONE INDIPENDENTE

Descrizione del prodotto:

Marque –

Tecnolec

Brand /Merk /Marca:



Référence commerciale –

TEC50IBK (SKU: 7932782)

Model number /Modelnummer /

Número de modelo/ Número do modelo/

Numero del Modello:

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:

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

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/A2:2021

LVD :

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

ErP :

(EU) No 66/2014
EN 60350-1:2016/A1:2021
EN 60350-2:2018+A1:2021
(EU) 2023/826
EN 50564: 2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is issued 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.
La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:
La persona responsabile di questa dichiarazione è:



Signé par et au nom de – Signed for and on behalf of - Firmato a nome e per conto di : **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name - Nome: **Predrag Petricevic**
Fonction – Function – Funzione: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**



Place, Date / Lieu / Luogo e data:
Ivry-sur-Seine, avril 11, 2025

Signé par :

EA30F3FB8F314D0...

