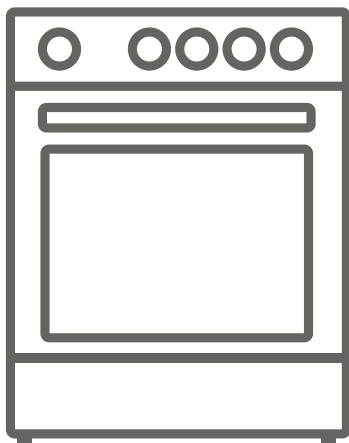


# PROFF<sup>®</sup>

**NL** Vrijstaande kookfornuis / Gebruikershandleiding

**EN** Free Standing Cooker / User Manual



**FSIC-60-09-FBB**  
**FSIC-60-09-HIX**

## Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	<b>WAARSCHUWING</b>	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	<b>RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK</b>	Risico van gevaarlijke spanning
	<b>BRAND</b>	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	<b>LET OP</b>	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	<b>BELANGRIJK / OPMERKING</b>	Correcte bediening van het systeem

# INHOUD


1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen .....	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie .....	7
1.3. Tijdens het gebruik .....	8
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud .....	10
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK .....	12
2.1. Instructies voor de installateur.....	12
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	13
2.3. Antikantelkit .....	14
2.4. Afstellen van de pootjes .....	15
3.PRODUCTKENMERKEN .....	16
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT .....	17
4.1. BEDIENINGSKNOPPEN kookplaat .....	17
4.2. Ovenbediening .....	20
4.3. Bereidingstabel.....	22
4.4. Gebruik van de digitale timer.....	22
4.5. Accessoires .....	25
5.REINIGING EN ONDERHOUD .....	26
5.1. Reiniging.....	26
5.2. Onderhoud.....	29
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT .....	30
6.1. Probleemoplossing.....	30
6.2. Transport .....	31
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES .....	32
7.1. Energiefiche.....	32

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

## 1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

**⚠ LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.

**🔥 ⚠ WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

**⚡ ⚠ WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Op het oppervlak van inductiekookplaten moeten geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden geplaatst. Deze kunnen heet worden.
- Schakel bij inductiekookplaten de kookplaat-elementen na gebruik uit met de bedieningsklop. Vertrouw niet op de panherkenning.
- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

**⚠ WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het apparaat omvalt, moeten de stabilisatiesteunen worden geïnstalleerd. (Lees de handleiding van de antikantelkit voor gedetailleerde informatie.)




- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Handgrepen kunnen tijdens gebruik al heel snel heet worden.

- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

 **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

 **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken dient u bij het reinigen voorzichtig te werk te gaan. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk gevaar uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.
- Houd bij de in gebruik zijnde inductiekookplaat voorwerpen uit de buurt die gevoelig zijn voor magnetische velden (zoals creditcards, betaalpassen, horloges en soortgelijke voorwerpen). Personen met een pacemaker worden sterk aangeraden hun cardioloog te raadplegen voordat ze gebruik maken van een inductiekookplaat.

## **1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE**

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan

worden veroorzaakt door de onjuiste plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.

- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

### **1.3. TIJDENS HET GEBRUIK**

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten leeg bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur tijdens de bereiding en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in



of in de buurt van het apparaat als het in werking is.


- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.



Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.

- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel van gasapparaten dicht als u deze niet gebruikt.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Als u ze uittrekt moet u voorzichtig zijn dat u geen heet voedsel morst of laat vallen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Plaats geen zware of brandbare voorwerpen (zoals

nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) in de la. Dit geldt ook voor kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).

 **LET OP:** De binnenkant van het opbergvak kan tijdens gebruik van het apparaat heet worden. Raak de binnenkant niet aan.

- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.


#### **1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD**

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

## EG-conformiteitsverklaring

**CE** We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

### Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

## 2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

**! WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.

### 2.1. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

#### Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn,

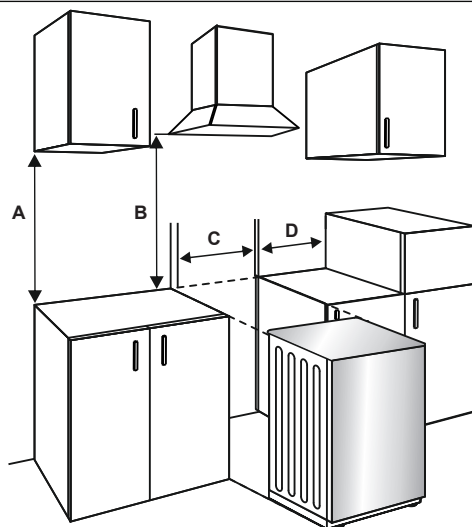
zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Het apparaat kan dicht bij andere meubelen geplaatst worden op voorwaarde dat de meubelen in de zone waar het apparaat opgesteld is niet hoger zijn dan de kookplaat.

#### Installatie van het fornuis

- Als de keukenmeubelen hoger zijn dan de kookoppervlakte moet ze minimaal 10 cm van de fornuiszijde worden verwijderd om te zorgen voor luchtcirculatie.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.

A (mm) keukenkast	420
B (mm) afzuigkap	650/700
C (mm)	Productbreedte
D (mm)	50



## 2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

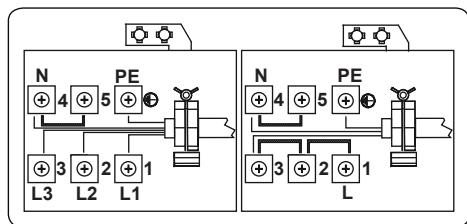
**! WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**! WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

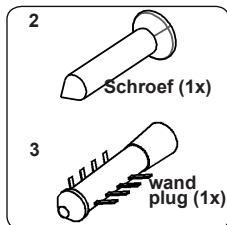
- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en

mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.

- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~.380-415 3N~. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.

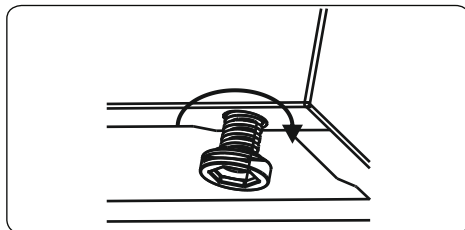
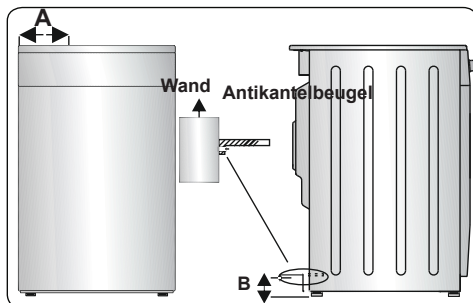


### 2.3. ANTIKANTELKIT



De zak met documentatie  
bevat een antikantelkit. Bevestig de  
antikantelbeugel (1) losjes tegen de  
wand met gebruik van schroef (2) en  
wandplug (3), volgens de afmetingen  
die in de afbeelding en tabel hieronder  
zijn aangegeven. Pas de hoogte van de

antikantelbeugel dusdanig aan dat hij wordt uitgelijnd met de sleuf op het fornuis en draai de schroef aan. Duw het apparaat richting de wand en zorg er daarbij voor dat de antikantelbeugel in de sleuf op de achterkant van het apparaat wordt gestoken.



Productafmetingen (breedte x diepte x hoogte) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dubbele oven)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dubbele oven)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

## 2.4. AFSTELLEN VAN DE POOTJES

Uw product staat op vier verstelbare pootjes. Het is voor een veilige bediening belangrijk dat uw apparaat goed en stabiel staat. Zorg ervoor dat het apparaat voordat u gaat koken waterpas staat. Om het apparaat hoger te zetten, draait u de pootjes linksom. Om het apparaat lager te zetten, draait u de pootjes rechtsom.

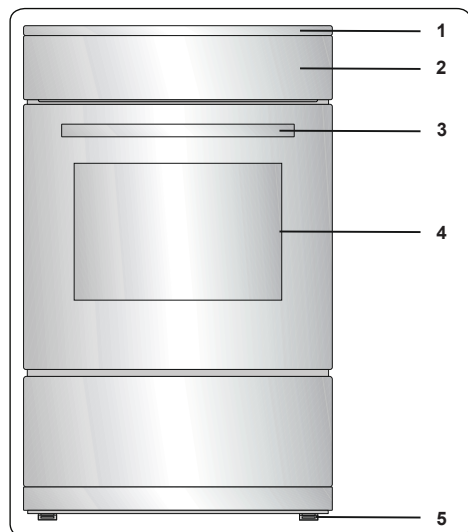
Het is met de pootjes mogelijk de hoogte van het apparaat met 30 mm te regelen. Het apparaat is zwaar en we raden u aan het met minimaal 2 personen op te tillen. Sleep nooit met het apparaat.

### 3. PRODUCTKENMERKEN



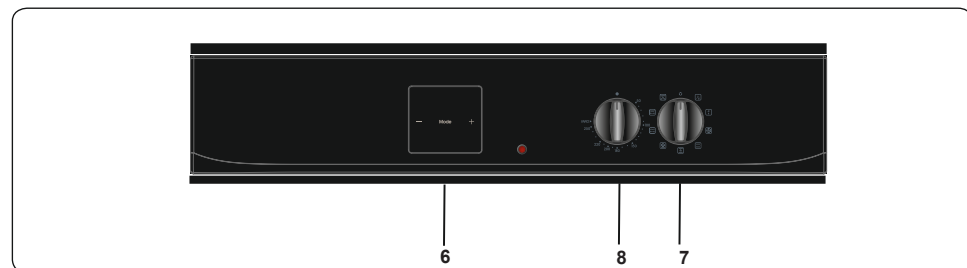
**Belangrijk:** De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

#### Onderdelenlijst



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Deurgreep van de oven
4. Ovendeur
5. Verstelbare voetjes

#### Bedieningspaneel



6. Timer
7. Bedieningsknop ovenfunctie
8. Knop oventhermostaat



## 4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

### 4.1. BEDIENINGSKNOPPEN KOOKPLAAT

#### Inductiezone

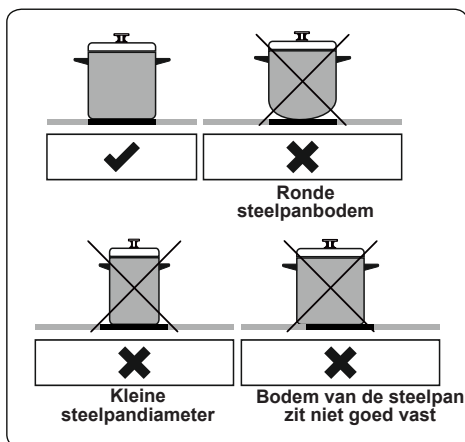
De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1-3	Delicate verwarming
4-5	Zacht sudderen, langzaam opwarmen
6-7	Opnieuw opwarmen en stevig sudderen
8	Koken, bakken en braden
9	Maximale warmte
P	Boost-functie

#### Kookgerei

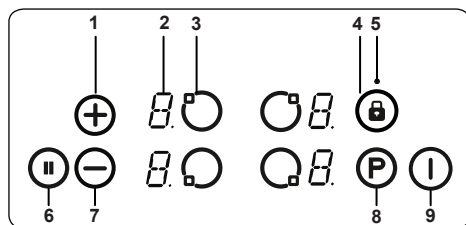
- Gebruik kwalitatief hoogwaardig kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal met een dikke, platte, gladde bodem. De kwaliteit en samenstelling van het kookgerei hebben een direct effect op de kookresultaten.
- Gebruik geen kookgerei met een holle of bolle bodem. Aluminium en roestvrijstaal kookgerei met een niet-ferromagnetische bodem of een bodem van glas, koper, messing, keramiek of porselein is ongeschikt voor inductieverwarming.
- Om te controleren of het kookgerei geschikt is voor inductiekoken houdt u een magneet bij de bodem van het kookgerei houden. Als de magneet blijft hangen, dan is het kookgerei over het algemeen geschikt. U kunt ook een beetje water in het kookgerei doen en deze op een kookzone zetten die op maximaal vermogen staat. Het water moet binnen een paar seconden opgewarmd zijn.
- Bij het gebruik van bepaalde pannen, kunnen verschillende geluiden te horen zijn. Dit heeft te maken met het ontwerp van de pannen en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de kookplaat.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken.

- Het  symbool knippert als het vermogensniveau in het display van de kookzone is geselecteerd en er een ongeschikte pan of geen pan op de kookzone is geplaatst. De kookzone schakelt na 2 minuten automatisch uit.
- Als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst, dan verdwijnt het symbool . De bereiding van de etenswaren wordt voortgezet op het gekozen vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht dient de diameter van de kookgereibasis overeen te stemmen met die van de kookzone.
- De minimale diameter van het kookgerei moet D120 mm zijn voor kookzones van 160 mm, D140 mm voor kookzones van 210 mm en D160 mm voor kookzones van 290 mm.



Het apparaat wordt bediend via tiptoetsen en de functies worden via displays en geluidssignalen bevestigd.

## Aanraakbedieningseenheid



1- Links verhogen van warmte-instelling/timer (optioneel)

2- Kookzonedisplay

3- Verwarmerselectie

4- Toetsvergrendeling

5- Indicator toetsvergrendeling

6- Slim pauzeren

7- Links verlagen van warmte-instelling

8- Boost

9- Aan/Uit

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Nadat de netstroom wordt ingeschakeld, lichten alle displays kort op. Vervolgens komt de kookplaat in stand-bymodus en is hij gereed voor gebruik.

De kookplaat wordt bediend door op de juiste elektronische knop te drukken. Elke keer nadat een knop is ingedrukt, volgt een zoemend geluid.

### Het apparaat aanzetten

Schakel de kookplaat aan met de AAN/UIT-knop ①. Alle verwarmersdisplays tonen een constante '0' en de stippen rechtsonder knipperen. (Indien er binnen 20 seconden geen kookzone wordt gekozen, schakelt de kookplaat automatisch uit.)

### Het apparaat uitzetten

Schakel de kookplaat elk willekeurig moment uit door ① te drukken.

De AAN/UIT-knop ① heeft altijd prioriteit over de uitschakelfunctie.

### De kookzones aanzetten

Druk op de verwarmersselectieknop die overeenkomt met de verwarmers die u wilt gebruiken. Er verschijnt een statische stip op het display van de gekozen verwarmers en de knipperende stippen op alle andere displays gaan uit.

Kies de temperatuurstelling met de knop voor het verhogen van de warmte-instelling

⊕ of de knop voor het verlagen van de warmte-instelling ⊖. Het element is nu klaar voor gebruik. Selecteer voor snellere kooktijden het gewenste kookniveau en druk op de knop 'P' om de boost-functie te activeren.

### De kookzones uitzetten

Kies het element dat u wilt uitschakelen door op de verwarmersselectieknop te drukken. Gebruik de knop ⊖ en verlaag de temperatuur naar '0'. (Tegelijkertijd op de knoppen ⊕ en ⊖ drukken zet de temperatuur ook op '0'.)

Als de kookzone heet is, wordt er in plaats van '0' 'H' weergegeven.

### Alle kookzones uitzetten

Druk op de knop ① om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

In de stand-bymodus verschijnt 'H' op alle kookzones die heet zijn.

### Indicator van de restwarmte

De indicator van de restwarmte geeft aan dat het keramische deel een temperatuur heeft die nog te gevaarlijk hoog is om aan te raken.

Na het uitschakelen van de kookzone geeft het respectievelijke display 'H' aan totdat de temperatuur van de desbetreffende kookzone veilig is.

### Slim pauzeren

Als Slim pauzeren is geactiveerd, wordt het vermogen van alle ingeschakelde branders vermindert.

Als u Slim pauzeren deactiveert, schakelen de verwarmers automatisch terug naar het vorige temperatuurniveau.

Als Slim pauzeren niet wordt gedeactiveerd, schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

Druk op ② aan om Slim pauzeren te activeren. Het vermogen van de geactiveerde verwarmers(s) wordt verlaagd tot niveau 1 en 'II' verschijnt op alle displays.

Druk nogmaals op ② om Slim pauzeren te deactiveren. 'II' verschijnt en de verwarmers gaan werken op de het vorige ingestelde niveau.

### Uitschakelbeveiligingsfunctie

Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld als de warmte-instelling niet is aangepast voor een specifieke tijdsduur. Een wijziging in de warmte-instelling van de kookzone zal de tijdsduur resetten naar de oorspronkelijke waarde. Deze

oorspronkelijke waarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau, zoals hieronder weergegeven.

Warmte-instelling	Uitschakelbeveiligingsfunctie uit na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Kinderslot

Na inschakeling van het apparaat kan het kinderslot worden geactiveerd. Om het kinderslot te activeren, drukt u tegelijkertijd op de knop verhogen van de warmte-instelling ⊕ en de knop verlagen warmte-instelling ⊖ en druk dan nogmaals op de knop verhogen warmte-instelling ⊕. ‘L’ dat LOCKED (VERGRENDELD) betekent, verschijnt in het display van alle verwarmers en de regelknoppen kunnen niet worden gebruikt. (Als een kookzone heet is, zullen afwisselend ‘L’ en ‘H’ worden weergegeven.)

De kookplaat blijft vergrendeld totdat deze wordt ontgrendeld, zelfs als het apparaat aan en uit is gezet.

Zet de kookplaat eerst aan om het kinderslot te deactiveren. Druk tegelijkertijd op de knop verhogen van de warmte-instelling ⊕ en de knop verlagen warmte-instelling ⊖ en druk dan nogmaals op de knop verlagen warmte-instelling ⊖. ‘L’ verdwijnt van het display en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendelingsfunctie wordt gebruikt om de ‘veilige modus’ in te schakelen tijdens gebruik van het apparaat. Het is nu niet mogelijk om aanpassingen te doen door op de knoppen te drukken (bijvoorbeeld warmte-instellingen). Het is alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

De vergrendelingsfunctie wordt actief als de knop voor toetsvergrendeling ⊕ minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze actie wordt bevestigd door een zoemer. Na het juist indrukken gaat de indicator toetsvergrendeling knipperen en wordt de verwarmers vergrendeld.

Zoemer

Terwijl de kookplaat in werking is worden de volgende activiteiten aangegeven met de

zoemer.

- Normale knopactivering gaat gepaard met een kort geluidssignaal.
- Voortdurende knopbediening voor een langere tijd (10 seconden) gaat gepaard met een langer geluidssignaal met tussenpozen.

Boost-functie

Selecteer een kookzone en stel het gewenste kookniveau in en druk vervolgens op de (boost-)knop ‘P’ om deze functie te gebruiken.

De boost-functie kan alleen worden geactiveerd als deze van toepassing is voor de geselecteerde kookzone. Als de boost-functie actief is, wordt een ‘P’ weergegeven op het desbetreffende display.

Het activeren van de booster kan het maximale vermogen overschrijden; in dat geval wordt het geïntegreerde vermogensbeheer geactiveerd.

De nodige vermindering van het vermogen wordt weergegeven door het knipperen van het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is 3 seconden actief en laat u verdere aanpassingen van de instellingen doen voordat het vermogen wordt vermindert.

Foutcodes	
Als er zich een fout voordoet, wordt de foutcode weergegeven op de displays van de verwarmers.	
E1	Koelventilator uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
E3	De voedingsspanning is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken, wacht tot ‘H’ voor alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op ① te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
E4	De netfrequentie is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken, wacht tot ‘H’ bij alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op ① te drukken en zet het gebruik voort. Haal de stekker van het apparaat eruit en doe hem er weer in als dezelfde fout weer wordt weergegeven. Zet de kookplaat aan door op ① te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout nog steeds wordt weergegeven.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken en laat de verwarmers afkoelen.
E6	Communicatiefout tussen de aanraakbediening en de verwarmers. Bel een erkende servicemonteur.

E7	Temperatuursensor van de spiraal is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
E8	Temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
EA	Verzadigingsfout grote spiraal Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
EC	Fout met de voedingsspanning: Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
C1-C8	Microprocessor-waarschuwing. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.

## 4.2. OVENBEDIENING

### Bedieningsknop ovenfunctie

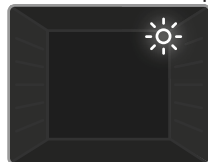
Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

### Thermostaatknop oven

Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

### Ovenfuncties

\* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



#### Ovenverlichting:

Alleen de ovenverlichting gaat aan. Het blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



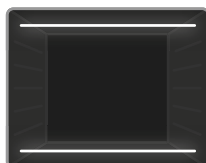
**Ontdooifunctie:** Het waarschuwinglampje van de oven gaat aan en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken neemt u uw

bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. U wordt aangeraden een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



**Turbofunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle rekken worden gelijkmatig bereid. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



#### Functie statisch

**koken:** Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en de onderste en

bovenste verwarmingselementen treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van het voedsel. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het wordt aanbevolen de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



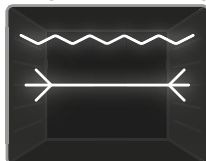
**Ventilatiefunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en de onderste en

bovenste verwarmingselementen en de ventilator treden in werking. Deze functie werkt goed bij het maken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



**Pizzafunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan. De ring, het onderste verwarmingselement en de ventilator treden

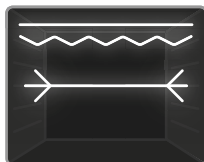
in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het gerecht wordt gebakken.



**Functie met grill voor geroosterde kip:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement en het draaispit treden in

werking. De functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel en geroosterde kip met het draaispit. Gebruik bij het grillen de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Raadpleeg voor het grillen van kip het hoofdstuk accessoires. Bij gebruik van deze functie wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**! Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.



**Functie met snelle grill voor geroosterde kip:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan. Het grill, de bovenste verwarmingselementen

en het draaispit treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, zoals bij vlees. Het is ook geschikt voor het grillen van kip op het draaispit. Gebruik bij het grillen de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Raadpleeg voor het grillen van kip het hoofdstuk accessoires. Bij gebruik van deze functie wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**! Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.






**Functie met dubbele grill en ventilator voor geroosterde kip:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan.

Het grill, de bovenste verwarmingselementen, de ventilator en het draaispit treden in werking. Deze functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van hoger/dikker(e stukken) voedsel, het bereiden van gerechten die een groter oppervlak bestrijken en het roosteren van kip op het draaispit. Naast de werking van beide bovenelementen van de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik voor grillen de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Raadpleeg voor het grillen van kip het hoofdstuk accessoires. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

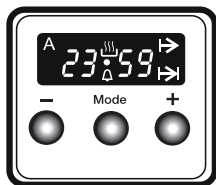
**! Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.



### 4.3. Bereidingstabel

Functie	Gerechten			 min.
Statisch	Bladerdeeg	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Taart	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	1 - 2	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	1 - 2	170 - 190	25 - 35
	Taart	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	1 - 2	200	45 - 60
Turbo	Bladerdeeg	1 - 2 - 3	170 - 190	35 - 45
	Taart	1 - 2 - 3	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Grill	Geroosterde gehaktballen	4	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	3 - 4	200	15 - 25
	Biefstuk	4	200	15 - 25

\* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

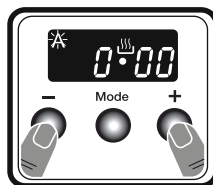
### 4.4. GEBRUIK VAN DE DIGITALE TIMER



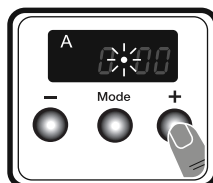
Functiebeschrijving	
A	Automatische bereiding
	Handmatige bereiding
➡	Kooktijd
➡⌂	Instellen van de eindtijd van de bereiding
•	
	Timer
Mode	
-	
+	
23 59	

#### Tijdsinstelling

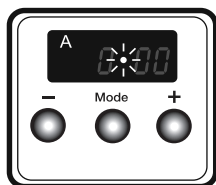
Voordat u de oven gaat gebruiken dient de tijd te worden ingesteld. Na de aansluiting op de stroom gaan het symbool 'A' en '000' op het scherm knipperen.



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen '+' en '-'.  Symbool verschijnt en in het midden van het scherm gaat ook een stip knipperen.



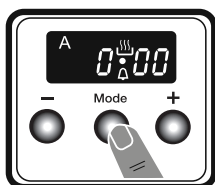
2. Pas terwijl de stip knippert de tijd aan met de knoppen '+' en '-'.



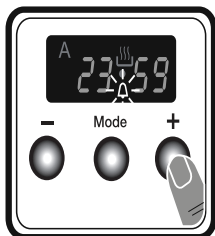
3. Na een aantal seconden stopt de stip met knipperen en blijft hij branden.


### Tijdsinstelling geluidssignaal

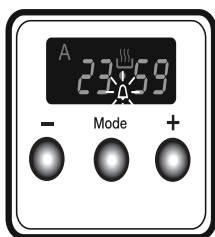
De instelling van het geluidssignaal kan worden ingesteld op een tijdsperiode tussen **0:00** en **23:59** uur. De tijd van het geluidssignaal is alleen voor waarschuwingsdoeleinden. De oven zal bij deze functie niet worden ingeschakeld.





1. Druk op **'MODUS'**. Het symbool  gaat knipperen en '000' wordt weergegeven.



2. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-' terwijl  knippert.



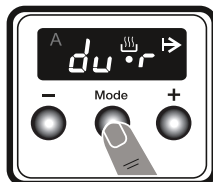
3. Het symbool  blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

Wanneer de tijd klok nul bereikt, klinkt een hoorbaar signaal en knippert het symbool  op het scherm. Druk op een willekeurige knop om de geluidswaarschuwing te beëindigen en het symbool  zal verdwijnen.

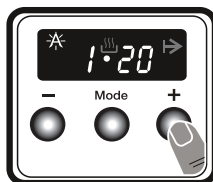
### Semi-automatische tijdsinstelling (kookperiode)

Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Er kan een tijdsbereik van 0 tot 10 uur worden ingesteld. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

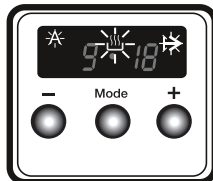
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.





2. Druk op **'MODE'** totdat u 'dur' en symbool  op het scherm ziet. Het symbool 'A' gaat knipperen.



3. Kies de gewenste bereidingsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-'.



4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A',  en  blijven branden.

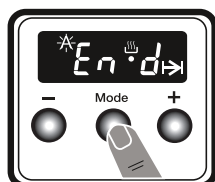
Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. De symbolen 'A' en  gaan knipperen. Draai beide regelknoppen naar stand '0' en druk op een willekeurige toets op de tijd klok om het geluidssignaal te stoppen. De symbolen verdwijnen en de tijd klok schakelt terug naar handmatig functioneren.

### Semi-automatische tijdsinstelling (eindtijd)

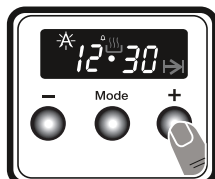
Deze functie start de oven automatisch zodat de bereiding op een ingestelde tijd beëindigt. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.

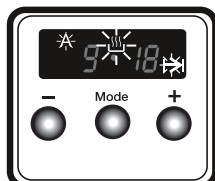




2. Druk op **'MODE'** totdat u **'end'** en symbool op het scherm ziet. **'A'** en de huidige tijd knippert.



3. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen **'+' en '-'**.



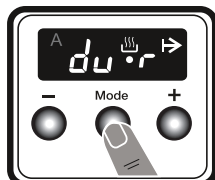
4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen **'A'**, en blijven branden.

Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. De symbolen **'A'** en gaan knipperen. Draai beide regelknoppen naar stand **'0'** en druk op een willekeurige toets op de tijd klok om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

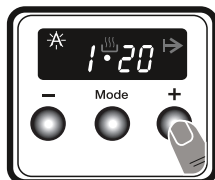
## Volautomatische programmering

Deze functie wordt gebruikt om te beginnen met koken na een bepaalde tijdsperiode en voor een bepaalde tijdsduur. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

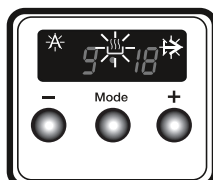
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



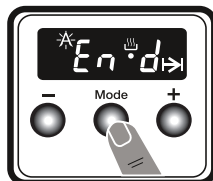
2. Druk op **'MODE'** totdat u **'dur'** en symbool op het scherm ziet. Het symbool **'A'** gaat knipperen.



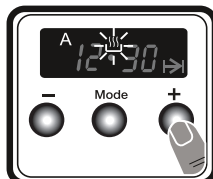
3. Kies de gewenste bereidingsperiode met gebruik van de knoppen **'+' en '-'**.



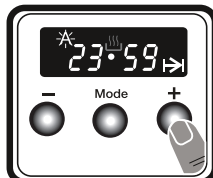
4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen **'A'**, en blijven branden.



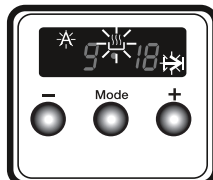
5. Druk op **'MODE'** totdat u **'end'** en symbool op het scherm ziet. De symbolen **'A'** en gaan knipperen.



6. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen **'+' en '-'**.



7. Voeg de kookperiode toe aan de actuele tijd. U kunt een tijd instellen van maximaal 23 uur en 59 minuten hierna.



8. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen **'A'**, en blijven branden.

De oven berekent de tijd en start de oven automatisch zodat de bereiding op de ingestelde eindtijd beëindigt. Als de timer nul heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, klinkt een geluidssignaal en knipperen de symbolen **'A'** en . Draai beide regelknoppen naar stand **'0'** en druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

## Geluidinstelling

Om het volume van het geluidssignaal te wijzigen terwijl de tijd klok de tijd van de dag weergeeft, drukt u gedurende 1-2 seconden op de knop **'-'** totdat er een geluidssignaal klinkt. Hierna klinkt bij iedere druk op de knop **'-'** een verschillend signaal. Er zijn drie



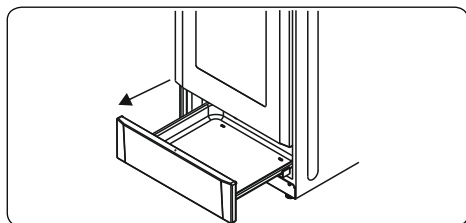
verschillende geluidssignalen. Selecteer de gewenste toon en druk niet op andere knoppen. Na een korte tijd is het gekozen signaal opgeslagen.

## 4.5. ACCESSOIRES

### De lade met vier wieltjes

Uw apparaat omvat een lade om accessoires te bewaren zoals schalen, rekken, roosters en kleine potten en pannen.

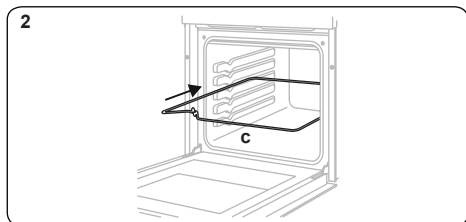
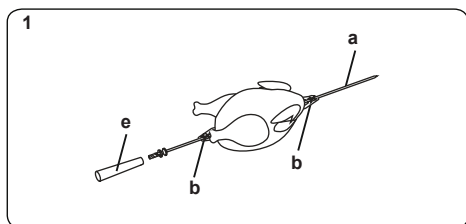
**WAARSCHUWING:** Het binnenoppervlak van de lade kan tijdens het gebruik heet worden. Bewaar geen voedsel, kunststoffen of brandbare materialen in de lade.



### De grill

1. Draai de schroeven los van de draaispitsklemmen (b) en haal ze van het spit. Steek de kip aan het spit, schuif de klemmen er weer op en zet ze tegen de kip aan. Draai de schroeven vast.

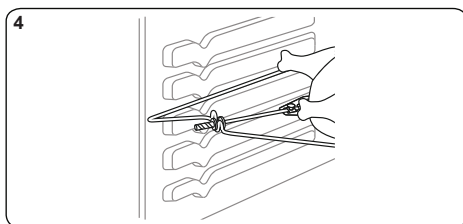
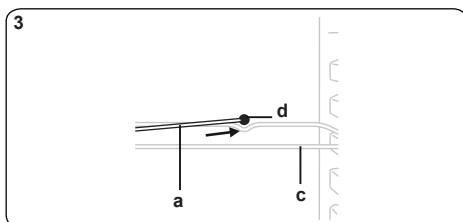
2. Zet het draaispitrooster (c) in het juiste rek.



3. Steek de punt van het draaispit (a) in het

gat voor het draaispit (d).

4. Zet het draaispit op het draaispitrooster, verwijder het handvat en sluit de ovendeur. Het handvat (e) moet alleen worden bevestigd om de kip na het grillen te verwijderen.



**Belangrijk:** Zorg ervoor dat de oven niet in werking is als u deze stappen uitvoert.

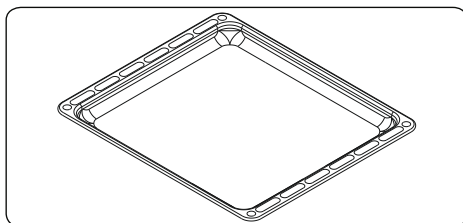


Plaats het grilldeflectorschild onder het bedieningspaneel als u in uw oven niet kunt grillen met gesloten deur.

### Ondiepe bakplaat

De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



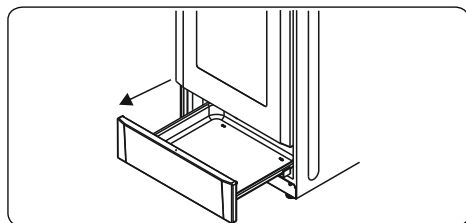
### De warmtelade



De warmtelade is uitsluitend voor gebruik binnenshuis. In de eerste fase wordt de verwarming ingesteld op 40 °C, in de tweede op 90 °C.

De centrale temperatuur kan enigszins variëren, afhankelijk van de waarden van

de etenswaren die u in de lade legt en de omgevingstemperatuur. Warmtelades zijn ideaal om borden op te warmen en warm eten warm te houden totdat u het serveert. Gebruik de warmtelade niet voor andere doeleinden.



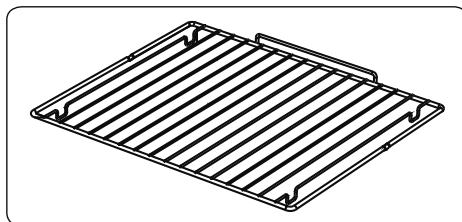
### ! WAARSCHUWING

- Laat etenswaren niet te lang in de warmtelade staan. Wees u te allen tijde bewust van de temperatuur in de lade en van de bewaarduur van etenswaren - afhankelijk van de inhoud kunnen de etenswaren ongezond worden.
- Dek etenswaren af om te voorkomen dat deze uitdrogen.
- Plaats geen etenswaren in plastic verpakkingen of andere brandbare verpakkingen in de lade.
- Bewaar nooit brandbare materialen in de lade.
- De lade kan tijdens het gebruik heet zijn, dus wees voorzichtig.

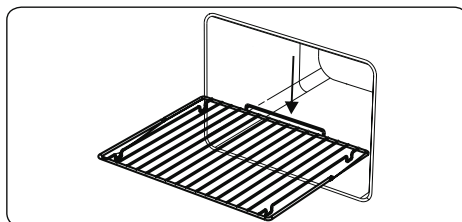
	Verwarmingsvermogen	Centrale temperatuur
Fase 1	160 W	40 °C
Fase 2	700 W	90 °C

### Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



- ! WAARSCHUWING** Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



## 5. REINIGING EN ONDERHOUD

### 5.1. REINIGING

- ! WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

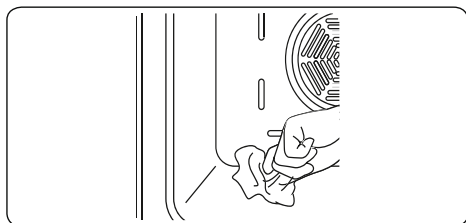
#### Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te

maken.

### De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



### Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

**WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.



Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische

kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.

- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

## Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

## Reinigen van geëmailleerde onderdelen

- Reinig de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de geëmailleerde onderdelen na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog ze daarna.



Was de emaille onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het emaille.

## Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.



Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

## Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

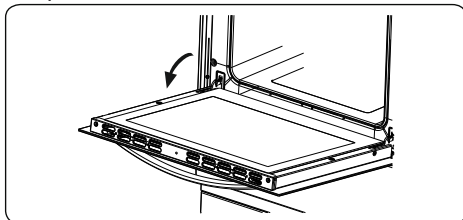
- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuursponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars,

ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

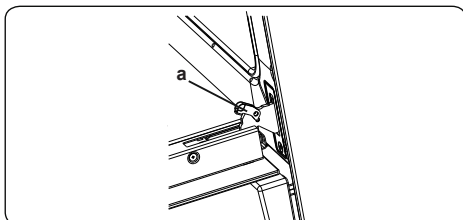
## De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

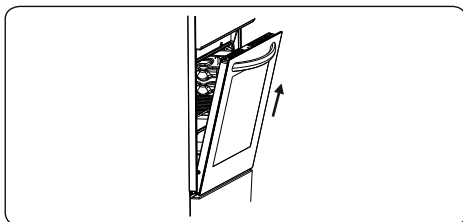
### 1. Open de ovendeur.



### 2. Open de bevestigingsbeugel (a) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



### 3. Sluit de deur tot deze bijna volledig en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



## 5.2. ONDERHOUD

**⚠ WAARSCHUWING:** Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

### Vervangen van de ovenlamp

**⚠ WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



**⚠** Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

## 6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

### 6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elk display knippert 'F'.	De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen.	Droog de knoppen of verwijder het object.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit.	Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan.	U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten.
De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt.	Kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.
De pannen maken lawaai tijdens het koken of de kookplaat maakt een klinkgeluid tijdens het koken.	Dit is normaal bij kookgerei voor een inductiekookplaat. Dit wordt veroorzaakt door de overdracht van energie van de kookplaat naar het kookgerei.	Deze actie is normaal. Er is geen risico. Niet voor uw kookplaat en niet voor uw kookgerei.
Het symbool 'U' licht op in de display van een van de kookzones.	Er staat geen pan op de kookzone, of de pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Vermogensniveau 9 of 'P' wordt automatisch verlaagd. Als u tegelijkertijd vermogensniveau 'P' of 9 kiest bij twee kookzones aan dezelfde kant.	Maximaal vermogensniveau voor de twee zones bereikt	Door beide zones op vermogensniveau 'P' of 9 te gebruiken, wordt het toegestaan maximaal vermogensniveau voor de twee zones overschreden.
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: er zit vocht op het bedieningspaneel. De toetsvergrendeling is ingesteld.	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendeling is ingesteld.

De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.
---------------------------------------------------	---------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat er tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken van het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

## 7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

### 7.1. ENERGIEFICHE






Merk		
Model		FSIC-60-09-FBB FSIC-60-09-HIX
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Inductie
Formaat-1	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-1	Wh/kg	182,0
Verwarmtechnologie-2		Inductie
Formaat-2	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-2	Wh/kg	182,0
Verwarmtechnologie-3		Inductie
Formaat-3	cm	Ø21,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	182,0
Verwarmtechnologie-4		Inductie
Formaat-4	cm	Ø21,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	182,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	182,0
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2		
Tips voor energiebesparing		
Kookplaat		
- Gebruik pannen met een platte bodem.		
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.		
- Gebruik pannen met deksel.		
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.		
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.		



Merk		
Model		FSIC-60-09-FBB FSIC-60-09-HIX
Overtype		ELEKTRISCH
Massa	kg	48,6
Index energie-efficiëntie - conventioneel		105,7
Index energie-efficiëntie – hete lucht		94,8
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,87
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,78
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	65
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
<p>Tips voor energiebesparing</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.</li> <li>- Houd de voorverwarmtijd kort.</li> <li>- Verleng de bereidingstijd niet.</li> <li>- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.</li> <li>- Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open.</li> </ul>		

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.  
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	7
1.3 During Use.....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer .....	11
2.2 Electrical Connection and Safety.....	12
2.3 Anti-tilting kit .....	13
2.4 Adjusting the feet .....	13
3.PRODUCT FEATURES .....	14
4.USE OF PRODUCT .....	15
4.1 Hob CONTROLS .....	15
4.2 Oven Controls.....	18
4.3 Cooking Table .....	19
4.4 Use of the Digital Timer .....	19
4.5 Accessories .....	22
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	24
5.1 Cleaning .....	24
5.2 Maintenance .....	26
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	27
6.1 Troubleshooting .....	27
6.2 Transport .....	28



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

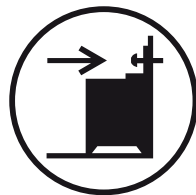
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **! WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)




- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.

- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a danger.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.3 DURING USE**


- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and operate it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.



- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing them from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


## **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

## CE Declaration of conformity

**CE** We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! WARNING :** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes

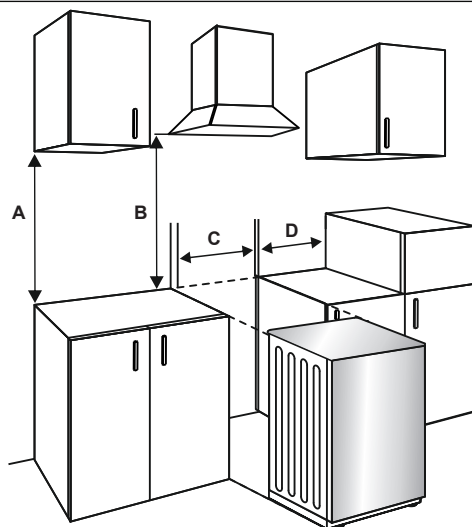
dryer.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

#### Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50

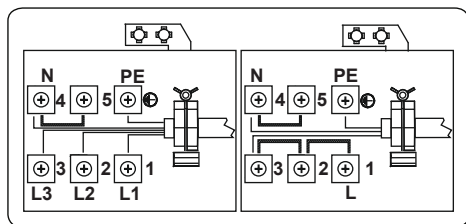


## 2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

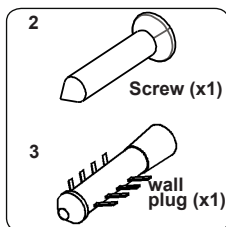
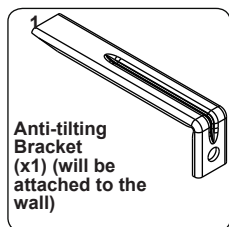
**WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

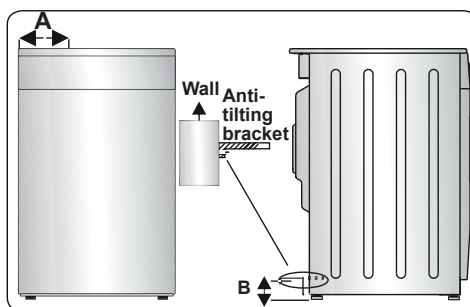
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~.380-415 3N~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



## 2.3 ANTI-TILTING KIT



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.

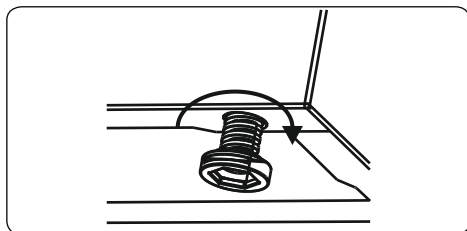


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

## 2.4 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

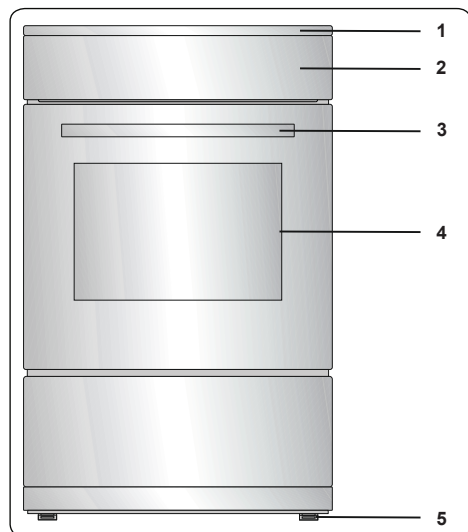


### 3. PRODUCT FEATURES



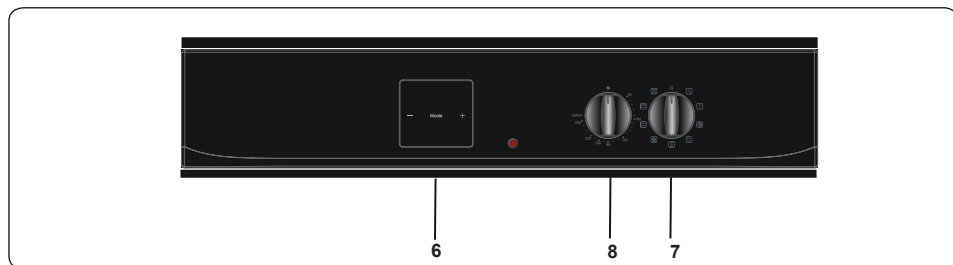
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

#### Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob

## 4. USE OF PRODUCT


### 4.1 HOB CONTROLS


#### Induction Zone

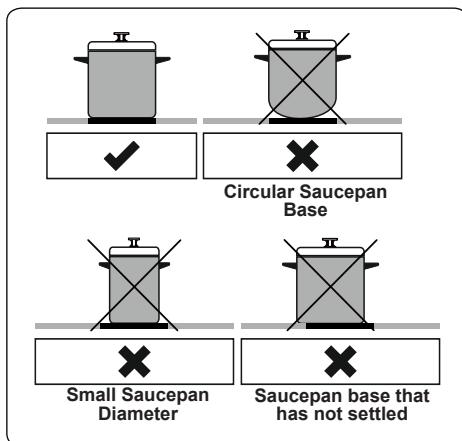
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

#### Cookware

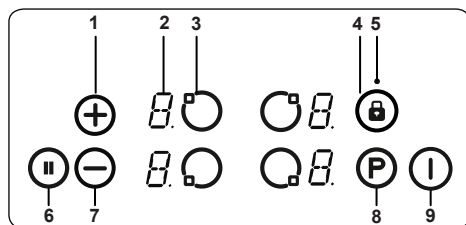
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

## Touch Control Unit



- 1- Increase heat setting/timer (optional)
- 2- Heater display
- 3- Heater selection
- 4- Key lock
- 5- Key lock indicator
- 6- Smart pause
- 7- Decrease heat setting
- 8- Boost
- 9- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

### Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (9). All heater displays will show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

### Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing (9).

The ON/OFF button (9) always has priority over the switch-off function.

### Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button (+) or decrease heat setting button (-). The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

## Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the (-) button, turn the temperature down to "0". (Pressing the (+) and (-) buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

### Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (9) button.

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

### Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

### Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press (6) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

Press (6) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

### Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours



## Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button  $\oplus$  and decrease heat setting button  $\ominus$  and then press the increase heat setting key  $\oplus$  again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button  $\oplus$  and decrease heat setting button  $\oplus$  and then press the decrease heat setting button  $\ominus$  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

## Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button  $\textcircled{A}$  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

## Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

## Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be

activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing $\textcircled{1}$ , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing $\textcircled{1}$ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing $\textcircled{1}$ , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing $\textcircled{1}$ and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing $\textcircled{1}$ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing $\textcircled{1}$ and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

## 4.2 OVEN CONTROLS

### Oven function control knob

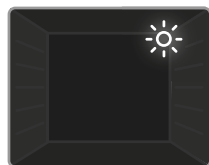
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

### Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

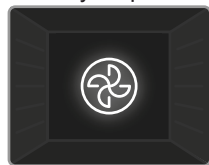


**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



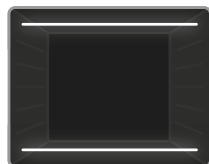
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start operating. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to collect the water from melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven, ensuring all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

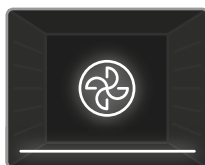
static cooking function emits heat, ensuring

food is cooked evenly. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



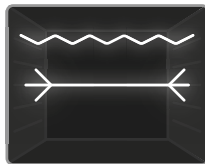
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. The fan evenly disperses the heat in the oven, while the lower heating element ensures baking of the food.



### Grilling and Roasting Chicken Function:

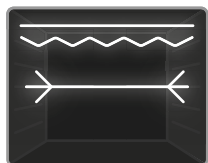
The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and turnspit will start

operating. This function is used for grilling and roasting food, and for roasting chicken with the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking. Place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. When roasting chicken, please refer to the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.



**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to

190°C.

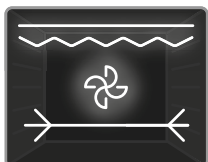


### Faster Grilling and Roasting Chicken

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and turnspit will start operating. This

function is used for faster grilling as well as for grilling food with a larger surface area, such as meat. It is also suitable for roasting chicken using the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to collect any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### Double Grill - Fan and Roasting Chicken

**Chicken Function:** The oven's thermostat and warning lights will illuminate, and the grill, upper heating

elements, fan and turnspit will start operating. This function is used for fast grilling of thick food, for cooking food with a large surface area, and for roasting chicken with the roasting skewer. Both the upper elements of the grill will operate along with the fan to ensure food cooks evenly. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food from sticking and place food in the centre of the grid. Always put a tray underneath the food to collect any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend that you preheat the oven for about 10 minutes.

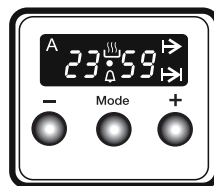
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

## 4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

\*If available cook with roast chicken skewer.

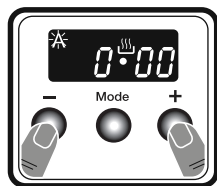
## 4.4 USE OF THE DIGITAL TIMER



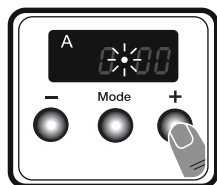
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Cooking time
	Cooking end time
•	Dot
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

### Time adjustment

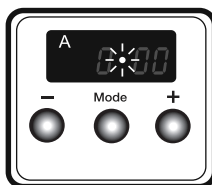
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



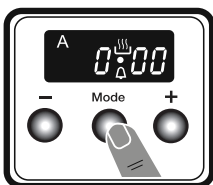
2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



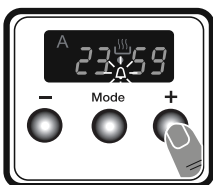
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

### Audible warning time adjustment

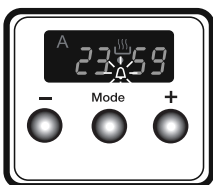
The audible warning time can be set to any time between 0:00 and 23:59 hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while is flashing.



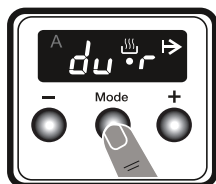
3. The symbol will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol will flash on the display. Press mode to stop the audible warning and the symbol will disappear.

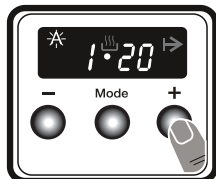
### Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

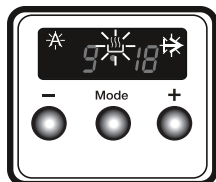
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.




2. Press **"MODE"** until you see **"dur"** and ➞ symbol on the display screen. The symbol **"A"** will flash.



3. Select the desired cooking time period using the **"+"** and **"-"** keys.



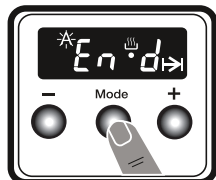
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols **"A"**, ➞ and  will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols **"A"** and ➞ will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbols will disappear and the timer will switch back to manual function.

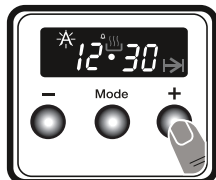
### Semi-automatic time adjustment (finishing time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

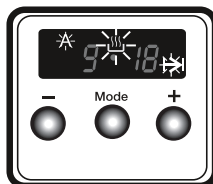
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.




2. Press **"MODE"** until you see **"end"** and ➞ symbol on the display screen. **"A"** and the current time of day will flash.



3. Use the **"+"** and **"-"** buttons to set the desired finishing time.



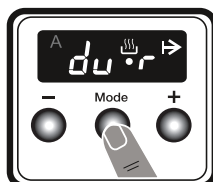
4. The current time will reappear on the screen, the symbols **"A"**, ➞ and  will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol **"A"** and ➞ will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key on the timer to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

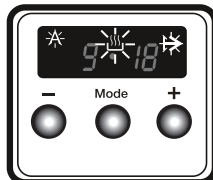
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.




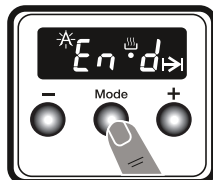
2. Press **"MODE"** until you see **"dur"** and ➞ symbol on the screen. The symbol **"A"** will flash.



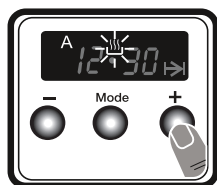
3. Select the desired cooking time period using the **"+"** and **"-"** keys.



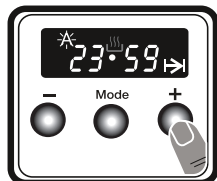
4. The current time will reappear on the screen, the symbols **"A"**, ➞ and  will remain illuminated.



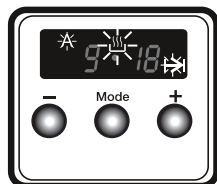
5. Press **"MODE"** until you see **"end"** and ➞ symbol on the screen. The time and the symbols **"A"** and ➞ will flash.






6. Select the desired finishing time using the "+" and "-" keys.



7. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



8. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A",  and  will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols "A" and  will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

## Sound Adjustment

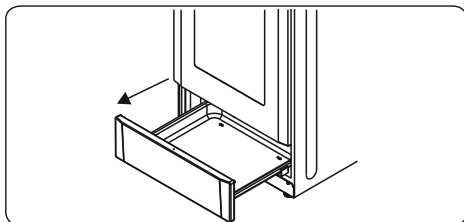
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "-" button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

## 4.5 ACCESSORIES

### The Four Wheel Guided Drawer

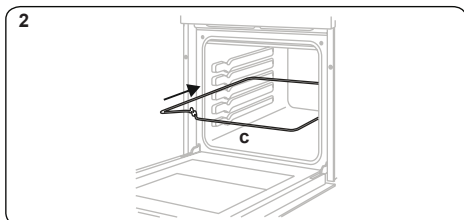
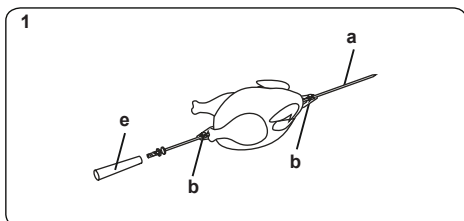
Your appliance includes a drawer for storage of accessories such as trays, shelves, grids, and small pots and pans.

**WARNING:** The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.

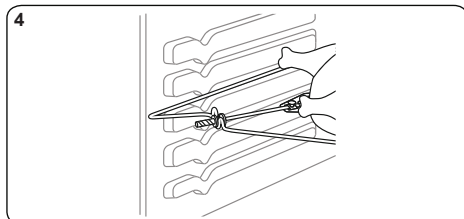
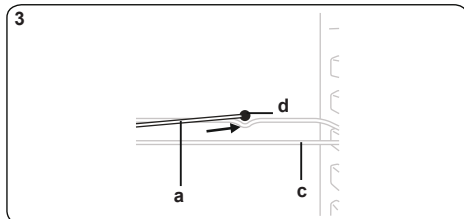


## The Rotisserie

1. Loosen the screws on the skewer clamps (b) and pull them off the spit. Push the spit through the chicken, slide the clamps back on, and stick them into the chicken. Tighten the screws.
2. Fit the skewer grid (c) into the appropriate rack.



3. Insert the tip of the skewer (a) into the skewer insertion hole (d).
4. Fit the skewer on the skewer grid, remove the handle and close the oven door. The handle (e) must only be attached for removing the chicken after roasting.



**Important:** Make sure the oven is not in operation while performing these steps.

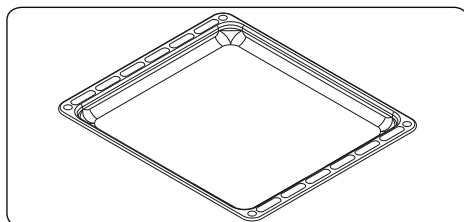


Place the grill heat deflector under the control panel if your oven does not support closed-door grilling.

### The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.

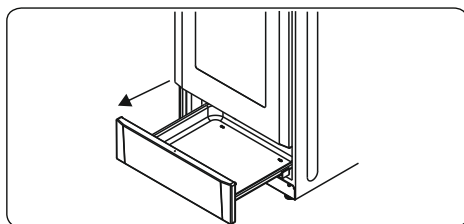


### The Warmer Drawer



The warmer drawer is for indoor-use only. The first stage sets the heater to 40 °C, while the second stage sets it to 90 °C. Central

temperature may vary a little depending on the values of the food temperature that you put in the drawer and the ambient temperature. Warmer drawers are ideal for heating plates and keeping hot food warm until it is served. It should not be used for any other purpose.



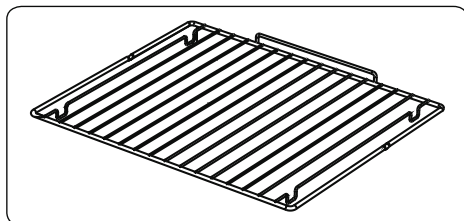
### WARNING

- Do not leave food in the warmer drawer for a long time. Make sure you are aware of the temperature within the drawer and the amount of time food is stored within - depending on the content, food could become unhealthy.
- Food must be covered in order to prevent it from drying out.
- Do not place food inside plastic or any other flammable container inside the drawer.
- Never keep flammable materials in the drawer.
- The door of the drawer maybe be hot while it is in operation so be careful when handling.

	Heater Power	Central Temperature
Stage 1	160 W	40 °C
Stage 2	700 W	90 °C

### The Wire Grid

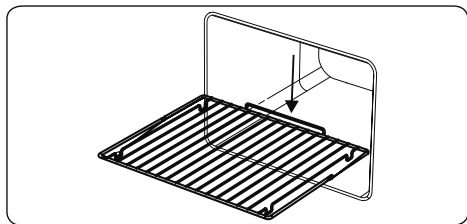
The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



### WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.






## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING


**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

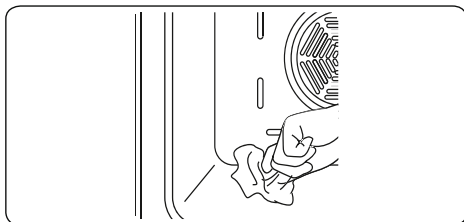
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.




#### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

**WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.



## Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

## Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

## Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

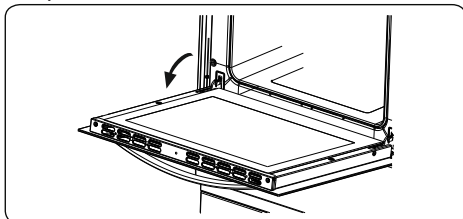
## Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

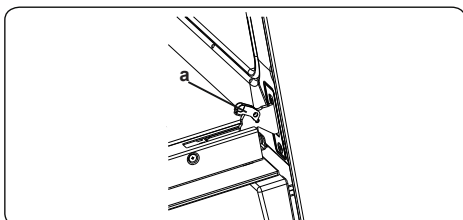
## Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

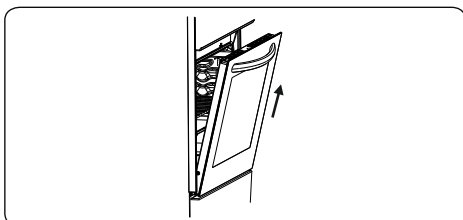
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



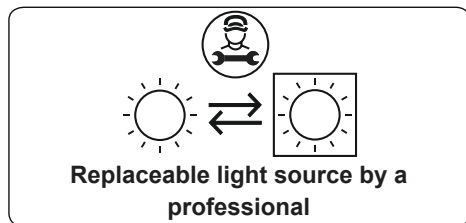
## 5.2 MAINTENANCE

**! WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

**! WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**! Hand icon:** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This operation is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones which are on the same side at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

## **6.2 TRANSPORT**

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

