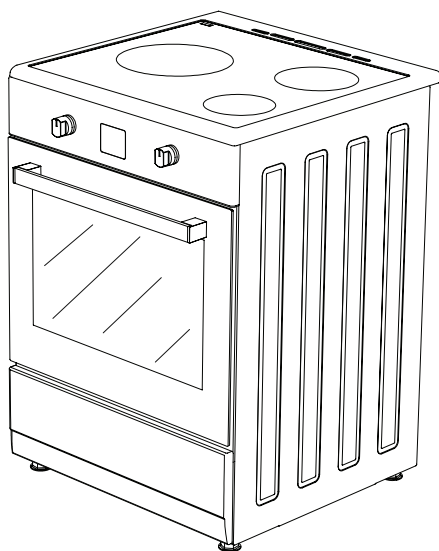
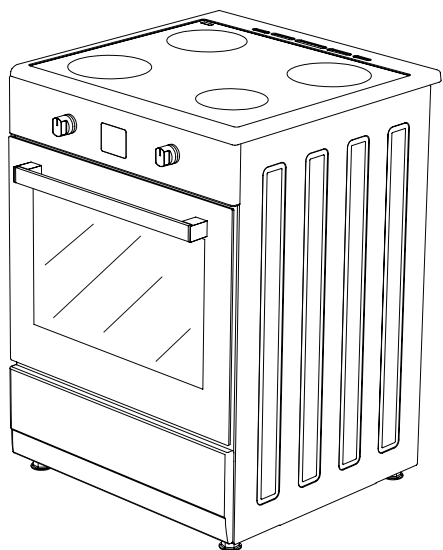


Full Size Oven With Induction Stove

Volledige grootte oven met inductiekookplaat



H10-20-180-612

USER MANUAL **GB**
GEBRUIKSHANDLEIDING **NL**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	13
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Chain lashing illustration.....	20
Oven control panel.....	20
Using oven section.....	21
Using the grill.....	21
Using the chicken roasting.....	22
Steam cleaning.....	22
Using cooker section.....	23
Operation of stove section electronic board.....	24
Cooking areas.....	48
Cooking applications.....	49
Selection of the right pot.....	49
Program types.....	51
Introduction of the program types.....	51
Cooking recommendations.....	52
Cooking time table.....	53
Maintenance and cleaning.....	54
Installation of the oven door.....	55
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass.....	56
Catalytic walls.....	56
Rack positions.....	56
Using the wire grill.....	57
Changing the oven lamp.....	57
Troubleshooting.....	58
Handling rules.....	60
Recommendations for energy saving.....	60
Environmentally-friendly disposal.....	61
Package information.....	61

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.


18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

- 22.** Keep the ventilation channels open.
- 23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
- 24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
- 33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.



34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

42. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

43. User should not handle the oven by himself.

44. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

45. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

46. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.


47. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

48. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

49. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

50. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

51. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.



52. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

53. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

54. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

55. Cable fixing point shall be protected.

56. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

57. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

58. WARNING: As the induction surfaces generate a magnetic field, it may cause harmful effects for people using medical devices such as pacemakers or insulin pumps.

59. WARNING: When induction furnaces are operated at high power or based on the material of the pan base, it may emit certain noises. This is normal.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**
8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**
9. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**
10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

- 1.** This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
- 2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- 3.** This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
- 4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- 5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
- 6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

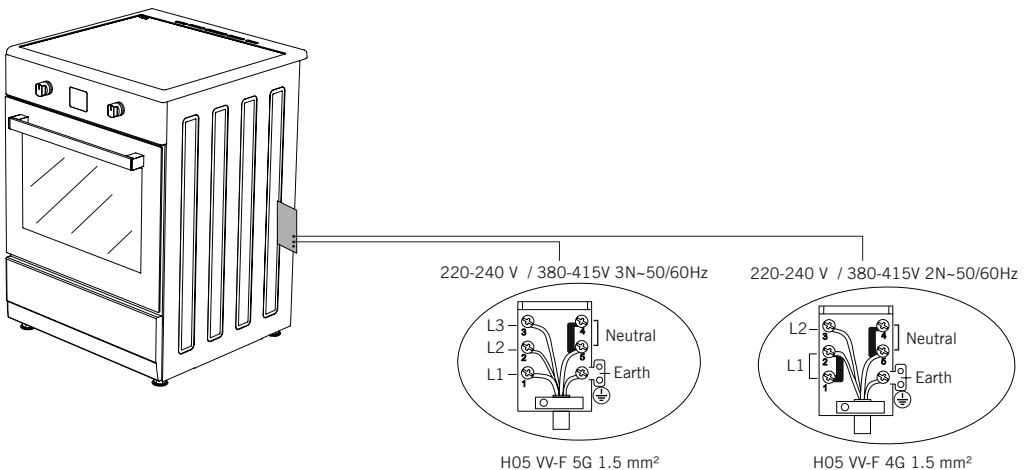
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

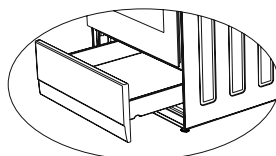
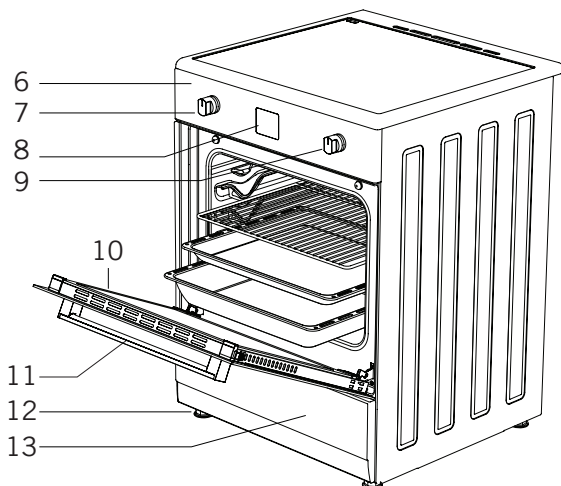
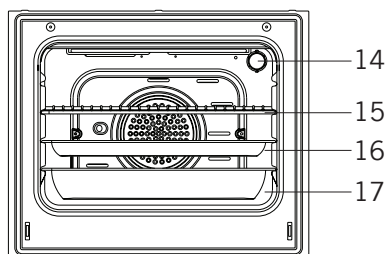
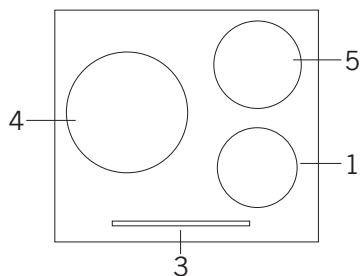
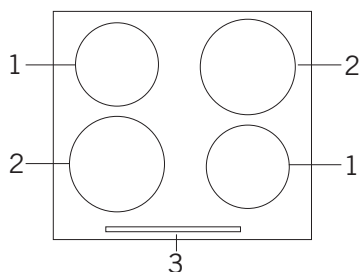
6. Operate your oven in dry atmosphere.

7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

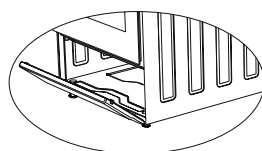
Electrical Connection Scheme



INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



13.1*



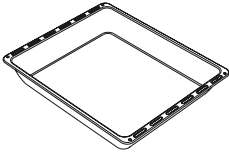
13.2 *

- 1. 145 mm cooking area
- 2. 210 mm cooking area
- 3. Cooker control panel
- 4. 280 mm cooking area
- 5. 180 mm cooking area
- 6. Oven control panel
- 7. Command knob for oven
- 8. Digital timer *
- 9. Thermostat knob

- 10. Oven door
- 11. Oven handle
- 12. Plastic leg
- 13. Lower cabinet door
- 13.1. Drawer 13.2. Flap door
- 14. Lamp
- 15. Grill
- 16. Standart tray
- 17. Deep tray *

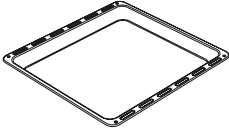
WARNING: This appliance is manufactured in two types, namely with 4 hobs and with 3 hobs. Please observe your own device.

Accessories



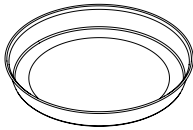
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



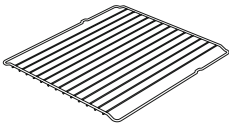
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



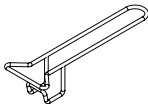
Telescopic rail *

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.

Technical features of your oven

Outer width	600 mm
Outer depth	630 mm
Outer height	855 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	1200 W
Top heating element	1000 W
Turbo heating element	2200 W
Grill heating element	2000 W
Supply voltage	220-240 V AC / 380-415 V AC 50 / 60 Hz.
Induction heater 280 mm	2700 W
Induction heater 280 mm booster	3600 W
Induction heater 210 mm	1500 W
Induction heater 210 mm booster	2000 W
Induction heater 180 mm	1500 W
Induction heater 180 mm booster	2000 W
Induction heater 145 mm	1200 W
Induction heater 145 mm booster	1600 W

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

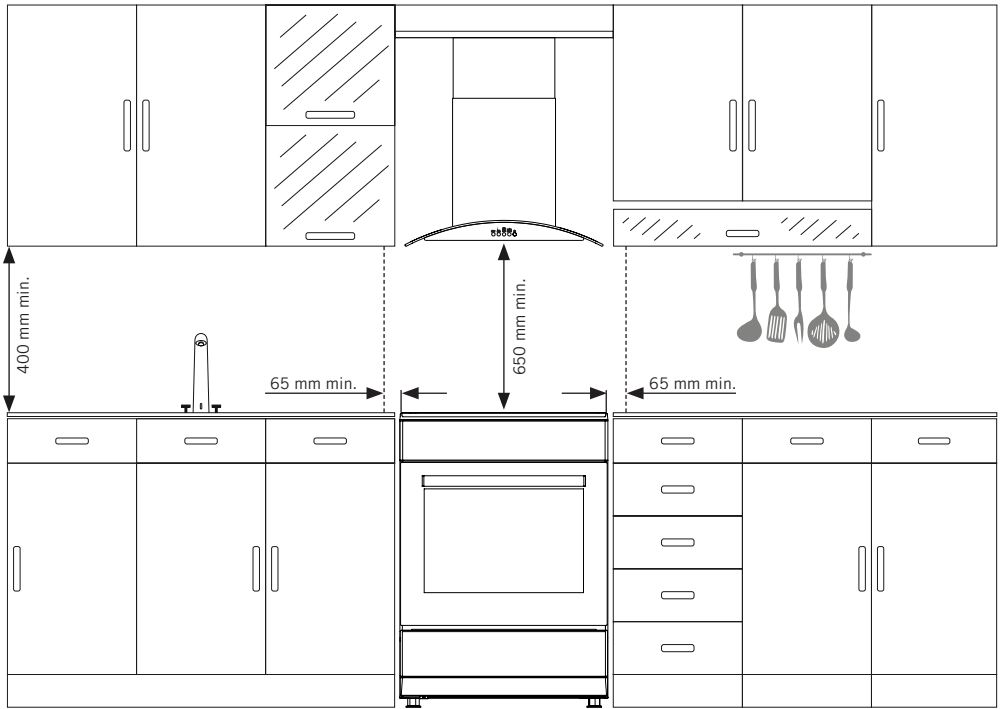
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

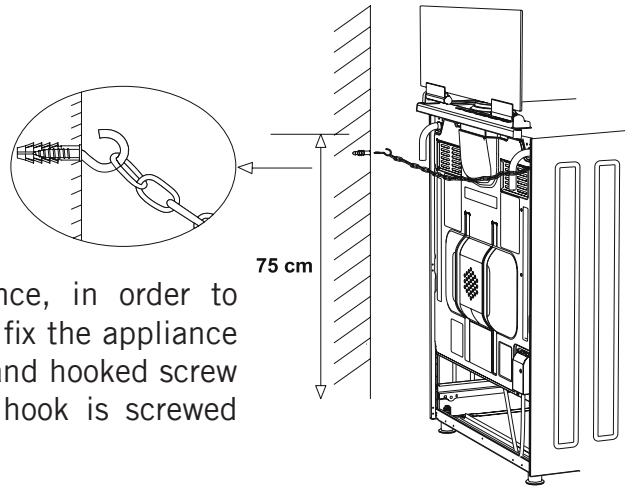


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

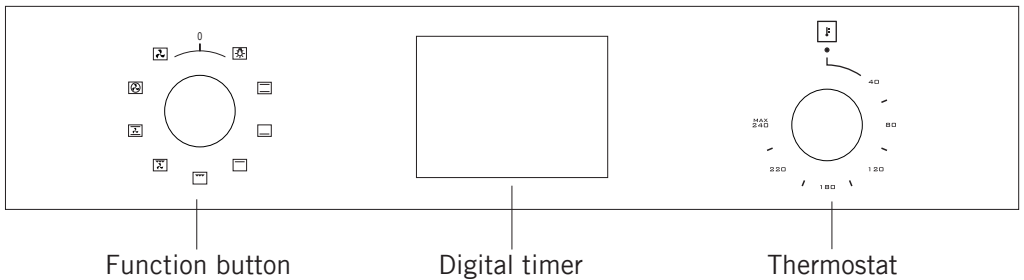
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

OVEN CONTROL PANEL

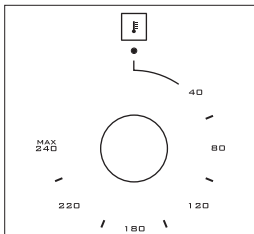


Function button

Digital timer

Thermostat

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.

USING OVEN SECTION

Initial Operation of the Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.
2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Plug the appliance.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (Max. 240 ° C), and operate the oven for 30 minutes with its door closed. At this time, little amount of smoke and smell may occur; this is normal.
4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.

Normal Operation of the Oven

1. To start cooking; set the thermostat button and the temperature level according to the meal that you want to cook.
2. When the cooking time has expired according to the information entered to the digital timer, the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

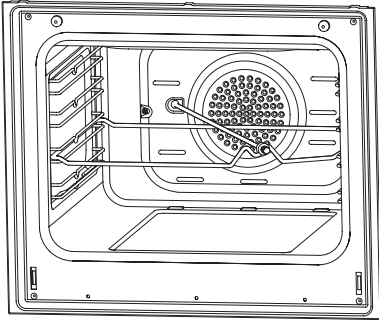
1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *




Spit whole chicken to the skewer. To ensure a healthy grill, center and secure the chicken with the fixing hooks on each side of the skewer. Place the skewer on the chicken roast wire and slide it inside the oven, and make sure that the end of the skewer is seated on the chicken roast motor housing.

Before closing the oven door, do not forget to remove the plastic handle from the skewer by rotating it. After closing the door, bring the oven to the grill mode and adjust the thermostat temperature to the maximum temperature level. During the cooking process, place a tray on the bottom to collect the dripping grease. After grilling, place the plastic handle by rotating it and remove it from the oven. Add some water to the tray for ease of cleaning.

Steam Cleaning *

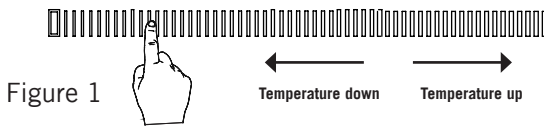
It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the bottom heating element () mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

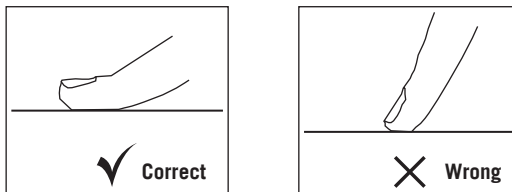
USING COOKER SECTION

Warnings on the Operation of Touch Control

1. The controls react to touching, so you do not need to apply any pressure to the controls.
2. Place a suitable pot, pan, etc. on the cooking area that you want to use.
3. Make sure that the base of the pot, pan, etc. you have placed and the surface of the cooking area are clean and dry.
4. Make sure that the touch controls are always clean and dry. Even a thin layer of water may make it difficult for touch controls to work.
5. You can set the temperature by touching the sliding control of the heating zone you desire. (Applies to products with slider control, see fig. 1)



6. Use the bottom, not the tip of your finger while using the device.



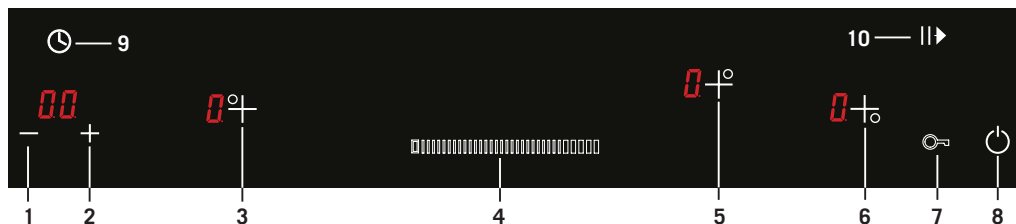
WARNING: Always turn off the stove hobs after each use.

WARNING: Do not use gloves while using the stove hobs.

WARNING: Control panels of the stove section may vary according to the options on the appliance. Please consider the control panel on your device.

Operation of Stove Section Electronic Board

For the (best) oven with three hobs on the stove section;



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Timer down | 6. Lower right cooking area |
| 2. Timer up | 7. Child lock function |
| 3. Left cooking area | 8. On/Off function |
| 4. Cooking area temperature level setting | 9. Timer display |
| 5. Upper right cooking area | 10. Start / Stop function |

Note: Unit becomes operational within 1 second after it is plugged to the mains. All LEDs and displays illuminate for 1 second.

Turning the Appliance On

The unit is switched on by pressing the button. The symbol is displayed on all displays. If the temperature of the glass over the hobs is above 45 °C, the symbol is displayed on the display of the relevant hob.

WARNING: You shall switch off the appliance by pressing the key first if the child lock is activated on the appliance.

Switching off the Appliance

The unit is switched off by pressing the button. Even if the child lock is active on the timer indicator, it is possible to switch off the appliance by pressing the button.

WARNING: The electronics remain active for 1 minute. If there is no cooking level or selected timer in this time interval, the appliance shall automatically switch to “Off Mode” with a beep.

Note: If symbol is flashing on any of the hob displays, the appliance switches off automatically after 60 seconds when the symbol disappears.

Excess heat indicator

If symbol is flashing on the touch panel of the appliance, then the (See Fig. 2) relevant hob is still hot. It can be used to heat a small amount of food.



Figure 2

WARNING: Residual heat display does not light up, and thus warn the user against heat in case of a power outage.

WARNING: The residual heat indicator of each hob remains active until the measured glass temperature is lower than + 45 °C.

Turning the hobs on

1. The appliance is switched on by pressing the  button. (See Fig. 3)

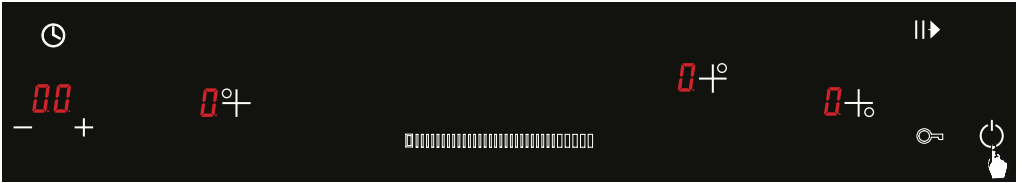






Figure 3

2. Relevant hob is selected by pressing the one of , ,  symbols.  symbol is displayed on all other displays. Selected hob illuminates brighter. Selection setting is 10 seconds. If the temperature level is not set on the relevant hob, selection is cancelled automatically with a 'beep'. (see Fig. 4)

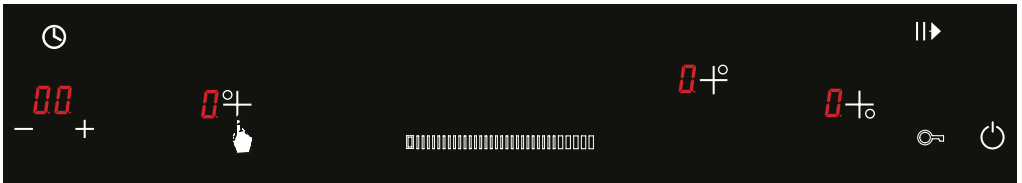


Figure 4

3. By sliding your finger to the left or right on the slider, you may adjust the temperature level of the relevant hob from 1 to 9. (See Fig. 5)

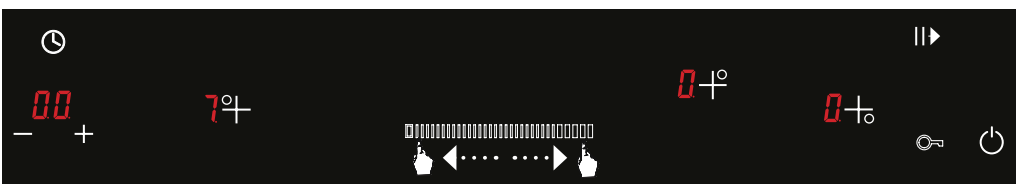


Figure 5

Turning off the hobs

A selected hob may be turned off in 3 ways;

1.  It may be turned off by pressing the XX key. (See Fig. 6)

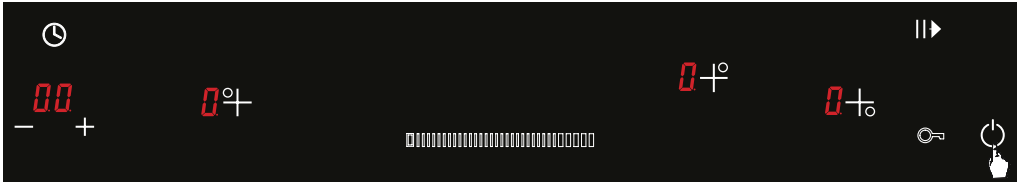


Figure 6

2. After selecting the relevant hob (See Fig. 7), slider is brought to the **0** temperature level. (See Fig. 8) Temperature value flashes for 5 seconds. **H** symbol flashes if the relevant hob is still hot at the end of this period. (See Fig. 9)

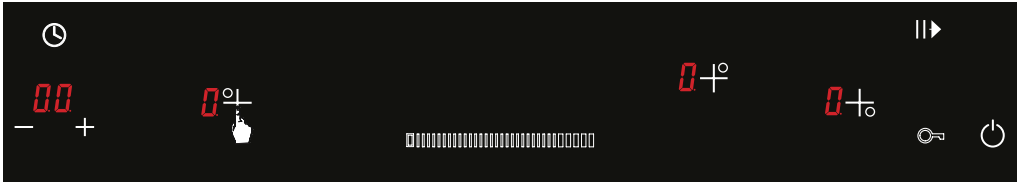


Figure 7



Figure 8

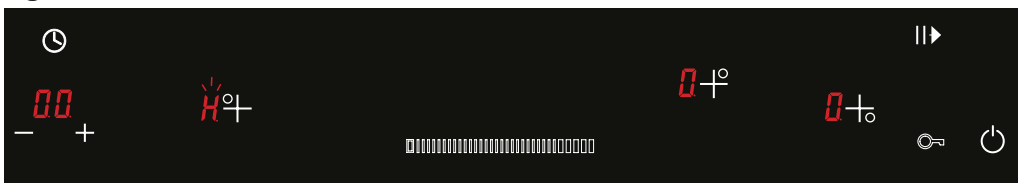


Figure 9

WARNING: 3 “beeps” sound as the appliance is turned off.

3. Relevant hob may be turned off by setting a timer. (See Fig. 10) When the time has expired, the timer flashes for 10 seconds and the hob set by the timer automatically switches off with a beep (See Fig. 11)

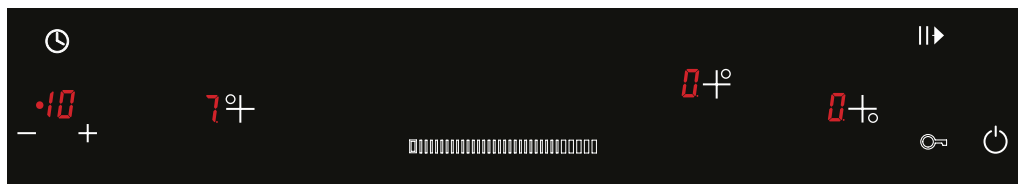


Figure 10

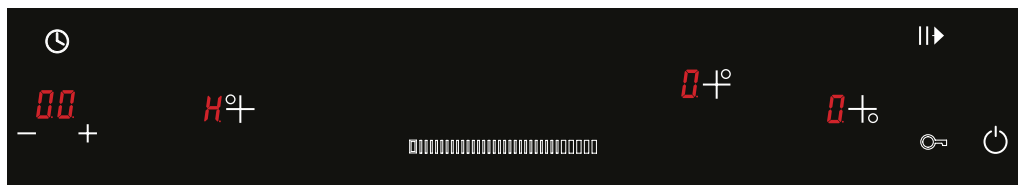



Figure 11

WARNING: On the figure above (Fig. 10), a 10-minute cooking period is set at 7 temperature level for the left hob as an example. A cooking period between 1 and 99 minutes may be set at the desired temperature level for the desired hob.

WARNING: Until the relevant is cooled to a temperature level under + 45 °C, the **H** symbol illuminates on the relevant hob.

Child lock function

1. Child lock is activated by pressing the lock key () once to prevent undesired operations. (See Fig. 12) The dot (●) beside the lock symbol illuminates.

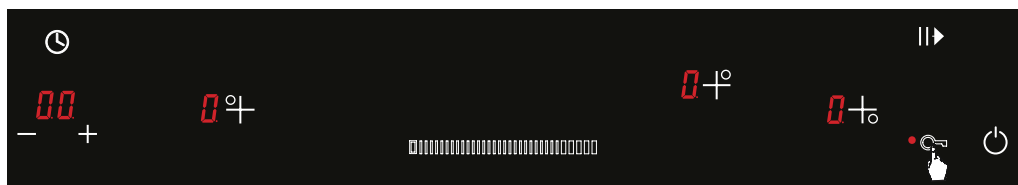


Figure 12

2. When the key lock is activated, all buttons except the “on / off” function are deactivated.

3. To deactivate the child lock function, just press and hold the lock key (🔑) for 3 seconds. (See Fig. 13) The dot (●) beside the lock symbol is turned off after this period and the child lock is deactivated.

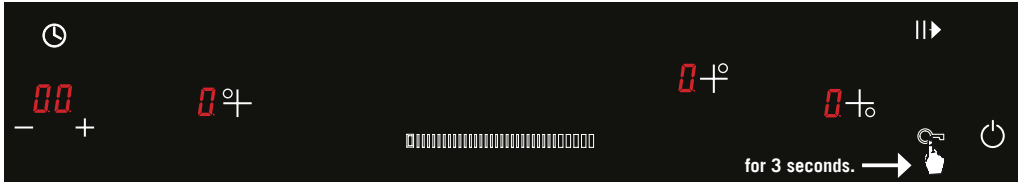


Figure 13

WARNING: If the child lock function is active before switching off the appliance, the child lock shall be active when the appliance is turned on again. Child lock shall be deactivated to use the appliance again.

WARNING: Child lock is deactivated in case of a power outage.

Timer function

To set the timer;

1. Select the relevant hob to be set while the stove is on. (See Fig. 14)

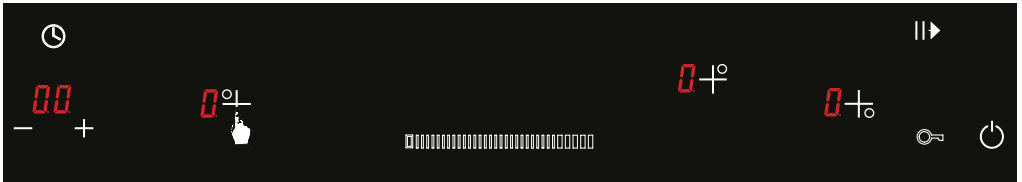


Figure 14

2. Set the temperature level to the desired level from 1 to 9 using the slider. (See Fig. 15)

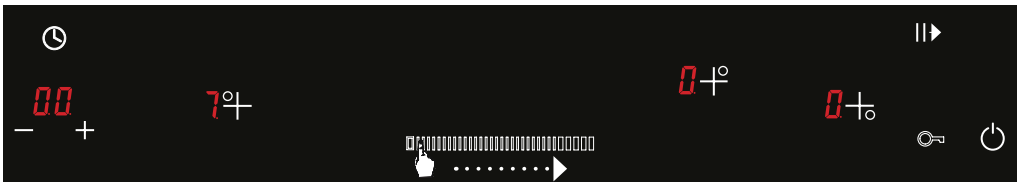


Figure 15

3. The desired time is set to the desired time between 1 and 99 minutes using **-** and **+** buttons when the temperature level setting time is active (for 10 seconds). (See Fig. 16)

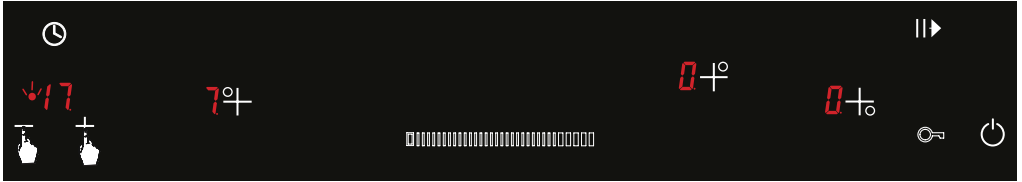


Figure 16

The point (●) next to the timer of the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes as per the position of the relevant hob.

A buzzer sounds after the set time has expired. Programmed cooking is ended. **00** symbol is displayed on the timer display. The **H** symbol flashes if the cooking area is still hot. (See Fig. 17)

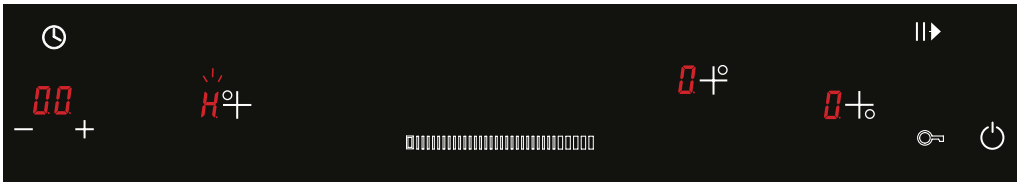


Figure 17

Warnings about the timer function

1. Alarm period is 10 seconds. 3 consecutive **“beeps”** sound when the time expires.
2. Press any button to turn off the timer.
3. Timer may be set for each hob. The minimum period set is displayed on the timer symbol.
4. **“Start / stop”** function may be used to stop the set timer period. When the hob is started again, the timer resumes from the remaining time.
5. You may select the relevant hob and change the temperature level and timer setting while the timer is on.

“Start / stop” function

Start/stop function allows the user to stop the cooking process temporarily to allow him/her to answer the door or the phone without being concerned that water has boiled. This function is also useful for cleaning the stove surface without changing the cooking setting.

To activate the stop / start function;

1. Select any hob, you may also set the timer if desired. (See Fig. 18) You may bring the temperature levels of the hobs to the desired level using the slider. (See Fig. 19)

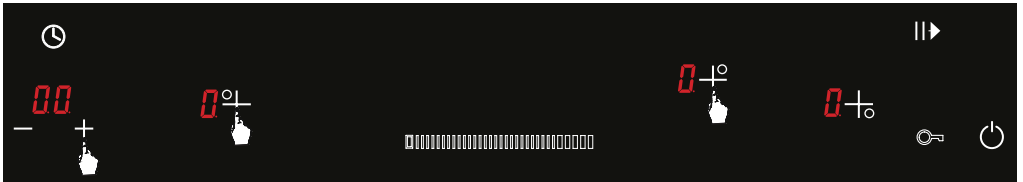


Figure 18

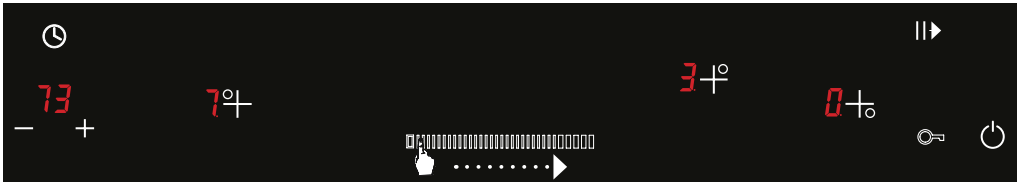


Figure 19

2. **Stop/start** (||) key allows selecting the hobs and stopping the timer. (See Fig. 20)

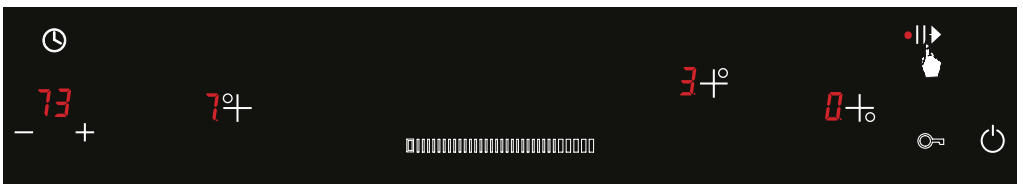


Figure 20

3. The fact that cooking is stopped is displayed as follows in all hob displays other than the timer display. The symbols to be displayed shall be illuminated in the following order. (See Fig. 21)



Figure 21

To deactivate the stop / start function;

Just press and hold the **Stop/start** (||▶) key. (See Fig. 22)

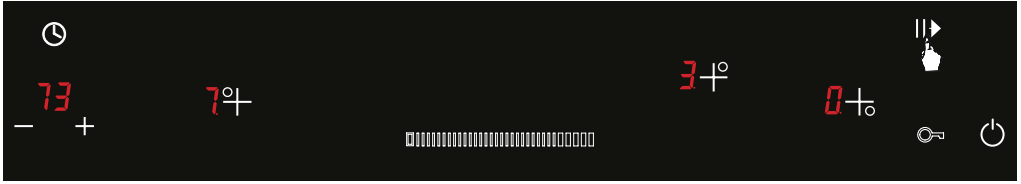


Figure 22

WARNING: Start / stop function activates for 10 minutes. At the end of this period, appliance turns off automatically.

WARNING: When the **start / stop** function is cancelled, if a cooking that is continued or a timer set is present on the appliance, it shall be resumed.

Pot identification / focusing (there is no pot warning) U

In induction cooking, energy is formed only on the area covered by the bottom of the pot on the relevant hob. Base of the pot is detected by the induction system.

Cooking stops if there is no pot, the pot is not induction-compliant or if the pot is removed from the hob while cooking. No pot warning (U) is displayed on the touch panel for the relevant hob after 3 seconds. (See Fig. 23)

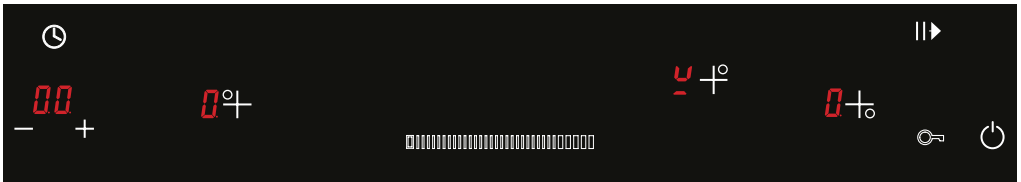


Figure 23

There is no pot warning lasts 60 seconds. If there is no pot on the hob when this time has expired, cooking area is turned off automatically and the the screen displays the U symbol or the **H** symbol if the cooking area is hot.

WARNING: U symbol flashes for 60 seconds on the relevant that gives the no pot warning. Setting for cooking timer is also expired when this time expires.

Changing the timer increment setting and slider volume

The default settings for the slider volume and timer increment value may be changed. In the programming mode, **LS** (timer) or **SL** (slider) is displayed on the timer display and **!** (active) is displayed on the display of the first hob.

To activate the programming mode, press and hold **+** and **-** keys of the timer and **stop/start** (**||▶**) key simultaneously. (See Fig. 24)



Figure 24

Press the lock key (**🔑**) and switch between **LS** (timer) / **SL** (slider) for the desired program mode. (See Fig. 25 / 26)

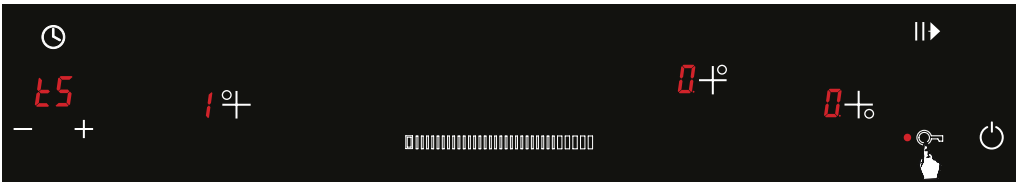


Figure 25

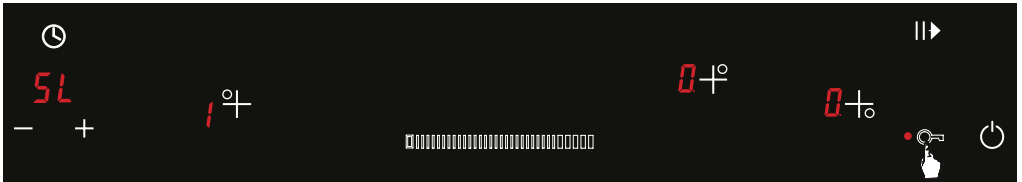


Figure 26

Timer has two increment settings;

1. To determine the increment value in the programming mode (**LS**); if (**!**) is active on the first hob, press **+** and **-** keys to allow increment one by one on the next timer setting. (See Fig. 27)



Figure 27

2. To determine the increment value in the programming mode (**LS**); when you press any hob to display **0** symbol instead of the (**!**) symbol, press **+** and **-** keys to allow increment five by five on the next timer setting. (See Fig. 28)



Figure 28

WARNING: The factory setting for timer increment is one by one.

Changing the volume of the slider

Slider may be used either as audible or mute.

To mute the slider in the programming mode (**SL**); press any hob to display **0** symbol instead of the active (**!**) symbol, and the slider is muted. (See Fig. 29)

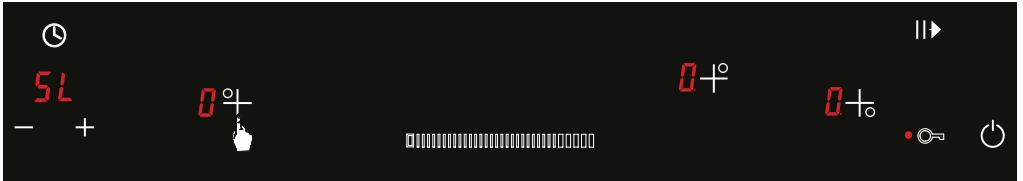


Figure 29

To make the slider audible in the programming mode (**SL**); press any hob to display the active (**!**) symbol, and the slider becomes audible. (See Fig. 30)

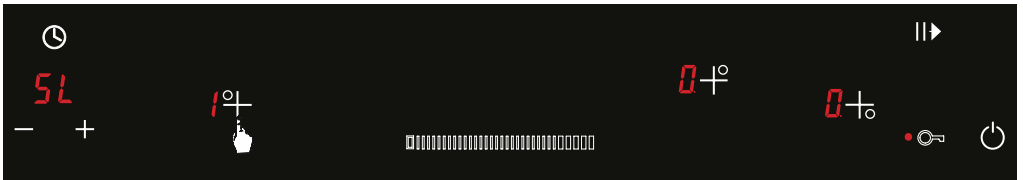


Figure 30

WARNING: Factory setting for slider is audible.

WARNING: To save the settings made on the timer increment and slider volume, press **+** and **-** keys of the timer and the **stop/start** (**||▶**) key simultaneously. Saving shall be performed within 60 seconds. Otherwise, the settings are rendered invalid.

Power management / Changing power level

Maximum power limit on the stove section of the appliance is 7.2 kW. This power limit may be changed if desired.

The power limit that may be set are 2.8 kW, 3.5 kW, 6.0 kW and 7.2 kW.

Press the **+** and **-** keys of the timer while the key lock and hobs are deactivated to enter the power limit setting. (See Fig. 31)



Figure 31



The desired power value is set with the lock key (). With each press on the lock key () after entering the **power management / changing power level** function, the **Po** symbol and the power levels set by the user are displayed. (See Fig. 32 / 33 / 34 / 35)



Figure 32

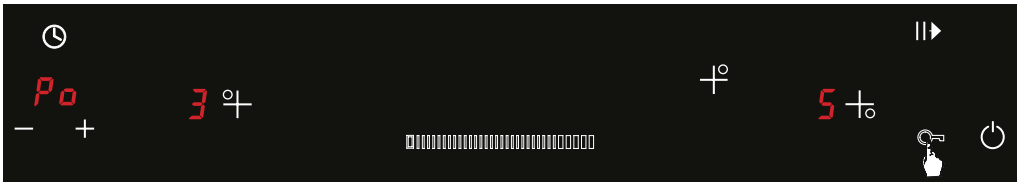


Figure 33

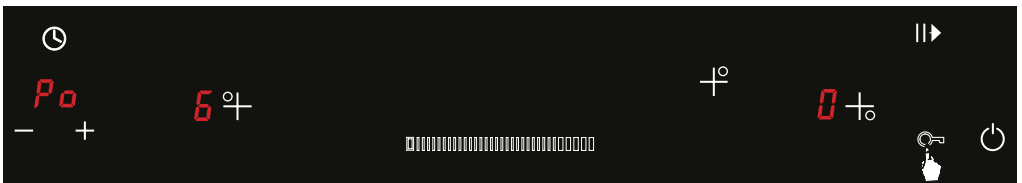


Figure 34

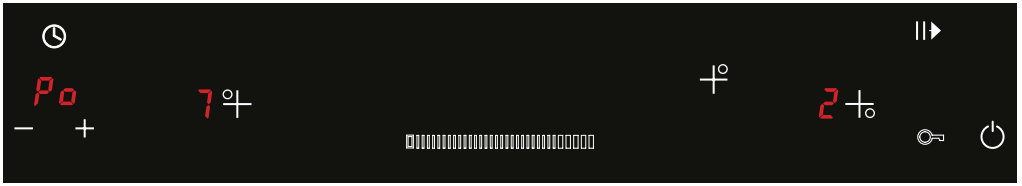


Figure 35

To save the changes on the power limits, you shall press **+** and **-** keys simultaneously. (See Fig. 36)

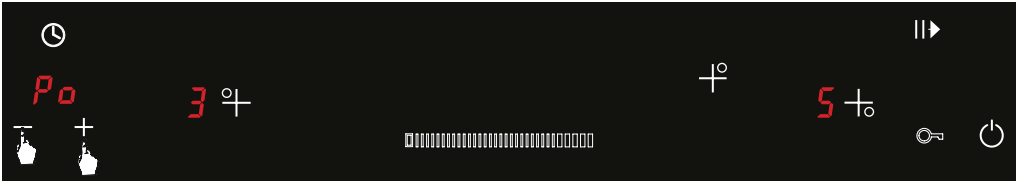


Figure 36

WARNING: Setting the temperature level above the power limit set is not allowed. In such a case, the **r** warning is given within 3 seconds on the relevant hob and a **beep** is sound. (See Fig. 37)

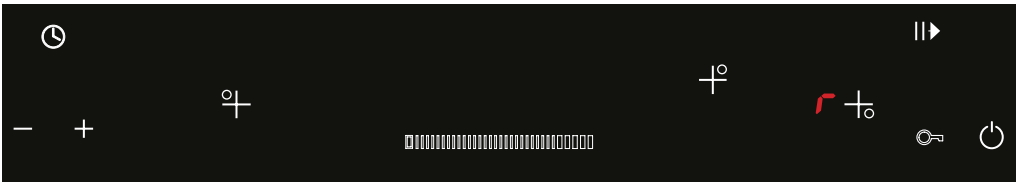


Figure 37

Turning off the hobs automatically

Each hob has a maximum cooking period as per the set temperature level. At the end of this period, appliance protects itself automatically and turns of the relevant hob. The table below shows the temperature levels and the maximum cooking periods for these levels.

Temperature level	Maximum cooking period (hours)	Temperature level	Maximum cooking period (hours)
1	10	6	2
2	5	7	2
3	5	8	2
4	4	9	1
5	3		

High power function (**BOOST**)

You may use the high power function (**BOOST**) for faster cooking.

To activate the high power function (**BOOST**); select the relevant hob and slide the slider until the **P** symbol is illuminated on the relevant hob. (See Fig. 38)



Figure 38

The maximum period for high power function (**BOOST**) is 10 minutes. When this time is expired, the relevant hob resumes cooking operation at the **9**th temperature level.

You may turn off the high power (**BOOST**) function by using the slider after selecting the relevant hob. (See Fig. 39)

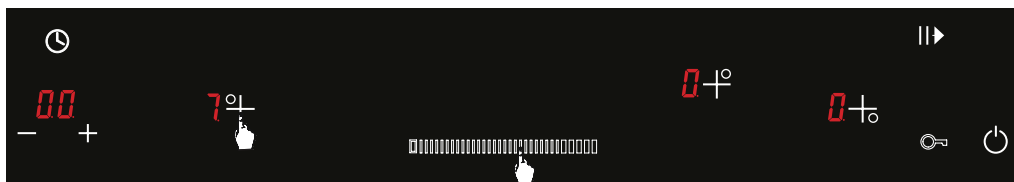
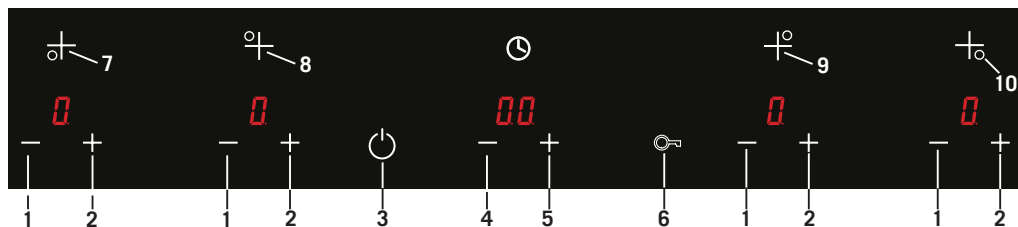


Figure 39

WARNING: High power function (**BOOST**) cannot be set at the same time for the vertical hobs.

Operation of Stove Section Timer




For the (better) oven with four hobs on the stove section;




1. Decreasing the temperature level for the relevant hob
2. Increasing the temperature level for the relevant hob
3. On / Off function
4. Timer down
5. Timer up
6. Child lock function
7. Lower left cooking area
8. Upper left cooking area
9. Upper right cooking area
10. Lower right cooking area



Note: Unit becomes operational within 1 second after it is plugged to the mains. All LEDs and displays illuminate for 1 second.

Turning the Appliance On



The unit is switched on by pressing the  button. The  symbol is displayed on all displays. If the temperature of the glass over the hobs is above 45 °C, the  symbol is displayed on the display of the relevant hob.

WARNING: You shall switch off the appliance by pressing the  key first if the child lock is activated on the appliance.

Switching off the Appliance

The unit is switched off by pressing the  button. Even if the child lock is active on the timer indicator, it is possible to switch off the appliance by pressing the  button.

WARNING: The electronics remain active for 1 minute. If there is no cooking level or selected timer in this time interval, the appliance shall automatically switch to “Off Mode” with a beep.

Note: If  symbol is flashing on any of the hob displays, the appliance switches off automatically after 60 seconds when the  symbol disappears.

Excess heat indicator **H**

If the **H** symbol is flashing on the touch panel of the appliance (See Fig. 40), then the relevant hob is still hot. It can be used to heat a small amount of food.

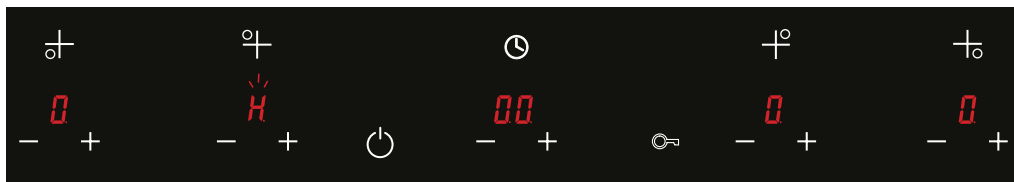


Figure 40

WARNING: Residual heat display does not light up, and thus warn the user against heat in case of a power outage.

WARNING: The residual heat indicator of each hob remains active until the measured glass temperature is lower than + 45 °C.

Turning the hobs on

1. The appliance is switched on by pressing the  button. (See Fig. 41)

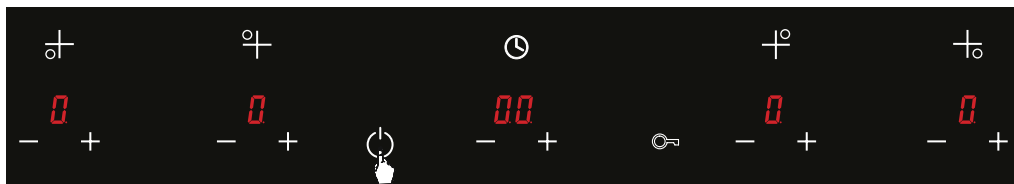


Figure 41



2. You may set the temperature level between 1 and 9 by pressing  and  keys of the relevant hob. **0** symbol is displayed on all other displays. Selected hob illuminates brighter. Selection setting is 10 seconds. If the power level is not set on the relevant hob, selection is cancelled automatically with a 'beep'. (See Fig. 42)



Figure 42

Turning off the hobs

A selected hob may be turned off in 4 ways;

1.  It may be turned off by pressing the XX key. (see Fig. 43)

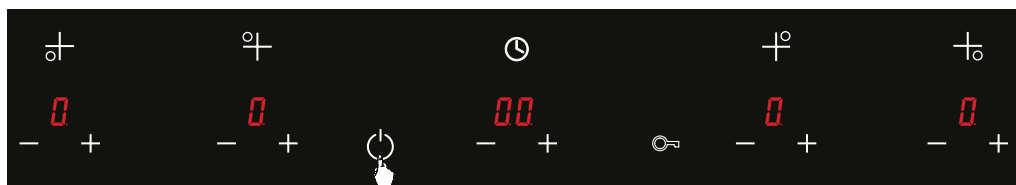






Figure 43

2. Using the  and  keys of the relevant hob, it is brought to the  temperature level. (See Fig. 44) Temperature value flashes for 5 seconds.  symbol flashes if the relevant hob is still hot at the end of this period. (See Fig. 45)

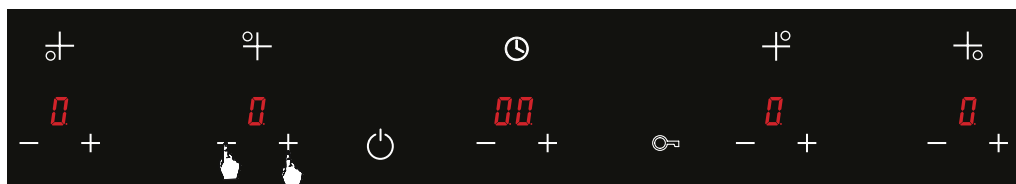


Figure 44

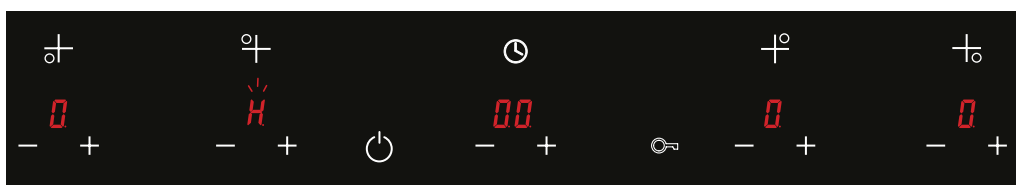


Figure 45

3. Relevant hob may be turned off by setting a timer. (See Fig. 46) When the time has expired, the timer flashes for 10 seconds and the hob set by the timer automatically switches off with a beep (See Fig. 47)

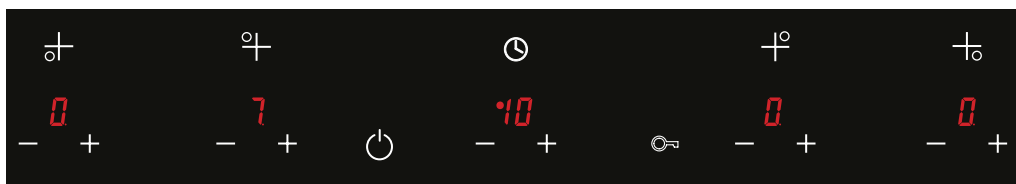


Figure 46



Figure 47

WARNING: On the figure above (See Fig. 46), a 10 minute cooking period is set at 7 temperature level for the upper left hob as an example. A cooking period between 1 and 99 minutes may be set at the desired temperature level for the desired hob.

WARNING: Timer may not be set for more than one hob at the same time.

4. You may turn off the hob by pressing the **+** and **-** keys of the relevant hob for 5 seconds simultaneously. The **0** symbol shall be displayed on the screen. (See Fig. 48)

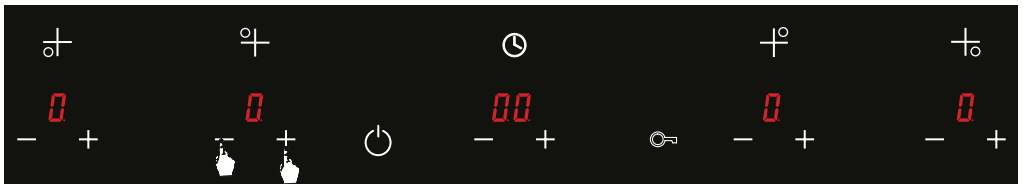




Figure 48

WARNING: 3 “beeps” sound as the appliance is turned off.

WARNING: Until the relevant is cooled to a temperature level under + 45 °C, the **H** symbol illuminates on the relevant hob.

Child lock function

1. Child lock is activated by pressing the lock key () once to prevent undesired operations. (See Fig. 49) The dot () beside the lock symbol illuminates.

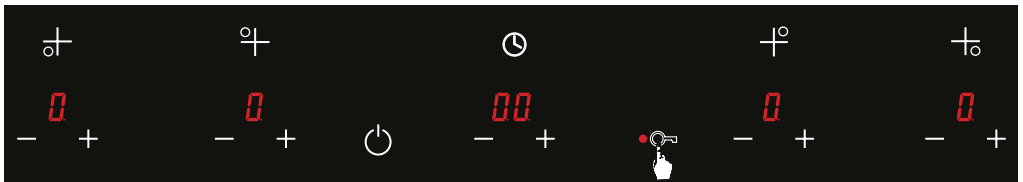


Figure 49

2. When the key lock is activated, all buttons except the “on / off” function are deactivated.

3. To deactivate the child lock function, just press and hold the lock key (🔑) for 3 seconds. (See Fig. 50) The dot (●) beside the lock symbol is turned off after this period and the child lock is deactivated.

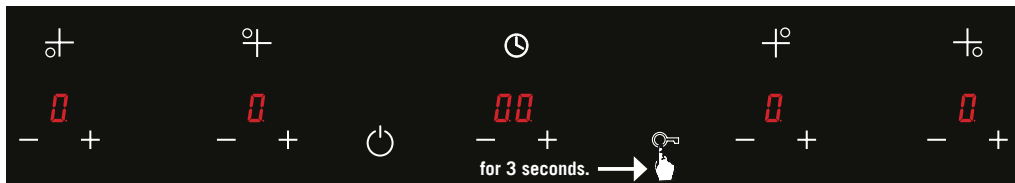


Figure 50

WARNING: If the child lock function is active before switching off the appliance, the child lock shall be active when the appliance is turned on again. Child lock shall be deactivated to use the appliance again.

WARNING: Child lock is deactivated in case of a power outage.

Timer function

To set the timer;

1. Set the temperature level of hob to be set for the timer to the desired level between 1 and 9 using the + and - keys. (See Fig. 51)

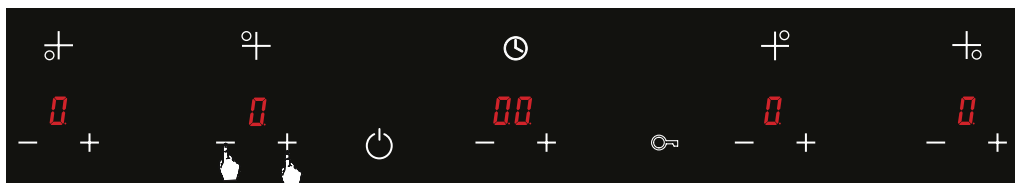


Figure 51

2. The desired time is set to the desired time between 1 and 99 minutes using + and - buttons when the temperature level setting time is active (for 10 seconds). (See Fig. 52)

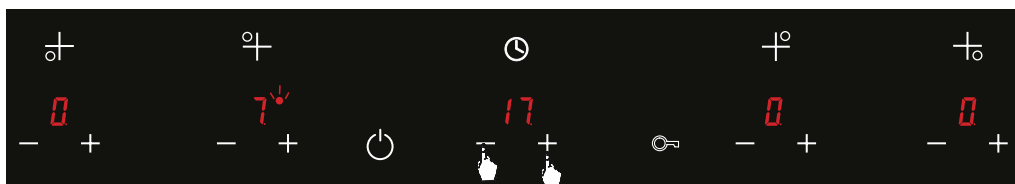


Figure 52

The point (●) on the upper right corner of the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes.

A buzzer sounds after the set time has expired. Programmed cooking is ended. **00** symbol is displayed on the timer display. The **H** symbol flashes if the cooking area is still hot. (See Fig. 53)



Figure 53

Warnings about the timer function

1. Alarm period is 10 seconds. 3 consecutive “beeps” sound when the time expires.
2. Press any button to turn off the timer.
3. You may select the relevant hob and change the temperature level while the timer is on.
4. Timer may be only set for one hob desired.
5. When you want to set the timer; the **t** symbol flashes on the hob displays when you press the **+** and **-** keys. This means that the relevant hob where the timer shall be set and the temperature shall be set. (See Fig. 54)

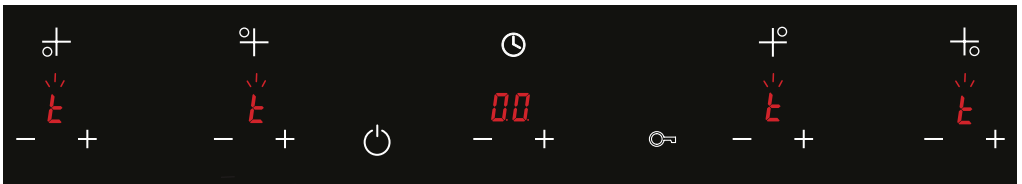


Figure 54

6. When you want to turn off the timer before the set period, use the **+** and **-** key to bring the timer to **00**. (See Fig. 55)

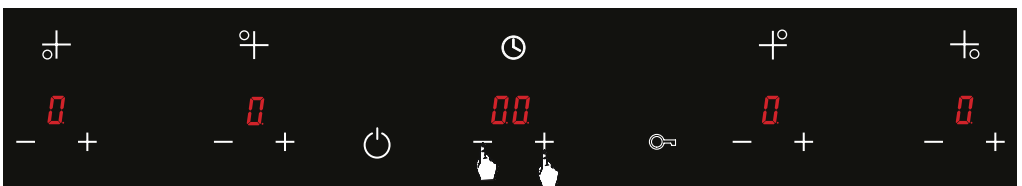



Figure 55

Pot identification / focusing (there is no pot warning)

In induction cooking, energy is formed only on the area covered by the bottom of the pot on the relevant hob. Base of the pot is detected by the induction system.

Cooking stops if there is no pot, the pot is not induction-compliant or if the pot is removed from the hob while cooking. No pot warning () is displayed on the touch panel for the relevant hob after 3 seconds. (See Fig. 56)

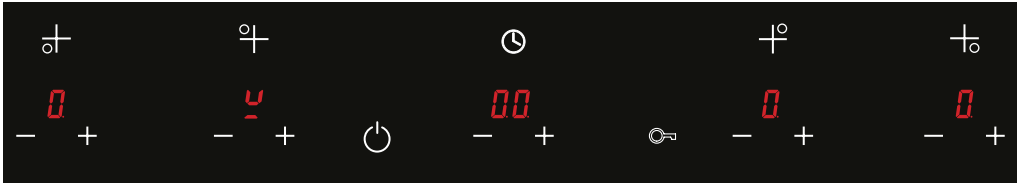





Figure 56





There is no pot warning lasts 60 seconds. If there is no pot on the hob when this time has expired, cooking area is turned off automatically and the the screen displays the  symbol or the  symbol if the cooking area is hot.

WARNING:  symbol flashes for 60 seconds on the relevant that gives the no pot warning. Setting for cooking timer is also expired when this time expires.

Power management / Changing power level

Maximum power limit on the stove section of the appliance is 7.2 kW. This power limit may be changed if desired.

The power limit that may be set are 2.8 kW, 3.5 kW, 6.0 kW and 7.2 kW.

Press the  and  keys of the hobs on the rightmost () and leftmost () while the key lock and hobs are deactivated to enter the power limit setting. (See Fig. 57)

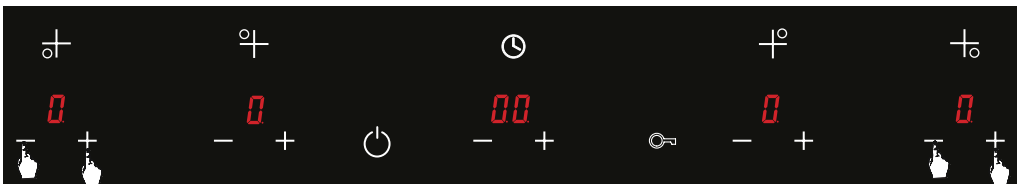


Figure 57

The desired power value is set with the **+** and **-** keys of the first hob (**+**). (See Fig. 63) With each press on the **+** and **-** keys of the first hob (**+**) after entering the **power management / changing power level** function, the **Po** symbol and the power levels set by the user are displayed on the timer display. (See Fig. 58 / 59 / 60 / 61 /62)



Figure 58

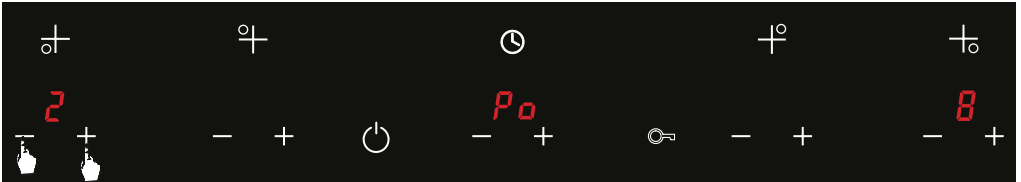


Figure 59

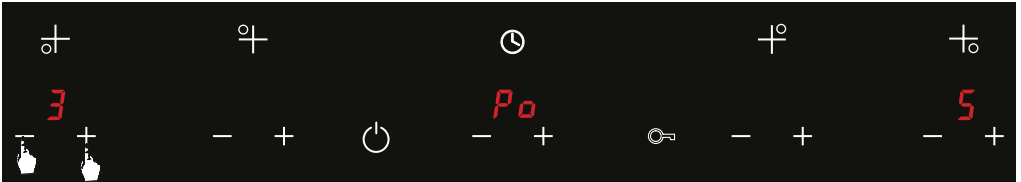


Figure 60

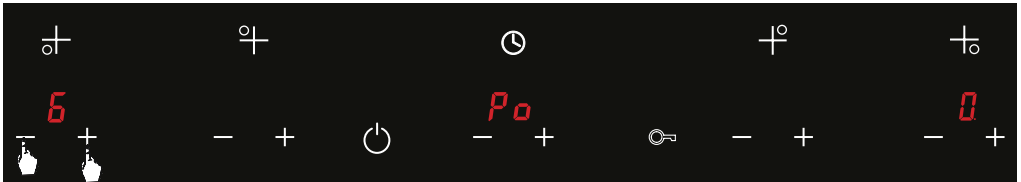


Figure 61

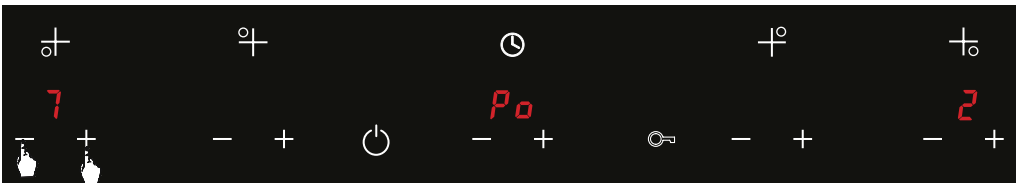


Figure 62

To save the changes on the power limits, you shall press **+** and **-** keys of the rightmost (**+**) and leftmost (**-**) hobs simultaneously. (See Fig. 63)



Figure 63

WARNING: If the set power value is not saved within 60 seconds, appliance switches off the **power management / changing power level** function automatically without saving the settings made.

WARNING: Setting the temperature level above the power limit set is not allowed. In such a case, the **f** warning is given within 3 seconds on the relevant hob and a **beep** is sound. (See Fig. 64)

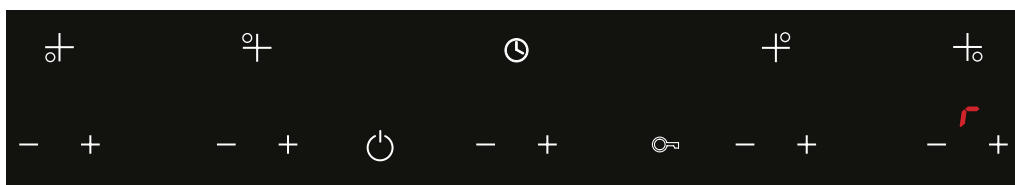


Figure 64

Turning off the hobs automatically

Each hob has a maximum cooking period as per the set temperature level. At the end of this period, appliance protects itself automatically and turns off the relevant hob. The table below shows the temperature levels and the maximum cooking periods for these levels.

Temperature level	Maximum cooking period (hours)	Temperature level	Maximum cooking period (hours)
1	10	6	2
2	5	7	2
3	5	8	2
4	4	9	1
5	3		

High power function (**BOOST**)

You may use the high power function (**BOOST**) for faster cooking.

To deactivate the high power (**BOOST**) function;

1. Press the **+** key of the relevant hob to set the temperature level as **9**.
(See Fig. 65)

2. Immediately after setting the temperature level as **9**, press the **+** key again, the **P** symbol shall be illuminated on the display. (See Fig. 66)

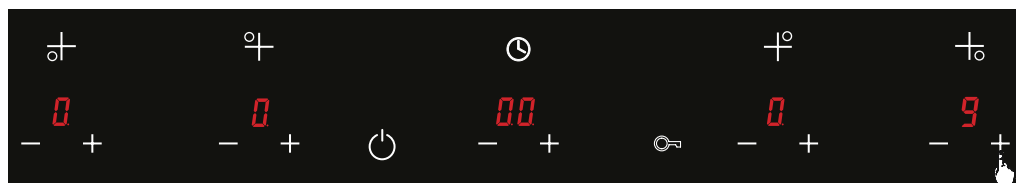


Figure 65

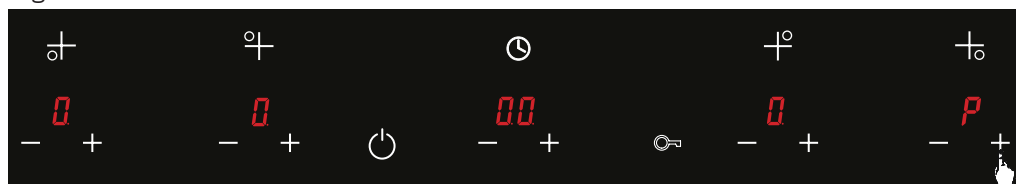


Figure 66

The maximum period for high power function (**BOOST**) is 10 minutes. When this time is expired, the relevant hob resumes cooking operation at the **9**th temperature level.

You may turn off the high power (**BOOST**) function by using the **-** key of the relevant hob. (See Fig. 67)

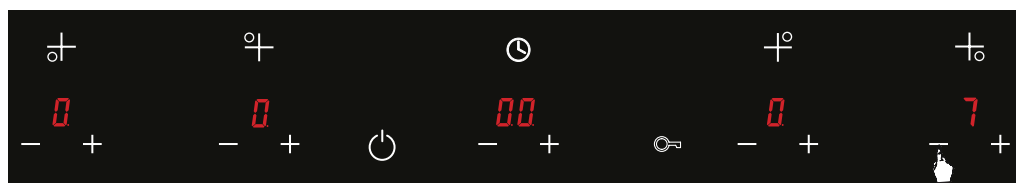


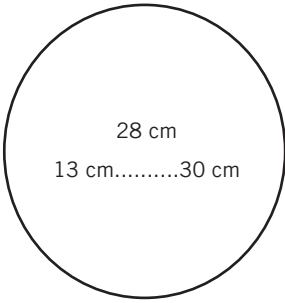
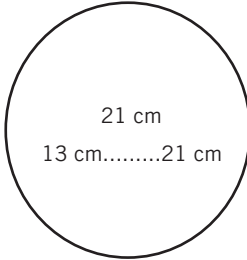
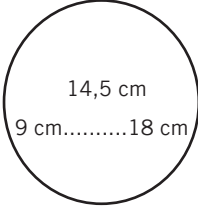
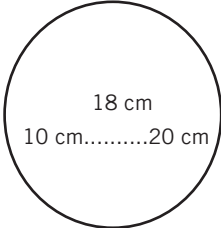
Figure 67

Error Codes

Error code	Possible cause	What to Do
F0	Induction stove processor error.	Contact the manufacturer.
F1 / F3	Coil temperature sensor short-circuit error.	Contact the manufacturer.
F2 / F4	Coil temperature sensor open circuit error.	Contact the manufacturer.
F5	Communication error.	Contact the manufacturer.
F6	Zero transition loss.	Check the mains voltage. Make sure that the appliance operates with the correct voltage.
F7 / F8	Temperature sensor error.	Contact the manufacturer.
F9	Heater voltage error.	Check the mains voltage.
FL	Too much light on the user surface warning.	Lower the level of ambient light or operate the appliance in a less brighter environment.

WARNING: These error codes chart given above are applicable for all models.

Cooking Areas

Big cooking area	Normal cooking area	Small cooking area
 <p>28 cm 13 cm.....30 cm</p>	 <p>21 cm 13 cm.....21 cm</p>	 <p>14,5 cm 9 cm.....18 cm</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. 	 <p>18 cm 10 cm.....20 cm</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Slow cooking (sauces, creams, etc.) • Preparation of small portions or portions for one person.
	<ul style="list-style-type: none"> • Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. • Suitable for all kinds of cooking. 	

WARNING: Cooking information provided on the table are for informative purposes only.

Cooking Applications

Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

Heating adjustment	Usage
0	Off
1-3	Keeping hot
4-5	Slow heating/cooking
6-7	Reheating, fast cooking
8	Boiling
9	Maximum level
P	Maximum power

WARNING: Information on the table above is only for guidance.

Selection Of The Right Pot

1. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.
2. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.
3. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.
4. Do not put containers that may be affected by heat on the product.
5. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.
6. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.
7. Keep the lid of container you use for heating oil open.
8. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.
9. Use pots and pans with machined bases only. Sharp edges cause scratches on the surface.
10. Glass, ceramic and earthen pots, copper- or aluminium-based non-magnetic stainless steel pots shall not be used.

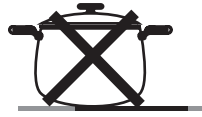
11. Put the suitable pots by centering them on the hobs.



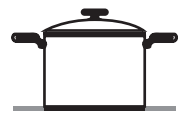
INCORRECT



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

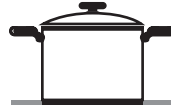
12. Do not use pots with concave or convex bases.



INCORRECT



INCORRECT

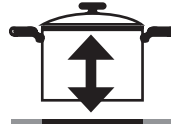


CORRECT

13. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.



INCORRECT



CORRECT

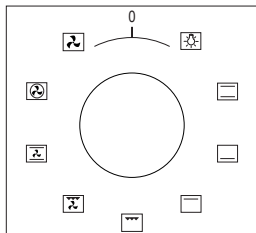
14. You may use steel, teflon or special magnet-based aluminium cookware with a label or warning that indicates it is compatible for induction on your induction stove.

15. You can check if the pot is suitable for the induction stove. Move a magnet towards the base of the pot. If it is pulled, your pot is suitable for an induction stove.

16. It is important that you use metal cookware specially designed and / or approved for induction stoves.

WARNING: Do not allow melamine or plastic containers to come into contact with the heating zones.

PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

Introduction of the program types

The types of heating programs provided on your appliance so that you can cook different meals suitable for your taste, and their descriptions are given below.

	Top and bottom heating element		Fan (defrost)
	Lamp		Turbo heating and fan
	Bottom heating element and fan		Top-bottom heating element and fan
	Bottom heating element		Grill and fan
	Top heating element		Grill

Lower and upper heating elements: This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies.

Lower heating element and fan: Use it to cook food more like fruit cakes, etc.

Lower heating element: Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too.

Turbo heater and fan: It is suitable for baking and roasting in the oven. Keep the temperature setting lower than the "**lower - upper heater**" program as the heat reaches the food immediately thanks to the air flow.

Lower and upper heating element and fan: This program is suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne. It is also suitable for cooking meat dishes.

Grill and fan: Suitable for cooking meats. Do not forget to put a cooking tray on the lower rack and some water into this tray while grilling.

Grill: Use the grill cooker to grill meats such as steaks, sausages and fish. Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.

Upper heating element: Used for heating or roasting very small pieces food.

COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

ATTENTION: Oven shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and do not let children to touch these surfaces.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200 °C and then second half should be 150 °C.

** During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

1. After cleaning the internal parts of the appliance with a soapy cloth, rinse and dry them thoroughly with a soft cloth.
2. Clean glass surfaces with special glass cleaning materials.
3. Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.
4. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
5. Clean the control panel with a wet cloth and then dry it with a dry cloth.
6. Product must be thoroughly cleaned after each use. This way, it will be possible to remove the food remains easily and to prevent these remains from burning when the appliance is used again.
7. Make sure to wipe the remaining liquids away completely after cleaning and immediately clean the dishes that are splashed around during cooking.

WARNING: Unplug the appliance. Shock hazard.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

WARNING: Do not clean the interior parts, panel, trays and other parts of the appliance with sharp tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching materials or detergents.

WARNING: Do not clean your oven using steam cleaners.

WARNING: Do not use flammable materials such as acids, thinner or gas to clean your appliance.

WARNING: Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

Installation Of The Oven Door

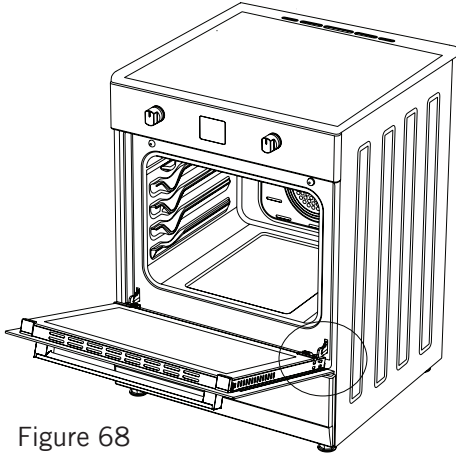


Figure 68

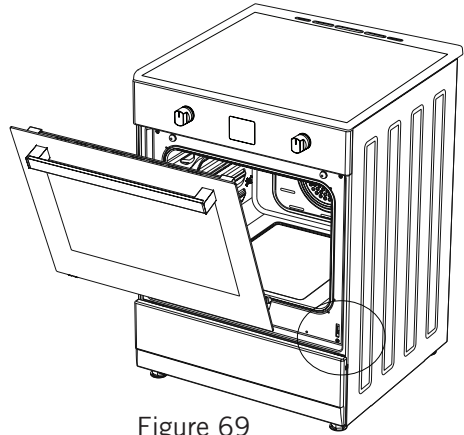


Figure 69

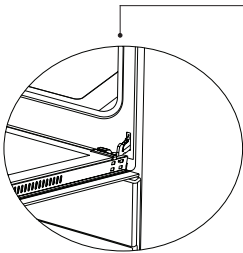


Figure 68.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 68.1**.

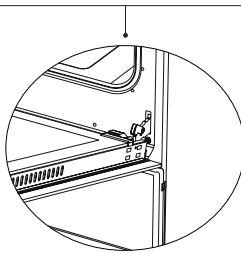


Figure 68.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 68.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

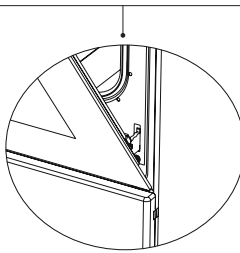


Figure 69.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 69.1**.

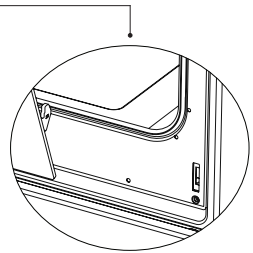


Figure 69.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 69.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 70 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 71. Then remove the inner-glass as shown in figure 72. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

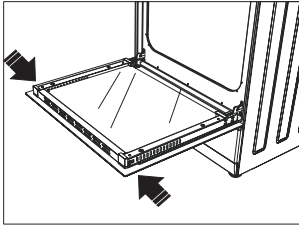


Figure 70

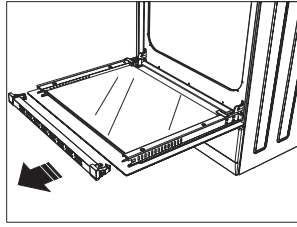


Figure 71

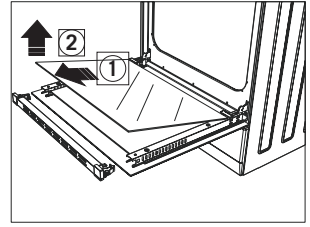


Figure 72

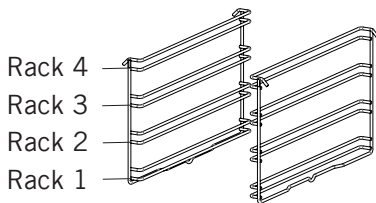
Catalytic Walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions

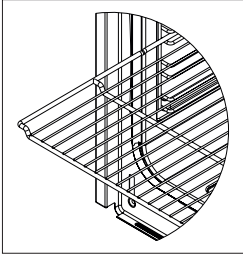


It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Using the Wire Grill



It is important that the wire grill and the tray are properly and/or correctly placed on the wire racks. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

Changing The Oven Lamp

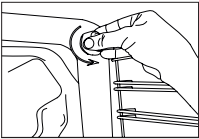
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

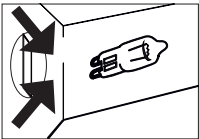
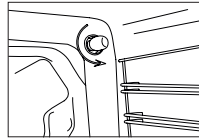


Figure 73

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

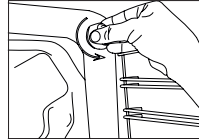


Figure 74

WARNING: This product contains a light source of energy efficiency class G.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		

Problem	Possible Cause	What to Do
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

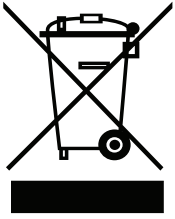
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Beste gebruiker,

Onze doelstelling is ervoor te zorgen dat dit product u optimale prestaties biedt. Het werd vervaardigd in onze moderne faciliteiten in een nauwgezette werkomgeving, conform met ons totaal kwaliteitsconcept.

Om die reden raden we aan de gebruikshandleiding zorgvuldig te lezen voor u het product in gebruik neemt en deze voortdurend bij de hand te houden.

Opmerking: Deze gebruikshandleiding werd voorbereid voor meer dan één model. Sommige functies vermeld in de handleiding zijn mogelijk niet beschikbaar op uw apparaat.

Al onze producten dienen uitsluitend voor huishoudelijk gebruik, niet voor commerciële doeleinden.

De productafbeeldingen zijn schematisch.

Dit apparaat is vervaardigd in moderne, milieuvriendelijke faciliteiten zonder negatieve effecten voor de natuur.

Producten gemarkeerd met (*) zijn optioneel.

"Conform met de WEEE-voorschriften."

Inhoud

Belangrijke waarschuwingen	64
Methoden om de keramisch glazen kookplaat te beschermen	73
Elektrische aansluiting	74
Inleiding van het apparaat	75
Accessoires	76
Technische functies van uw oven	77
Installatie van uw oven	78
Spanketting illustratie	80
Oven bedieningspaneel	80
Het gebruik van de oven	81
Het gebruik van de grill	81
Het gebruik van de kip roosterfunctie	82
Stoomreinigen	82
Het gebruik van het fornuis	83
Bediening van het elektronische paneel van de kookplaat	84
Kookzones	108
Bereidingstoepassingen	109
Selectie van de correcte pot	109
Programmatypes	111
Inleiding van de programmatypes	111
Bereidingsaanbevelingen	112
Bereidingstijd tabellen	113
Onderhoud en reiniging	114
Installatie van uw ovendeur	115
Reiniging en onderhoud van de glazen deur van de oven	116
Katalysatorwanden	116
Rekposities	116
Het gebruik van het draadrooster	117
De ovenlamp vervangen	117
Probleemoplossen	118
Regels bij de hantering	120
Aanbevelingen voor energiebesparing	120
Milieuvriendelijke verwijdering	121
Informatie op de verpakking	121

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

1. Installatie en reparaties moeten altijd worden uitgevoerd door een **“GEAUTORISEERDE DIENST”**. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

2. Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig. Dit is de enige wijze dat u het apparaat veilig en correct kunt gebruiken.

3. De oven moet worden gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen.

4. Houd kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud en huisdieren uit de buurt tijdens de werking.

5. **WAARSCHUWING: De toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill wordt gebruikt. Buiten de buurt van kinderen houden.**

6. **WAARSCHUWING: Brandgevaar; laat geen voorwerp staan op de kookplaat.**

7. **WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik.**

8. De instelling van dit apparaat staan vermeld op het etiket. (of op het naamplaatje)

9. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kleine kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

10. **WAARSCHUWING: Dit apparaat is enkel bedoeld om te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.**

11. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

12. Zorg ervoor dat de ovendeur volledig gesloten is nadat u voedsel in de oven hebt geplaatst.

13. Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel enkel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

14. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden of onder permanent toezicht staan.

15. Raak de verwarmingselementen niet aan.

16. OPGELET: Kookbereidingen moeten onder toezicht gebeuren. Kookbereidingen moeten altijd onder toezicht gebeuren.

17. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar, personen met fysieke, gehoor- of mentale gebreken of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis op voorwaarde dat ze onder toezicht staan en dat zijn informatie hebben gekregen in verband met de gevaren.

18. Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

19. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reinigen of onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

20. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

21. Houd gordijnen, tule, papier of ander brandbaar (ontvlambaar) materiaal uit de buurt van het apparaat voor u het apparaat in gebruik neemt. Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal op of in het apparaat.

- 22.** Houd de ventilatieopeningen open.
- 23.** Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.
- 24.** U mag geen gesloten blikjes of glazen potten opwarmen. De druk kan ze doen ontploffen.
- 25.** Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. Hang geen handdoeken, etc. op het handvat van de oven.
- 26.** Plaats geen ovenschotels, platen of aluminium folie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde warmte kan schade veroorzaken aan de bodem van de oven.
- 27.** Wanneer u voedsel in de oven plaatst of verwijdert, etc. moet u altijd warmtebestendige oven handschoenen gebruiken.
- 28.** Gebruik het product niet wanneer u medicatie gebruikt en/of onder de invloed bent van alcohol want dit kan uw beoordelingsvermogen beïnvloeden.
- 29.** Ga voorzichtig te werk met alcohol in uw bereidingen. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan in brand schieten en zo een brand veroorzaken als het in contact komt met hete oppervlakken.
- 30.** Na elk gebruik moet u controleren of de eenheid uitgeschakeld is.
- 31.** Als het apparaat defect is of zichtbare schade vertoont mag u het apparaat niet gebruiken.
- 32.** U mag de stekker niet aanraken met natte handen. Trek niet aan het netsnoer maar houd het steeds vast bij de stekker.
- 33.** Gebruik het apparaat niet als de glazen voordeur verwijderd of gebarsten is.

34. Plaats het bakpapier samen met de gerechten in een voorverwarmde oven door ze in een koker of een oven accessoire te plaatsen (lade, ovenrooster, etc.).

35. Plaats geen voorwerpen op het apparaat binnen handbereik van kinderen.

36. Het is belangrijk het ovenrooster en plaat correct op het rooster te plaatsen en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Plaats de grill of plaat tussen twee rails en zorg ervoor dat ze correct gebalanceerd zijn voor u er gerechten op plaatst.

37. Om te voorkomen dat u de verwarmingselementen van de oven zou aanraken, moet u de overtollige delen bakpapier die overhangen uit het accessoire of de container verwijderen.

38. Gebruik het nooit aan een hogere temperatuur dan de maximale gebruikstemperatuur aangegeven op het bakpapier. Plaats het bakpapier niet op de bodem van de oven.

39. Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er nooit op gaan zitten. U kunt de oven doen omkantelen of de scharnieren beschadigen.

40. Het verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

41. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen plaat te reinigen want krassen op het oppervlak kunnen het glas doen breken.

42. Sla nooit op de glazen oppervlakken van vitro-keramische platen met een hard metaal want dit kan de weerstand beschadigen. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

43. De gebruiker mag de oven nooit zelf hanteren.

44. Etenswaaren kunnen morsen wanneer de voet van de oven ontmanteld wordt of iets stuk raakt, wees voorzichtig. Dit kan persoonlijke letsels veroorzaken.

45. Tijdens het gebruik worden de interne en externe oppervlakken van de oven heel warm. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete damp te vermijden die vrijkomt uit de oven. Er bestaat een gevaar op brandwonden.

46. Het bovenste deksel van de oven kan worden gesloten en het kookgerei kan omkantelen. Neem een sta terug om te vermijden dat de hete etenswaaren u zouden verbranden. Er bestaat een gevaar op brandwonden.

47. Plaats geen zware voorwerpen in de oven als deze geopend is. De oven zou kunnen omkantelen.

48. De gebruiker mag de weerstand niet losmaken tijdens de reiniging. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

49. Plaats geen metalen kookgerei zoals messen, vorken of lepels op de kookplaat want ze kunnen heel warm worden.

50. Verwijder de ontstekingschakelaars niet van het apparaat. Zo niet kan men in aanraking komen met elektrische kabels die onder stroom staan. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

51. De netwerkvoeding van de oven kan worden ontkoppeld tijdens constructiewerken bij u thuis. Aan het einde van de werken moet de oven opnieuw worden aangesloten door een geautoriseerde dienst.

52. Plaats geen metalen kookgerei zoals messen, vorken of lepels op de kookplaat want ze kunnen heel warm worden.

53. Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve afscherming.

54. Schakel het apparaat uit voor u de veiligheidsmechanismen verwijdert. Na het reinigen moet u de veiligheidsmechanismen installeren conform de instructies.

55. Het bevestigingspunt van de kabel moet worden beschermd.

56. U mag geen etenswaren rechtstreeks op de plaat/het rooster bereiden. Plaats de etenswaren in of op gepaste containers voor u ze in de oven plaatst.

57. OPGELET: "Als het glas boven de kookplaat gebroken is, moet u het verwarmingselement uitschakelen en het apparaat loskoppelen van de voeding, raak het apparaat niet aan en gebruik het niet."

58. WAARSCHUWING: Aangezien de inductiezones een magnetisch veld creëren, kunnen ze schadelijke effecten veroorzaken voor personen die medische apparaten dragen zoals pacemakers of insulinepompjes.

59. WAARSCHUWING: Wanneer een inductieoven aan een hoog vermogen wordt bediend of op het materiaal wordt geplaatst van de panbodem kan dit lawaai veroorzaken. Dit is normaal.

Elektrische veiligheid

1. Voer de stekker van het apparaat in een geaard stop-contact beschermd met een zekering conform de waarden gespecificeerd in de technische tabel met specificaties.

2. Laat de aarding installeren door een geautoriseerde elektricien. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die wordt opgelopen omwille van het gebruik van het product zonder aarding in overeenstemming met de lokale regelgeving.

3. De stroomonderbrekers die de oven uitschakelen, moeten worden geïnstalleerd zodat de eindgebruiker ze kan bereiken na de installatie van de oven.

4. Het netsnoer (het snoer met stekker) mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.

5. Als het netsnoer (snoer met stekker) beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn service agent of gelijkaardig personeel om gevaarlijke situaties te vermijden.

6. U mag het product nooit wassen door er water op te verstuiven of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken.

7. WAARSCHUWING: Om elektrische schokken te vermijden, moet u ervoor zorgen dat het elektrische circuit van het apparaat geopend is voor u de lamp vervangt.

8. WAARSCHUWING: Ontkoppel alle aansluitingen op het elektrisch net voor u de klemmen aanraakt.

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

10. Gebruik geen gerafeld of beschadigd netsnoer of een ander verlengsnoer dan het oorspronkelijke netsnoer.

11. Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht in de uitgang kan binnendringen in de stekker van het product.

12. De achterwand van de oven warmt ook op wanneer de oven wordt gebruikt. Elektrische aansluitingen mogen niet in aanraking komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.

13. U mag de aansluitkabels niet aanspannen op de ovendeur en u mag ze niet over warme oppervlakken leiden. Als het snoer smelt, kan dit kortsluitingen of zelfs brand veroorzaken in de oven.

14. Verwijder de stekker uit het stopcontact tijdens de installatie, onderhoudswerk, reiniging en reparaties.

15. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of de geautoriseerde technische dienst of ander gekwalificeerd personeel op hetzelfde niveau om gevaarlijke situaties te vermijden.

16. Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact is gevoerd om vonken te vermijden.

17. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen want dit kan resulteren in elektrische schokken.

18. Een multipolaire schakelaar die kan worden gebruikt om de voeding uit te schakelen is noodzakelijk voor deze installatie. De netvoeding moet kunnen worden ontkoppeld met een schakelaar of een ingebouwde zekering geïnstalleerd op de vaste voeding conform de bouwvoorschriften.

19. Het apparaat is uitgerust met een **type "Y"** netsnoer.

20. Vaste verbindingen worden aangesloten met een netsnoer voor een multipolaire ontkoppeling. Voor apparaten met overspanning categorie van minder dan III moet het ontkoppelingsmechanisme worden aangesloten op de vaste netvoeding conform het aansluitschema.

Beoogd gebruik

1. Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

2. Dit apparaat mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt om platen onder de grill op te warmen, kleding of handdoeken te drogen op het handvat of voor verwarmingsdoeleinden.

4. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor eventuele schade als het gevolg van misbruik of een incorrecte hantering.

5. Het oven gedeelte van de eenheid kan worden gebruikt om etenswaren te dooien, te roosteren, te bakken en te grillen.

6. De levensduur van het product dat u gekocht hebt is 10 jaar. Dit is de periode waarvoor de reserveonderdelen worden geleverd door de fabrikant die vereist zijn voor de werking van dit product zoals gedefinieerd.

Methoden om de keramisch glazen kookplaat te beschermen

De keramisch glas oppervlak is in zekere mate onbreekbaar en krasbestendig. Hoewel, vermijd schade en ga als volgt te werk:

- 1.** Giet nooit koud water op warme kookplaten.
- 2.** Ga nooit staan op de glazen plaat.
- 3.** Plotse druk, bijvoorbeeld, het effect van een vallend zoutvat kan kritiek zijn. Plaats dus geen dergelijke voorwerpen boven de kookplaat.
- 4.** Na elk gebruik moet u ervoor zorgen dat de bodem van de pan en de kookplaat schoon en droog zijn.
- 5.** Schil geen groenten op de kookplaat. Zandkorrels van groenten kunnen de keramisch glazen plaat beschadigen.
- 6.** Plaats geen brandbaar materiaal zoals karton of plastic op de oven. Voorwerpen zoals tin, zink of aluminium (net als aluminiumfolie of lege koffiepotten) kunnen smelten op de hete kookplaten en zo schade veroorzaken.
- 7.** Zorg ervoor dat geen suikerhoudende etenswaren of fruitsappen in contact kunnen komen met de kookplaten. De keramisch glazen plaat kan hierdoor vlekken oplopen.

Elektrische verbinding

1. Uw oven vereist een zekering van 40 Amp voor monofase of een zekering van 3x16 Amp voor 3-fase voeding in overeenstemming met het elektrische vermogen voor de kookplaat met 4 keramische zones en er bestaan elektrische modellen voor de ovensectie. De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

2. Uw oven is aangepast in overeenstemming met een 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. elektrische voeding. Als het elektrisch net verschilt van deze gespecificeerde waarde moet u contact opnemen met een geautoriseerde dienst.

3. De elektrische aansluiting van de oven mag enkel worden uitgevoerd via aansluitingen/stopcontacten met aarding geïnstalleerd conform de regelgeving. Als er geen correcte aansluitingen/stopcontacten met aarding aanwezig in de ruimte waar de oven wordt geplaatst, moet u onmiddellijk contact opnemen met een gekwalificeerde elektricien om deze te installeren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die kan worden veroorzaakt als het apparaat niet is aangesloten op een aardingsysteem.

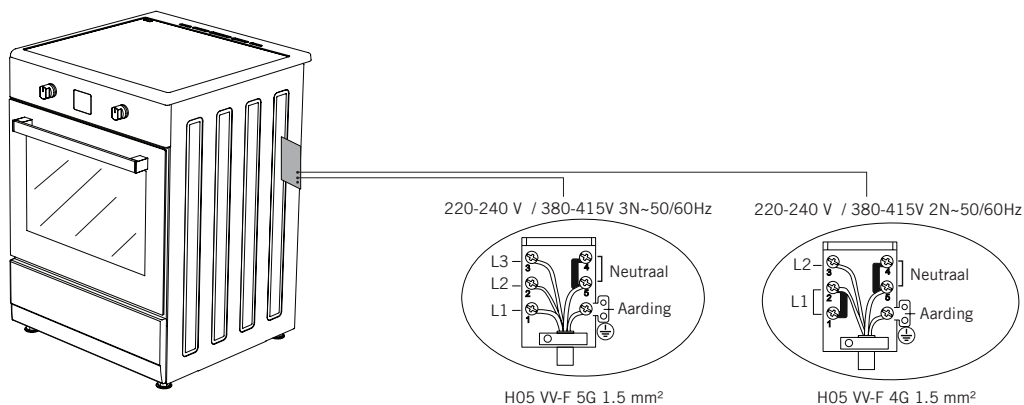
4. Als uw elektrische voedingskabel is beschadigd, moet deze onmiddellijk worden vervangen door een geautoriseerde dienst of gekwalificeerde elektricien om gevaar of elektrische schokken te voorkomen.

5. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de hete onderdelen van het apparaat.

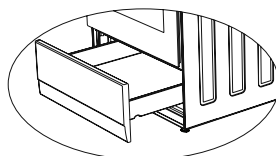
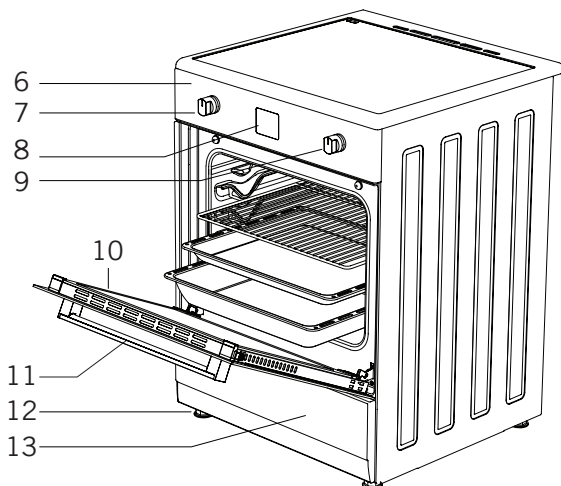
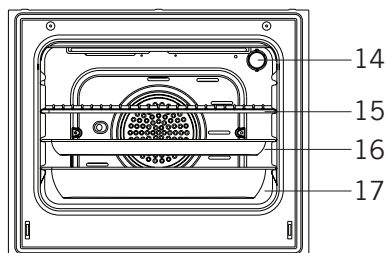
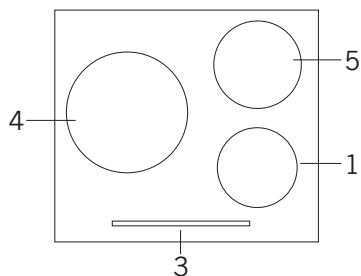
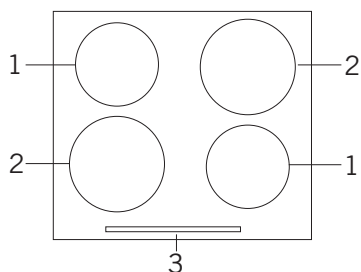
6. Gebruik uw oven in een droge ruimte.

7. Wanneer u de oven installeert, moet u ervoor zorgen dat hij even hoog als het werkoppervlak komt. U kunt de hoogte aanpassen met de voeten.

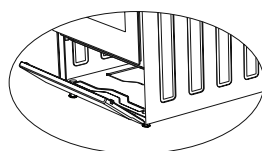
Elektrisch aansluitschema



INLEIDING VAN HET APPARAAT



13.1 *



13.2 *

- 1. 145 mm kookzone
- 2. 210 mm kookzone
- 3. Kookplaat bedieningspaneel
- 4. 280 mm kookzone
- 5. 180 mm kookzone
- 6. Oven bedieningspaneel
- 7. Bedieningsknop voor oven
- 8. Digitale timer *
- 9. Thermostaatknop

- 10. Ovendeur
- 11. Oven handvat
- 12. Plastic voet
- 13. Deur onderste kast
- 13,1. Lade 13.2. Klepdeur
- 14. Lamp
- 15. Grill
- 16. Standaardplaat
- 17. Diepe lade *

WAARSCHUWING: Dit apparaat is gemaakt in twee types met 4 of met 3 kookzones. Raadpleeg uw eigen apparaat.

Accessoires



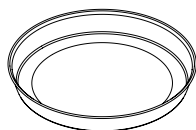
Diepe lade *

Gebruikt voor gebak, geroosterd vlees, waterachtige eetwaren. Ze kan ook worden gebruikt om olie op te vangen wanneer u rechtstreeks roostert op de grill met cake, diepgevroren eetwaren en vleesgerechten.



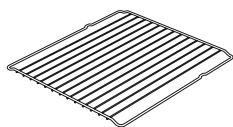
Schotel / glazen schotel

Gebruikt voor gebak (koekjes, biscuits, etc.) en diepgevroren eetwaren.



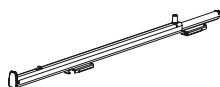
Ronde schotel*

Gebruikt voor diepgevroren gebak.



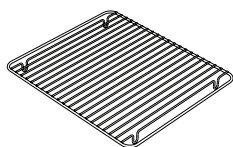
Draadrooster

Gebruikt om eetwaren die u wilt bakken, roosteren, net als diepgevroren eetwaren, op het gewenste rek te plaatsen.



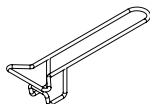
Telescopische rail *

Schotels en draadrekken kunnen gemakkelijk worden verwijderd en geïnstalleerd dankzij de telescopische rails.



In de schotel grill rooster *

Eetwaren die kunnen kleven tijdens de bereiding zoals rundvlees worden in een grill schotel geplaatst. Zo is er geen contact tussen de schotel en het klevende oppervlak.



Schotel handvat *

Het wordt gebruikt om hete schotels te dragen.

Technische functies van uw oven

Externe breedte	600 mm
Externe diepte	630 mm
Externe hoogte	855 mm
Lampvermogen	15-25 W
Onderste verwarmingselement	1200 W
Bovenste verwarmingselement	1000 W
Turbo verwarmingselement	2200 W
Grill verwarmingselement	2000 W
Toevoerspanning	220-240 V AC / 380-415 V AC 50 / 60 Hz.
Inductiekookplaat 280 mm	2700 W
Inductiekookplaat 280 mm booster	3600 W
Inductiekookplaat 210 mm	1500 W
Inductiekookplaat 210 mm booster	2000 W
Inductiekookplaat 180 mm	1500 W
Inductiekookplaat 180 mm booster	2000 W
Inductiekookplaat 145 mm	1200 W
Inductiekookplaat 145 mm booster	1600 W

WAARSCHUWING: Om de wijziging te laten uitvoeren door een geautoriseerde dienst moet deze tabel dient men rekening te houden met deze tabel. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele problemen die het resultaat zijn van een incorrecte wijziging.

WAARSCHUWING: Om de kwaliteit van het product te verbeteren, kunnen de technische specificaties worden gewijzigd zonder kennisgeving vooraf.

WAARSCHUWING: De waarden vermeld op het apparaat of de begeleidende documenten zijn metingen in het laboratorium in overeenstemming met de respectieve normen. Deze waarden kunnen verschillen naargelang het gebruik en de omstandigheden van de omgeving.

INSTALLATIE VAN UW OVEN

Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de correcte werking van het apparaat. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de eventuele schade die wordt veroorzaakt door bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

WAARSCHUWING: De klant is verantwoordelijk voor de voorbereiding van de locatie waar het product zal worden geïnstalleerd en ook voor de voorbereiding van de elektrische installatie.

WAARSCHUWING: De regels in de lokale normen over elektrische installaties moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product.

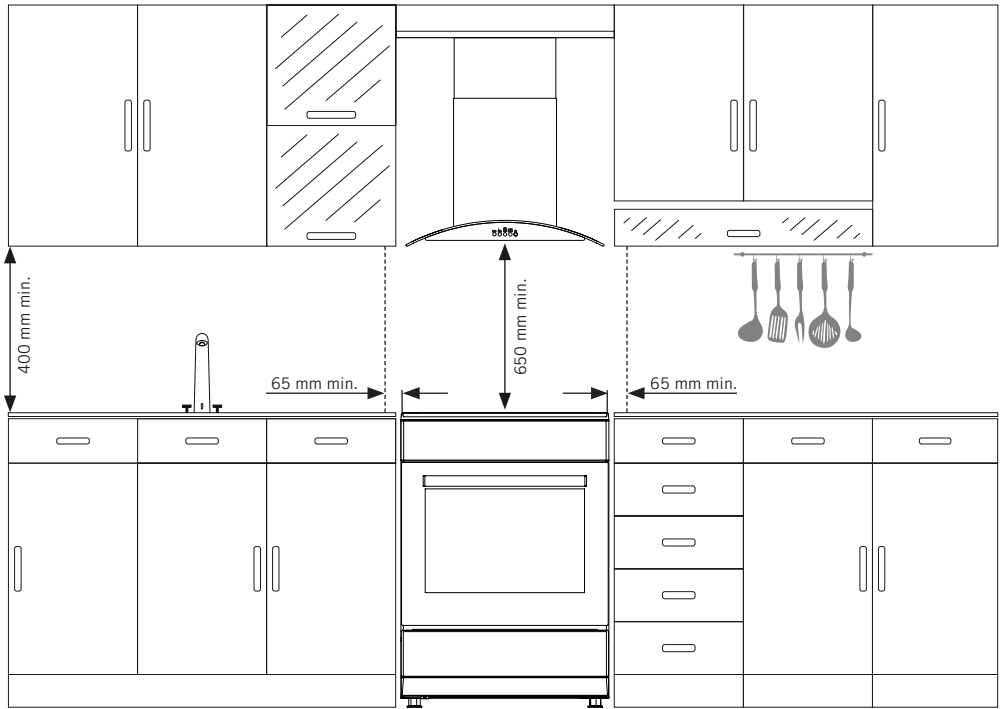
WAARSCHUWING: Controleer op schade op het apparaat voor u het installeert. Laat het apparaat niet installeren als het beschadigd is. Beschadigde producten kunnen risico's inhouden.

De correcte plaats voor de installatie en belangrijke waarschuwingen

De voeten van het apparaat mogen niet op zachte oppervlakken zoals tapijten worden geplaatst. De keukenvloer moet het gewicht van het apparaat en alle keukengereedschap kunnen dragen dat in de oven kan worden gebruikt.

Het apparaat moet worden gebruikt met een tussenruimte van minimum 400 mm boven de bovenste brander oppervlakken en 65 mm van de zijkanten in het keukenmeubel.

Het apparaat is geschikt voor gebruik op beide zijwanden, zonder steun, of zonder dat het in een kast moet worden geïnstalleerd. Als een afzuigkap boven het fornuis wordt geïnstalleerd, volgt u de instructies van de fabrikant voor de montagehoogte. (min. 650 mm)

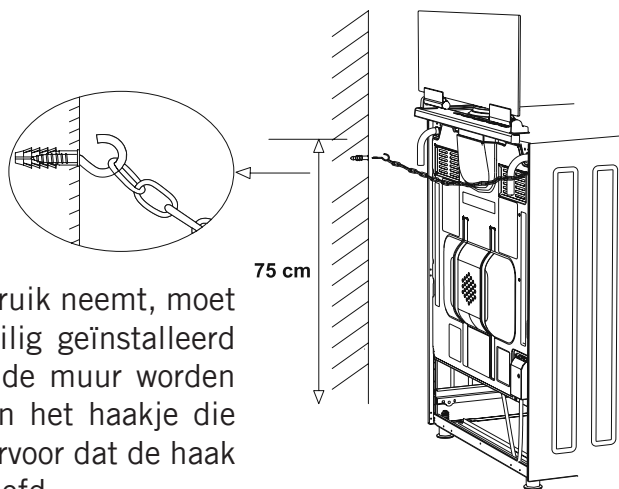


WAARSCHUWING: De keukenmeubels naast het apparaat moeten hittebestendig zijn.

WAARSCHUWING: Installeer het apparaat niet naast een koelkast of koelers. De warmte die het apparaat uitstraalt verhoogt het energieverbruik van de koelapparatuur.

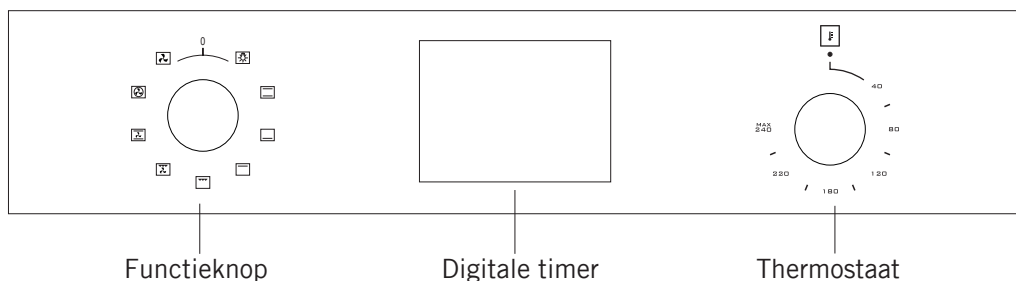
WAARSCHUWING: Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.

Spanketting illustratie



Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat het veilig geïnstalleerd is. Het apparaat moet aan de muur worden bevestigd met de ketting en het haakje die worden meegeleverd. Zorg ervoor dat de haak stevig in de muur is geschroefd.

OVEN BEDIENINGSPANEEL

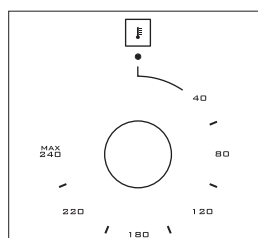


Functieknop

Digitale timer

Thermostaat

WAARSCHUWING: Het bovenstaande bedieningspaneel dient enkel ter illustratie. Raadpleeg het bedieningspaneel van uw apparaat.



Thermostaat Gebruikt om de bereidingstemperaturen te bepalen van de schotel die wordt bereid in de oven. Nadat u etenswaren in de oven hebt geplaatst, schakelt u de schakelaar op de gewenste temperatuur tussen 40- 240 °C. Raadpleeg de bereidingstabel voor de bereidingstemperaturen van de uiteenlopende gerechten.

HET GEBRUIK VAN DE OVENSECTIE

Eerste ingebruikname van de oven

Nadat u de nodige aansluitingen hebt uitgevoerd op uw oven in overeenstemming met de instructies moet u de volgende stappen uitvoeren tijdens de eerste ingebruikname:

1. Verwijder alle labels of accessoires die zijn bevestigd in de oven. Als er een beschermende folie op de voorzijde van het apparaat is aangebracht moet u deze verwijderen.

2. Neem de binnenzijde van de oven af met een natte doek om het stof en eventuele verpakingsresten te verwijderen. De binnenzijde van de oven moet leeg zijn. Steek de stekker in het stopcontact.

3. Stel de thermostaatknop in op de hoogste temperatuur (Max. 240 ° C) en schakel de oven in gedurende 30 minuten met de deur gesloten. Tijdens deze fase is het mogelijk dat u een beetje rookvorming of een onaangename geur opmerkt. Dit is normaal.

4. Nadat de oven is afgekoeld, moet u de binnenzijde van de oven afnemen met warm water en een zacht wasmiddel en drogen met een schone doek. U kunt nu de oven gebruiken

Normaal gebruik van de oven

1. Om uw bereiding te starten, moet u de thermostaatknop en het temperatuurniveau instellen naargelang de etenswaren die u wilt bereiden.

2. Aan het einde van de bereidingstijd in overeenstemming met de informatie die u hebt ingevoerd in de digitale timer zal deze timer de verwarmingselementen uitschakelen en een geluidssignaal inschakelen.

Het gebruik van de grill

1. Wanneer u de grill op het bovenste rek plaatst, mogen de etenswaren op de grill niet in aanraking komen met de grill.

2. U kunt 5 minuten voorverwarmen wanneer u wilt grillen. Indien noodzakelijk kunt u de etenswaren omdraaien.

3. De etenswaren moeten in het midden van de grill worden geplaatst om een optimale luchtstroom mogelijk te maken in de oven.

De oven inschakelen

1. Schakel de functiekноп naar het grill symbool.

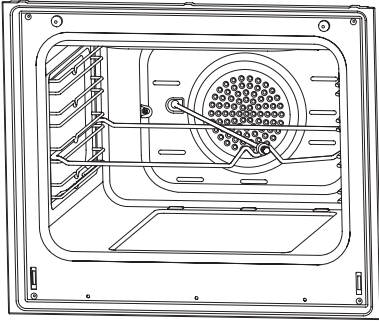
2. Schakel hem daarna op de gewenste grill-temperatuur.

De grill uitschakelen

Schakel de functiekноп op de uit-positie.

WAARSCHUWING: Houd de ovendeur gesloten tijdens het grillen.

Het gebruik van de kip roosterfunctie*




Steek de volledige kip op de spies. Voor een gezonde grill moet u de kip centeren en stevig bevestigen met de bevestigingshaken aan beide zijde van de spies. Plaats de spies op het rooster en schuif ze in de oven. Zorg ervoor dat het uiteinde van de spies in de kip roostermotor behuizing zit.

Voor u de deur van de oven sluit, mag u niet vergeten het plastic handvat van de spies te verwijderen door er aan te draaien. Nadat u de deur hebt gesloten, schakelt u de oven in de grillmodus en stelt u de temperatuur van de thermostaat in op de maximumtemperatuur. Tijdens de bereiding plaatst u een lade op de onderzijde om het druppende vet te verzamelen. Na het roosteren, plaatst u het plastic handvat door er aan te draaien en verwijdert u het uit de oven. Voeg water toe in de lade om ze gemakkelijk te kunnen reinigen.

Stoomreinigen*

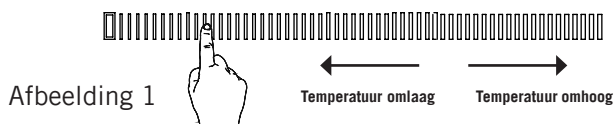
Dankzij deze stoomreiniging kunt u vuil reinigen dat is zacht gemaakt door de stoomwerking in de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet een halve liter water in de ovenlade en plaats de lade onderaan in de oven.
3. Schakel de schakelaar op de onderste verwarmingselement () modus.
4. Stel de thermostaat in op 70 °C graden en schakel de oven 30 minuten in.
5. Nadat de oven 30 minuten heeft gedraaid, opent u de deur en neemt de binnenzijde van de oven af met een vochtige doek.
6. Gebruik vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek voor hardnekkig vuil. Droog daarna de zone die u net hebt gereinigd met een droge doek.

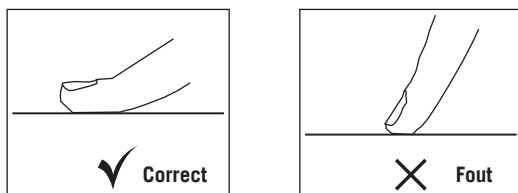
HET GEBRUIK VAN HET FORNUIS

Waarschuwingen over de bediening van het aanraakscherm

1. De bedieningsknoppen reageren op aanraking. U hoeft dus geen druk uit te oefenen op de knoppen.
2. Plaats een geschikte kookpot, pan, etc. op de kookzone die u wilt gebruiken.
3. Zorg ervoor dat de basis van de pot, pan, etc. die u op de kookzone hebt geplaatst schoon en droog is.
4. Zorg ervoor dat de aanraakbediening altijd schoon en droog is. Zelfs een dunne laag water maakt het moeilijk voor de aanraakbediening om te werken.
5. U kunt de temperatuur instellen door de schuifregelaar aan te raken van de gewenste verwarmingszone. (Geldt voor producten met een schuifregelaar, zie afb. 1)



6. Gebruik de onderzijde, niet de tip van uw vinger wanneer u dit apparaat gebruikt.



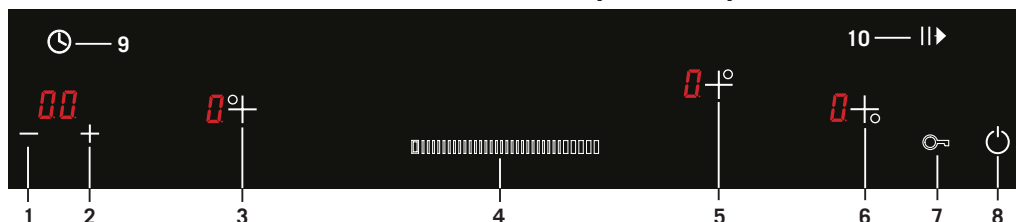
WAARSCHUWING: Schakel de kookplaten altijd uit voor elk gebruik.

WAARSCHUWING: Gebruik geen handschoenen wanneer u de kookplaten gebruikt.

WAARSCHUWING: De bedieningspanelen van de kookplaten kunnen verschillen in overeenstemming met de opties op het apparaat. Overweeg het bedieningspaneel van uw apparaat.

Bediening van het elektronische paneel van de kookplaat




Voor de (beste) oven met drie kookzones op de kookplaat;




- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Timer omlaag | 6. Kookzone rechts onderaan |
| 2. Timer omhoog | 7. Kinderslotfunctie |
| 3. Linkse kookzone | 8. Aan/Uit-functie |
| 4. Kookzone temperatuurniveau instelling | 9. Timer-scherm |
| 5. Kookzone rechts bovenaan | 10. Start / stop-functie |

Opmerking: Het apparaat is operationeel binnen 1 seconden na het invoeren van de stekker in het stopcontact. Alle LEDs en schermen lichten gedurende 1 seconde op.

Het apparaat inschakelen



Het apparaat is ingeschakeld als u de  knop indrukt. Het  symbool verschijnt op alle schermen. Als de temperatuur van het glas boven de kookplaten hoger is dan 45°C verschijnen het  symbool op het scherm van de relevante zone.

WAARSCHUWING: U moet eerst het apparaat uitschakelen door de  toets in te drukken als het kinderslot is ingeschakeld op het apparaat.


Het apparaat uitschakelen

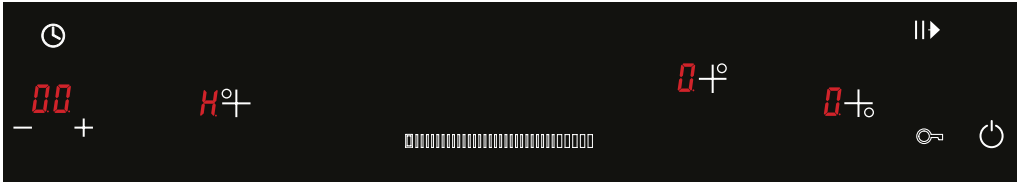
Het apparaat is uitgeschakeld als u de  knop indrukt. Zelfs als het kinderslot is ingeschakeld, kan het apparaat worden uitgeschakeld door de  knop in te drukken.

WAARSCHUWING: De elektronica blijft actief gedurende 1 minuut. Als er in deze tijdsinterval geen kookniveau of geselecteerde timer is, schakelt het apparaat automatisch over op de “**Uit-modus**” met een geluidssignaal.

Opmerking: Als het  symbool knippert op een van de schermen van de kookplaten schakelt het apparaat automatisch uit na 60 seconden wanneer het  symbool verdwijnt.

Overmatige warmte-indicator

Als het  symbool knippert op het aanraakpaneel van het apparaat is de (zie afb. 2) relevante kookplaat nog steeds warm. Het kan worden gebruikt om een kleine hoeveelheid etenswaren op te warmen.




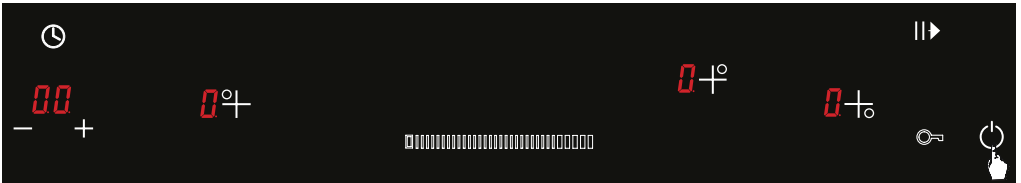
Afbeelding 2

WAARSCHUWING: De residuele warmte-indicator licht niet op en dus waarschuwt hij de gebruiker niet tegen warmte in het geval van een stroompanne.





WAARSCHUWING: De residuele warmte-indicator van elke kookzone blijft actief tot de gemeten temperatuur van het glas lager is dan +45 °C.

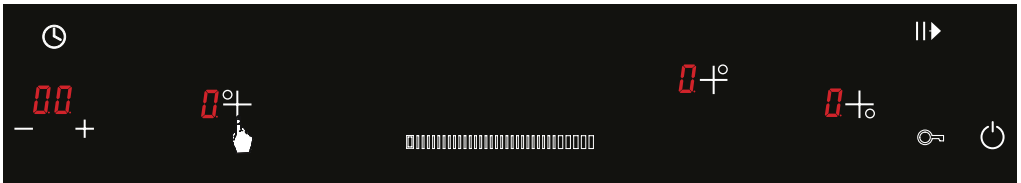
De kookplaat inschakelen

1. Het apparaat wordt ingeschakeld als u de  knop indrukt. (Zie afb. 3)



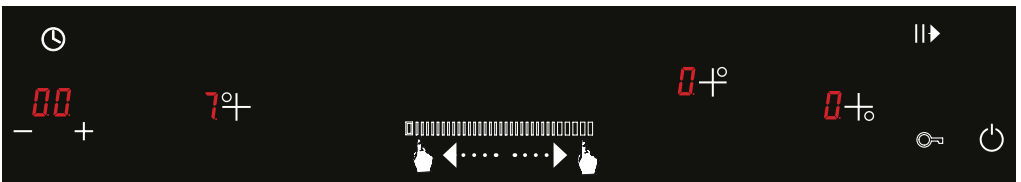
Afbeelding 3

2. De relevante kookplaat wordt geselecteerd door één van de , ,  symbolen in te drukken. Het  symbool verschijnt op alle andere schermen. Het licht van de geselecteerde kookplaat is feller. De selectie-instelling is 10 seconden. Als het temperatuurniveau niet is ingesteld op de relevante kookplaat wordt de selectie automatisch geannuleerd met een “geluidssignaal”. (zie afb. 4)



Afbeelding 4


3. Als u uw vinger naar links of rechts op de schuifregelaar verplaatst, kunt u het temperatuurniveau aanpassen van de relevante kookplaat van 1 tot 9. (Zie afb. 5)

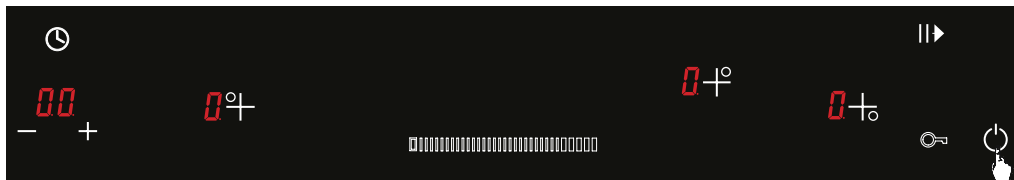


Afbeelding 5

De kookzones uitschakelen

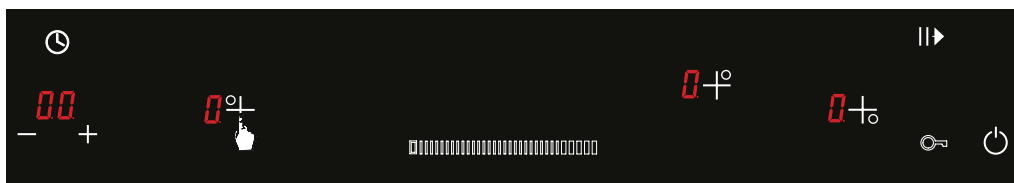
Een geselecteerde kookplaat kan op 3 wijzen worden uitgeschakeld;

1.  De plaat kan worden uitgeschakeld door de XX toets in te drukken. (Zie afb. 6).



Afbeelding 6

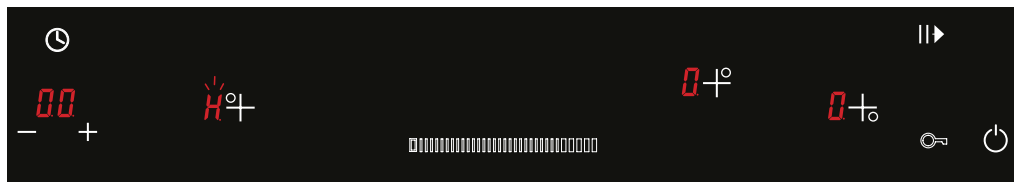
2. Nadat u de relevante kookplaat hebt geselecteerd (zie afb. 7), wordt de schuifregelaar naar het **0** temperaturniveau gebracht. (Zie afb. 8) De temperatuurwaarde knippert gedurende 5 seconden. Het **H** symbool knippert als de relevante kookplaat nog steeds warm is aan het einde van deze periode. (Zie afb. 9)



Afbeelding 7



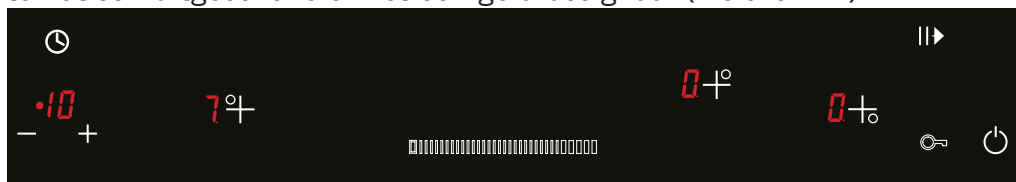
Afbeelding 8



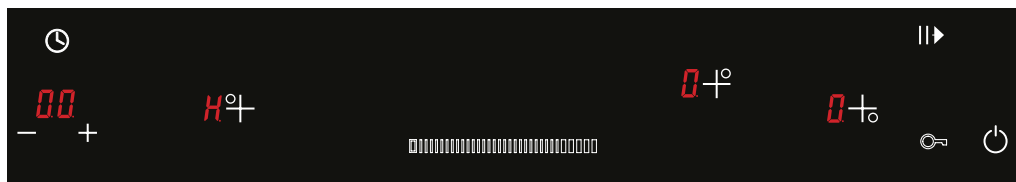
Afbeelding 9

WAARSCHUWING: Er weerklinken 3 “geluidssignalen” wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

3. De relevante kookplaat kan worden uitgeschakeld door een timer in te stellen. (Zie afb. 10) Wanneer de tijdsduur is verstreken, knippert de timer gedurende 10 seconden en de kookplaat die is ingesteld wordt automatisch uitgeschakeld met een geluidssignaal (zie afb. 11).



Afbeelding 10



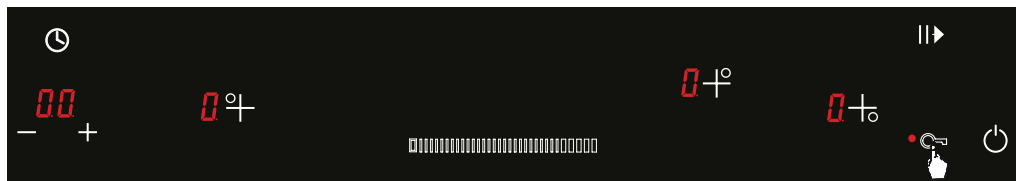
Afbeelding 11

WAARSCHUWING: In de bovenstaande afbeelding (afb. 10) wordt een bereidingsperiode van 10 minuten ingesteld op 7 temperatuurniveau voor de linkse kookplaat als voorbeeld. Een bereidingsperiode tussen 1 en 99 minuten kan worden ingesteld op het gewenste temperatuurniveau voor de gewenste kookplaat.

WAARSCHUWING: Tot de relevante kookplaat is afgekoeld tot een temperatuurniveau van minder dan + 45 °C licht het H symbool op voor de relevante kookplaat.

Kinderslotfunctie

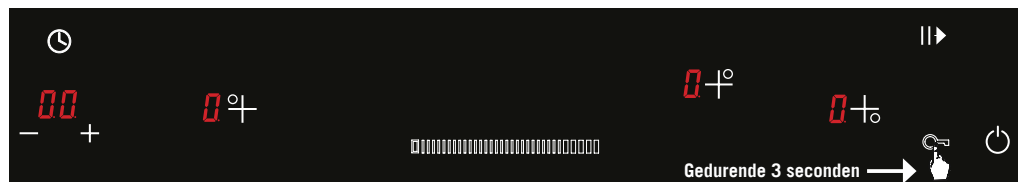
1. Het kinderslotfunctie wordt ingeschakeld door één maal op de vergrendelingsknop te drukken (🔒) om ongewenste bedieningen te vermijden. (Zie afb. 12) Het punt (●) naast het vergrendelingssymbool licht op.



Afbeelding 12

2. Als het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle knoppen behalve de functie “aan/uit” uitgeschakeld.

3. Om de kinderslotfunctie uit te schakelen, houdt u eenvoudig de vergrendelingstoets (🔒) ingedrukt gedurende 3 seconden. (Zie afb. 13) Het punt (●) naast het vergrendelingssymbool wordt uitgeschakeld na deze periode en het kinderslot wordt uitgeschakeld.



Afbeelding 13

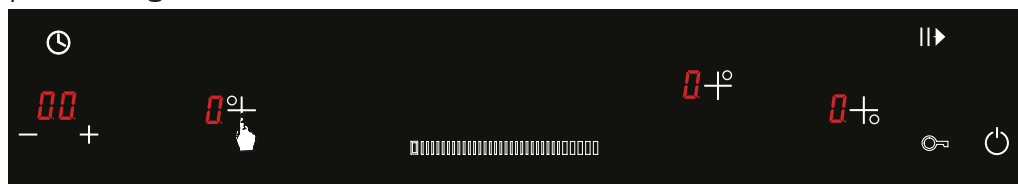
WAARSCHUWING: Als de kinderslotfunctie is ingeschakeld voor het apparaat wordt uitgeschakeld, is het kinderslot nog steeds ingeschakeld wanneer het apparaat opnieuw wordt ingeschakeld. Het kinderslot wordt uitgeschakeld om het apparaat opnieuw te gebruiken.

WAARSCHUWING: Het kinderslot wordt uitgeschakeld in het geval van een stroompanne.

Timer functie

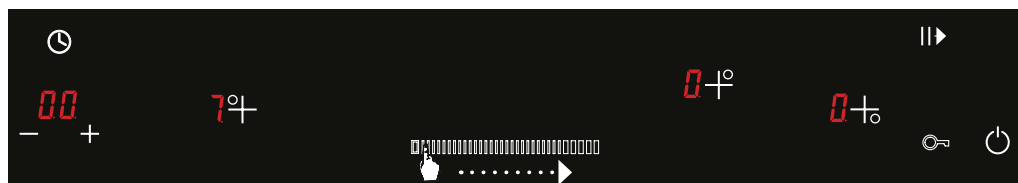
De timer instellen:

1. Selecteer de relevante kookzone die u wilt instellen wanneer de kookplaat is ingeschakeld. (Zie afb. 14)



Afbeelding 14

2. Stel het temperaturniveau in op het gewenste niveau van 1 tot 9 met de schuifregelaar. (Zie afb. 15)



Afbeelding 15

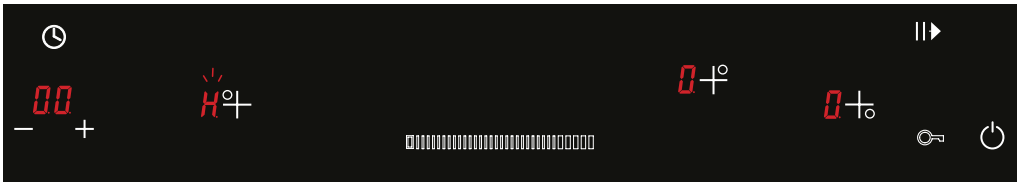
3. De gewenste tijd wordt ingesteld op een waarde tussen 1 en 99 minuten met de **-** en **+** knoppen wanneer de insteltijd van het temperaturniveau actief is (gedurende 10 seconden). (Zie afb. 16)



Afbeelding 16

Het punt (●) naast de timer van de kookplaat, waarvoor de resterende tijd wordt weergegeven, knippert en verwijst naar de relevante kookplaat.

Er weerklinkt een zoemer nadat de ingestelde tijd is verstreken. De geprogrammeerde bereiding is beëindigd. Het **00** symbool verschijnt op het timer scherm. Het **H** symbool knippert als de kookzone nog warm is. (Zie afb. 17).



Afbeelding 17

Waarschuwingen over de timer-functie

1. De alarmperiode is 10 seconden. 3 opeenvolgende “geluidssignalen” weerklinken wanneer de tijdsduur verstrijkt.

2. Druk op een knop om de timer uit te schakelen.

3. De timer kan worden ingesteld voor elke kookplaat. De minimaal ingestelde periode wordt weergegeven op het timer-symbool.

4. De “Start / stop” functie kan worden gebruikt om de ingestelde timer-periode te stoppen. Wanneer de kookplaat opnieuw wordt gestart, hervat de timer vanaf de resterende tijdsduur.

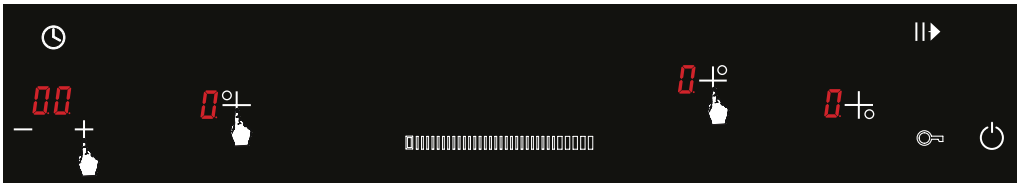
5. U kunt de relevante kookplaat selecteren en het temperaturniveau en de timer-instelling wijzigen terwijl de timer is ingeschakeld.

“Start / stop” functie

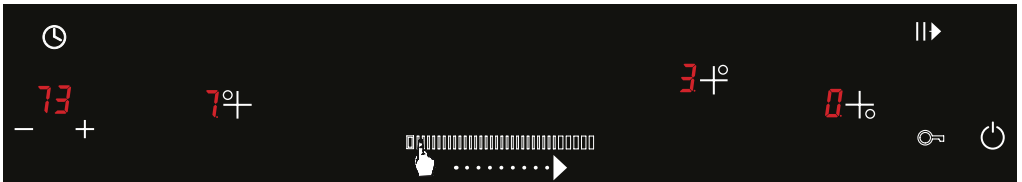
De **Start / stop**-functie biedt de gebruiker de mogelijkheid de bereiding tijdelijk te stoppen om hem/haar de kans te geven te zien wie er aanbelt een de deur of om de telefoon te beantwoorden zonder dat men zich zorgen hoeft te maken of het water overkookt. Deze functie is ook nuttig om het oppervlak van de kookplaat te reinigen zonder de kookinstelling te moeten wijzigen.

De stop/startfunctie inschakelen;

1. Selecteer een kookplaat, u kunt ook de timer instellen indien gewenst. (Zie afb. 18) U kunt de temperatuurniveaus van de kookplaten instellen op het gewenste niveau met de schuifregelaar. (Zie afb. 19)

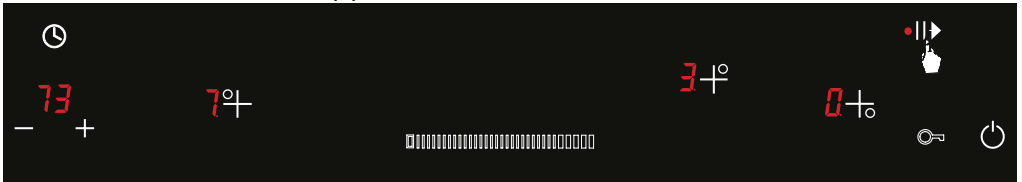


Afbeelding 18



Afbeelding 19

2. De **Stop/start** (||) toets biedt de mogelijkheid de kookplaten te selecteren en de timer te stoppen. (Zie afb. 20)



Afbeelding 20

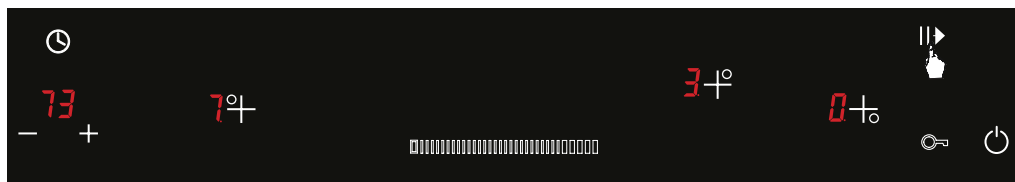
3. Het feit dat de bereiding is stopgezet wordt als volgt weergegeven op het scherm van alle kookzones naast het timer scherm. De symbolen die moeten worden weergegeven lichten op in de deze volgorde. (Zie afb. 21)



Afbeelding 21

De stop/startfunctie uitschakelen;

Houd de **Stop/start** (||▶) toets ingedrukt. (Zie afb. 22)



Afbeelding 22

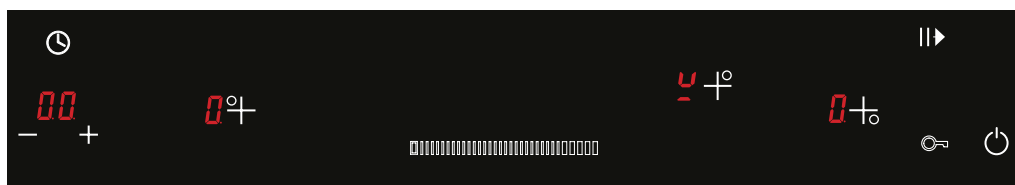
WAARSCHUWING: De **Start / stop**-functie schakelt in gedurende 10 minuten. Aan het einde van deze periode schakelt het apparaat automatisch uit.

WAARSCHUWING: Wanneer de **start / stop**-functie wordt geannuleerd wanneer een bereiding wordt verdergezet of er een timer aanwezig is op het apparaat wordt deze hervat.


Kookpot identificatie / focus (er is geen pot waarschuwing)


Bij bereidingen op een inductiekookplaat wordt er enkel energie gevormd op de zone die is afgedekt door de bodem van de kookpot op de relevante kookzone. De basis van de pot wordt gedetecteerd door het inductiesysteem.

De bereiding stopt wanneer er geen pot is, de pot niet inductie-compatibel is of als de pot is verwijderd van de kookplaat tijdens de bereiding. Geen pot waarschuwing () verschijnt op het aanraakpaneel voor de relevante kookzone na 3 seconden. (Zie afb. 23)



Afbeelding 23

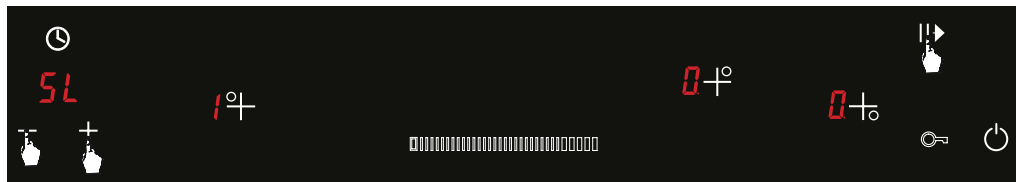
De Geen pot waarschuwing duurt ca. 60 seconden. Als er geen pot aanwezig is op de kookplaat aan het einde van deze tijdsduur, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en verschijnt het  symbool of het **H** symbool op het scherm als de kookzone warm is.

WAARSCHUWING: Het  symbool knippert gedurende 60 seconden op de relevante kookzone waar de Geen pot waarschuwing verschijnt. De instelling van de bereiding timer verstrijkt ook wanneer deze tijd verstrijkt.

De timer-stappen en het volume van de schuifregelaar wijzigen

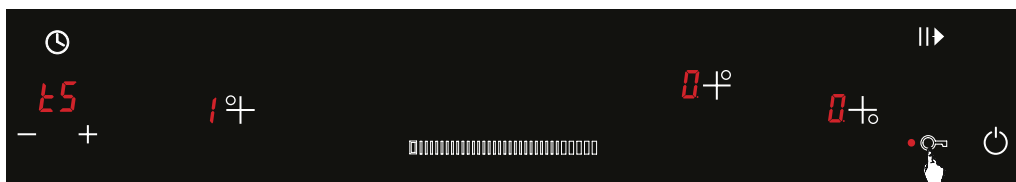
De standaardinstellingen van het volume van de schuifregelaar en de stappen van de timer kunnen worden gewijzigd. In de programmeringsmodus verschijnt de **t5** (timer) of **5L** (schuifregelaar) op het timer scherm. en **!** (actief) verschijnt op het scherm van de eerste kookplaat.

Houd de **+** en **-** toetsen van de timer en de **stop/start** (**||▶**) toets gelijktijdig ingedrukt om de programmeringsmodus in te schakelen. (Zie afb. 24)

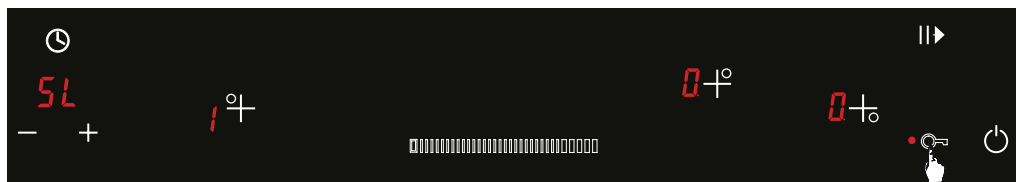


Afbeelding 24

Druk op de vergrendelingstoets (**🔒**) en schakel tussen de **t5** (timer) / **5L** (schuifregelaar) voor de gewenste programmeringsmodus. (Zie afb. 25/ 26)



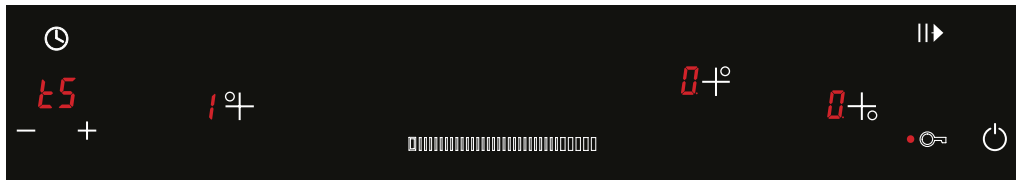
Afbeelding 25



Afbeelding 26

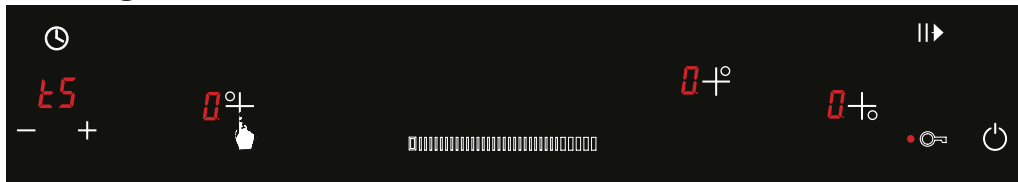
De timer heeft twee instellingen voor de stappen;

1. Om de waarde van de stappen te bepalen in de programmeringsmodus (**t5**); als **!** actief is op de eerste kookplaat drukt u op de **+** en **-** toetsen om de stappen een voor een te verhogen tijdens de volgende timer instelling. (Zie afb. 27).



Afbeelding 27

2. Om de waarde van de stappen te bepalen in de programmeringsmodus (55); als u op een van de kookplaten drukt om het 0 symbool weer te geven in de plaats van het (!) symbool, kunt u drukken op de + en - toetsen om de stappen met vijf te verhogen tijdens de volgende timer instelling. (Zie afb. 28)



Afbeelding 28

WAARSCHUWING: De fabrieksinstelling voor de timer stappen is een voor een.

Het volume van de schuifregelaar wijzigen

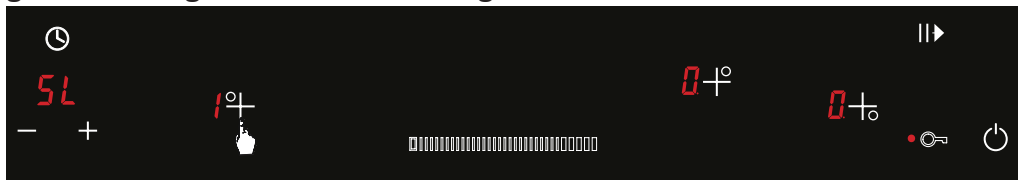
De schuifregelaar kan worden gebruikt als hoorbaar of stil.

Om het geluid te dempen van de schuifregelaar in de programmeringsmodus (5L); druk op een kookplaat om het 0 symbool weer te geven in de plaats van het actieve (!) symbool en het geluid van de schuifregelaar is gedempt. (Zie afb. 29).



Afbeelding 29

Om het geluid van de schuifregelaar hoorbaar te maken in de programmeringsmodus (5L); druk op een kookplaat om het actieve (!) symbool weer te geven en het geluid van de schuifregelaar wordt hoorbaar. (Zie afb. 30).



Afbeelding 30

WAARSCHUWING: De fabrieksinstelling voor de schuifregelaar is hoorbaar.

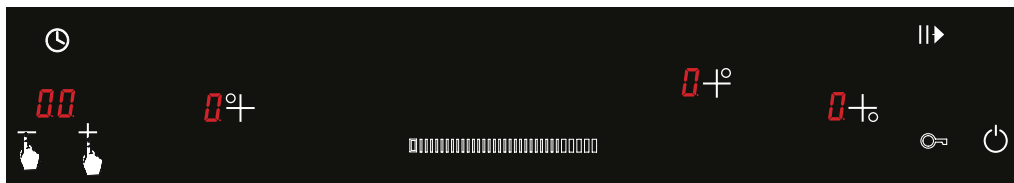
WAARSCHUWING: Om de instellingen op te slaan die zijn uitgevoerd op de stappen van de timer en het volume van de schuifregelaar drukt u gelijktijdig op de + en - toetsen van de timer en de stop/start (||>) toets. Het duurt 60 seconden om dit op te slaan. Zo niet worden de instellingen ongeldig beschouwd.

Vermogensbeheer / Het vermogensniveau wijzigen

Maximale vermogenslimiet op de kookplaat van het apparaat is 7.2 kW. Deze vermogenslimiet kan worden gewijzigd indien gewenst.

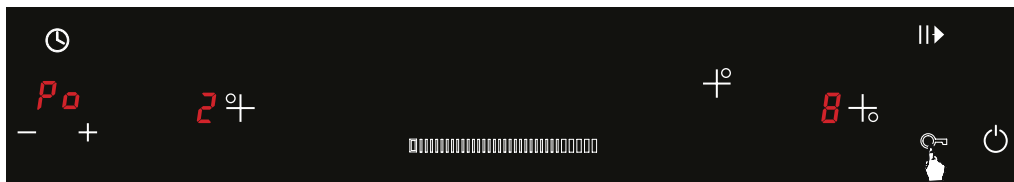
De vermogenslimiet kan worden ingesteld als 2.8 kW, 3.5 kW, 6.0 kW en 7.2 kW.

Druk op de **+** en **-** toetsen van de timer terwijl de toetsenvergrendeling en kookplaten zijn gedeactiveerd om naar de vermogenslimietinstelling te gaan. (Zie afb. 31)

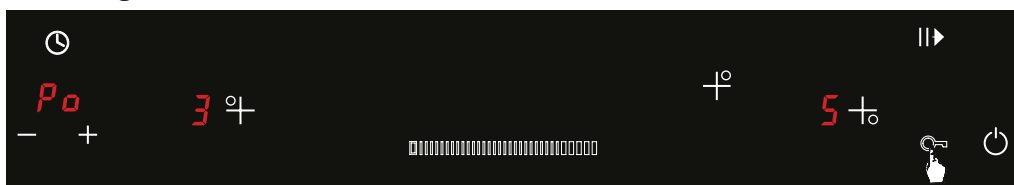


Afbeelding 31

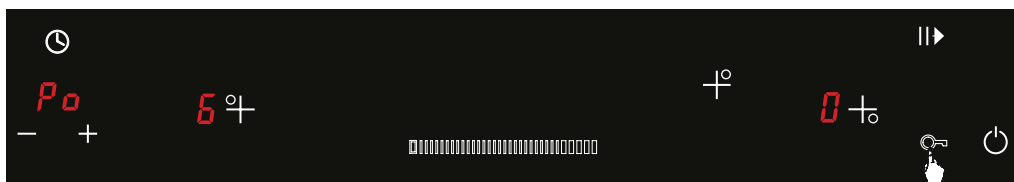
Degewenste vermogenswaarde wordt ingesteld met de vergrendelingstoets (🔑). Elke keer u de vergrendelingstoets (🔑) indrukt in de **vermogensbeheer / Het vermogensniveau wijzigen** functie worden het **Po** symbool en de vermogensniveaus weergegeven die de gebruiker heeft ingesteld. (Zie afb. 32 / 33 / 34 / 35)



Afbeelding 32



Afbeelding 33

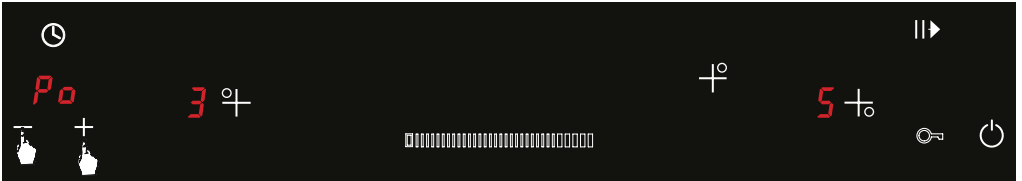


Afbeelding 34



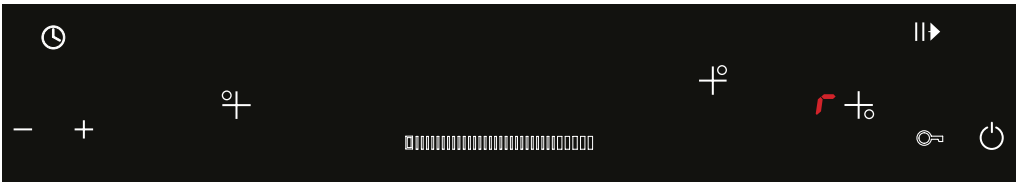
Afbeelding 35

Om de wijzigingen in de vermogenslimieten op te slaan, drukt u gelijktijdig op de **+** en **-** toetsen. (Zie afb. 36)



Afbeelding 36

WAARSCHUWING: Het is niet toegelaten het temperatuurniveau hoger in te stellen dan de vermogenslimiet. In een dergelijke situatie weerklinkt een **r** alarm binnen 3 seconden op de relevante kookplaat en weerklinkt een **geluidssignaal**. (Zie afb. 37)



Afbeelding 37

De kookzones automatisch uitschakelen

Elke kookplaat heeft een maximale bereidingsduur volgens het ingestelde temperatuurniveau. Aan het einde van deze tijdsduur beschermt het apparaat zich automatisch en schakelt het de relevante kookplaat uit. De onderstaande tabel geeft de temperatuurniveaus en de maximale bereidingstijden weer voor deze niveaus.

Temperatuur niveau	Maximale bereidingsduur (uur)	Temperatuur niveau	Maximale bereidingsduur (uur)
1	10	6	2
2	5	7	2
3	5	8	2
4	4	9	1
5	3		

Hoog vermogensfunctie (BOOST)

U kunt de hoog vermogensfunctie (**BOOST**) gebruiken om uw bereiding te versnellen.

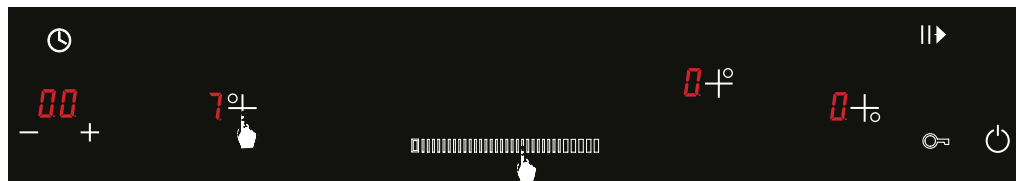
Om de hoog vermogensfunctie in te schakelen (**BOOST**); selecteer de relevante kookplaat en schuif de schuifregelaar tot het **P** symbool oplicht op de relevante kookplaat. (Zie afb. 38)



Afbeelding 38

De maximale tijdsduur voor de hoog vermogensfunctie (**BOOST**) is 10 minuten. Aan het einde van deze tijdsduur hervat de relevante kookplaat de bereiding op het **9e** temperatuurniveau.

U kunt de hoog vermogensfunctie (**BOOST**) uitschakelen met de schuifregelaar nadat u de relevante kookplaat hebt geselecteerd. (Zie afb. 39)

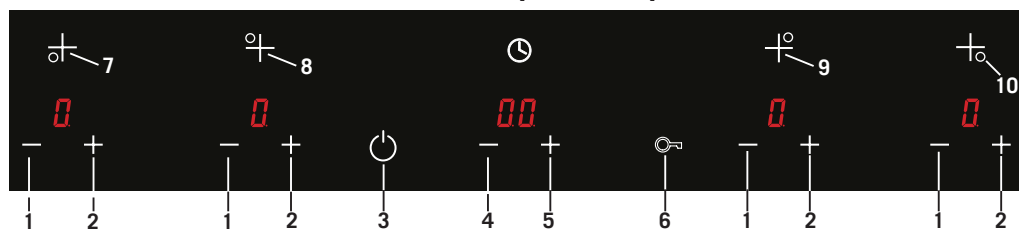


Afbeelding 39

WAARSCHUWING: De hoog vermogensfunctie (**BOOST**) kan niet worden ingesteld op dezelfde tijd voor de verticale kookplaten.

Bediening van de kookplaat timer




Voor de (betere) oven met drie vier op de kookplaat;




1. Het temperatuurniveau van de relevante kookzone verlagen.
2. Het temperatuurniveau van de relevante kookzone verhogen
3. Aan/Uit-functie
4. Timer omlaag
5. Timer omhoog
6. Kinderslotfunctie
7. Kookzone links onderaan
8. Kookzone links bovenaan
9. Kookzone rechts bovenaan
10. Kookzone rechts onderaan

Opmerking: Het apparaat is operationeel binnen 1 seconden na het invoeren van de stekker in het stopcontact. Alle LEDs en schermen lichten gedurende 1 seconde op.

Het apparaat inschakelen



Het apparaat is ingeschakeld als u de  knop indrukt. Het  symbool verschijnt op alle schermen. Als de temperatuur van het glas boven de kookplaten hoger is dan 45°C verschijnen het  symbool op het scherm van de relevante zone.

WAARSCHUWING: U moet eerst het apparaat uitschakelen door de  toets in te drukken als het kinderslot is ingeschakeld op het apparaat.

Het apparaat uitschakelen

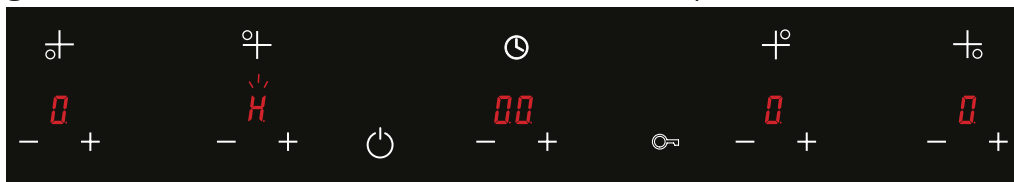
Het apparaat is uitgeschakeld als u de  knop indrukt. Zelfs als het kinderslot is ingeschakeld, kan het apparaat worden uitgeschakeld door de  knop in te drukken.

WAARSCHUWING: De elektronica blijft actief gedurende 1 minuut. Als er in deze tijdsinterval geen kookniveau of geselecteerde timer is, schakelt het apparaat automatisch over op de “**Uit-modus**” met een geluidssignaal.

Opmerking: Als het  symbool knippert op een van de schermen van de kookplaten schakelt het apparaat automatisch uit na 60 seconden wanneer het  symbool verdwijnt.

Overmatige warmte-indicator **H**

Als het **H** symbool knippert op het aanraakpaneel van het apparaat (zie afb. 40) is de relevante kookplaat nog steeds warm. Het kan worden gebruikt om een kleine hoeveelheid etenswaren op te warmen.




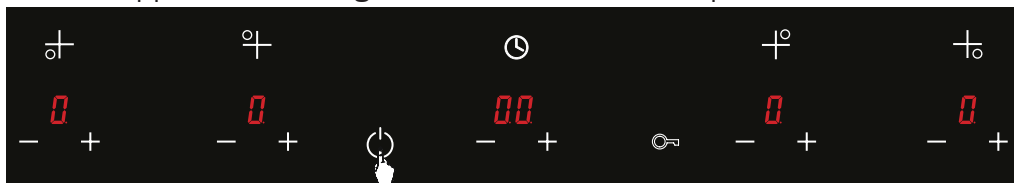
Afbeelding 40

WAARSCHUWING: De residuele warmte-indicator licht niet op en dus waarschuwt hij de gebruiker niet tegen warmte in het geval van een stroompanne.




WAARSCHUWING: De residuele warmte-indicator van elke kookzone blijft actief tot de gemeten temperatuur van het glas lager is dan +45 °C.

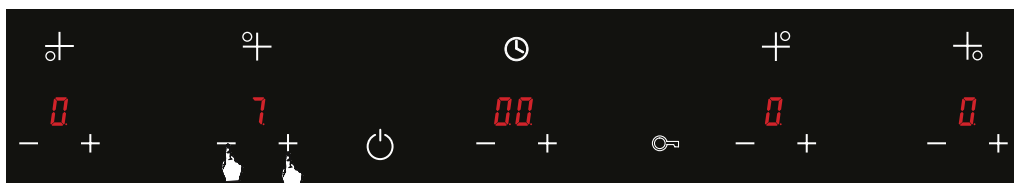
De kookplaat inschakelen

1. Het apparaat wordt ingeschakeld als u de  knop indrukt. (Zie afb. 41)



Afbeelding 41


2. U kunt het temperatuurniveau instellen tussen 1 en 9 door te drukken op de  en  toetsen van de relevante kookplaat. Het  symbool verschijnt op alle andere schermen. Het licht van de geselecteerde kookplaat is feller. De selectie-instelling is 10 seconden. Als het temperatuurniveau niet is ingesteld op de relevante kookplaat wordt de selectie automatisch geannuleerd met een “geluidssignaal”. (Zie afb. 42)

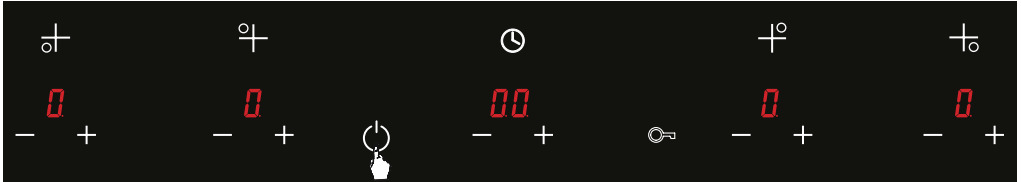


Afbeelding 42





De kookzones uitschakelen

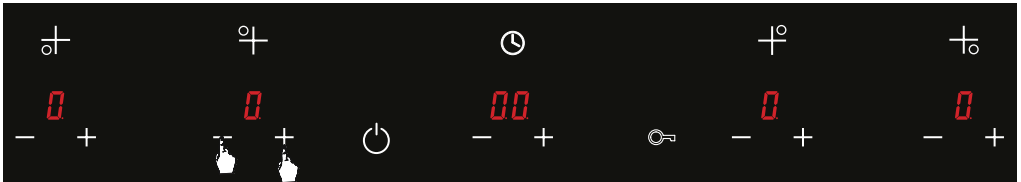
Een geselecteerde kookplaat kan op 4 wijzen worden uitgeschakeld;

1.  De plaat kan worden uitgeschakeld door de XX toets in te drukken. (zie afb. 43)

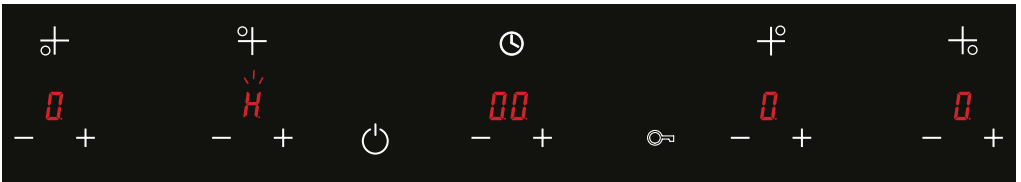


Afbeelding 43

2. Met de  en  toetsen van de relevante kookplaat kan ze worden ingesteld op het  temperatuurniveau. (Zie afb. 44) De temperatuurwaarde knippert gedurende 5 seconden. Het  symbool knippert als de relevante kookplaat nog steeds warm is aan het einde van deze periode. (Zie afb. 45)

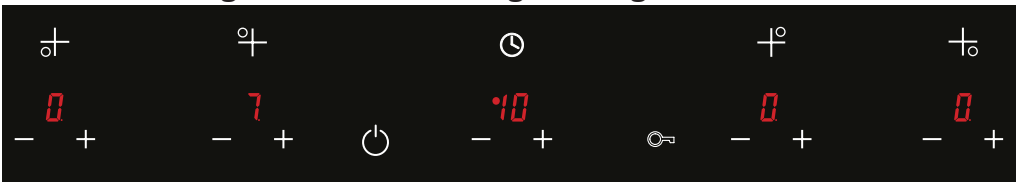


Afbeelding 44



Afbeelding 45

3. De relevante kookplaat kan worden uitgeschakeld door een timer in te stellen. (Zie afb. 46) Wanneer de tijdsduur is verstreken, knippert de timer gedurende 10 seconden en de kookplaat die is ingesteld wordt automatisch uitgeschakeld met een geluidssignaal (zie afb. 47).



Afbeelding 46

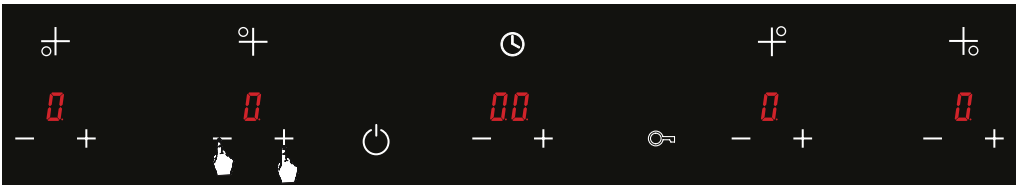


Afbeelding 47

WAARSCHUWING: In de bovenstaande afbeelding (zie afb. 46) wordt een bereidingsperiode van 10 minuten ingesteld op 7 temperaturniveau voor de Boven linkse kookplaat als voorbeeld. Een bereidingsperiode tussen 1 en 99 minuten kan worden ingesteld op het gewenste temperaturniveau voor de gewenste kookplaat.

WAARSCHUWING: De timer kan niet gelijktijdig worden ingesteld voor meer dan één kookplaat.

4. U kunt de kookzones uitschakelen door gelijktijdig te drukken op de **+** en **-** toetsen gedurende 5 seconden. Het **0** symbool verschijnt op het scherm. (Zie afb. 48)



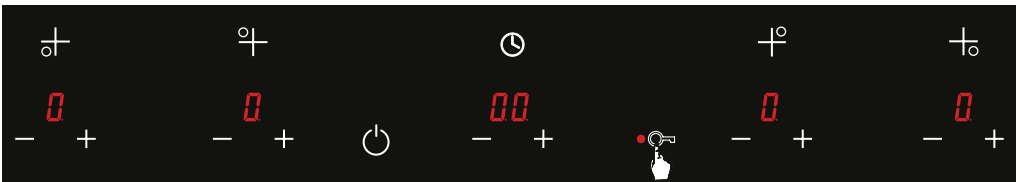
Afbeelding 48

WAARSCHUWING: Er weerklinken 3 “geluidssignalen” wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

WAARSCHUWING: Tot de relevante kookplaat is afgekoeld tot een temperaturniveau van minder dan + 45 °C licht het **H** symbool op voor de relevante kookplaat.

Kinderslotfunctie

1. Het kinderslotfunctie wordt ingeschakeld door één maal op de vergrendelingsknop te drukken (🔒) om ongewenste bedieningen te vermijden. (Zie afb. 49) Het punt (●) naast het vergrendelingsymbool licht op.



Afbeelding 49

2. Als het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle knoppen behalve de functie “aan/uit” uitgeschakeld.

3. Om de kinderslotfunctie uit te schakelen, houdt u eenvoudig de vergrendelingstoets (🔑) ingedrukt gedurende 3 seconden. (Zie afb. 50) Het punt (●) naast het vergrendelingssymbool wordt uitgeschakeld na deze periode en het kinderslot wordt uitgeschakeld.



Afbeelding 50

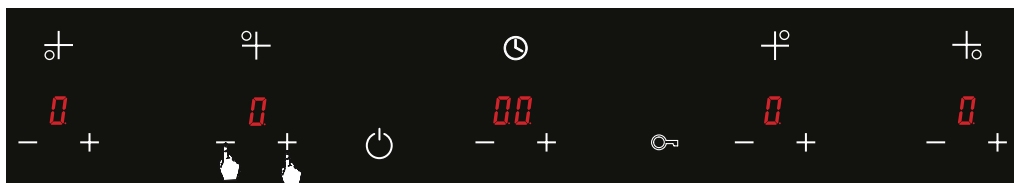
WAARSCHUWING: Als de kinderslotfunctie is ingeschakeld voor het apparaat wordt uitgeschakeld, is het kinderslot nog steeds ingeschakeld wanneer het apparaat opnieuw wordt ingeschakeld. Het kinderslot wordt uitgeschakeld om het apparaat opnieuw te gebruiken.

WAARSCHUWING: Het kinderslot wordt uitgeschakeld in het geval van een stroompanne.

Timer functie

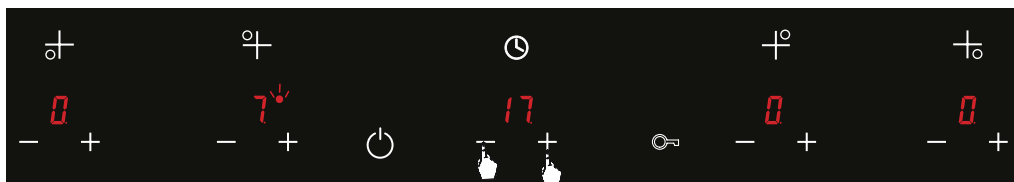
De timer instellen:

1. Stel het temperatuurniveau instellen van de kookplaat in voor de timer op het gewenste niveau tussen 1 en 9 met de **+** en **-** toetsen. (Zie afb. 51)



Afbeelding 51

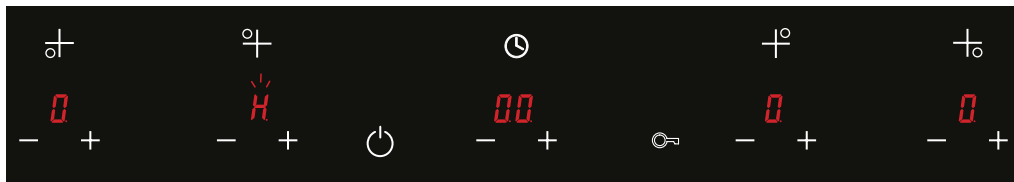
2. De gewenste tijd wordt ingesteld op een waarde tussen 1 en 99 minuten met de **+** en **-** knoppen wanneer de insteltijd van het temperatuurniveau actief is (gedurende 10 seconden). (Zie afb. 52)



Afbeelding 52

Het punt (●) in de rechterbovenhoek van de kookplaat waarvoor de resterende tijd wordt weergegeven, knippert.

Er weerklinkt een zoemer nadat de ingestelde tijd is verstreken. De geprogrammeerde bereiding is beëindigd. Het **00** symbool verschijnt op het timer scherm. Het **H** symbool knippert als de kookzone nog warm is. (Zie afb. 53)



Afbeelding 53

Waarschuwingen over de timer-functie

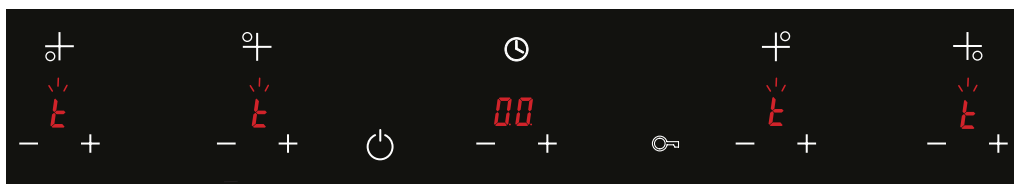
1. De alarmperiode is 10 seconden. 3 opeenvolgende “geluidssignalen” weerklinken wanneer de tijdsduur verstrijkt.

2. Druk op een knop om de timer uit te schakelen.

3. U kunt de relevante kookplaat selecteren en het temperaturniveau en de wijzigen terwijl de timer is ingeschakeld.

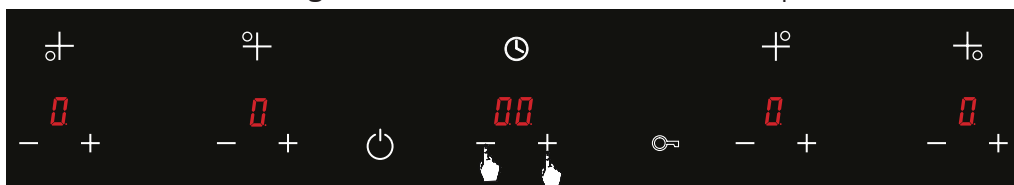
4. De timer kan worden ingesteld voor enkel de gewenste kookplaat.

5. Wanneer u de timer wilt instellen; het **t** symbool knippert op de schermen van de kookplaten wanneer u drukt op de **+** en **-** toetsen. Dit betekent dat de relevante kookplaat waar de timer moet worden ingesteld en de temperatuur moet worden ingesteld. (Zie afb. 54)



Afbeelding 54


6. Wanneer u de timer wilt uitschakelen voor het einde de ingestelde periode kunt u de **+** en **-** toets gebruiken om de timer in te stellen op **00**. (Zie afb. 55)

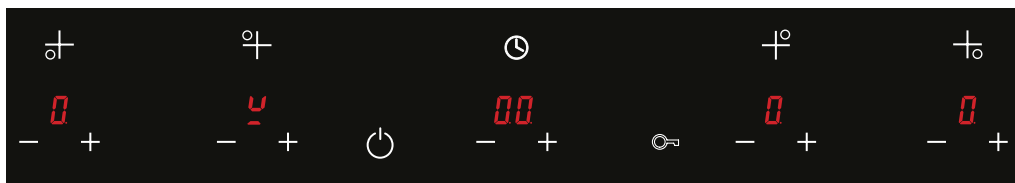


Afbeelding 55



Kookpot identificatie / focus (er is geen pot waarschuwing)

Bij bereidingen op een inductiekookplaat wordt er enkel energie gevormd op de zone die is afgedekt door de bodem van de kookpot op de relevante kookzone. De basis van de pot wordt gedetecteerd door het inductiesysteem.

De bereiding stopt wanneer er geen pot is, de pot niet inductie-compatibel is of als de pot is verwijderd van de kookplaat tijdens de bereiding. Geen pot waarschuwing () verschijnt op het aanraakpaneel voor de relevante kookzone na 3 seconden. (Zie afb. 56)



Afbeelding 56





De Geen pot waarschuwing duurt ca. 60 seconden. Als er geen pot aanwezig is op de kookplaat aan het einde van deze tijdsduur, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en verschijnt het  symbool of het  symbool op het scherm als de kookzone warm is.

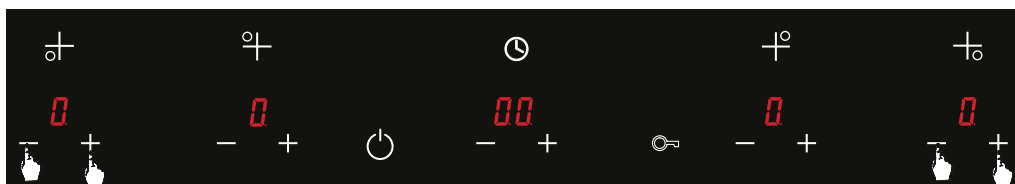
WAARSCHUWING: Het  symbool knippert gedurende 60 seconden op de relevante kookzone waar de Geen pot waarschuwing verschijnt. De instelling van de bereiding timer verstrijkt ook wanneer deze tijd verstrijkt.

Vermogensbeheer / Het vermogensniveau wijzigen

Maximale vermogenslimiet op de kookplaat van het apparaat is 7.2 kW. Deze vermogenslimiet kan worden gewijzigd indien gewenst.

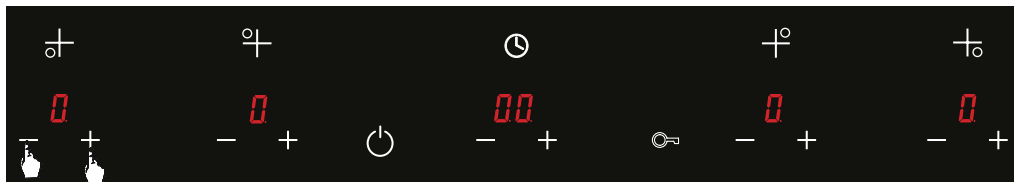
De vermogenslimiet kan worden ingesteld als 2.8 kW, 3.5 kW, 6.0 kW en 7.2 kW.

Druk op de  en  toetsen van de kookplaten op de meest rechtse () en de meest linkse () terwijl de toetsenvergrendeling en kookplaten zijn gedeactiveerd om naar de vermogenslimietinstelling te gaan. (Zie afb. 57)

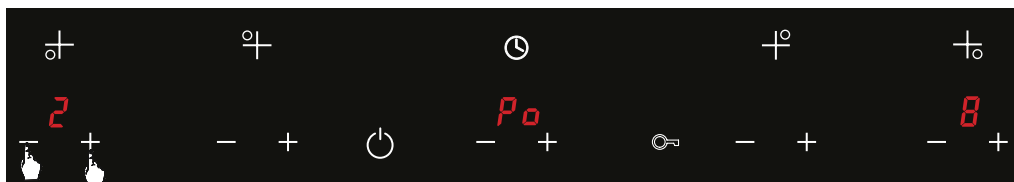


Afbeelding 57

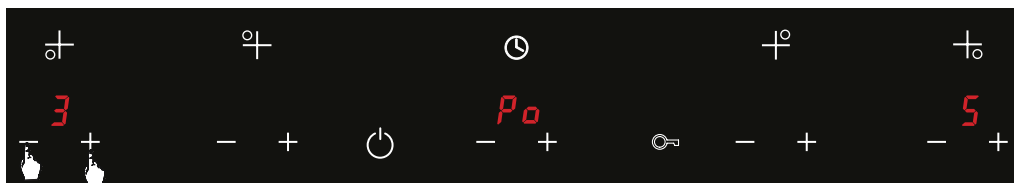
De gewenste vermogenswaarde wordt ingesteld met de **+** en **-** toetsen van de eerste kookplaat (☰). (Zie afb. 63). Elke keer wanneer u drukt op de **+** en **-** toetsen van de eerste kookplaat (☰) in **devermogensbeheer / Het vermogensniveau wijzigen** functie worden het **Po** symbool en de vermogensniveaus weergegeven die de gebruiker heeft ingesteld op het timer scherm. (Zie afb. 58 / 59 / 60 / 61 /62)



Afbeelding 58



Afbeelding 59



Afbeelding 60



Afbeelding 61



Afbeelding 62

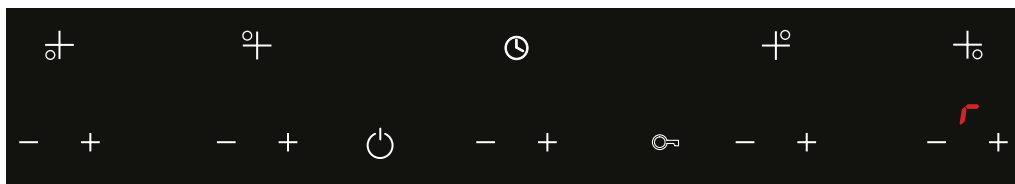
Om de wijzigingen in de vermogenslimieten op te slaan, drukt u gelijktijdig op de **+** en **-** toetsen van de meest rechtse (**+**) en de meest linkse (**-**) kookplaten. (Zie afb. 63)



Afbeelding 63

WAARSCHUWING: Als de ingestelde vermogenswaarde niet wordt opgeslagen binnen 60 seconden schakelt het apparaat de **vermogensbeheer / Het vermogensniveau wijzigen** functie automatisch uit zonder de ingestelde waarden op te slaan.

WAARSCHUWING: Het is niet toegelaten het temperatuurniveau hoger in te stellen dan de vermogenslimiet. In een dergelijke situatie weerklinkt een **r** alarm binnen 3 seconden op de relevante kookplaat en weerklinkt een **geluidssignaal**. (Zie afb. 64)



Afbeelding 64

De kookzones automatisch uitschakelen

Elke kookplaat heeft een maximale bereidingsduur volgens het ingestelde temperatuurniveau. Aan het einde van deze tijdsduur beschermt het apparaat zich automatisch en schakelt het de relevante kookplaat uit. De onderstaande tabel geeft de temperatuurniveaus en de maximale bereidingsduur weer voor deze niveaus.

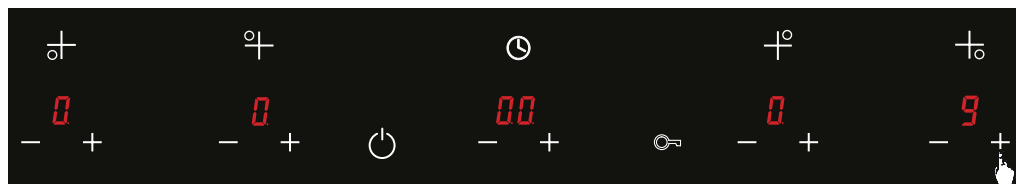
Temperatuur niveau	Maximale bereidingsduur (uur)	Temperatuur niveau	Maximale bereidingsduur (uur)
1	10	6	2
2	5	7	2
3	5	8	2
4	4	9	1
5	3		

Hoog vermogensfunctie (BOOST)

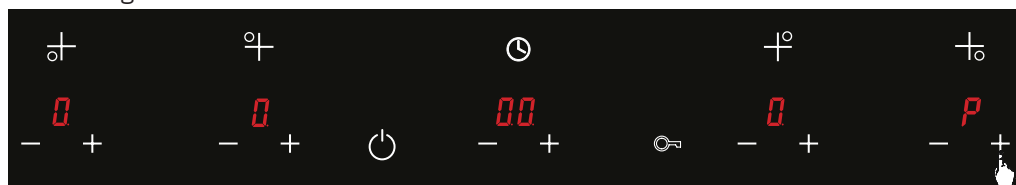
U kunt de hoog vermogensfunctie (**BOOST**) gebruiken om uw bereiding te versnellen.

De hoog vermogensfunctie (BOOST) deactiveren;

1. Druk op de **+** toets van de relevante kookplaat om het temperatuurniveau in te stellen als **9**. (Zie afb. 65).
2. Onmiddellijk na het instellen van het temperatuurniveau op **9** drukt u opnieuw op de **+** toets, het **P** symbool licht op op het scherm. (Zie afb. 66)



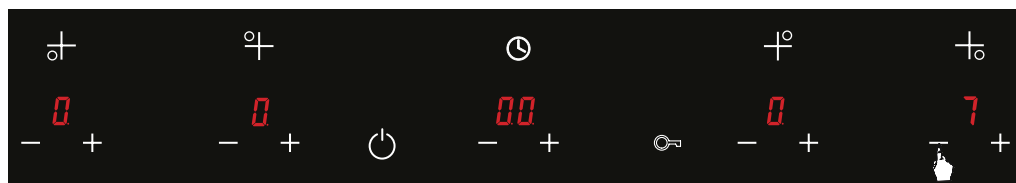
Afbeelding 65



Afbeelding 66

De maximale tijdsduur voor de hoge vermogensfunctie (**BOOST**) is 10 minuten. Aan het einde van deze tijdsduur hervat de relevante kookplaat de bereiding op het **9**e temperatuurniveau.

U kunt de hoge vermogensfunctie (**BOOST**) uitschakelen met de **-** toets van de relevante kookplaat. (Zie afb. 67)



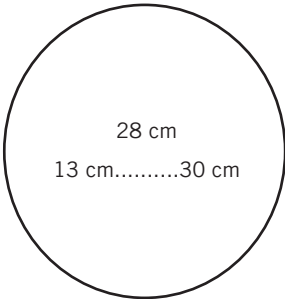
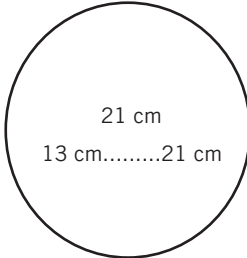
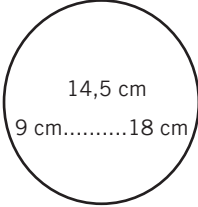
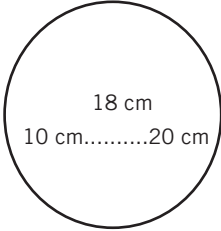
Afbeelding 67

Foutcodes

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
F0	Inductiekookplaat processor fout.	Neem contact op met de fabrikant.
F1 / F3	Spoel temperatuursensor kortsluiting fout.	Neem contact op met de fabrikant.
F2 / F4	Spoel temperatuursensor open circuit fout.	Neem contact op met de fabrikant.
F5	Communicatiefout.	Neem contact op met de fabrikant.
F6	Nul transitieverlies.	Controleer de netspanning. Zorg ervoor dat het apparaat werkt aan de correcte spanning.
F7 / F8	Temperatuursensor fout.	Neem contact op met de fabrikant.
F9	Verwarmingselement spanningsfout.	Controleer de netspanning.
FL	Te veel licht op het gebruikersoppervlak alarm.	Verlaag het niveau van het omgevingslicht of gebruik het apparaat in een minder verlichte omgeving.

WAARSCHUWING: De bovenstaande foutcodetabel geldt voor alle modellen.

Kookzones

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
 <p>28 cm 13 cm.....30 cm</p>	 <p>21 cm 13 cm.....21 cm</p>	 <p>14,5 cm 9 cm.....18 cm</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Past automatisch op de pot. • Verdeelt de stroom op de meest gepaste wijze. • Biedt een uitstekende warmteverspreiding. 	 <p>18 cm 10 cm.....20 cm</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Langzame bereiding (sauzen, crèmes, etc.) • Voorbereiding van kleine porties of porties voor één persoon.
	<ul style="list-style-type: none"> • Past automatisch op de pot. • Verdeelt de stroom op de meest gepaste wijze. • Biedt een uitstekende warmteverspreiding. • Geschikt voor alle soorten bereidingen. 	

WAARSCHUWING: De kookinformatie vermeld in de tabel dient enkel ter informatie.

Bereidingstoepassingen

Gebruik uw apparaat aan een geschikte warmte-instelling voor de bereiding.

Aanpassen van de warmte	Gebruik
0	Uit
1-3	Warmhouden
4-5	Langzaam verwarmen/bereiden
6-7	Opnieuw opwarmen, snelle bereiding
8	Koken
9	Maximumniveau
P	Maximaal vermogen

WAARSCHUWING: Informatie op de bovenstaande tabel dient enkel ter informatie.

Selectie van de correcte pot

1. Plaats een geschikte hoeveelheid etenswaren in de potten en pannen. Zo kunt u overtollige etenswaren voorkomen en nodeloos reinigen vermijden.

2. Gebruik geen containers die onstabiel zijn en die gemakkelijk kunnen kantelen op de kookzone.

3. Plaats geen lege potten en pannen op de kookzones met hun vlammen ingeschakeld.

4. Plaats geen containers op het product die niet warmtebestendig zijn.

5. Gebruik de kookzones niet zonder er potten en pannen op te plaatsen.

6. Plaats de deksels van de potten en pannen niet op de kookzones.

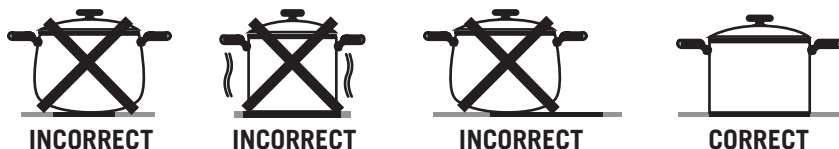
7. Plaats geen deksel op de container die u gebruikt om olie op te warmen.

8. Plaats nooit meer dan één derde hoeveelheid olie in een pan. U mag het de olie niet zonder toezicht wanneer u olie opwarmt. Extreem warme olie kan brand veroorzaken.

9. Gebruik enkel potten en pannen met een machinaal bewerkte bodem. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

10. Glazen, keramische en aardewerk potten, niet-magnetische roestvrij stalen potten met een koperen of aluminium basis mogen niet worden gebruikt.

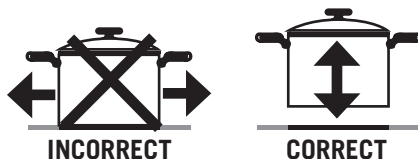
11. Plaats de geschikte potten door ze te centreren op de kookplaten.



12. Gebruik geen potten met een concave of convexe bodem.



13. Als u de pan op een andere kookzone wilt plaatsen, moet u de pan optillen en verplaatsen. U mag ze niet verschuiven.



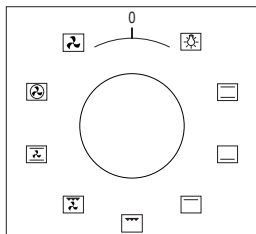
14. U kunt stalen, teflon of speciale aluminium kookpotten of -pannen met een magnetische bodem gebruiken als ze voorzien zijn van een label of waarschuwing die aangeeft dat ze compatibel zijn met inductie op uw inductie-kookplaat.

15. U kunt controleren of de pot geschikt is voor de inductiekookplaat. Verplaats een magneet naar de bodem van de pot. Als ze wordt aangetrokken, betekent dit dat uw pot geschikt is voor een inductiekookplaat.

16. U moet een metalen kookpot- of -pan gebruiken die speciaal is ontworpen en/of goedgekeurd voor inductiekookplaten.

WAARSCHUWING: U moet ervoor zorgen dat melamine of plastic containers niet in contact komen met de verwarmingszones.

PROGRAMMATYPES



Functieknop: Gebruikt om de branders te bepalen die worden gebruikt om de schotels te bereiden in de oven. De verwarming programmatypes in deze knop en hun functies worden hieronder weergegeven. Alle verwarmingstypes en programmatypes met deze verwarmingselementen zijn mogelijk niet beschikbaar in alle modellen.

Inleiding van de programmatypes

De verschillende soorten verwarmingsprogramma's voorzien op uw apparaat zodat u verschillende gerechten kunt bereiden die geschikt zijn voor uw smaak en hun beschrijvingen worden hierna vermeld.

	Bovenste en onderste verwarmingselement		Ventilator (ontdooien)
	Lamp		Turbo verwarmingselement en ventilator
	Onderste verwarmingselement en ventilator		Bovenste-onderste verwarmingselement en ventilator
	Onderste verwarmingselement		Grill en ventilator
	Bovenste verwarmingselement		Grill

Onderste en bovenste verwarmingselementen: Dit programma kan worden gebruikt om eetwaren zoals cakes, pizza's, biscuits en koekjes te bereiden.

Onderste verwarmingselement en ventilator: U kunt dit element gebruiken voor etenswaren zoals fuittaarten, etc.

Onderste verwarmingselement: Selecteer dit programma naar het einde toe van de bereidingstijd als de bodem van de eetwaren die u wilt bereiden ook moet worden geroosterd.

Turbo verwarmingselement en ventilator: Is geschikt om te bakken en te roosteren in de oven. Houd de temperatuurinstelling lager dan het “**onderste - bovenste verwarmingselement**” programma naarmate de warmte de eetwaren rechtstreeks bereikt dankzij de luchtstroom.

Onderste en bovenste verwarmingselement en ventilator: Dit programma is geschikt om eetwaren te bereiden zoals cakes, koekjes en lasagne. Deze functie is ook geschikt om vleesgerechten te bakken.

Grill en ventilator: Geschikt om vlees te bereiden. Vergeet niet een schotel te plaatsen op het onderste rek en een beetje water in de schotel tijdens het grillen.

Grill: Gebruik de grill om vlees te roosteren zoals steaks, worst en vis. Plaats de schotel op het onderste rek en plaats water in de schotel tijdens het roosteren.

Bovenste verwarmingselement: Gebruikt om zeer kleine stukjes eetwaren op te warmen of te roosteren.

BEREIDINGSAANBEVELINGEN

De onderstaande tabel biedt informatie over de soorten eetwaren die we hebben getest en waarvan we de bereidingswaarden hebben geïdentificeerd in onze laboratoria. De bereidingstijden kunnen variëren op basis van de netwerkspanning, de kwaliteit van het materiaal dat u wilt bereiden, de hoeveelheid en de temperatuur. De maaltijden die u bereidt op basis van deze waarden zijn mogelijk niet volgens uw smaak. U kunt uiteenlopende waarden instellen om verschillende smaken en resultaten te creëren die beter in smaak vallen door te experimenteren.

OPGELET: Het ovens worden zeer heet tijdens de werking of gedurende een korte tijd na de werking; u mag de verwarmingsoppervlakken niet aanraken en u moet vermijden dat kinderen deze oppervlakken zouden aanraken.

BEREIDINGSTIJD TABEL

WAARSCHUWING: De oven moet worden voorverwarmd gedurende 10 minuten voor u de eetwaren in de oven plaatst.

Etenswaren	Bereiding Functie	Temperatuur (°C)	Rek Positie	Bereiding Duur (min.)
Cake (Schotel / Vorm)	Statisch / Statisch + ventilator	170-180	2	35-45
Kleine cakes	Statisch / Turbo + ventilator	170-180	2	25-30
Pasteitje	Statisch / Statisch + ventilator	180-200	2	35-45
Gebak	Statisch	180-190	2	25-30
Koekje	Statisch	170-180	3	20-25
Appeltaart	Statisch / Turbo + ventilator	180-190	2	50-70
Biscuit	Statisch	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statisch+ventilator	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2	25-40
Meringue	Statisch	100	2	60
Kip	Statisch + ventilator / Turbo + ventilator	180-190	2	45-50
Geroosterde kip**	Grill	200-220	4	25-30
Geroosterde vis**	Grill + ventilator	200-220	4	25-30
Entrecote**	Grill + ventilator	Max.	4	15-20
Geroosterde gehaktballen**	Grill	Max.	4	20-25

* Zonder voorverwarmen. De bereiding moet gedurende de helft van de tijd aan 200 °C worden gebakken en de tweede helft aan 150 °C.

** Het vlees moet tijdens de eerste helft van de bereiding worden omgedraaid.

ONDERHOUD EN REINIGING

De periodieke reiniging van het apparaat verlengt de levensduur en vermindert vaak voorkomende problemen.

1. Na het reinigen van de interne onderdelen van de apparaat met een doek en een beetje zeep, moet u ze grondig spoelen en drogen met een zachte doek.

2. Reinig de glazen oppervlakken met speciale glasreinigers.

3. Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

4. Gebruik magnesiumstearaat (zachte zeep) voor vuil en vlekken.

5 Reinig het bedieningspaneel met een natte doek en droog het met een droge doek.

6. Het product moet grondig worden gereinigd na elk gebruik. Zo kunt u eventuele voedselresten gemakkelijk verwijderen en kunt u voorkomen dat deze resten aanbranden wanneer het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

7. Zorg ervoor resterende vloeistoffen volledig te verwijderen na het reinigen en reinig de schotels die zijn bespat tijdens de bereiding onmiddellijk.

WAARSCHUWING: Verwijder de stekker uit het stopcontact. Risico van elektrische schokken.

WAARSCHUWING: Wacht tot het apparaat afkoelt voor u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken.

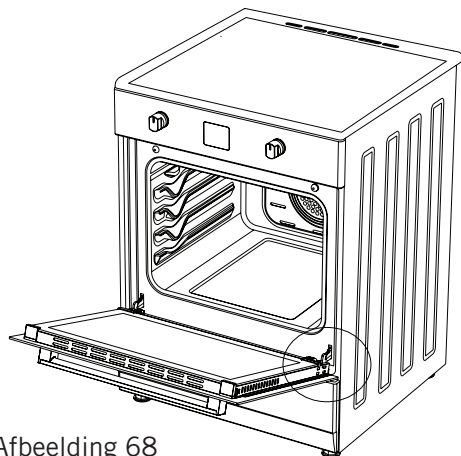
WAARSCHUWING: U mag de interne onderdelen, het paneel, de schotels en andere onderdelen van de apparaat niet reinigen met een borstel, staalwol of een mes. Gebruik geen schurende en krassende materialen of reinigingsmiddelen.

WAARSCHUWING: Reinig uw kookplaat niet met stoomreinigers.

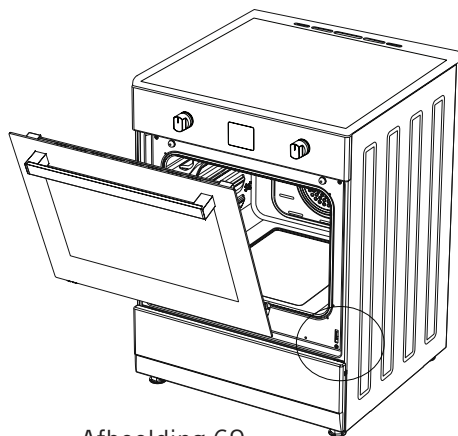
WAARSCHUWING: Gebruik geen brandbaar materiaal zoals zuren, verdunners of gas om uw apparaat te reinigen.

WAARSCHUWING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

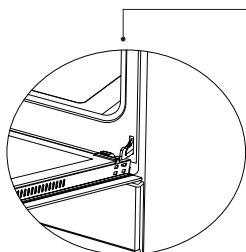
Installatie van de ovensdeur



Afbeelding 68

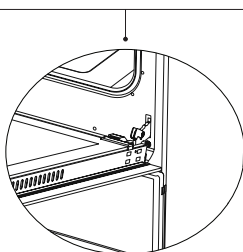


Afbeelding 69



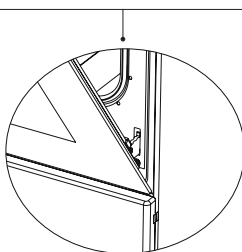
Afbeelding 68.1

Open de ovensdeur volledig door ze naar u toe te trekken. Voer daarna het ontgrendelingsproces uit door de scharniervergrendeling omhoog te trekken met een schroevendraaier zoals weergegeven in **afbeelding 68.1**.



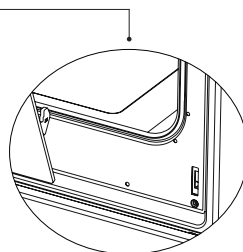
Afbeelding 68.2

Trek de scharniervergrendeling naar de breedste hoek zoals weergegeven in **afbeelding 68.2**. Breng beide scharnieren waarmee de ovensdeur op de oven is bevestigd in dezelfde positie.



Afbeelding 69.1

Sluit de ovensdeur daarna zodat ze op de scharniervergrendeling leunt, zoals weergegeven in **afbeelding 69.1**.



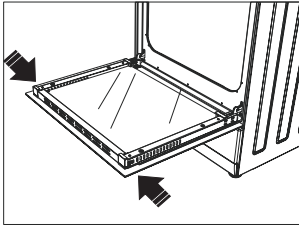
Afbeelding 69.2

Om de ovensdeur te verwijderen, trekt u ze omhoog met beide handen dichtbij de gesloten positie zoals weergegeven in **afbeelding 69.2**.

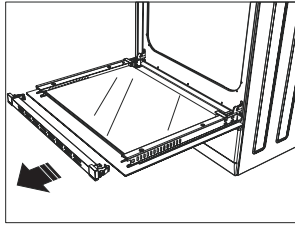
Om de oven opnieuw te monteren moet u de bovenstaande stappen in de omgekeerde richting uitvoeren.

Reiniging en onderhoud van de glazen deur van de oven

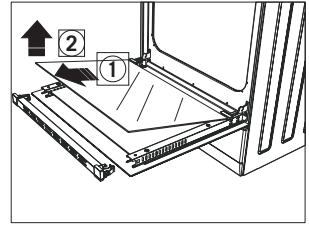
Verwijder het profiel door de plastic vergrendelingen te verwijderen van de linker- als rechterzijde in afbeelding 70 en trek het profiel naar u toe zoals weergegeven in afbeelding 71. Verwijder het interne glas zoals weergegeven in afbeelding 72. Indien gewenst kan het middelste glas zo ook worden verwijderd. Na het reinigen en het onderhoud brengt u het glas en het profiel opnieuw aan in de omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat het profiel correct is aangebracht.



Afbeelding 70



Afbeelding 71



Afbeelding 72

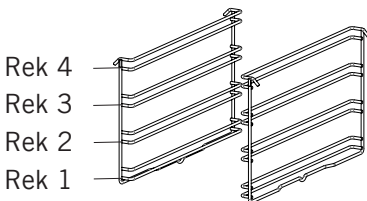
Katalysatorwanden *

Er bevinden zich katalysatorwanden aan linker- en rechterzijde van de holte onder de geleiders. Katalysatorwanden verwijderen de onaangename geurtjes en zorgen voor de beste prestaties van de oven. Katalysatorwanden absorberen ook olieresten en reinigen uw oven tijdens de werking.

De katalysatorwanden verwijderen

Om de katalysatorwanden te verwijderen moet u eerst de geleiders verwijderen. Zodra de geleiders zijn verwijderd, worden de katalysatorwanden automatisch vrijgegeven. De katalysatorwanden moeten elke 2 tot -3 jaar worden vervangen.

Rekstanden

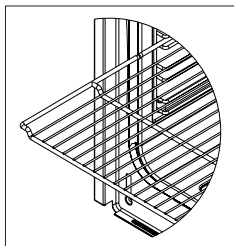


U moet het rooster correct in de oven plaatsen. Het rek mag niet in contact komen met de achterzijde van de oven. De rekstanden worden weergegeven in de volgende afbeelding. U kunt een diepe schotel of een standaard schotel in het onderste en het bovenste rek plaatsen.

Roosters installeren en verwijderen

Om roosters te verwijderen, drukt u op de klemmen weergegeven met pijlen in de afbeelding, verwijder eerste de onderkant en daarna de bovenkant uit de installatielocatie. Om de roosters te installeren, kunt u de omgekeerde procedure volgen van het verwijderen van het rooster.

HET GEBRUIK VAN HET DRAADROOSTER



Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Plaats de grill of plaat tussen twee rails en zorg ervoor dat ze correct gebalanceerd zijn voor u er gerechten op plaatst.

DE OVENLAMP VERVANGEN

WAARSCHUWING: Om elektrische schokken te vermijden, moet u ervoor zorgen dat het elektrische circuit van het apparaat geopend is voor u de lamp vervangt. (als het circuit open is, wijst dit erop dat de stroom uitgeschakeld is)

Ontkoppel eerst de stroom naar het apparaat en zorg dat het afgekoeld is.

Verwijder de glazen bescherming door ze te draaien zoals aangegeven in de illustratie aan linkerzijde. Als u moeilijkheden ondervindt bij het draaien, kunt u plastic handschoenen gebruiken bij het draaien.

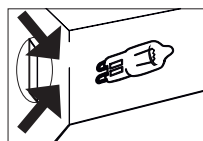
Verwijder de lamp door ze te draaien, installeer een nieuwe lamp met dezelfde specificaties.

Installeer de glazen bescherming opnieuw, steek de stekker in het stopcontact en werk de vervanging verder af. Nu kunt u uw oven gebruiken.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W



Afbeelding 73

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Afbeelding 74

WAARSCHUWING: Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

PROBLEEMOPLOSSEN

U kunt de problemen die u ondervindt met uw product oplossen door de volgende punten te controleren voor u contact opneemt met de technische dienst.

Controlepunten

Als er een probleem optreedt met de oven moet u eerst de onderstaande tabel raadplegen en de suggesties proberen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
Oven werkt niet.	De voeding is niet aangesloten.	Controleer de voeding.
Oven stopt tijdens de bereiding.	Stekker komt uit het stopcontact.	Steek de stekker opnieuw in het stopcontact.
Schakelt uit tijdens de bereiding.	Te langdurige bewerking.	Laat de oven afkoelen na lange bereidingscycli.
	Meer dan één stekker in het stopcontact.	Gebruik nooit meer dan één stekker in een stopcontact.
De ovendeur opent niet correct.	Etensresten geblokkeerd tussen de deur en de interne holte.	Reinig de oven grondig en probeer de deur opnieuw te openen.
Elektrische schok bij aanraking van de oven.	Geen correcte aarding.	Zorg ervoor dat de voeding verbonden correct geaard is.
	Er werd een stopcontact zonder aarding gebruikt.	
Waterdruppels.	Er kan water of stoom worden gegenereerd onder bepaalde omstandigheden afhankelijk van de etenswaren die worden bereid. Dit is geen fout van het apparaat.	Laat de oven afkoelen en wrijf daarna schoon met een doek.
Er komt stoom uit een barst in de ovendeur.		
Er blijft water achter in de oven.		

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
Er ontsnapt rook tijdens de bereiding.	Wanneer u de oven de eerste maal gebruikt.	Er komt rook uit de verwarmings-elementen. Dit is geen storing. Na 2-3 cycli zal er geen rook meer vrijkomen.
	Etenswaren op het verwarmings-element.	Laat de oven afkoelen en reinig etensresten uit het verwarmings-element.
Wanneer de oven ingeschakeld is, komt een verbrande of plastic geur vrij.	Er worden plastic of andere niet warmtebestendige accessoires gebruikt in de oven.	Bij hoge temperaturen moet u geschikte glazen accessoires gebruiken.
De stoom oven warmt niet op.	De oven deur is open.	Sluit de deur en start opnieuw.
	De ovenbediening is niet correct aangepast.	Lees het hoofdstuk met betrekking tot de werking van de oven en reset de oven.
	Zekering ingeschakeld of stroomonderbreker uitgeschakeld.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien inroepen.
De oven bereidt de etenswaren niet goed.	Oven deur wordt regelmatig geopend tijdens de bereiding.	U mag de deur niet te vaak openen als de etenswaren niet moeten worden omgedraaid tijdens de bereiding. Als u de deur vaak opent, zal de interne temperatuur zakken en dit heeft een invloed op het resultaat van de bereiding.
Interne lamp is zwak of werkt niet.	Vreemde objecten bedekken de lamp tijdens de bereiding.	Reinig het interne oppervlak van de oven en controleer opnieuw.
	De lamp kan defect zijn.	Vervang met een lamp van dezelfde specificaties.

REGELS BIJ DE HANTERING

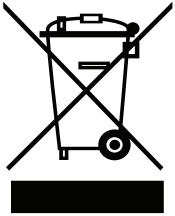
1. Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.
2. Verplaats en transporteer het apparaat in de originele verpakking.
3. Let bijzonder op het apparaat tijdens het laden/leegmaken en de hantering.
4. Zorg ervoor dat de verpakking veilig afgesloten is tijdens de hantering en het transport.
5. Bescherm het apparaat tegen externe factoren (zoals vocht, water, etc.) die de verpakking kunnen beschadigen.
6. Zorg ervoor het apparaat niet te beschadigen door botsingen, valpartijen, etc. tijdens het hanteren en transport en breek of vervorm het niet tijdens de bediening.

AANBEVELINGEN VOOR ENERGIEBESPARING

Deze details helpen u uw product ecologisch en economisch te gebruiken.

1. Gebruik donker gekleurde en email containers die warmte beter geleiden in de oven.
2. Als het recept of de handleiding aangeeft dat een voorverwarming vereist is, moet u de oven voorverwarmen.
3. Open de ovendeur niet te vaak tijdens de bereiding.
4. Probeer nooit meerdere schotels gelijktijdig te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdige bereidingen uitvoeren door twee bereidingen op het rooster te plaatsen.
5. U moet meerdere schotels na elkaar bereiden. De oven zal zo geen warmte verliezen.
6. Schakel de oven uit een aantal minuten voor het einde van de bereiding. In dit geval mag u de ovendeur niet openen.
7. Ontdooi diepgevroren etenswaren voor de bereiding.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



De verpakking weggooien op milieuvriendelijke wijze. Dit apparaat is voorzien van een etiket in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU met betrekking tot gebruikte elektrische en elektronische apparaten (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur - AEEA). De richtlijn bepaalt het kader voor de terugwinning en recycling van gebruikte apparaten zoals toepasselijk in de EU.

INFORMATIE OVER DE VERPAKKING

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. U mag het verpakkingsmateriaal niet samen met het huishoudelijke of ander afval weggooien. Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal aangewezen door de lokale autoriteiten.