

# FRIZEC

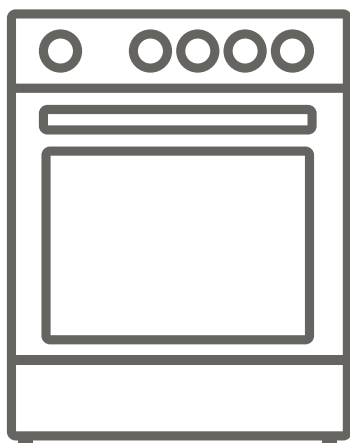
---

**NL** Vrijstaande kookfornuis / Gebruikershandleiding

**DE** Standherd / Gebrauchsanweisung

**FR** Cuisinière pose libre/Notice d'utilisation

**EN** Free Standing Cooker / User Manual



**KÖLN-ECI61-060B**  
**KÖLN-ECI60-060I**

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

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

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

# INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen .....	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie .....	7
1.3. Tijdens het gebruik .....	8
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud .....	10
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK .....	11
2.1. Instructies voor de installateur .....	11
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid .....	12
2.3. Antikantelkit .....	13
2.4. Afstellen van de pootjes .....	14
3.PRODUCTKENMERKEN .....	15
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT .....	16
4.1. Kookplaatbediening .....	16
4.2. Ovenbediening .....	20
4.3. Bereidingstabel .....	21
4.4. Gebruik van de digitale kookwekker met touch-bediening .....	21
4.5. Accessoires .....	21
5.REINIGING EN ONDERHOUD .....	22
5.1. Reiniging .....	22
5.2. Onderhoud .....	25
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT .....	26
6.1. Probleemoplossing .....	26
6.2. Transport .....	27
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES .....	28
7.1. Energiefiche .....	28

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

## 1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

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

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

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

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

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

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

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




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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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



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

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

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


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

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


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

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

#### **EG-conformiteitsverklaring**

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

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

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

## 2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

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

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

### 2.1. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

#### Algemene instructies

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

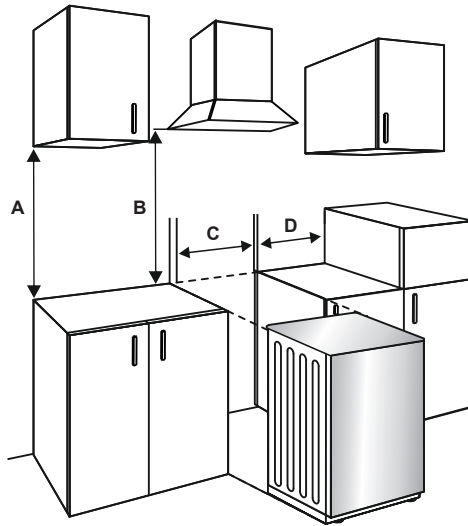
zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

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

#### Installatie van het fornuis

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

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



## 2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

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

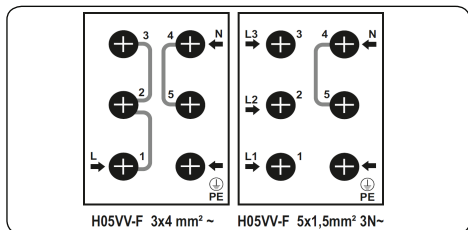
**! WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

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

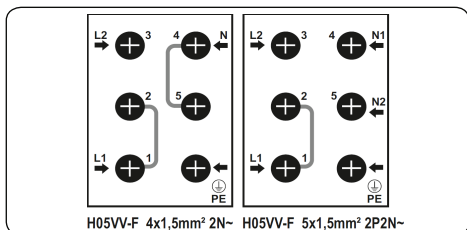
mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.

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

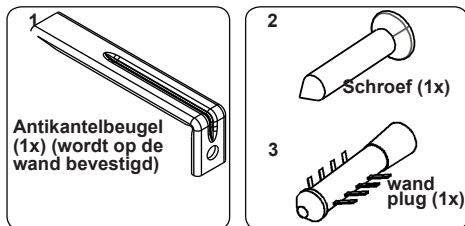
Dit product is geproduceerd met een 32A stroom limiet voor de kookplaat. Onderstaand 1N~ of 3N~ aansluit schema kan gebruikt worden bij 32A limiet.



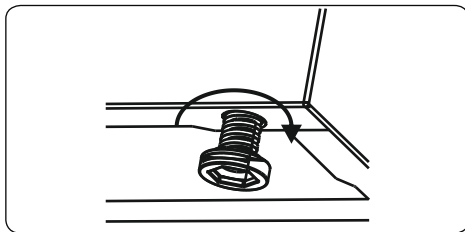
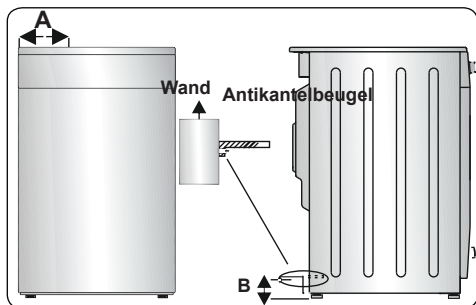
Om het product te gebruiken met het 2N~ of 2P2N~ aansluitschema, moet het stroom limiet naar 16A gezet worden. Zie hiervoor pagina 18 van de Engelse handleiding en 19 van de overige handleidingen.



### 2.3. ANTIKANTELKIT



De zak met documentatie bevat een antikantelkit. Bevestig de antikantelbeugel (1) losjes tegen de wand met gebruik van schroef (2) en wandplug (3), volgens de afmetingen die in de afbeelding en tabel hieronder zijn aangegeven. Pas de hoogte van de antikantelbeugel dusdanig aan dat hij wordt uitgelijnd met de sleuf op het fornuis en draai de schroef aan. Duw het apparaat richting de wand en zorg er daarbij voor dat de antikantelbeugel in de sleuf op de achterkant van het apparaat wordt gestoken.




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

#### 2.4. AFSTELLEN VAN DE POOTJES

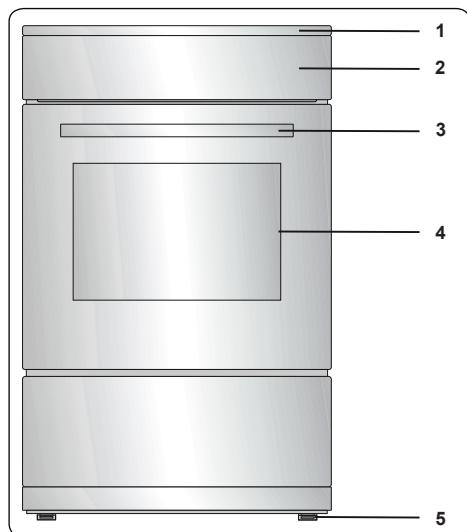
Uw product staat op vier verstelbare pootjes. Het is voor een veilige bediening belangrijk dat uw apparaat goed en stabiel staat. Zorg ervoor dat het apparaat voordat u gaat koken waterpas staat. Om het apparaat hoger te zetten, draait u de pootjes linksom. Om het apparaat lager te zetten, draait u de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

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

### 3. PRODUCTKENMERKEN

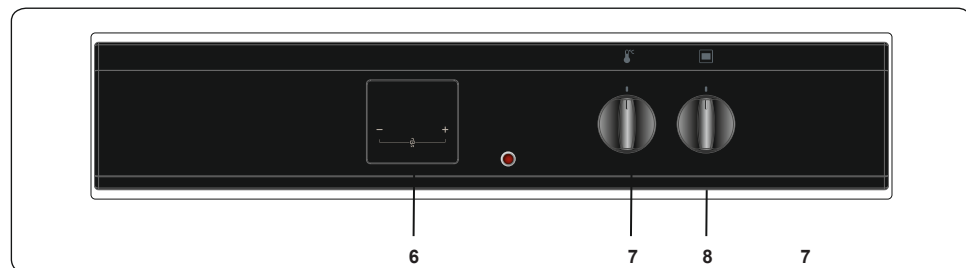
 **Belangrijk:** De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

#### Onderdelenlijst



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

#### Bedieningspaneel



6. Timer
7. Knop oventhermostaat
8. Bedieningsknop ovenfunctie

## 4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

### 4.1. KOOKPLAATBEDIENING

#### Inductiezone


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

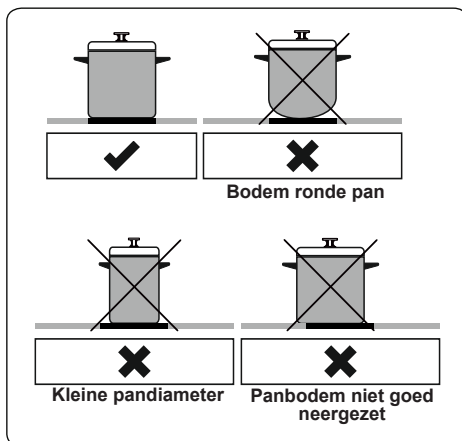
Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1-3	Delicate verwarming
4-5	Zachtjes sudderen, langzame verwarming
6-7	Opwarmen en snel sudderen
8	Koken, sauteren en krachtig aanbraden
9	Maximale hitte
P	Boost-functie

#### Kookgerei

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

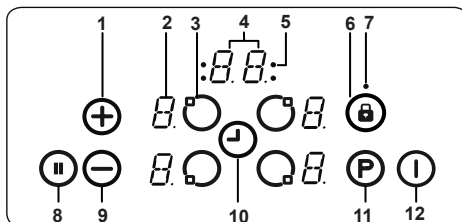
is geplaatst. De kookzone schakelt na 2 minuten automatisch uit.

- Als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst, dan verdwijnt het symbool . De bereiding van de etenswaren wordt voortgezet op het gekozen vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht dient de diameter van de kookgereibasis overeen te stemmen met die van de kookzone.
- De minimale diameter van het kookgerei moet 120 mm zijn voor kookzones van 160 mm, 140 mm voor kookzones van 210 mm en 160 mm voor kookzones van 290 mm.



Het apparaat wordt bediend door op de toetsen te drukken en de functies worden bevestigd door displays en geluidssignalen.

#### Touch-bedieningspaneel



- 1- Temperatuurinstelling verhogen/timer
- 2- Pit-display
- 3- Selectietoets pit
- 4- Timer-display
- 5- Timer-functie kookzone-indicatoren
- 6- Vergrendelingslot
- 7- Vergrendelingsindicator

## 8- Smart pause

## 9- Temperatuurinstelling verlagen/timer

## 10- Timerselectie

## 11- Boost

## 12- Aan/uit

Gebruik de inductiekookzones met geschikte kookgerei.

Nadat de stroomvoorziening is aangesloten, lichten alle displays kort op. Hierna staat de kookplaat in standby-modus en is deze klaar voor gebruik.

U kunt de kookplaat bedienen door op de betreffende elektronische toets te drukken. Elke keer dat u een toets indrukt, klinkt er een zoemgeluid.

### Het apparaat inschakelen

Schakel de kookplaat in door op de AAN/UIT-toets **I** te drukken. Alle pit-displays tonen een statische "0" en de punten rechtsonder knipperen. (Indien binnen 20 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.)

### Het apparaat uitschakelen

U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door op **I** te drukken.

De AAN/UIT-toets **I** heeft altijd prioriteit bij de uitschakelfunctie.

### De kookzones inschakelen

Druk op de pitselectietoets die overeenkomt met de verwarming die u wilt gebruiken. Op het geselecteerde pit-display wordt een statische punt getoond. De knipperende punten op alle andere pit-displays branden niet langer.

Stel de gewenste temperatuur in met de verhoogtoets **+** of verlaagtoets **-** voor warmteinstelling. De zone is nu klaar voor gebruik. Voor snellere kooktijden selecteert u de gewenste kookstand, waarna u op de "P"-toets drukt om de Boost-functie te activeren.

### De kookzones uitschakelen

Selecteer de zone die u wenst uit te schakelen door op de pitselectietoets te drukken. Met de toets **-** verlaagt u de temperatuur tot "0". (Door gelijktijdig de toetsen **+** en **-** in te drukken, stelt u de temperatuur eveneens in op "0").

Als de kookzone nog heet is, verschijnt "H" op het display in plaats van "0".

### Alle kookzones uitschakelen

Druk op de toets **I** om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

In de standby-modus verschijnt er een "H" op het display van alle kookzones die nog heet zijn.

### Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator geeft aan dat het glaskeramische gedeelte een temperatuur heeft waarbij aanraking gevaarlijk is.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt "H" op het desbetreffende display totdat deze kookzone afgekoeld is tot een veilige temperatuur.

### Smart Pause

Als Smart Pause wordt geactiveerd, dan wordt het vermogen van alle pitten die zijn ingeschakeld gereduceerd.

Als u Smart Pause deactiveert, dan keren de pitten automatisch terug naar het vorige temperatuurniveau.

Als u Smart Pause niet deactiveert, dan schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

Druk op **II** om Smart Pause te activeren. Het vermogen voor de geactiveerde pit(ten) wordt gereduceerd tot niveau 1 en op alle schermen verschijnt "II".

Druk nogmaals op **II** om Smart Pause te deactiveren. "II" verdwijnt en de pitten keren nu terug naar het niveau dat hiervoor ingesteld was.

### Automatische uitschakelfunctie

Een kookzone schakelt automatisch uit als de warmte-instelling gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd. Een wijziging in de warmte-instelling van de kookzone zet de tijdsduur terug op de beginwaarde. Deze beginwaarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau, zoals hieronder aangegeven.

Warmteinstelling	Automatische uitschakelfunctie na
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1,5 uur

### Kinderslot

Nadat het apparaat is ingeschakeld, kunt u ook het kinderslot activeren. Om het kinderslot te activeren, drukt u gelijktijdig op de verhoogtoets **+** en verlaagtoets **-** voor de warmteinstelling, waarna u opnieuw op de verhoogtoets **+** drukt. Op alle pit-displays verschijnt een "L" (LOCKED, vergrendeld). Het apparaat kan niet bediend worden. (Als een kookzone nog heet is, verschijnen "L" en "H" om en om op het display.)

De kookplaat blijft in de vergrendelde toestand totdat deze ontgrendeld wordt, zelfs wanneer de bediening uit- en opnieuw ingeschakeld is.

Om het kinderslot te deactiveren, schakelt u eerst de kookplaat in. Druk gelijktijdig op de

verhoogtoets (+) en verlaagtoets (-) voor de warmteinstelling en druk vervolgens nogmaals op de verlaagtoets (-) voor de warmte-instelling. "L" wordt niet meer weergegeven op de displays en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

### Toetsvergrendeling

Het vergrendelingsslot wordt gebruikt om de "veilige modus" op het apparaat in te stellen tijdens de werking. Het is niet mogelijk om aanpassingen te maken door op de toetsen te drukken (bijvoorbeeld warmte-instellingen). Het is dan alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

Het vergrendelingsslot wordt geactiveerd als u de vergrendelingsstoets (Ⓢ) minstens 2 seconden indrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zoemersignaal. Na een geslaagde bediening knippert de indicator van het vergrendelingslot en is de pit vergrendeld.

### Timer-functie

De timer-functie is uitgevoerd in twee versies:

#### Kookwekker (1..99 min):

De kookwekker kan bediend worden als de kookzones uitgeschakeld zijn. De timerdisplay toont "00" met een knipperende punt.

Druk op (+) om de tijd te verlengen of druk op (-) om de tijd te verkorten. Het aanpassingsbereik ligt tussen 0 en 99 minuten. Als u de weergegeven tijd binnen 10 seconden niet aanpast, dan wordt deze ingesteld en verdwijnt de knipperende punt. Zodra de timer is ingesteld, begint het aftellen.

Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een geluid en knippert het timer-display. Het geluidssignaal stopt automatisch na 2 seconden en/of nadat u op een willekeurige toets drukt.

De op de kookwekker ingestelde tijd kan te allen tijde gewijzigd of uitgeschakeld worden met de timerinstellingstoets (Ⓡ) en/of de verlaagtoets (-) voor de timer. Als u de kookplaat op welk moment dan ook uitschakelt door op (Ⓛ) te drukken, dan wordt de kookwekker ook uitgeschakeld.

#### Kookzonetimer (1..99 min)

Als de kookplaat is ingeschakeld, kan een onafhankelijke timer geprogrammeerd worden voor elke kookzone.

Selecteer een kookzone en vervolgens de temperatuurinstelling. Activeer tot slot de timerinstellingstoets van de betreffende pit (Ⓡ). De timer kan geprogrammeerd worden om een kookzone uit te schakelen. Rond de kookwekker zijn vier leds aangebracht. Deze geven aan voor welke kookzone de kookwekker is ingesteld.

10 seconden na de laatste werking verandert de timer-display in de timer, die hierna het eerst zal aflopen (indien er een timer is ingesteld voor meer

dan 1 kookzone).

Als de timer afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. Op de timerdisplay verschijnt een statische "00", terwijl de led van de toegewezen kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en "H" verschijnt als de kookzone heet is.

Het geluidssignaal en de knipperende timer-led stoppen automatisch na 2 minuten en/of nadat een willekeurige toets is ingedrukt.

### Zoemer

Terwijl de kookplaat in gebruik is, duidt een zoemer de volgende activiteiten aan:

- Normale activering van een toets met een kort geluidssignaal.
- Voortdurende bediening van toetsen gedurende een langere tijd (10 seconden) met een langer, onderbroken geluidssignaal.

### Boost-functie

Om deze functie te gebruiken, selecteert u een kookzone en stelt u de gewenste kookstand in. Druk vervolgens op de "P"-toets (Boost).

De boostfunctie kan uitsluitend geactiveerd worden als deze van toepassing is op de geselecteerde kookzone. Als de boostfunctie actief is, dan wordt er een "P" getoond op het desbetreffende display.

Door de Boost-functie te activeren, kan het maximale vermogen overschreden worden. In dat geval wordt het geïntegreerde energiemanagementsysteem geactiveerd.

De noodzakelijke vermogensreductie wordt knipperend getoond op het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is gedurende 3 seconden actief en stelt u in staat de instellingen aan te passen, alvorens het vermogen gereduceerd wordt.

### Energiemanagementfunctie

Als u het product voor het eerst inschakelt, is de ampèregrenswaarde 0. Deze blijft op 0 staan, totdat u een nieuwe waarde instelt.

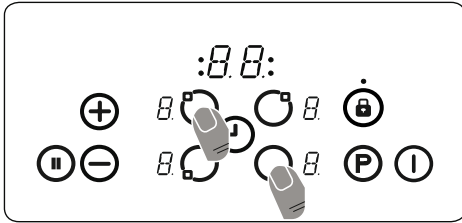
Als u probeert het product te gebruiken zonder een nieuwe waarde in te stellen, dan geeft het scherm een E0-fout.

U kunt de huidige grenswaarde binnen 1 minuut na inschakelen van het product kiezen.

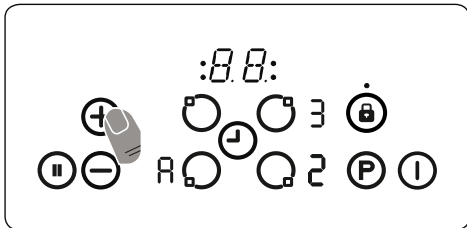
### De huidige grenswaarde instellen:

Als u de toets van de tweede pit (Ⓛ) en toets van de vierde pit (Ⓡ) tegelijk ingedrukt houdt, dan verschijnt de laatst ingestelde ampèregrenswaarde op het scherm.

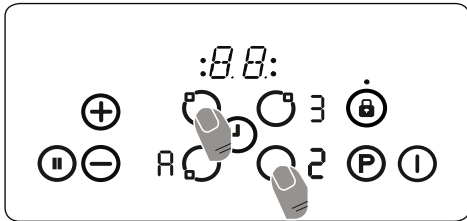
**BELANGRIJK:** Om de gekozen ampèrewaarde in te stellen, houdt u de toetsen van de pit even ingedrukt.



Met de toetsen  $\ominus$  en  $\oplus$  kunt u schakelen tussen de huidige grenswaarden.



Als de gewenste grenswaarde bereikt is en u de toets van de tweede pit  $\ominus$  en de toets van de vierde pit tegelijkertijd ingedrukt houdt, dan wordt Q de ampèregrenswaarde ingesteld en schakelt het product over naar de stand-bymodus.



Telkens als u het product inschakelt, verschijnt de ingestelde grenswaarde op het scherm.

Er zijn 2 verschillende vermogenslimieten beschikbaar (16 A, 32 A)

Vermogenslimiet	Vereiste kabelgrootte
16 A	min. 3G 1,5 mm <sup>2</sup>
32 A	min. 3G 4 mm <sup>2</sup>

**BELANGRIJK:** als een hoger vermogenslimiet wordt aangepast dan het standaard vermogenslimiet, dan dient een gekwalificeerde technicus het elektrische netwerk

(kabel, stekker, zekering, enz.) te controleren. Indien nodig moet deze gekwalificeerde technicus conform de plaatselijke voorschriften ook de noodzakelijke wijzigingen doorvoeren.

Foutcodes	
Als er zich een fout voordoet, dan wordt een foutcode getoond op de pit-displays.	
E1	Koelventilator is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E3	De voedingsspanning wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op $\ominus$ te drukken, wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op $\oplus$ te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E4	De netfrequentie wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op $\ominus$ te drukken en wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op $\oplus$ te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, trek dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht even en steek de stekker weer in het stopcontact. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op $\oplus$ te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog, schakel de kookplaat uit door op $\ominus$ te drukken en laat alle pitten afkoelen
E6	Communicatiefout tussen touch-bedieningspaneel en pit. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E7	De temperatuursensor van de spoel is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E8	De temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
EA	Verzadigingsfout grote spoel. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
EC	Fout in de voedingsspanning. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
C1-C8	Waarschuwing microprocessor. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

## 4.2. OVENBEDIENING

### Bedieningsknop ovenfunctie

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

### Thermostaatknop oven

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

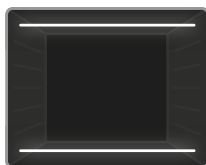
### Ovenfuncties

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



**Ontdooifunctie:** De waarschuwingsverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het

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



**Functie statisch koken:** Het

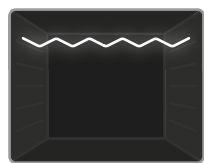
thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste

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



**Ventilatiefunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste

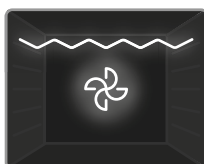
verwarmingselement en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



**Grillfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. Deze functie wordt gebruikt

voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

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






**Grill- en ventilatorfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement en de ventilator treden in werking. Deze functie

wordt gebruikt voor het grillen van dikkere stukken voedsel. Gebruik de bovenste rekstanden in de oven, bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen.

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

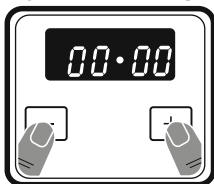
### 4.3. BEREIDINGSTABEL

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

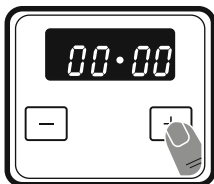
\* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

### 4.4. GEBRUIK VAN DE DIGITALE KOOKWEKKER MET TOUCH-BEDIENING

#### Tijdsaanpassing



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-". Het scherm begint te knipperen.



2. Pas met de toetsen "+" en "-" de tijd aan terwijl de punt knippert.

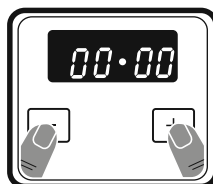
#### Toetsvergrendeling

De toetsvergrendeling wordt automatisch geactiveerd nadat de timer gedurende 5 seconden niet is gebruikt. Om de timertoetsen te ontgrendelen, houdt u de toetsen "+" en "-" tegelijkertijd gedurende 3 seconden ingedrukt. Vervolgens kunt u de gewenste handeling uitvoeren.

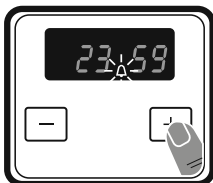
#### De duur van de hoorbare waarschuwing


### aanpassen

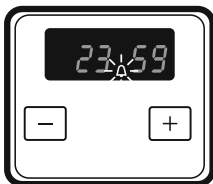
U kunt de tijd van de hoorbare waarschuwing instellen op elk tijdstip tussen **00.00** en **23.59** uur. De hoorbare waarschuwing dient slechts voor waarschuwingsdoeleinden. De oven wordt bij deze functie niet geactiveerd.





1. Druk op de toetsen "+" en "-". Het symbool  begint te knipperen en "000" wordt weergegeven.



2. Selecteer de gewenste tijdsperiode met de toetsen "+" en "-" terwijl  knippert.



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

Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een hoorbare waarschuwing. Het symbool  en "00:00" knipperen op het display. Druk op een willekeurige knop om de hoorbare waarschuwing stop te zetten, waarna het symbool  van het scherm verdwijnt. Het symbool verdwijnt, maar de oven blijft werken. Gebruik de schakelaar en de bediening van de oven om de oven uit te schakelen.

### Geluidsaanpassing

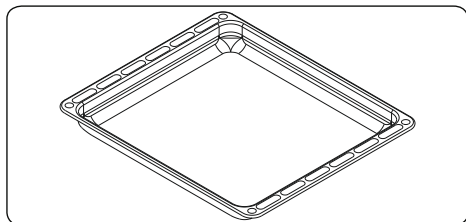
Om het volume van het geluidssignaal aan te passen, terwijl de huidige tijd wordt weergegeven, houdt u de toets "-" gedurende 1-2 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt. Hierna klinkt er telkens als u de toets "-" indrukt een ander signaalgeluid. Er zijn drie verschillende signaalgeluiden beschikbaar. Selecteer het gewenste signaalgeluid en druk niet op een andere toets. Na een korte tijd wordt het geselecteerde geluid opgeslagen.

### 4.5. ACCESSOIRES

#### Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

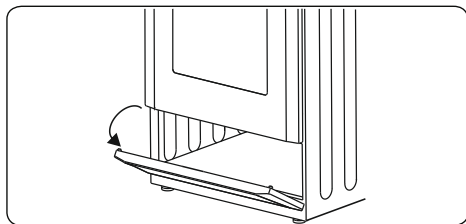
U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



### Kleplade

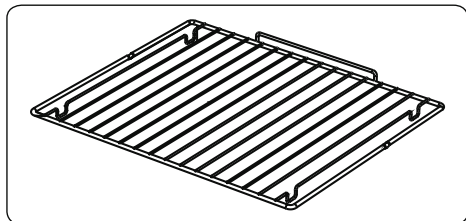
Uw apparaat is uitgerust met een lade om accessoires op te bergen zoals bakplaten, planken, roosters, kleine potten en pannen.

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

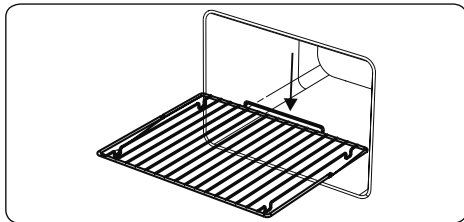


### Draadrooster

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



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




## 5. REINIGING EN ONDERHOUD


### 5.1. REINIGING

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

#### Algemene instructies

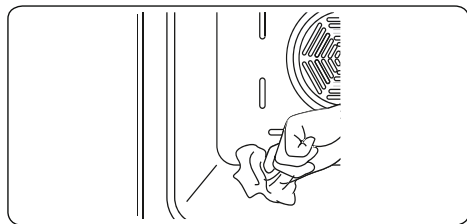
- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.

-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

#### De binnenkant van de oven reinigen

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




### Reinigen van de keramische glasplaat

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

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

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

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

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.
- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door

verschillende redenen:

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

### Reinigen van de glazen onderdelen

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

### Reinigen van geëmailleerde onderdelen

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



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



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

### Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

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



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



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

### Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

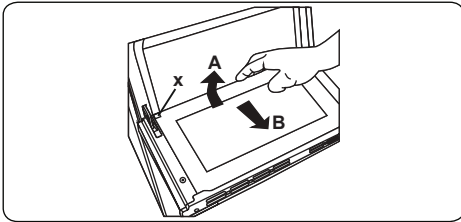
- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen

op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuurponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

### Verwijdering van binnenglas

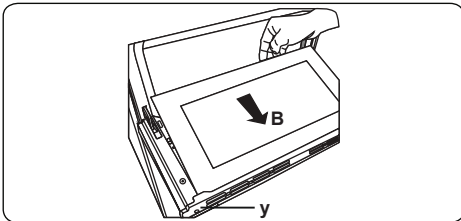
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

**1.** Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

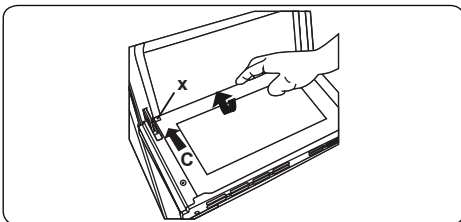


Om het binnenglas te vervangen:

**2.** Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



**3.** Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.



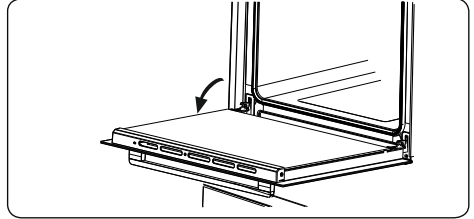
Als de deur van de oven drie

glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

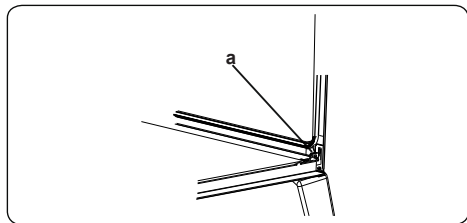
### De ovendeur verwijderen

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

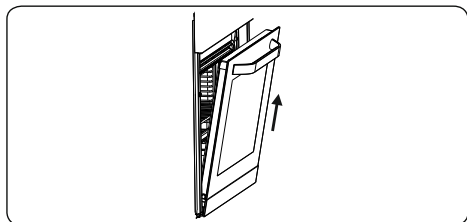
**1.** Open de ovendeur.



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



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



## 5.2. ONDERHOUD

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

### Vervangen van de ovenlamp

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

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



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

## 6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

### 6.1. PROBLEEMOPLOSSING



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

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

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

## 6.2. TRANSPORT

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

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

## 7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

### 7.1. ENERGIEFICHE

Merk		<b>FRIZEC</b>
Model		KÖLN-ECI61-060B KÖLN-ECI60-060I
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	45,1
Index energie-efficiëntie - conventioneel		105,7
Index energie-efficiëntie – hete lucht		94,8
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,87
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,78
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	65
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Tips voor energiebesparing		
Oven		
- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.		
- Houd de voorverwarmtijd kort.		
- Verleng de bereidingstijd niet.		
- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.		
- Doe tijdens de bereiding de oven deur niet open.		

Merk		<b>FRIZEC</b>
Model		KÖLN-ECI61-060B KÖLN-ECI60-060I
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Inductie
Formaat-1	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-1	Wh/kg	182,0
Verwarmtechnologie-2		Inductie
Formaat-2	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-2	Wh/kg	182,0
Verwarmtechnologie-3		Inductie
Formaat-3	cm	Ø21,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	182,0
Verwarmtechnologie-4		Inductie
Formaat-4	cm	Ø21,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	182,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	182,0
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2		
<p>Tips voor energiebesparing</p> <p>Kookplaat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik pannen met een platte bodem.</li> <li>- Gebruik pannen met geschikte afmeting.</li> <li>- Gebruik pannen met deksel.</li> <li>- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.</li> <li>- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.</li> </ul>		

## Garantie voorwaarden

Beste gebruiker,

Voor onze garantievoorwaarden kunt u onderstaande QR-code scannen of de link die eronder staat gebruiken. Onderaan in de voettekst vindt u onze garantievoorwaarden.



<https://www.frilec.nl>

Voor vragen betreffende verkoop kunt u mailen naar: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)

Voor vragen betreffende service kunt u mailen naar: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

Voor overige vragen kunt u mailen naar: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

Telefonisch zijn wij ook te bereiken: +31(0)314 362244

**DOMEST**  MULTIBRAND  
SALES & SERVICES  
domestic and professional appliances

**Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.**

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	<b>WARNUNG</b>	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	<b>GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES</b>	Gefährliche Spannung
	<b>BRANDGEFAHR</b>	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	<b>ACHTUNG</b>	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	<b>WICHTIG / HINWEIS</b>	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

# INHALT


1.SICHERHEITSHINWEISE .....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....	8
1.3 Während des Betriebs .....	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....	10
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch .....	12
2.1 Hinweise für den Installateur .....	12
2.2 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise .....	13
2.3 Kippschutzkit .....	14
2.4 Einstellen der Standfüße .....	14
3.PRODUKTMERKMALE .....	15
4.Verwenden des Produkts.....	16
4.1 Kochfläche-Steuerung .....	16
4.2 Backofen-Einstellknöpfe .....	20
4.3 Gartabelle .....	21
4.4 Verwenden des digitalen Touch-Kurzzeitweckers .....	21
Einstellen der Uhrzeit .....	21
4.5 Zubehör .....	22
5.REINIGUNG UND WARTUNG .....	22
5.1 Reinigung .....	22
5.2 Wartung .....	25
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT .....	26
6.1 Fehlerbehebung .....	26
6.2 Transport .....	27



# 1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

## 1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein


und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.


- Legen Sie bei Induktions-Kochfelder keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie bei Induktions-Kochfeldern die Kochzone stets anhand des Einstellknopfes aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.


 **WARNUNG:** Um das Gerät gegen Umkippen zu sichern, müssen die Haltewinkel montiert werden(nähere Informationen finden Sie in



der Gebrauchsanweisung zum Kippschutzkit).


- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **⚠️ WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **⚠️ ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.
- Halten Sie Gegenstände, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (wie Kreditkarten, EC-Karten, Uhren und dergleichen) vom

Induktionskochfeld fern, während es in Betrieb ist. Wir empfehlen Menschen mit einem Schrittmacher dringend, sich vor Benutzung des Induktionskochfeldes ihren Kardiologen zu fragen.

## **1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN**

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

## **1.3 WÄHREND DES BETRIEBS**

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt

von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.




Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird,

schalten Sie den Netzauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.

- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Legen Sie keine schweren oder brennbaren Gegenstände (z. B. Nylon, Plastiktüten, Papier, Textilien, usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).

 **ACHTUNG:** Das Innere des Ablagefachs kann während der Verwendung des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die Innenoberflächen.


- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

#### **1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG**


- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-

Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

## **CE-Konformitätserklärung**

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Verordnungen, -Beschlüssen und -Richtlinien sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

## 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

**! WARNUNG:** Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

### 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

#### Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung

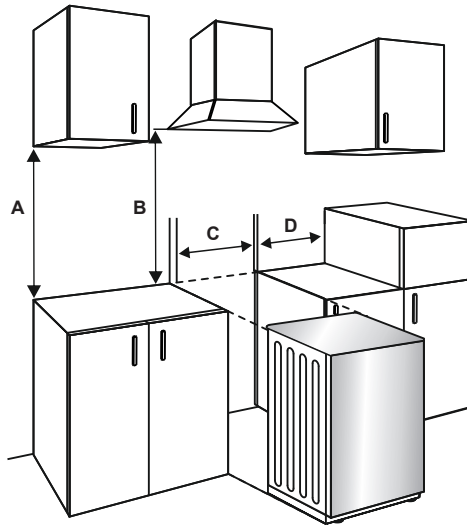
usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochfeldoberfläche übersteigt.

#### Einbauen des Herdes

- Wenn die Küchenmöbel höher sind als die Kochfeldoberfläche, muss der Abstand zwischen den Küchenmöbeln und den Seiten des Gerätes mindestens 10 cm betragen, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.

A (mm) Schrank	420
B (mm) Dunstabzugshaube	650/700
C (mm)	Gerätebreite
D (mm)	50



## 2.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

**! WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

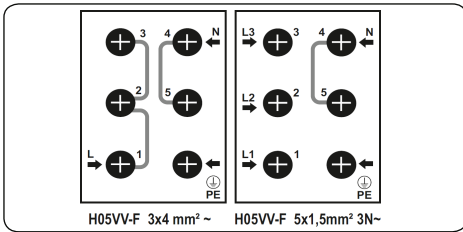
**! WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen

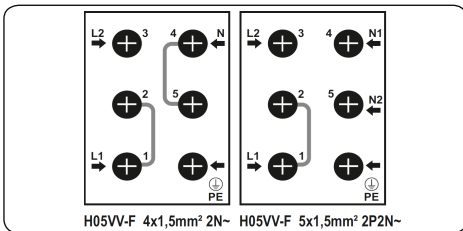
des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.

- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V~ 380-415 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es an das Gerät angeschlossen werden kann.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

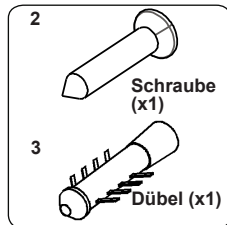
Dieses Produkt ist mit einer Leistungsgrenze von 32A für das Kochfeldteil hergestellt. Modelle mit einer Verbindung von 1N~ oder 3N~ können mit einer Grenze von 32A verwendet werden.



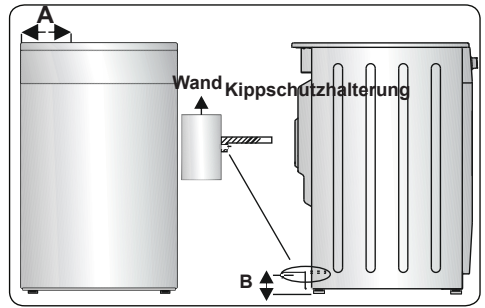
Um dieses Produkt mit Modellen mit 2N~ oder 2P2N~ Verbindung zu verwenden, muss die Leistungsgrenze, gemäß der Betriebsanleitung, auf 16A eingestellt werden. Siehe Seite 18 der englischen und Seite 19 der restlichen Betriebsanleitungen.



### 2.3 KIPPSCHUTZKIT



In der Tüte mit den Dokumenten ist ein Kippschutzkit enthalten. Befestigen Sie die Kippschutzhalterung (1) mit der Schraube (2) und dem Dübel (3) lose an der Wand. Halten Sie dabei die in der Abbildung und Tabelle unten aufgeführten Abmessungen ein. Passen Sie die Höhe der Kippschutzhalterung an die Höhe des Schlitzes im Herd an, und drehen Sie die Schraube fest. Schieben Sie das Gerät an die Wand, und stellen Sie dabei sicher, dass die Kippschutzhalterung ordnungsgemäß in den Schlitz an der Rückseite des Gerätes eingeführt wird.

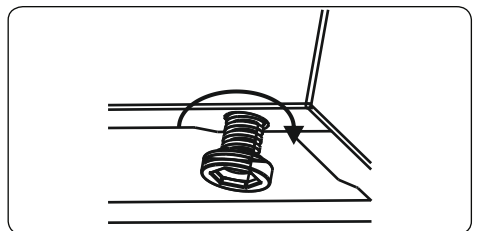


Produktabmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) (cm)	A (mm)	B (mm)
60X60x90 (Doppelbackofen)	297,5	52
50X60x90 (Doppelbackofen)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64

### 2.4 EINSTELLEN DER STANDFÜSSE

Das Gerät steht auf 4 verstellbaren Standfüßen. Für einen sicheren Betrieb ist es wichtig, dass das Gerät ordnungsgemäß ausgerichtet ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagrecht steht, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Um das Gerät höher zu stellen, drehen Sie die Standfüße gegen den Uhrzeigersinn. Um das Gerät niedriger zu stellen, drehen Sie die Standfüße im Uhrzeigersinn.

Das Gerät kann durch Verstellen der Standfüße um bis zu 30 mm höher gestellt werden. Das Gerät ist schwer. Daher wird empfohlen, dass das Gerät von mindestens 2 Personen angehoben wird. Ziehen Sie das Gerät niemals über den Boden.

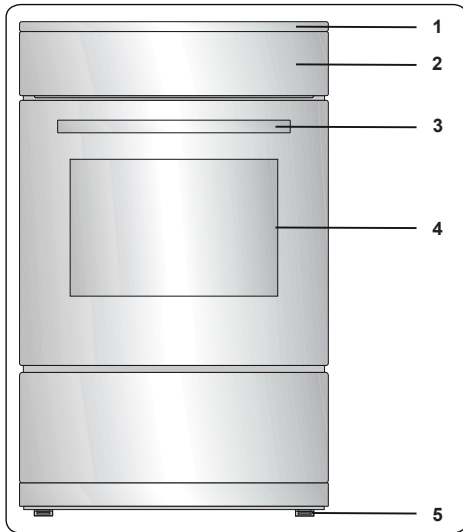


### 3. PRODUKTMERKMALE



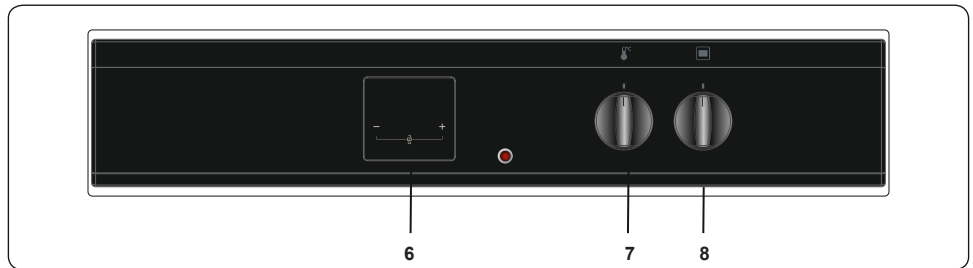
**Wichtig:**Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten



- 1.Kochfeld
- 2.Bedienfeld
- 3.Backofentürgriff
- 4.Backofentür
- 5.Einstellbare FüÙe

#### Bedienfeld



- 6.Timer
- 7.Temperatur-Einstellknopf für Backofen
- 8.Einstellknopf für Backofenfunktion

## 4. Verwenden des Produkts

### 4.1 KOCHFLÄCHE-STEUERUNG

#### Induktionsfeld

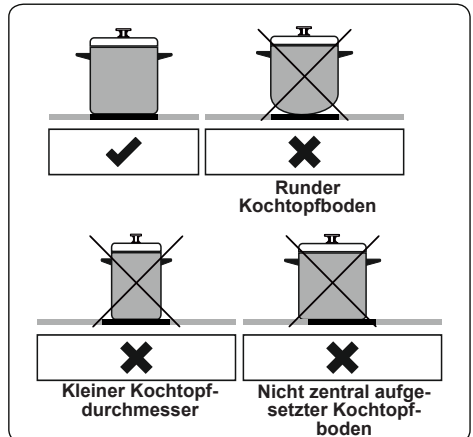
Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1 – 3	Sanftes Erwärmen
4 – 5	Schonender Siedeprozess, langsames Erwärmen
6 – 7	Aufwärmen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

#### Kochgeschirr

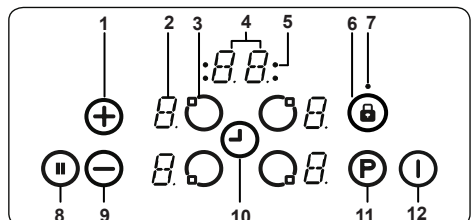
- Benutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr von hoher Qualität mit einem glatten Boden – aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Form des Kochgeschirrs wirkt sich direkt auf die Kochleistung aus.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit konkav oder konvex geformten Böden. Für die Induktionserwärmung eignet sich kein Kochgeschirr aus Aluminium und Edelstahl mit nicht-ferromagnetischem Boden und auch kein Kochgeschirr aus Glas, Kupfer, Messing, Keramik oder Porzellan.
- Wenn Sie prüfen wollen, ob sich Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen eignet, können Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs halten. Wenn der Magnet haften bleibt, eignet sich das Kochgeschirr üblicherweise für das Induktionskochen – oder Sie geben ein wenig Wasser in das Kochgeschirr und stellen es auf eine maximal aufgedrehte Kochplatte. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Bei der Nutzung bestimmter Pfannen erzeugen diese vielleicht diverse Geräusche. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit der Kochfläche.
- Für die beste Kochleistung sollten Sie die Pfanne in der Mitte des Kochfelds platzieren.

- Wenn die Leistungsstufe gewählt wird, blinkt auf der Anzeige der Kochplatte das Symbol , wenn ein nicht geeigneter Topf oder gar kein Topf auf die Kochplatte gestellt wird. Das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Wenn eine geeignete Pfanne auf das Kochfeld gestellt wird, verschwindet das Symbol  und das Kochen wird auf der ausgewählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Für eine optimale Energieübertragung sollte der Durchmesser des Kochgeschirr-Bodens dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Der Mindestdurchmesser für Kochgeschirr bei Kochplatten mit 160 mm: D120 mm – bei Kochplatten mit 210 mm: D140 mm – und bei Kochplatten mit 290 mm: D160 mm.



Dieses Haushaltsgerät wird über das Drücken von Tasten bedient und die Funktionen werden durch Anzeigen und akustische Signale bestätigt.

#### Touch-Steuereinheit



- Erhöhung der Hitzeeinstellung / Timer
- Kochplattenanzeige

- 3- Kochfeldauswahl
- 4- Timer-Anzeige
- 5- Timer-Funktion-Kochfeldanzeigen
- 6- Tastatursperre
- 7- Tastatursperrenanzeige
- 8- Intelligente Pause (Smart Pause)
- 9- Verringerung der Hitzeeinstellung / Timer
- 10- Timer-Auswahl
- 11- Boost
- 12- Ein/Aus

Benutzen Sie die Induktionskochplatten mit geeignetem Kochgeschirr.

Nachdem Netzspannung anliegt, leuchten alle Anzeigen kurz auf. Danach befindet sich die Kochfläche im Stand-by-Modus und kann benutzt werden.

Die Kochfläche wird gesteuert, indem Sie die entsprechende elektronische Taste drücken. Nach jedem Tastendruck folgt ein Summer-ton.

### Anschalten des Geräts

Schalten Sie die Kochfläche mit der EIN-/AUS-Taste **ⓘ** ein. Alle Kochfeldanzeigen zeigen eine statische „0“ und die Punkte unten rechts blinken. (Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Kochfeld gewählt wird, schaltet sich die Kochfläche automatisch aus.)

### Abschalten des Geräts

Schalten Sie das Kochfeld jederzeit durch das Drücken von **ⓘ** aus.

Die EIN/AUS Taste **ⓘ** hat immer Priorität vor der Ausschaltfunktion.

### Einschalten der Kochfelder

Drücken Sie die Kochfeldwahltaste des gewünschten Kochfelds. Auf der ausgewählten Kochfeldanzeige wird ein statischer Punkt angezeigt und die blinkenden Punkte auf allen anderen Kochfeldanzeigen leuchten nicht mehr.

Wählen Sie die Temperatur durch Auswahl der Hitze-erhöhen Taste **⊕** oder Hitze-verringern Taste **⊖**. Das Brückenelement ist jetzt betriebsbereit. Für schnellere Siedezeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren die Boost-Funktion durch Drücken der Taste „P“.

### Ausschalten der Kochfelder

Wählen Sie das Feld, das Sie ausschalten möchten, indem Sie die Kochfeldauswahl-taste drücken. Stellen Sie die Temperatur mit der Taste **⊖** hinunter auf „0“. (Wenn Sie gleichzeitig die Tasten **⊕** und **⊖** drücken, wird die Temperatur ebenfalls auf „0“ geschaltet).

Wenn das Kochfeld heiß ist, wird anstatt „0“ ein „H“ angezeigt.

### Ausschalten aller Kochfelder

Um alle Kochfelder gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie die Taste **ⓘ**.

Im Stand-by-Modus erscheint ein „H“ auf allen heißen Kochfeldern.

### Restwärme-Anzeige

Die Restwärme-Anzeige zeigt an, dass die Glaskeramikfläche eine Temperatur hat, die bei einer Berührung gefährlich sein könnte.

Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm ein „H“ an, bis die Temperatur des entsprechenden Kochfelds einen unkritischen Wert erreicht hat.

### Intelligente Pause (Smart Pause)

Intelligente Pause reduziert, soweit aktiviert, die Leistung aller eingeschalteten Brenner.

Bei einer Deaktivierung der „Intelligenten Pause“ kehren die Kochfelder automatisch zur vorherigen Stufe zurück.

Wenn die „Intelligente Pause“ nicht deaktiviert wird, wird das Kochfeld nach 30 Minuten ausgeschaltet.

Drücken Sie **Ⓜ**, um die „Intelligente Pause“ zu aktivieren. Die Leistung der aktivierten Kochstelle(n) wird auf Stufe 1 reduziert und „II“ erscheint in allen Bildschirmen.

Drücken Sie **Ⓜ** erneut, um die „Intelligente Pause“ zu deaktivieren. „II“ verschwindet und die Kochfelder laufen wieder auf der vorherigen Stufe.

### Funktion der Sicherheitsabschaltung

Ein Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn die Kochfeldeinstellung eine bestimmte Zeit lang nicht verändert wurde. Wenn Sie die Kochfeldeinstellung des Kochfeldes ändern, wird die Zeitdauer auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert richtet sich nach der gewählten Temperaturstufe, wie unten dargestellt.

Hitzeeinstellung	Sicherheitsabschaltung nach
1 – 2	6 Stunden
3 – 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 – 9	1,5 Stunden

### Kindersicherung

Nach dem Einschalten des Geräts kann die Kindersicherung aktiviert werden. Drücken Sie gleichzeitig die Einstelltaste zum Erhöhen der Hitze **⊕** und die Einstelltaste zum Verringern der Hitze **⊖** und

danach nochmals die Einstelltaste zum Verringern der Hitze (+). Auf allen Kochfeldanzeigen erscheint ein „L“, welches die aktivierte Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochplatte heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)

Das Kochfeld bleibt so lange im Modus Kindersicherung, bis es entsperrt wurde, sogar wenn das Gerät aus- und eingeschaltet wird.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie gleichzeitig die Einstelltaste zum Erhöhen der Hitze (+) und die Einstelltaste zum Verringern der Hitze (+) und danach nochmals die Einstelltaste zum Verringern der Hitze (-). „L“ wird nicht länger angezeigt und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

### **Tastensperre**

Die Funktion der Tastensperre versetzt das Gerät während des Betriebs in einen „sicheren Modus“. Es können keine Einstellungen durch einen Tastendruck vorgenommen werden (z. B. Wärmeeinstellungen). Das Gerät kann in diesem Fall nur ausgeschaltet werden.

Die Sperrfunktion wird aktiviert, wenn die Tastensperre-Taste (Ⓟ) mindestens 2 Sekunden lang gedrückt wird. Diese Meldung wird immer mit einem akustischen Signal quittiert. Nach einer erfolgreichen Bedienung blinkt die Anzeige der Tastensperre und das Kochfeld wird gesperrt.

### **Zeitschaltuhr**

Der Timer funktioniert auf zwei Arten, wie unten dargestellt.

#### **Minuten-Timer (1 - 99 Min.)**

Der Minuten-Timer kann bedient werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Der Timer zeigt „00“ mit einem blinkenden Punkt an.

Drücken Sie (+) zum Verlängern der Zeit oder drücken Sie (-) zum Verkürzen der Zeit. Der Einstellungsbereich beträgt zwischen 0 - 99 Minuten. Nachdem die angezeigte Zeit für 10 Sekunden nicht geändert wird, ist der Minuten-Timer aktiviert und der blinkende Punkt erlischt. Der Timer beginnt nach der Einstellung herunterzuzählen.

Wenn der Timer den Wert Null erreicht, ertönt ein Signalton und der Timer-Bildschirm blinkt. Der Signalton wird automatisch nach 2 Sekunden und/oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Der Minuten-Timer kann jederzeit geändert oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Timer-Einstellungstaste (Ⓟ) und/oder die Taste zum Verringern des Timers verwenden. Sie können die Kochfläche jederzeit ausschalten, indem Sie (1) berühren – dies beendet auch den Minuten-Timer.

#### **Kochzonen-Timer (1 - 99 Min.)**

Wenn die Kochfläche eingeschaltet wird, kann für

jedes Kochfeld ein individueller Timer programmiert werden.

Wählen Sie ein Kochfeld und dann die Temperatureinstellung und aktivieren Sie anschließend die entsprechende Timer-Einstelltaste (Ⓟ) – der Timer kann programmiert werden, um ein Kochfeld auszuschalten. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet. Sie zeigen an, für welches Kochfeld der Timer eingestellt wurde.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt der Timer-Bildschirm zum Timer, der als Nächstes abläuft (für den Fall, dass Sie Timer für mehrere Kochfelder programmiert haben).

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton, die Timer-Anzeige zeigt „00“ und die entsprechende LED des Kochfeld-Timers blinkt. Das programmierte Kochfeld wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn das Kochfeld heiß ist.

Der Signalton und das Blinken der Timer-LED werden automatisch nach 2 Minuten und/oder nach dem Drücken einer beliebigen Taste gestoppt.

### **Piepton**

Während die Kochfläche in Betrieb ist, werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert.

- Die normale Bedienung einer Taste wird durch einen kurzen Signalton bestätigt.
- Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) wird durch einen längeren, unterbrochenen Signalton begleitet.

### **Boost-Funktion**

Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie ein Kochfeld und stellen Sie die gewünschte Garstufe ein und drücken anschließend die Taste „P“ (Boost).

Die Boost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sie für die gewählte Kochplatte zur Verfügung steht. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird auf dem entsprechenden Display ein „P“ angezeigt.

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten – dann wird das integrierte Leistungsmanagement aktiviert.

Die erforderliche Leistungsverminderung wird durch Blinken auf der entsprechenden Kochfeldanzeige angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden lang aktiv und erlaubt eine weitere Anpassungen der Einstellungen, bevor die Leistung verringert wird.

### **Funktion der Energieverwaltung**

Wenn das Produkt zum ersten Mal eingeschaltet wird, beträgt der Ampere-Grenzwert 0. Er behält den Wert 0, bis ein neuer Wert eingestellt wird.

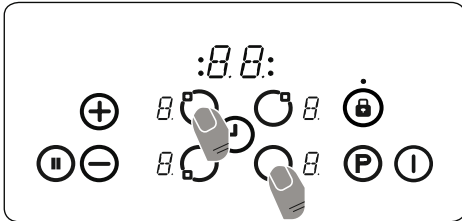
Wenn Sie einen Durchlauf versuchen, ohne den neuen Wert einzustellen, wird auf der Anzeige der Fehler E0 angezeigt.

Der aktuelle Grenzwert lässt sich nach dem Einschalten des Geräts innerhalb von 1 Minute einstellen.

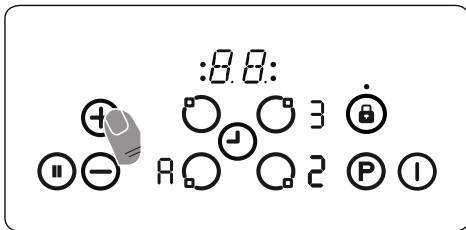
### Einstellung des Stromgrenzwertes:

Wenn Sie das zweite Kochfeld und das vierte Kochfeld gleichzeitig gedrückt halten, wird auf der Anzeige der zuletzt eingestellte Ampere-Grenzwert angezeigt.

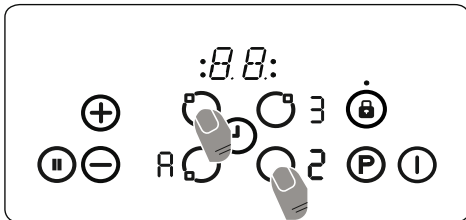
**WICHTIG:** Um den gewählten Ampere-Wert einzustellen, drücken Sie länger auf die Kochfeld-Tasten.



Mit den Tasten und können Sie zwischen den aktuellen Grenzwerten umschalten.



Wenn der gewünschte Grenzwert erreicht ist und Sie gleichzeitig die Tasten für die zweite Kochfläche und für die vierte Kochfläche drücken, wird der Ampere-Grenzwert eingestellt und das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus.



Bei jedem Einschalten des Geräts wird der eingestellte Grenzwert auf der Anzeige eingeblendet. Es stehen 2 verschiedene Leistungsgrenzen zur Verfügung (16 A, 32 A)

Leistungsgrenze	Erforderliche Kabelgröße
16 A	min. 3G, 1,5 mm <sup>2</sup>

32 A

min. 3G, 4 mm<sup>2</sup>

**WICHTIG:** Wenn Sie eine höhere Leistungsgrenze als die Standardeinstellung wählen möchten, muss das elektrische Netzwerk (Kabel, Stecker, Sicherung usw.) überprüft und bei Bedarf entsprechend den örtlichen Vorschriften von einem qualifizierten Techniker angepasst werden.

### Fehlercodes

Fehlercodes	
Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode auf der Anzeige der Kochfelder angezeigt.	
E1	Der Lüfter ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E3	Die Versorgungsspannung stimmt nicht mit den Nennwerten überein. Schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie  drücken – warten Sie, bis das „H“ bei allen Kochfeldern verschwindet, schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von  ein und nutzen Sie sie weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
E4	Die Netzfrequenz unterscheidet sich von den Nennwerten. Schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie  drücken – warten Sie, bis das „H“ bei allen Kochfeldern verschwindet, schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von  ein und nutzen Sie sie weiter. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, stecken Sie den Stecker des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von  ein und nutzen Sie sie weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
E5	Die interne Temperatur der Kochfläche ist zu heiß – schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie  drücken, und lassen Sie die Kochfelder abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Kochfeld. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E8	Der Kühler temperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
EC	Fehler bei der Versorgungsspannung. Schalten Sie die Kochfläche mit der Ein-/Aus-Taste aus, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
C1-C8	Mikroprozessor-Alarm. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

## 4.2 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

### Einstellknopf für Backofenfunktion

Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion. Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

### Temperaturschalter des Backofens

Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

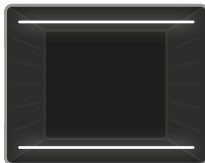
### Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



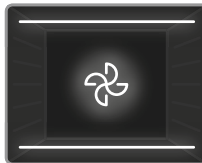
**Auftau-Funktion:**Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



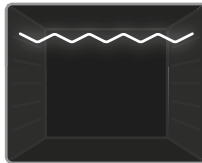
**Ober- und Unterhitze:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



**Umluft-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der

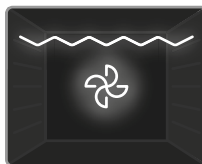
Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



**Grill-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rosten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**⚠️ Warnung:**Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.






**Grill- und Umluft-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie der Lüfter gehen in

Betrieb. Diese Funktion eignet sich hervorragend zum Grillen von voluminöserem Gargut. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens, pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen.

**! Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

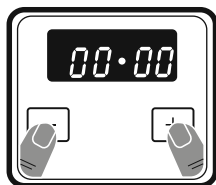
### 4.3 GARTABELLE

Funktion	Speisen			 min.
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	1 - 2	170-190	35-45
	Kuchen	1 - 2	170-190	30-40
	Kekse	1 - 2	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	1 - 2	200	45-60
Umluft	Blätterteig	1 - 2	170-190	25-35
	Kuchen	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Kekse	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	1 - 2	200	45-60
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	4	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	3 - 4	200	15-25
	Rindersteak	4	200	15-25

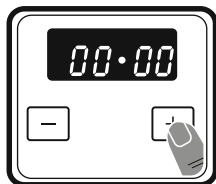
\*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

### 4.4 VERWENDEN DES DIGITALEN TOUCH-KURZZEITWECKERS

#### Einstellen der Uhrzeit



1. Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten „+“ und „-“. Daraufhin fängt die Anzeige an zu blinken.



2. Stellen Sie die Zeit bei blinkendem Punkt über die Tasten „+“ und „-“ ein.

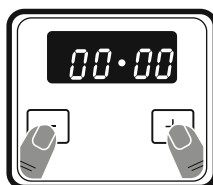
#### **! Tastensperre**


Die Tastensperre wird automatisch

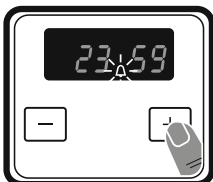
aktiviert, nachdem der Timer 5 Sekunden lang nicht mehr verwendet wurde. Um die Timer-Tasten zu entsperren, drücken Sie 3 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“. Anschließend kann der gewünschte Vorgang ausgeführt werden.


#### Einstellen der Alarmzeit

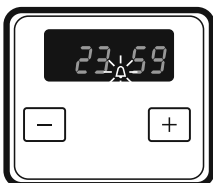
Die Alarmzeit kann auf einen beliebigen Wert zwischen 0:00 und 23:59 Stunden eingestellt werden. Das akustische Signal, das nach Ablauf der Alarmzeit ertönt, dient ausschließlich als Hinweissignal. Der Backofen wird über diese Funktion nicht eingeschaltet.




1. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“. Daraufhin beginnt das Symbol  zu blinken, und der Wert „000“ wird angezeigt.



2. Stellen Sie die gewünschte Zeit bei blinkendem Symbol  über die Tasten „+“ und „-“ ein.



3. Daraufhin leuchtet das Symbol  auf der Anzeige weiter, die Zeit wird gespeichert, und der Alarm wird gesetzt.

Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein akustisches Signal, und das Symbol  blinkt auf der Anzeige. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol  nicht mehr angezeigt. Der Backofen bleibt jedoch weiter eingeschaltet. Verwenden Sie den Schalter und die Backofen-Einstellknöpfe, um den Backofen auszuschalten.

#### Anpassen des akustischen Signals

Um die Lautstärke des akustischen Signals einzustellen, halten Sie bei angezeigter Uhrzeit die Taste „-“ ca. 1-2 Sekunden lang gedrückt bis ein akustisches Signal ertönt. Danach ertönt mit jedem weiteren Drücken der Taste „-“ ein anderes akustisches Signal. Es gibt drei verschiedene Arten

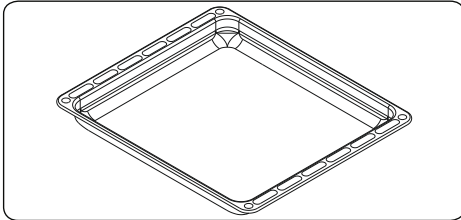
von akustischen Signalen. Wählen Sie das gewünschte akustische Signal aus, und drücken Sie keine andere Taste. Das ausgewählte akustische Signal wird nach kurzer Zeit gespeichert.

#### 4.5 ZUBEHÖR

##### Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

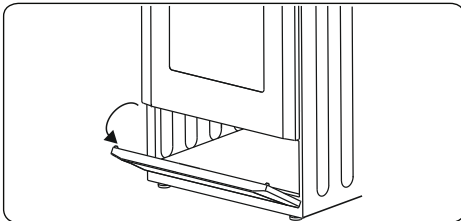
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



##### Staufach mit Klappe

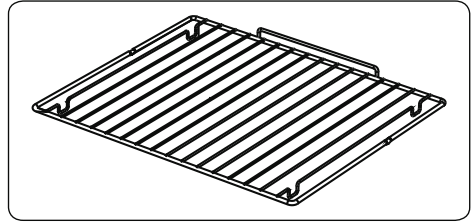
Das Gerät umfasst ein Staufach zum Lagern von Zubehör wie Backblechen, Rosten sowie kleinen Töpfen und Pfannen.

**! WARNUNG:** Die Innenflächen werden bei der Verwendung des Backofens möglicherweise heiß. Bewahren Sie keine Lebensmittel, Gegenstände aus Kunststoff oder sonstigen brennbaren Gegenstände in der Schublade auf.

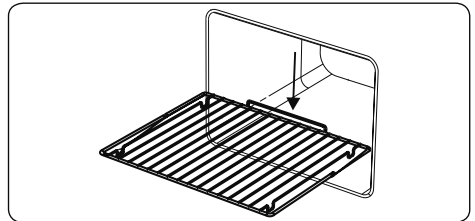


##### Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



**! Warnung:** Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

### 5.1 REINIGUNG

**! WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

#### Allgemeine Hinweise

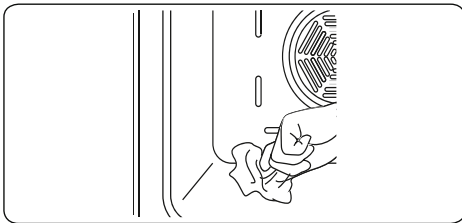
- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.
- **! Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emailierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.**
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.



Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

### Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocknen wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



### Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.



**WARNUNG:** Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und die Glaskeramik mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte

möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.

- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

### Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

### Reinigen der emaillierten Teile

- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocknen wischen.



Die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.





Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf emaillierten Teilen belassen.

### Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen,

ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

-  Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.
-  Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

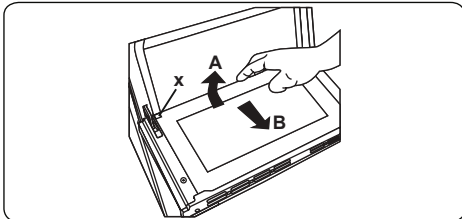
### Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

### Ausbauen der Innenscheibe

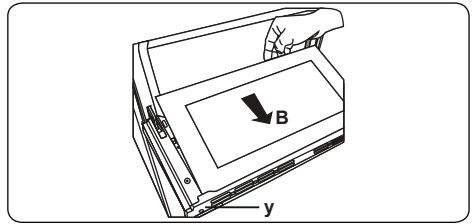
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

- Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

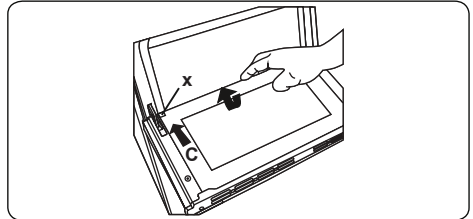



Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

- Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



- Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.

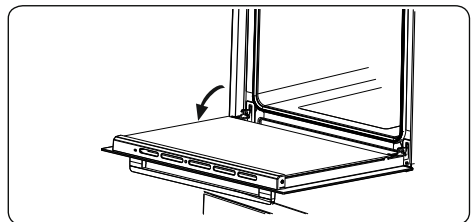


-  Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

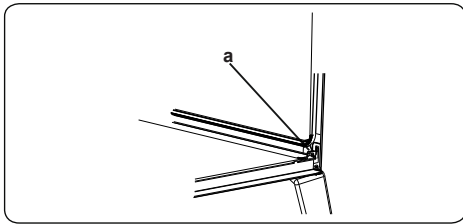
### Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

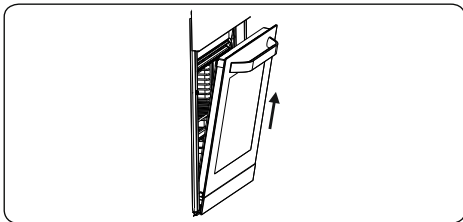
- Die Backofentür öffnen.



- Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.



3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



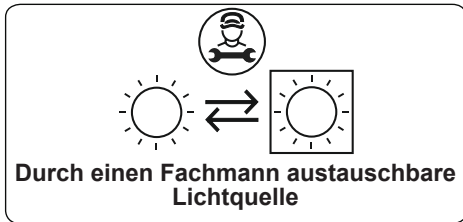
## 5.2 WARTUNG

**! WARNUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

### Auswechseln der Backofenlampe

**! WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



**! Hand** Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

## 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

### 6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Töpfe erzeugen Geräusche beim Kochen oder das Kochfeld gibt Klickgeräusche ab.	Dies ist normal bei Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder. Die Geräusche entstehen bei der Energieübertragung vom Kochfeld auf das Kochgeschirr.	Dies ist normal. Es besteht keine Gefahr, weder für Ihr Kochfeld noch für Ihr Kochgeschirr.
Das Symbol „U“ wird in der Kochstufenanzeige von einer der Kochzonen angezeigt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Die Kochstufe „9“ oder „P“ wird automatisch verringert, wenn Sie die Kochstufe „9“ oder „P“ an zwei Kochzonen gleichzeitig auswählen, die sich auf derselben Seite befinden.	Es wurde die höchste Leistungsstufe für die beiden Kochzonen erreicht.	Es können nicht beide Kochzonen mit der Kochstufe „9“ oder „P“ betrieben werden, da sonst die zulässige maximale Leistung für die beiden Kochzonen überschritten wird.
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.

Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

## 6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

## Garantiebedingungen

Bester Benutzer,

Für unsere Garantiebedingungen scannen Sie bitte den untenstehenden QR-Code oder verwenden Sie den untenstehenden Link. Unsere Garantiebedingungen finden Sie unten auf unserer Homepage.



<https://www.frilec.nl>

Für verkaufsbezogene Fragen, bitte schicken Sie eine E-mail an: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)






Für servicebezogenen Fragen, bitte schicken Sie ein E-mail an: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

Für andere Fragen, bitte schicken Sie ein E-mail an: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

Wir sind auch telefonisch erreichbar: +31(0)314 362244

## Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	<b>AVERTISSEMENT</b>	Risque de blessures graves ou danger de mort
	<b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b>	Risque d'électrocution
	<b>INCENDIE</b>	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	<b>MISE EN GARDE</b>	Risque de blessures ou de dommages matériels
	<b>IMPORTANT / REMARQUE</b>	Utilisation correcte de l'appareil

# TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	8
1.3. Au cours de l'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien.....	11
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	12
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	12
2.2. Branchement électrique et sécurité.....	13
2.3. Kit antibasculement.....	14
2.4. Réglage des pieds.....	14
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	15
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	16
4.1. Commandes des plaques de cuisson.....	16
4.2. Table de cuisson.....	21
4.3. Utilisation du minuteur tactile de fin de cuisson.....	21
Réglage de l'heure.....	21
4.4. Accessoires Plaque creuse.....	22
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	22
5.1. Nettoyage.....	22
5.2. Entretien.....	24
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	25
6.1. Dépannage.....	25
6.2. Transport.....	26



# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

## 1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

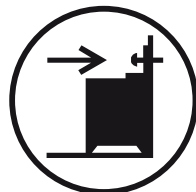
**⚠ MISE EN GARDE :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

**🔥 ⚠ MISE EN GARDE :** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

**⚡ ⚠ MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

**⚠ MISE EN GARDE :** Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. (Pour plus d'informations, voir le guide d'installation du



kit de stabilisation).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.



**MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



**MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

**⚠ ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

## **1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION**

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

## **1.3. AU COURS DE L'UTILISATION**

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.


- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



**MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.

- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).

 **MISE EN GARDE** : Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaude. Faire attention à ne pas


toucher la surface interne.

- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.


#### **1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

#### **Déclaration CE de conformité**

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

**AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

### 2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour

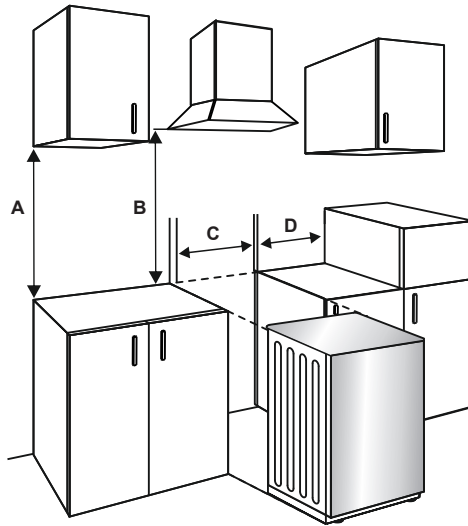
de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.

- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

#### Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, les meubles doivent se trouver à au moins 10 cm des côtés de l'appareil afin de permettre la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.

A (mm) Meuble	420
B (mm) Hotte	650/700
C (mm)	Largeur du produit
D (mm)	50



## 2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

**⚠ AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

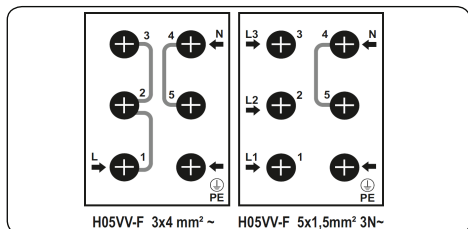
**⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.**

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de

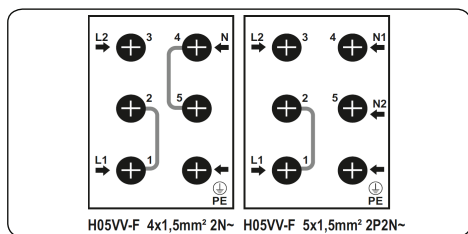
l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220-240 V~.380-415 3N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

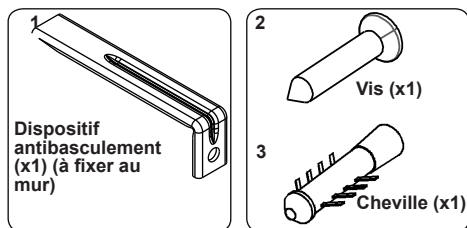
Ce produit est fabriqué avec une limite de puissance de 32A pour la partie de la plaque de cuisson. Les modèles de connexion inférieurs à 1N~ ou 3N~ peuvent être utilisés avec une limite de 32A.



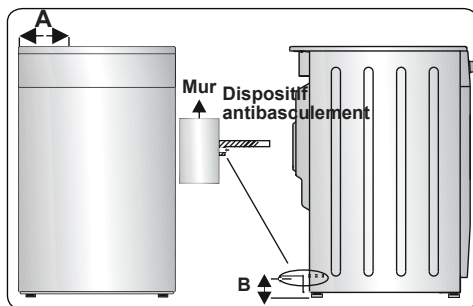
Pour utiliser ce produit avec les modèles de connexion 2N~ ou 2P2N~, la limite de puissance doit être réglée à 16A selon le mode d'emploi. Veuillez vous référer à la page 18 du manuel français et à la page 19 des autres manuels.



### 2.3. KIT ANTIBASCULEMENT



Le sac de documentation contient un kit antibasculément. Fixer le dispositif antibasculément (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration et du tableau ci-dessous. Régler la hauteur du dispositif antibasculément pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrer la vis (2). Pousser l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif antibasculément est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.



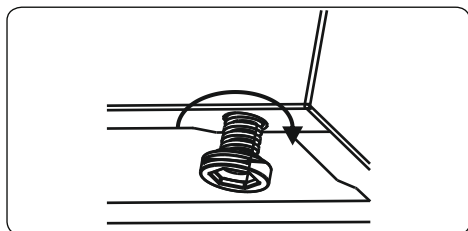
Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (four à double cavité)	297,5	52
50 x 60 x 90 (four à double cavité)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112

60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64


### 2.4. RÉGLAGE DES PIEDS

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner les pieds dans le sens horaire.

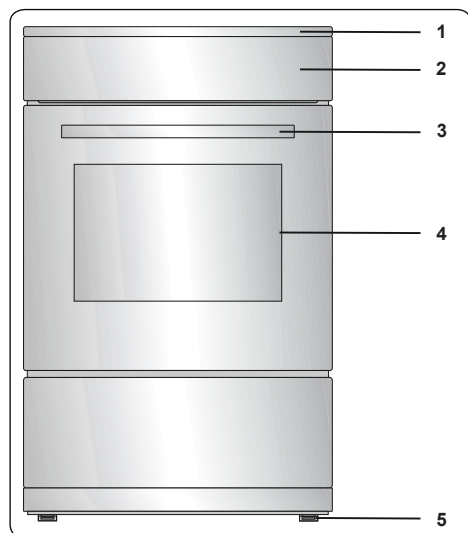
Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 30 mm en réglant les pieds. Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l'appareil.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

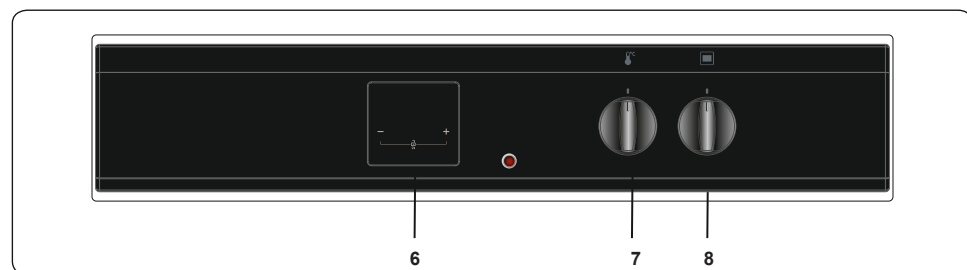
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Plan de cuisson
2. Bandeau de commande
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Pieds réglables

#### Bandeau de commande



6. Minuteur
7. Manette thermostat du four
8. Manette de fonction

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL


### 4.1. COMMANDES DES PLAQUES DE CUISSON

#### Zone d'induction


Les informations fournies dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à titre d'indication.

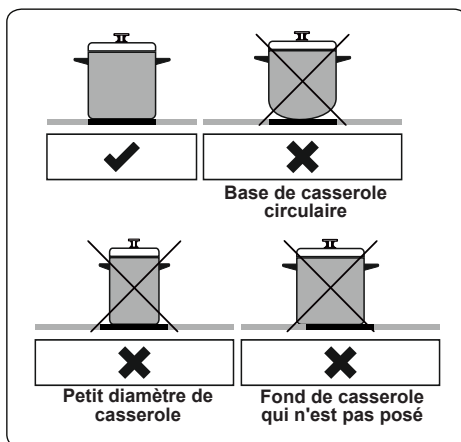
Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1-3	Réchauffage léger
4-5	Léger frémissement, réchauffement lent
6-7	Réchauffage et frémissement
8	Bouillonnement, cuisson à la poêle et grillades
9	Température maximum
P	Fonction Booster

#### Batterie de cuisine

- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats et de bonne qualité à fond lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe. Les ustensiles en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique ou en porcelaine ne conviennent pas au chauffage par induction.
- Pour vérifier si un ustensile de cuisine convient à la cuisson à induction, vous pouvez placer un aimant sur sa base. Si l'aimant colle, l'ustensile convient généralement ou vous pouvez mettre un peu d'eau dans l'ustensile sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau devrait commencer à chauffer après quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Cela est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.
- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole doit être placée au centre de la zone de cuisson.
- Le symbole  clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné dans l'affichage de la zone de cuisson si une casserole inappropriée est présente ou si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après

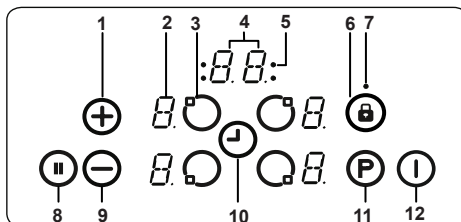
2 minutes.

- Si une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole  disparaît et la cuisson se poursuit au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimum de l'ustensile doit être de 120 mm pour les foyers de 160 mm, 140 mm pour les foyers de 210 mm et 160 mm pour les foyers de 290 mm.



L'appareil fonctionne via des touches tactiles, dont les fonctions sont confirmées par des afficheurs et signaux audibles.

#### Unité de contrôle tactile



- Augmentation du réglage de température / de la minuterie
- Afficheur du foyer
- Sélection du foyer
- Afficheur de la minuterie
- Indicateurs de zone de cuisson de la fonction de minuterie
- Verrouillage des touches
- Symbole de verrouillage des touches

## 8 - Pause intelligente

9 - Diminution du réglage de température / de la minuterie

10 - Fonction minuterie

11 - Booster


12- Marche/arrêt

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des articles de cuisine appropriés.


Une fois la tension secteur appliquée, tous les afficheurs s'allument brièvement. Lorsque cette période est écoulée, les plaques sont en mode de veille et prêtes à fonctionner.

La plaque de cuisson est contrôlée en appuyant sur le bouton approprié. Chaque pression de bouton est suivie d'un signal sonore.

### Mise en marche de l'appareil

Allumez la plaque en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.  Tous les afficheurs de foyer indiquent « 0 » et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

### Mise à l'arrêt de l'appareil

Vous pouvez éteindre la plaque à tout moment en appuyant sur .

La touche Marche/Arrêt  a toujours priorité en mode d'arrêt.

### Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur le bouton de sélection de foyer correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser. Un point statique apparaîtra sur l'afficheur du foyer sélectionné et les points clignotants de tous les autres afficheurs de foyer ne s'allumeront plus.

Sélectionnez le réglage de température en utilisant la touche d'augmentation ou de diminution du réglage de température. Le foyer est dès à présent prêt à être utilisé. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionnez le niveau de puissance désiré puis appuyez sur la touche **P** pour activer la fonction Booster.

### Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez le foyer que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de foyer correspondante. En utilisant la touche , diminuez la température sur 0. (Si vous appuyez simultanément sur les touches et , la température passe aussi à 0).

Si la zone de cuisson est chaude, **H** s'affichera à la place de 0.

### Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps, appuyez sur la touche .

En mode veille, un **H** apparaîtra sur toutes les

zones de cuisson chaudes.

### Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la zone de vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.


Une fois la zone de cuisson éteinte, l'afficheur correspondant indique "**H**" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson ne soit plus dangereuse.


### Pause intelligente / Stop&Go

Lorsque la pause intelligente (fonction Stop&Go) est activée, elle réduit la puissance de tous les foyers allumés.

Si vous désactivez alors la pause intelligente, les foyers retourneront automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, les plaques s'éteignent après 30 minutes.

Appuyez sur  pour activer la pause intelligente. La puissance du ou des foyer(s) activé(s) passera au niveau 1 et "**II**" apparaîtra sur tous les afficheurs.

Appuyez sur  à nouveau pour désactiver la pause intelligente. "**II**" disparaîtra et les foyers fonctionneront désormais au niveau précédemment réglé.

### Fonction d'arrêt de sécurité

Une zone de cuisson s'éteint automatiquement si le niveau de cuisson n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Un changement dans le réglage de la chaleur de la zone de cuisson remettra la durée à sa valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

Réglage de température	Arrêt de sécurité après
1-2	6 heure
3-4	5 heure
5	4 heure
6-9	1,5 heure

### Sécurité enfant

Une fois les plaques de l'appareil sous tension, la fonction Sécurité enfant peut être activée. Pour activer la sécurité enfant, appuyez simultanément sur la touche de réglage d'augmentation de la chaleur et sur la touche de réglage de diminution de la chaleur , puis appuyez à nouveau sur la touche de réglage d'augmentation de la chaleur . "**L**" signifiant verrouillé ("locked") apparaît dans tous les afficheurs de foyer et les contrôles ne peuvent pas être modifiés. (Si une zone de cuisson est chaude, "**L**" et "**H**" s'affichent

en alternance.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle soit déverrouillée, même si l'appareil a été éteint et rallumé.

Pour désactiver la Sécurité enfant, allumez d'abord la plaque. Appuyez simultanément sur la touche de réglage d'augmentation de la chaleur (+) et sur la touche de réglage de diminution de la chaleur (-), puis appuyez à nouveau sur la touche de réglage de diminution de la chaleur (-). "L" ne s'affichera plus et la plaque sera éteinte.

### Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches est utilisée pour régler le "mode sans échec" sur l'appareil pendant le fonctionnement. Il ne sera pas possible d'effectuer des réglages en appuyant sur les touches (par exemple les réglages de chaleur). Il n'est possible que de mettre l'appareil à l'arrêt.

La fonction de verrouillage devient active si la touche de verrouillage des touches (Ⓜ) est enfoncée pendant au moins 2 secondes. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après une opération réussie, le voyant de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

### Fonction minuterie

La fonction de minuterie dispose des deux versions suivantes.

#### Minuterie de rappel (1 - 99 min)

La minuterie de rappel peut être utilisée lorsque les zones de cuisson sont à l'arrêt. L'afficheur de la minuterie affiche "00" avec un point clignotant.

Appuyez sur (+) pour augmenter la durée ou (-) pour la diminuer. La plage de réglages est de 0 à 99 minutes. Si aucun changement au temps affiché n'est détecté sous 10 secondes, la minuterie de rappel sera réglée et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commence.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore se déclenche et l'afficheur de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur une touche quelconque.

La minuterie de rappel peut être modifiée ou désactivée à tout moment à l'aide du bouton de réglage de la minuterie (⌚) et/ou du bouton de réduction de la minuterie (⏪). Éteindre la plaque en appuyant sur la touche (⏻) à tout moment éteint aussi la minuterie de rappel.

#### Minuterie de cuisson (1 - 99 min)

Lorsque la plaque est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de la température et activez la touche de réglage de la minuterie (⌚) du foyer correspondant. La minuterie peut être program-

mée pour éteindre une zone de cuisson. Quatre LED sont disposées autour de la minuterie pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été réglée.

10 secondes après la dernière opération, l'afficheur de la minuterie passe à la minuterie se terminant la première (lorsqu'une minuterie pour plus d'une zone de cuisson doit être programmée)

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'afficheur de la minuterie indique "00" de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et "H" s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et la LED de minuterie clignotante s'arrêtent automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur une touche quelconque.

### Buzzer

Lorsque la plaque est allumée, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

- L'activation normale des touches sera accompagnée d'un bref signal sonore.
- L'opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) est accompagnée d'un signal sonore long et intermittent.

### Fonction Booster

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson, réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche P (Booster).

La fonction Booster ne peut être activée que si elle peut s'appliquer à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Booster est active, un P s'affiche sur l'afficheur correspondant.

Activer le booster peut faire dépasser la puissance maximale, ce qui déclenche le système de gestion de limitation de la puissance.

La réduction de puissance nécessaire est indiquée par la zone de cuisson correspondante qui clignote. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes pour permettre d'autres adaptations des paramètres avant la réduction de puissance.

### Fonction de gestion de l'alimentation

Lorsque le produit est mis sous tension pour la première fois, la valeur limite de l'ampérage est de 0. Elle reste à 0 jusqu'à ce qu'une nouvelle valeur soit définie.

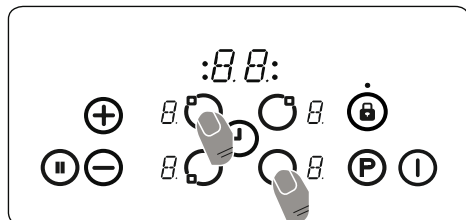
Lorsque vous essayez d'exécuter le programme sans définir la nouvelle valeur, l'écran affiche l'erreur E0.

La valeur limite du courant peut être sélectionnée dans la minute qui suit la mise sous tension du produit.

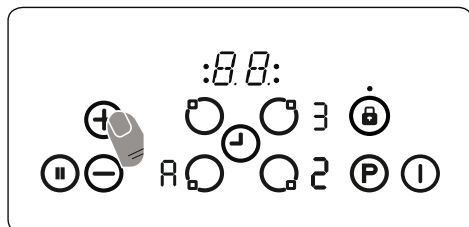
## Processus de réglage de la valeur limite actuelle :

Si vous maintenez les touches et enfoncées simultanément, la dernière limite d'ampérage réglée s'affiche à l'écran.

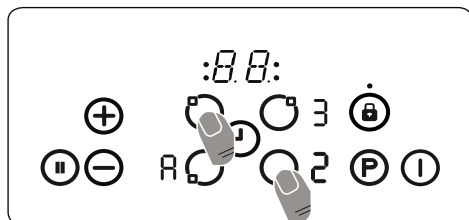
**IMPORTANT :** Pour régler la valeur d'ampérage sélectionnée, appuyez sur les touches de chauffage pendant un moment.



Le passage d'une valeur limite de courant à l'autre se fait à l'aide des touches et .



Lorsque la valeur limite souhaitée est atteinte, si les touches des deuxième et quatrième foyers sont maintenues enfoncées simultanément, la limite d'ampérage est définie et le produit se met en veille.



Lors de chaque démarrage du produit, la valeur limite réglée s'affiche à l'écran.

2 limites de puissance différentes sont disponibles (16 A, 32 A)

Limite de puissance	Taille de câble requise
16 A	min 3 G 1,5 mm <sup>2</sup>

32 A

min 3 G 4 mm<sup>2</sup>

**IMPORTANT :** Si vous souhaitez sélectionner une limite de puissance supérieure au réglage par défaut, votre réseau électrique (câble, prise, fusible, etc.) doit être vérifié et modifié si nécessaire par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales.

### Codes d'erreur

En cas d'erreur, le code d'erreur sera indiqué sur les afficheurs du foyer.

<b>E1</b>	Le ventilateur de refroidissement est désactivé Appelez un agent de service agréé.
<b>E3</b>	La tension d'alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
<b>E4</b>	La fréquence d'alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur , attendez que "H" disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le même message d'erreur s'affiche à nouveau, débranchez la fiche de l'appareil et branchez-la à nouveau. Allumez la table de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
<b>E5</b>	La température interne de la table de cuisson est trop élevée, éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et laissez les foyers refroidir.
<b>E6</b>	Erreur de communication entre la commande tactile et le foyer. Appelez un agent de service agréé.
<b>E7</b>	Le capteur de température de la bobine est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
<b>E8</b>	Le capteur de température du refroidisseur est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
<b>EA</b>	Erreur de saturation de la grosse bobine. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
<b>EC</b>	Erreur de tension d'alimentation. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
<b>C1-C8</b>	Alerte microprocesseur. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

### Commandes du four

### Manette de fonction

Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

### Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

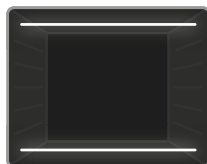
### Fonctions du four

\* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



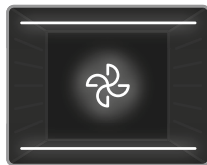
**Fonction Décongélation :** Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



**Fonction Convection naturelle :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à

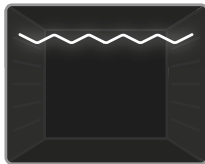
chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



**Fonction Ventilation :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances

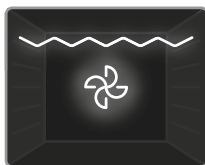
inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



**Fonction Gril :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.






**Fonction Gril ventilé :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance du gril commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient particulièrement à la cuisson au gril d'aliments épais. Utiliser le niveau supérieur, huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

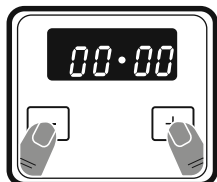
## 4.2. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			 min.
Statique	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	35-45
	Gâteau	1 - 2	170-190	30-40
	Cookies	1 - 2	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	25-35
	Gâteau	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60
Gril	Boulettes grillées	4	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	3 - 4	200	15-25
	Bifteck	4	200	15-25

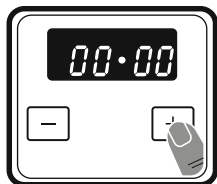
\*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

## 4.3. UTILISATION DU MINUTEUR TACTILE DE FIN DE CUISSON

### Réglage de l'heure



1. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - ». L'écran se met à clignoter.



2. Régler l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».

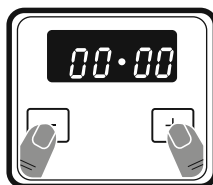
### Verrouillage


Le verrouillage s'active automatiquement lorsque le minuteur n'a pas été utilisé pendant 5 secondes. Pour déverrouiller les boutons du minuteur, maintenir les boutons « + » et « - » appuyés simultanément pendant 3 secondes. L'opération souhaitée peut alors être effectuée.

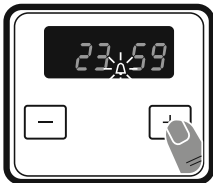
## Réglage de l'alarme sonore


L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre **0:00** et **23:59**.

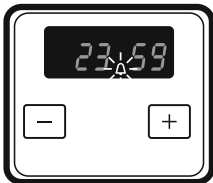
L'alarme sonore existe à des fins d'alerte uniquement, et n'active pas le four.






1. Appuyer sur les touches « + » et « - ». Le symbole  se met à clignoter et le symbole « 000 » apparaît.



2. Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole  clignote.



3. Le symbole  reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.

Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole  clignote sur l'affichage. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore et effacer le symbole . Le four continue de fonctionner même après l'effacement du symbole. Utiliser le bouton et les commandes du four pour éteindre le four.

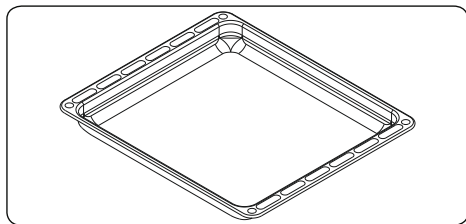
## Réglage du son

Pour régler le volume de l'alarme sonore, lorsque l'heure du jour est affichée, maintenir le bouton « - » enfoncé pendant 1 à 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Un signal différent retentit à chaque pression sur le bouton « - ». Trois signaux sonores différents sont disponibles. Sélectionner le son souhaité et n'appuyer sur aucun autre bouton. Passé un court délai, le son sélectionné est enregistré.

#### 4.4. ACCESSOIRES PLAQUE CREUSE

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

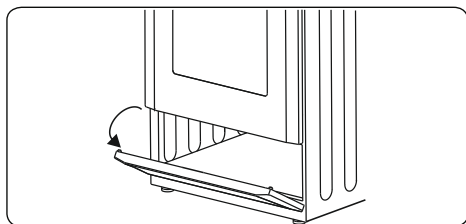
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



#### Tiroir à abattant

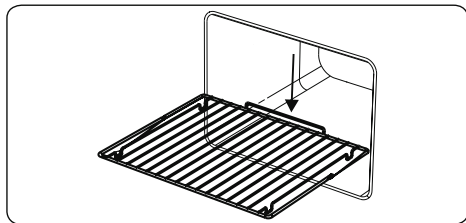
Votre appareil est équipé d'un tiroir pour ranger les accessoires (lèche-frites, plaques, grilles et petites casseroles/poêles).

**AVERTISSEMENT** : La surface intérieure du tiroir peut chauffer lorsque le four est allumé. Ne stocker aucun aliment ni objet en matière plastique ou inflammable dans le tiroir.

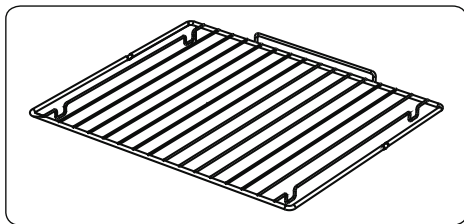


#### Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



**AVERTISSEMENT** Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.





## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

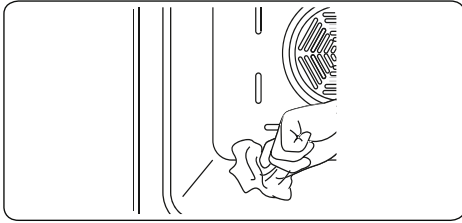
#### Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four.

- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyeur


liquide pour entièrement nettoyer le four.



### Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

**AVERTISSEMENT :** Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

### Nettoyage des pièces en verre



- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour

nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.



### Nettoyage des pièces émaillées

Nettoyez les pièces émaillées de votre appareil de façon régulière.

Essuyez les pièces émaillées à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-les.

-  Évitez de laver les pièces émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces émaillées pendant de longs moments.

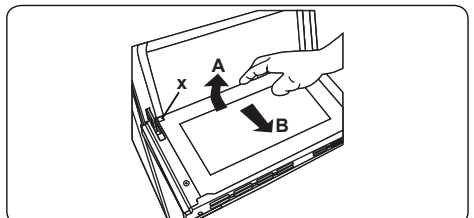
### Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

### Retrait des vitres internes

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

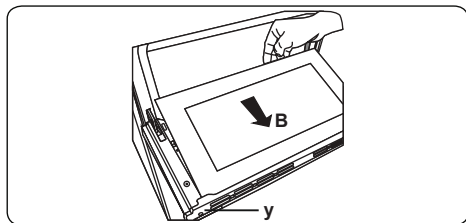
1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.



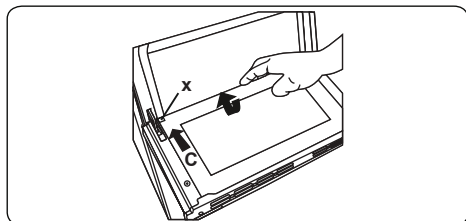
Pour remplacer la vitre interne :


2. Poussez la vitre vers et en dessous de

la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

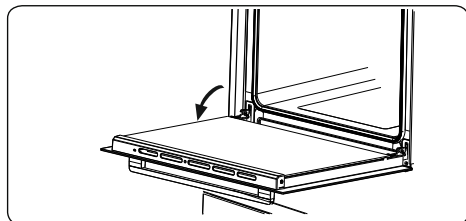


 Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

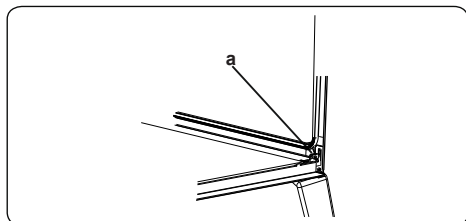
### Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

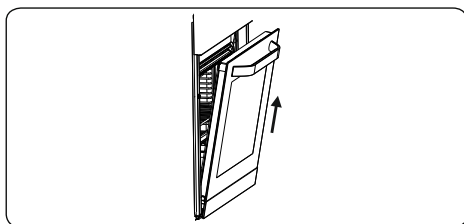
1. Ouvrez la porte du four.




2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



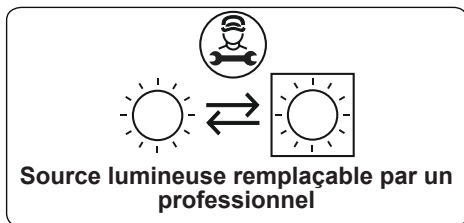
## 5.2. ENTRETIEN


 **AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

### Remplacement de la lampe du four

 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



 Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Cela est normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.

<p>Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.</p>	<p>Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.</p>	<p>Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.</p>
<p>Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.</p>	<p>Les plaques/grilles du four vibrent.</p>	<p>Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.</p>

## 6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

## Conditions de garantie

Cher utilisateur,

Pour consulter notre conditions de garantie, vous pouvez scanner le code QR ci-dessous ou utiliser le lien ci-dessous. Vous trouverez nos conditions de garantie au bas de la page.



<https://www.frilec.nl>

Pour questions concernant les ventes, veuillez envoyer un e-mail à: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)

Pour les questions concernant le service, veuillez envoyer un e-mail à: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)






Pour toute autre questionss, vous pouvez envoyer un e-mail à: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

Nous sommes aussi disponibles par téléphone: +31(0)314 362244

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	7
1.3 During Use.....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer .....	11
2.2 Electrical Connection and Safety.....	12
2.3 Anti-tilting kit .....	13
2.4 Adjusting the feet .....	13
3.PRODUCT FEATURES .....	14
4.USE OF PRODUCT .....	15
4.1 Hob Controls.....	15
4.2 Oven Controls.....	18
4.3 Cooking Table.....	20
4.4 Use of the Digital Touch Minute Minder Timer.....	20
Time adjustment .....	20
4.5 Accessories .....	20
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	21
5.1 Cleaning .....	21
5.2 Maintenance .....	23
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	24
6.1 Troubleshooting.....	24
6.2 Transport .....	25



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


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

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

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


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

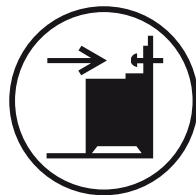
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

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


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

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


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




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

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

before replacing the lamp.

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

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

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

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer,

its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a danger.



- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.


- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### 1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and operate it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
  - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
  - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
  - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
  - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
  - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
  - If the product will not be used for a long period of

time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing them from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).


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

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


#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

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

## CE Declaration of conformity

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

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

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

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

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

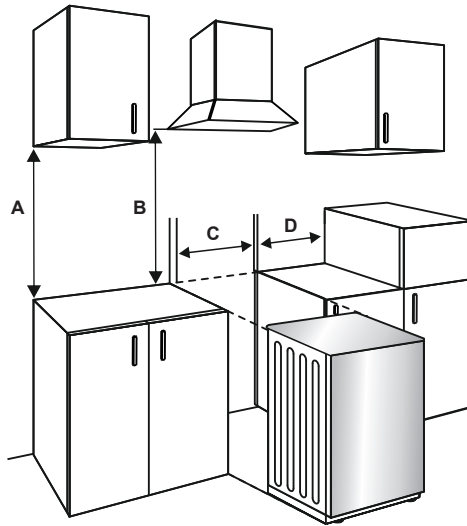
dryer.

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

#### Installation of the Cooker

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

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



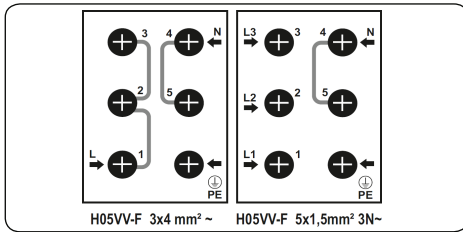
## 2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

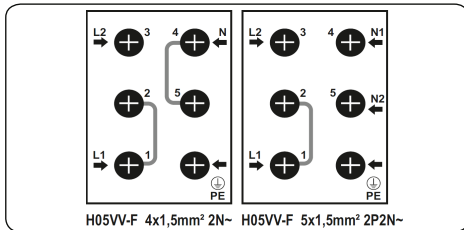
**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

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

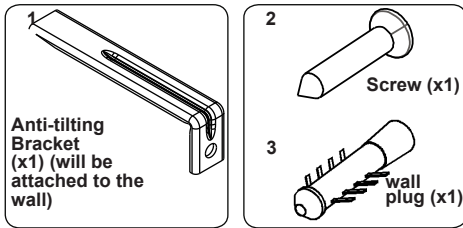
This product is produced with 32A power limit for hob part. Below 1N~ or 3N~ connection models could be used with 32A limit.



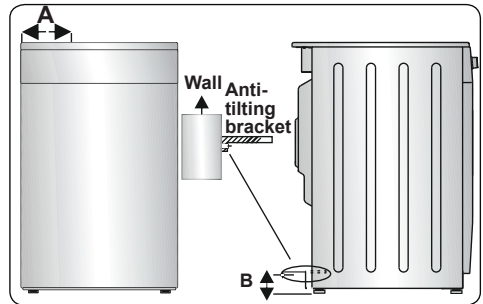
To use this product with 2N~ or 2P2N~ connection models, power limit has to be set as 16A according to instruction manual. Please refer to page 18 of the English manual and page 19 of the other manuals.



### 2.3 ANTI-TILTING KIT



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

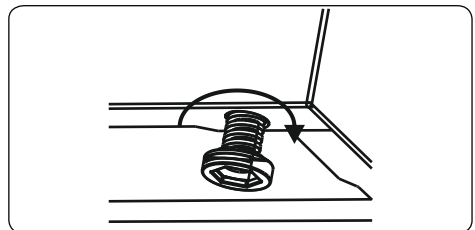


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

### 2.4 ADJUSTING THE FEET

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

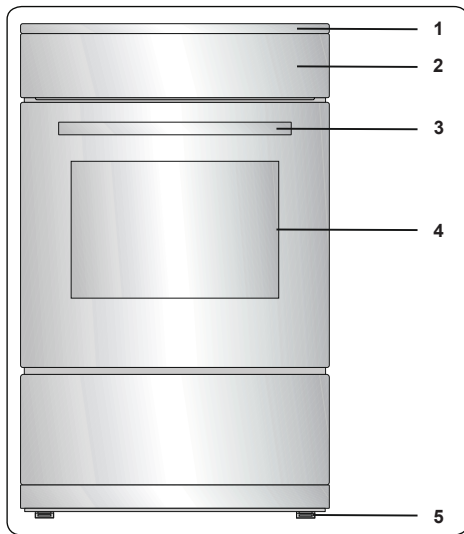
It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



### 3. PRODUCT FEATURES

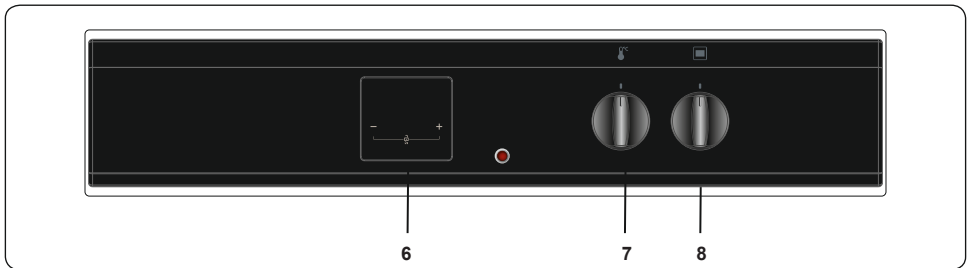
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



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

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

#### Induction Zone

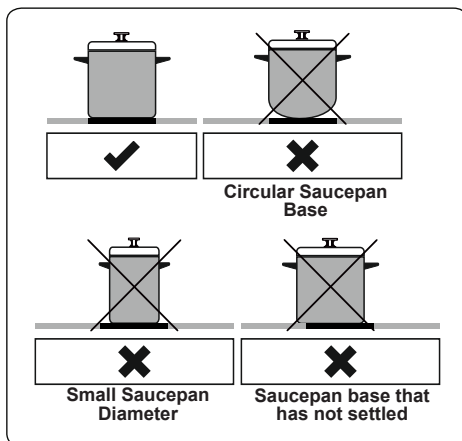
The information given in the following table is for guidance only.

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

#### Cookware

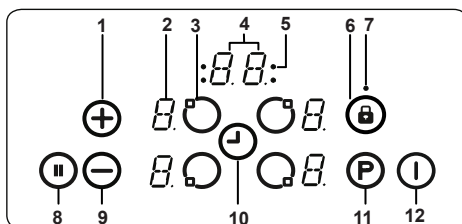
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel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

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



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

#### Touch Control Unit



- Increase heat setting/timer
- Heater display
- Heater selection
- Timer display
- Timer function cooking zone indicators
- Key lock
- Key lock indicator
- Smart pause
- Decrease heat setting/timer

## 10- Timer selection

## 11- Boost

## 12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

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

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

### Switching the Appliance On

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

### Switching the Appliance Off

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

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

### Switching the Cooking Zones On

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

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

### Switching the Cooking Zones Off

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

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

### Switching all Cooking Zones Off

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

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

### Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature

that is dangerous to touch.

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

### Smart Pause

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

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

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

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

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

### Safety Switch-Off Function

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

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

### Child Lock

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

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

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the

decrease heat setting button  $\ominus$  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

### Key Lock

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

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

### Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

#### Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Press  $\oplus$  to increase the time or press  $\ominus$  to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button  $\text{\textcircled{+}}$  and/or the decrease timer button  $\text{\textcircled{-}}$ . Switching off the hob by touching  $\text{\textcircled{1}}$  at any time will also switch off the minute minder timer.

#### Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button  $\text{\textcircled{+}}$ , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is

set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

### Buzzer

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

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

### Boost Function

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

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

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

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

### Power Management Function

When the product is turned on for the first time, the ampere limit value is 0. It remains at 0 until a new value is set.

When trying to run without setting the new value, the display gives E0 error.

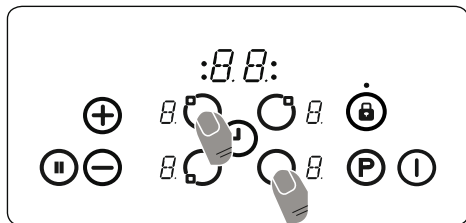
The current limit value can be selected within 1 minute after powering the product.

#### Current Limit value setting process:

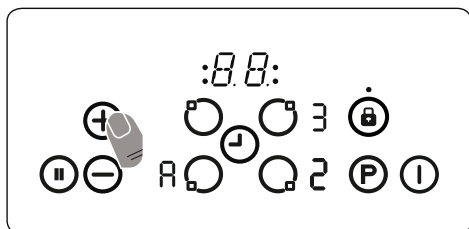
If the second heater  $\text{\textcircled{2}}$  and fourth heater  $\text{\textcircled{4}}$  are kept pressed at the same time, the last set ampereage limit will be displayed on the screen.

**IMPORTANT:** For setting the selected ampere value, Press the heater buttons for

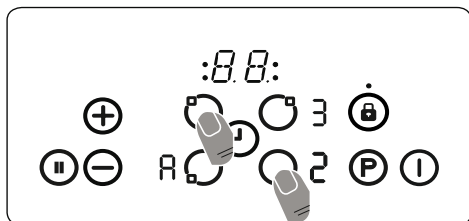
a while.



Switching between current limit values will be done with the (-) and (+) keys.



When the desired limit value is reached, if the second heater and the fourth heater are kept pressed at the same time, the ampere limit is set and the product goes into standby.



Each time the product is started, the set limit value is displayed on the screen.

2 different power limits are available (16A,32A)

Power Limit	Required Cable Size
16 A	min 3G1,5mm <sup>2</sup>
32 A	min 3G4 mm <sup>2</sup>

**IMPORTANT:** If you wish to select a power limit which is higher than the default setting, your electrical network (cable, plug, fuse, etc.) must be checked and changed if necessary by a qualified technician according to local regulations.

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

## 4.2 OVEN CONTROLS

### Oven function control knob

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

### Oven thermostat knob

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

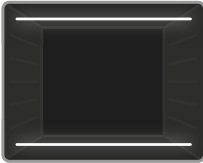
## Oven Functions

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



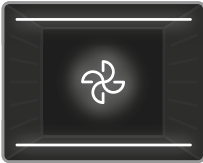
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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



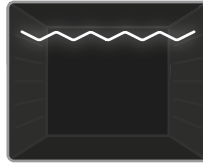
**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



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

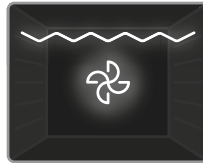
This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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






**Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal

for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven, lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

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

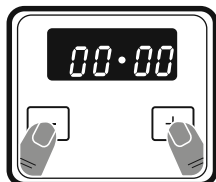
### 4.3 COOKING TABLE

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

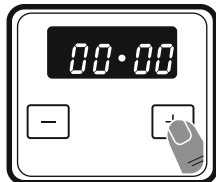
\*If available cook with roast chicken skewer.

### 4.4 USE OF THE DIGITAL TOUCH MINUTE MINDER TIMER

#### Time adjustment



1. Press the “+” and “-” keys simultaneously. The screen will start to flash.



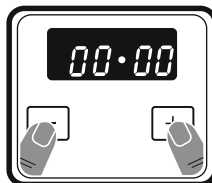
2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.


#### Key Lock

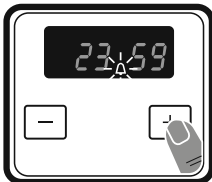
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 5 seconds. To unlock the timer buttons, press and hold the “+” and “-” buttons simultaneously for 3 seconds. The desired operation can then be carried out.


### Audible warning time adjustment

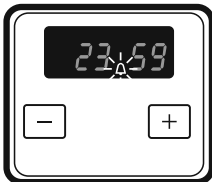
The audible warning time can be set to any time between **0:00** and **23:59** hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.






1. Press the “+” and “-” keys. The symbol  will begin to flash and “000” will be displayed.



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



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

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol  will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the  symbol will disappear. The symbol will disappear but the oven will continue to operate. Use the switch and oven controls to switch the oven off.

#### Sound Adjustment

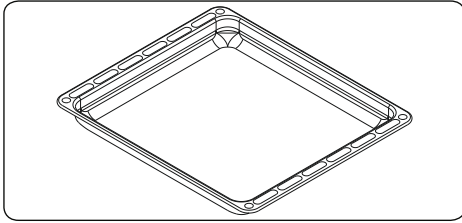
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “-” button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds.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

### 4.5 ACCESSORIES

#### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

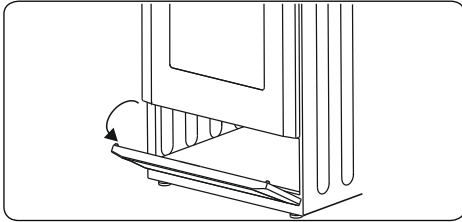
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Flap Drawer

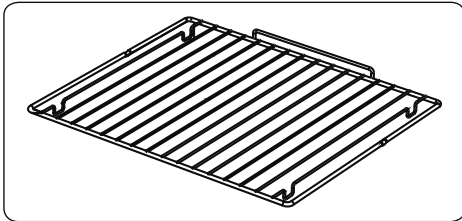
Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.

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

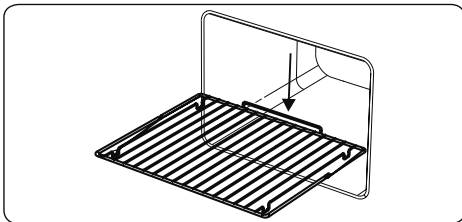


### The Wire Grid

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



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




## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING


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

#### General Instructions

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

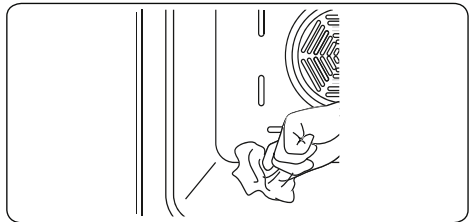
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

#### Cleaning the Inside of the Oven

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



#### Cleaning the Ceramic Glass

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

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

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

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

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

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

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

### Cleaning the Glass Parts

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

### Cleaning the Enamelled Parts

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

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

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

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

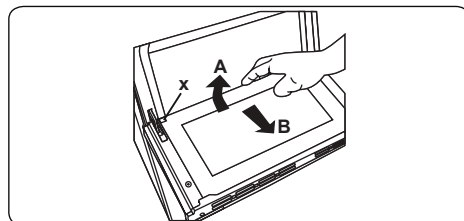
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

### Removal of the Inner Glass

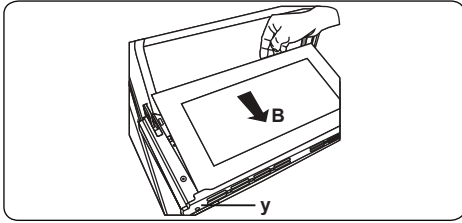
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

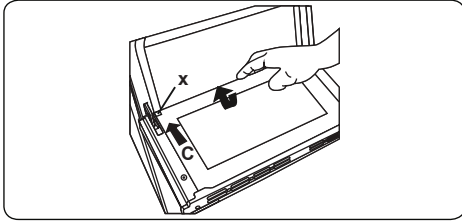



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (x) in the direction of C.

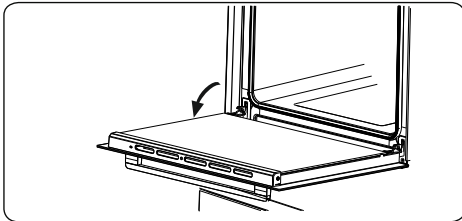


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

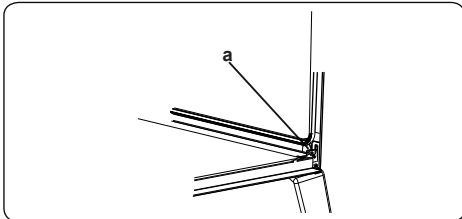
### Removal of the Oven Door

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

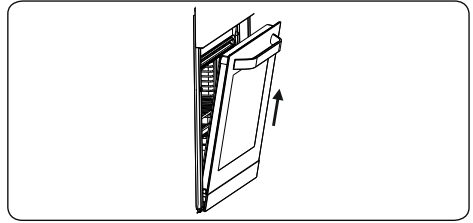
1. Open the oven door.




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




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



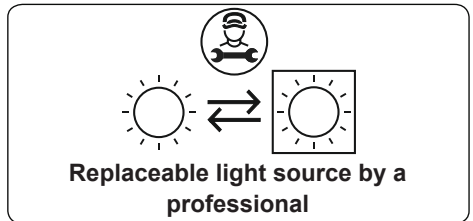
## 5.2 MAINTENANCE


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

### Changing the Oven Lamp

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

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



 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



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

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

## **6.2 TRANSPORT**

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

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

## Warranty conditions

Dear user,

For our warranty conditions, please scan the QR code below or use the link underneath. At the bottom in the footer you will find our warranty conditions.



<https://www.frilec.nl>

For questions regarding sales you can email to: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)

For questions regarding service you can email to: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

For other questions you can email to: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

We can also be reached by phone : +31(0)314 362244

**52456064**

