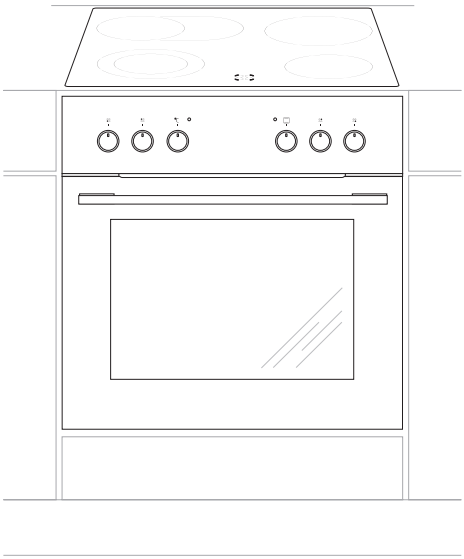


2014C(G)2.334eEDpHbQXi / EHC 12760 E

(EN) INSTRUCTION MANUAL.....2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....36

IO-CBI-1532 / 8508001
(12.2019 / v1)

DEAR CUSTOMER,

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!
Do not use the cooker until you have read this instruction manual.

The cooker is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 4

Description of the appliance 9

Installation 12

Operation 18

Baking in the oven – practical hints 24

Test dishes 27

Cleaning and maintenance 29

Technical data 35

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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 possibillity of electric shock.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Always keep children away from the cooker.
  While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).
- Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.
- If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.
- Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- Unless properly supervised by caretakers or upon thorough studies of the operating manual, the appliance must not be operated by persons (including children) of limited physical or psychical abilities, these of limited technical expertise, or unfamiliar with the equipment.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

●Use proper pans for cooking.
Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

●Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.
A saucepan should never be smaller than a heating zone.

●Ensure heating zones and pan bases are clean.
Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt–on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

●Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).
Do not open the oven door unnecessarily often.

Switch off the oven in good time and make use of residual heat.
For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

Only use the oven when cooking larger dishes.
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

●Make use of residual heat from the oven.
If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

●Only grill with the ultrafan after closing the oven door.

●Make sure the oven door is properly closed.
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

●Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

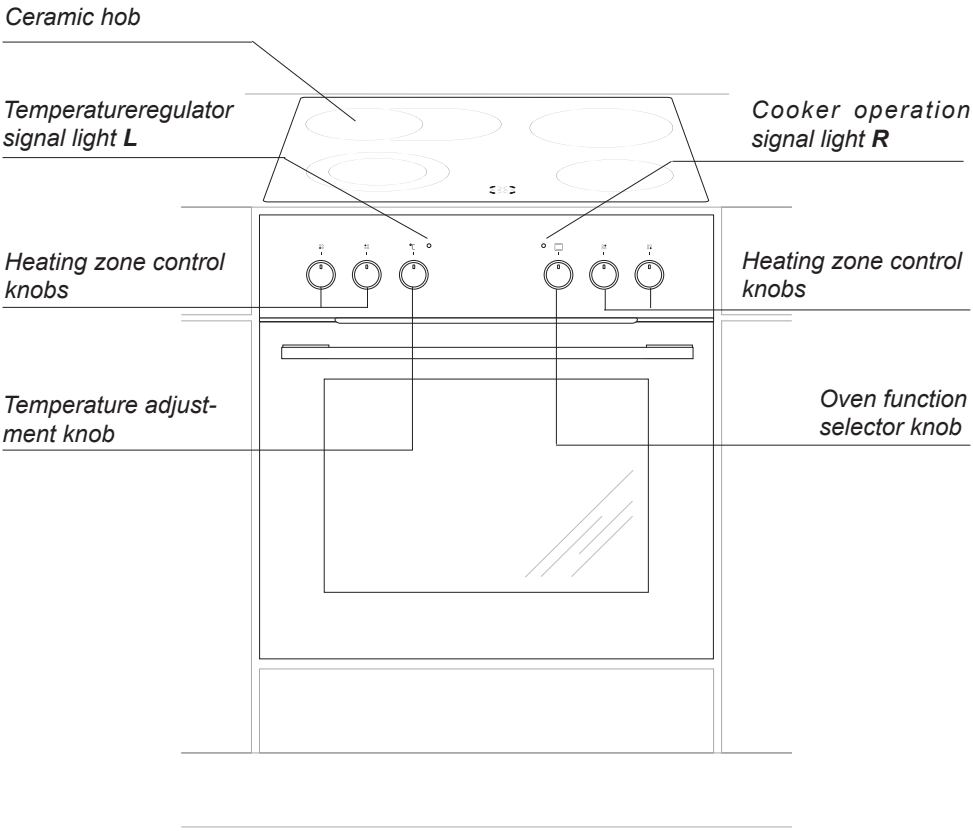


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

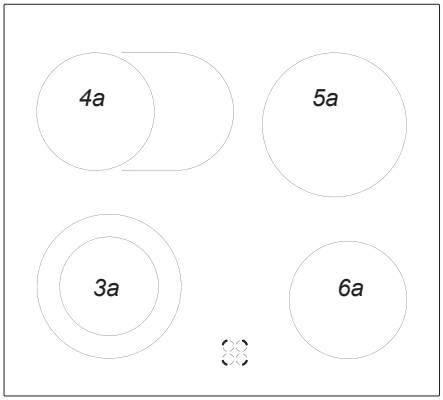
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

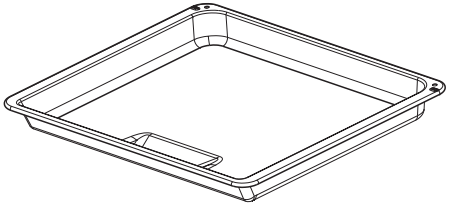
Ceramic hob



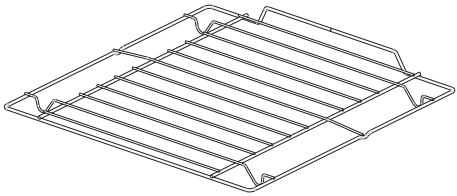
3a	Ø 18 / Ø 12 cm
4a	Ø 14 x 25 cm
5a	Ø 18 cm
6a	Ø 14,5 cm

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

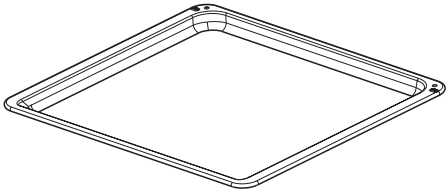
Cooker fittings:



*Roasting tray**

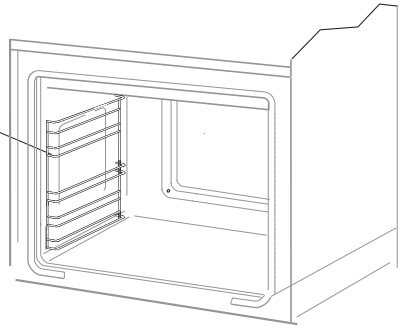


Grill grate
(drying rack)



*Baking tray**

Sideracks

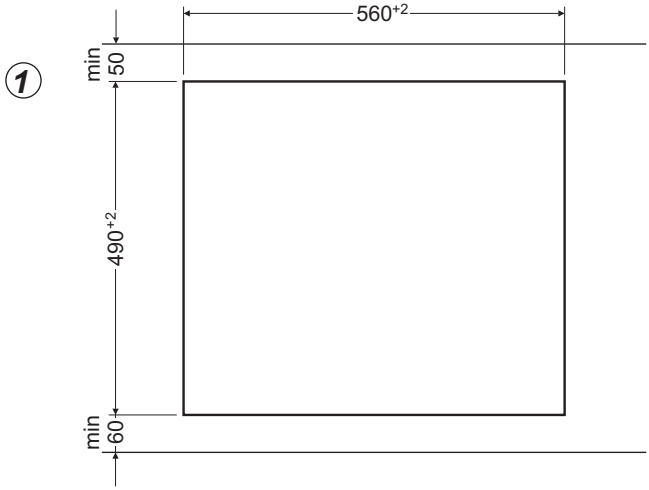


**optional*

INSTALLATION

Making the worktop recess

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. When installing the cooker, easy access to all control elements should be ensured.
  This is a Y–type design built–in cooker, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall.
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure

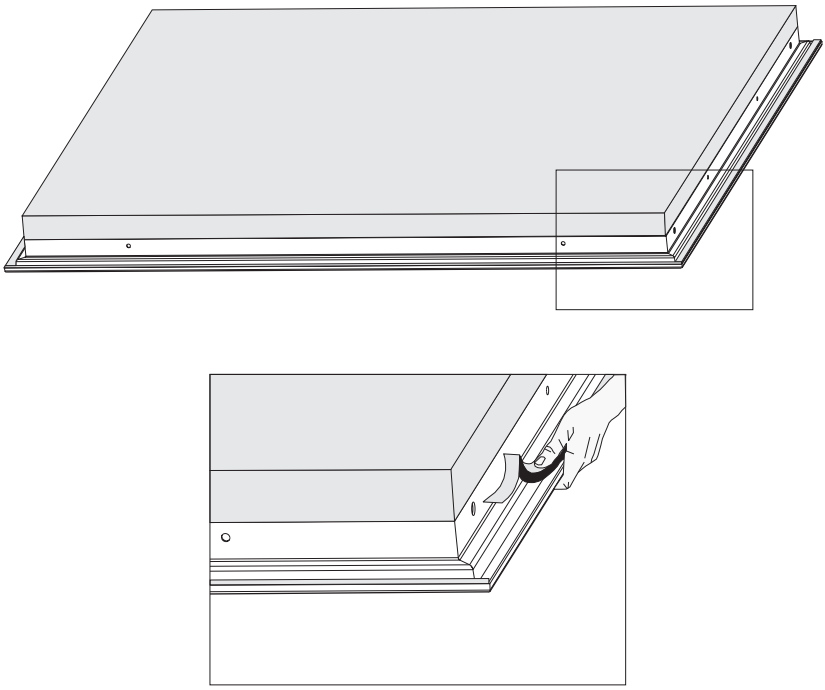


INSTALLATION

Installation of self-adhesive foam gasket *

Do not install the appliance without the foam gasket.

The gasket must be applied on the appliance as follows:
Before fitting the appliance in the kitchen worktop, apply self-adhesive foam gasket provided underneath the rim.
- before applying, remove the protective film from the self-adhesive foam gasket
- apply the self-adhesive foam gasket underneath the appliance rim
(Figure)



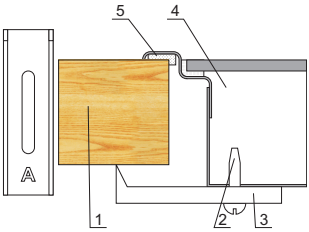
*optional

INSTALLATION

Installing the hob in worktop opening

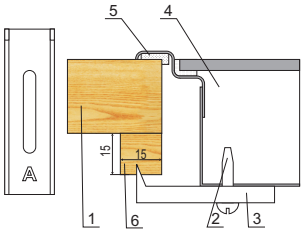
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 2 and 3. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 4 and 5.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob's flange.
- Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.

2



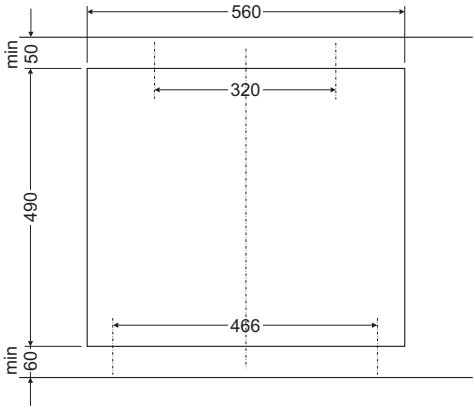
1 - worktop
2 - screw
3 - fixing bracket
4 - hob
5 - seal

4

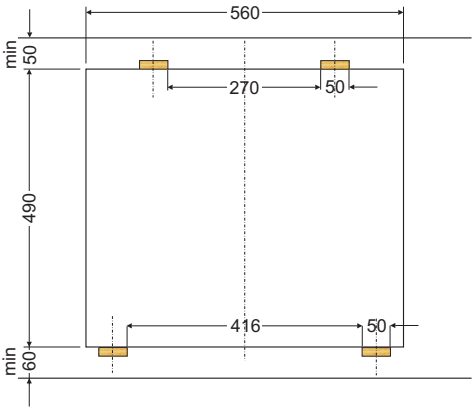


1 - worktop
2 - screw
3 - fixing bracket
4 - hob
5 - seal
6 - wooden block

3



5



INSTALLATION

Assembly of the oven:

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.(Fig.A)
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Partially insert the oven into the prepared opening and connect the oven to the hob. (Fig.B)
- The appliance must be earthed. Connect the earth lead of the hob (yellow–green) with the earth terminal of the oven (marked ⏚) which is located near the connection box
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out. (Fig.C)

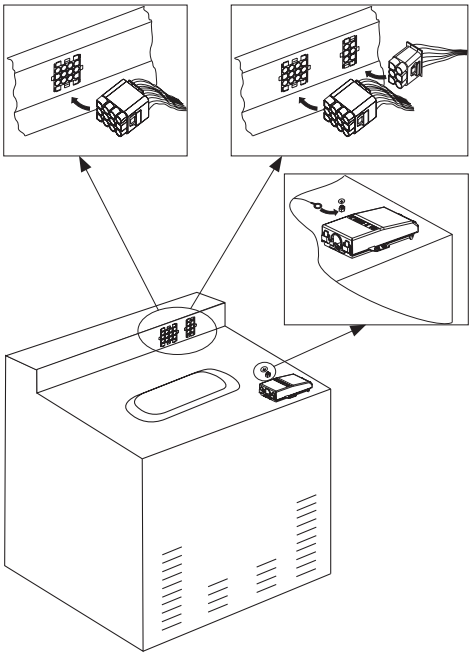


Fig. B

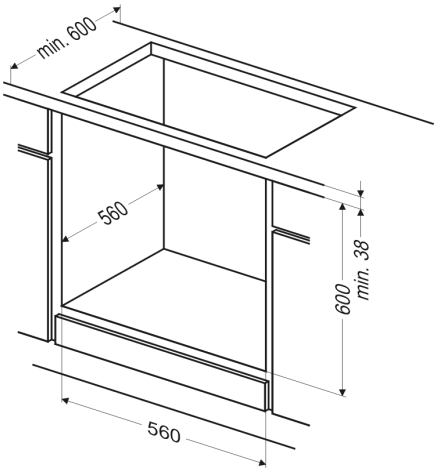


Fig. A

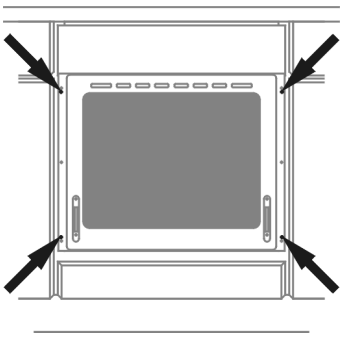
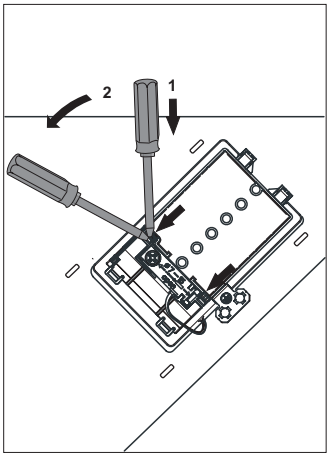


Fig. C

INSTALLATION

Electrical connection



Warning!
All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

Fitting guidelines

The cooker is manufactured to work with three–phase alternating current (400V 3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. Adapting the cooker to operate with one-phase current is possible by apropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.

The connection cable must be secured in a strain–relief clamp.

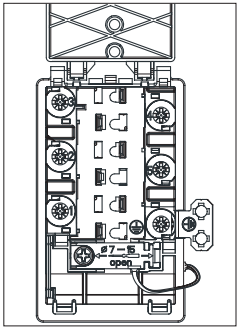
Warning!
Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with ⏚. The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.
Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

INSTALLATION

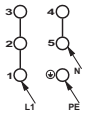
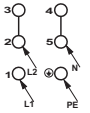
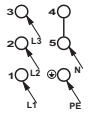
CONNECTION DIAGRAM

Caution! Voltage of heating elements 230V

Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal



Recommended type of connection lead

1	For 230 V earthed one–phase connection, bridges connect 1–2–3 terminals and 4–5 terminals, safety wire to ⏚.			**H05VV-F3G4**
2	For 400/230 V earthed two–phase connection, bridges connect 2–3 terminals and 4–5 terminals, the safety wire to ⏚.			**H05VV-F4G2,5**
3	For 400/230V earthed three–phase connection, bridges connect 4–5 terminals, phases in succession 1,2 and 3, earth to 4–5, the safety wire to ⏚.			**H05VV-F5G1,5**

L1=R, L2=S, L3=T, N=earth terminal, PE= safety wire terminal

OPERATION

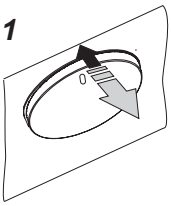
Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

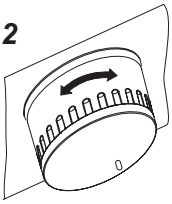
Important!
To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:
1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.
Symbols printed around the knob indicate available oven functions.

1



2

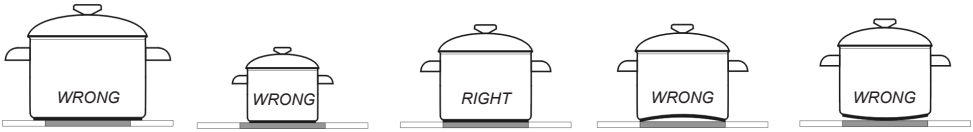


OPERATION

Controlling the heating zones of the ceramic hob.

Choice of cookware

Choose a pan with a diameter that is at least as large as the heating zone. For roasting tins there is a special widened heating zone of 140x250. **Do not use pans with a concave or convex base**. Always remember to put a proper cover on the pan. We recommend the use of pans with thick, even bases.
If the heating zones and pans are solied it is impossible to make full use of the heat.



Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right or left.

0 Switch off

• MIN. Warming up

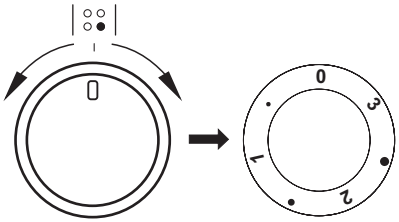
1 Stewing vegetables, slow cooking

• Cooking soups, larger dishes

2 Slow frying

• Grilling meat, fish

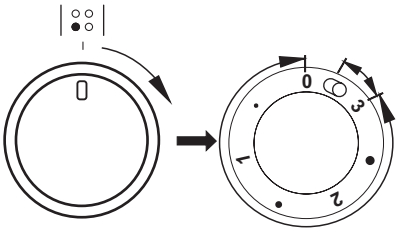
3 MAX. Fast heating up, fast cooking, frying



OPERATION

Switching on the wider heating zone

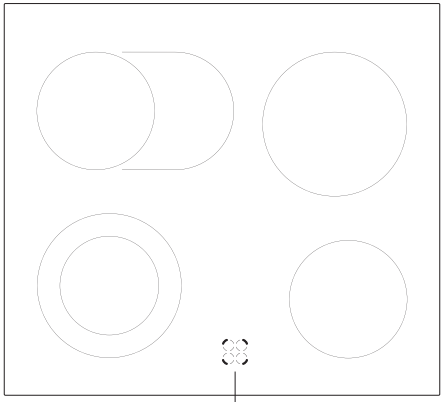
Important!
Only switch on a heating zone by turning the knob clockwise. Turning the knob in the opposite direction can cause damage to the switch.



With the settings **0 ● 1 ● 2 ● 3** the knob operates the internal heating zone and it is possible to smoothly control the amount of heat transferred to a pan. Turning the knob temporarily to the position marked ⊂⊃ causes the external heating zone to be switched on. From that point, you can smoothly control the amount of heat trasferred to a pan by both heating zones (internal and external) as the internal switch will switch both zones off only after the knob is set to position 0.

Zone heating indicator

If the temperature of a heating zone exceeds 50°C this is signalled by an indicator which lights up for that zone.
When the heating indicator lights up it warns the person using the cooker against touching a hot heating zone.
For about 5 to 10 minutes after a heating zone is switched off it will still have residual heat that can be used, for example to warm up or keep dishes warm without switching on another heating zone.

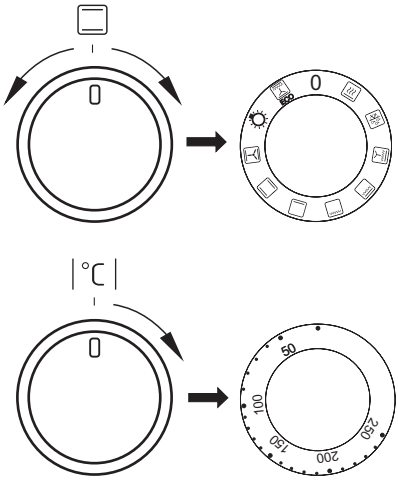


Zone heating indicator

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"**0**".

Caution!
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off

Rapid Preheating
Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.

Defrosting
Only fan is on and all heaters are off.

Fan and combined grill on
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

Enhanced roaster (super roaster)
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

Roaster on.
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



Bottom heater on
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



Top and bottom heaters on
Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



Top heater, bottom heater and fan are on.
This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).
When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



Independent oven lighting
Set the knob in this position to light up the oven interior.



ECO Heating
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L**light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

OPERATION

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250ºC, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.

Warning!
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef		200 - 220	2	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature (^{0}C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sponge cake		150	3	25 - 35
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		230 - 250	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time [2] (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Preheat, do not use Rapid preheat function.

[2] The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 [2)]	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 [1)]	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

[1)] Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

[2)] Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

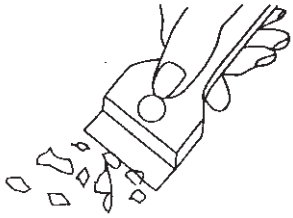
CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "off" position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particualrly from burnt–on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abbrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.



Scraper for cleaning the hob

Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing–up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

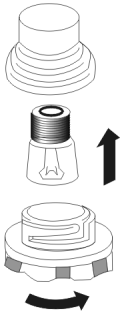
- **Steam Cleaning function:**
  -pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

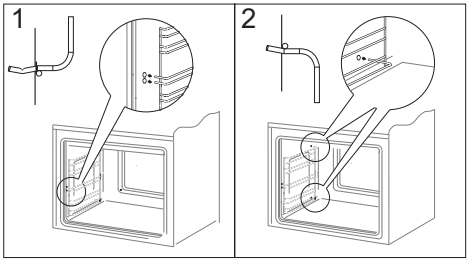
- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
  - voltage 230 V
  - power 25 W
  - thread E14.



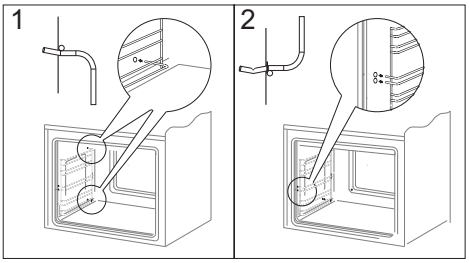
Oven light bulb

- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



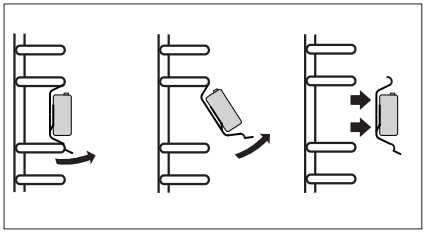
Removing wire shelf supports



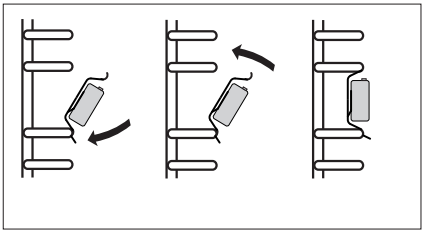
Installing wire shelf supports

- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



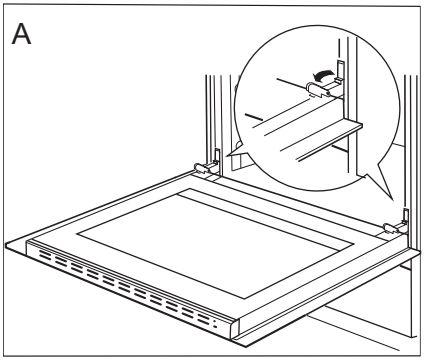
Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

Door removal

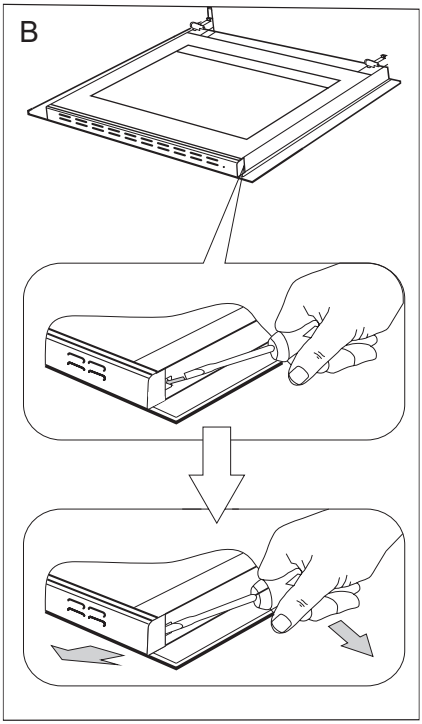
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

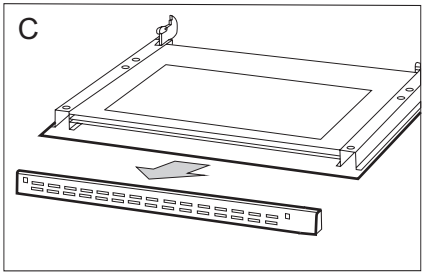


Tilting the hinge safety catches

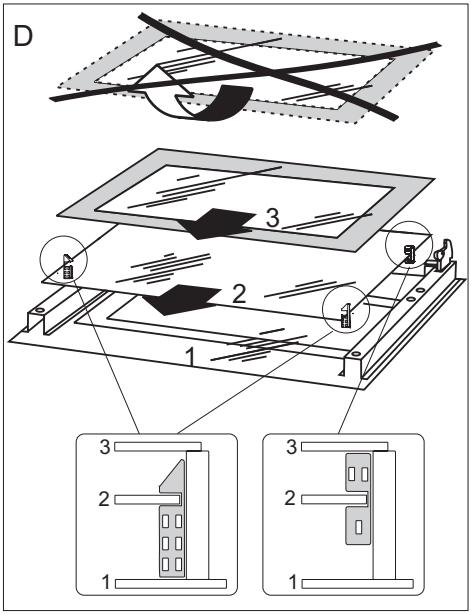
Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)





3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see '*Cleaning and Maintenance*').

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230/400V~50 Hz
Power rating	max. 10,2 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Basic Information:

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* ***2014/35/EC****,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2014/30/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC***,*

and therefore the product has been marked with the CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

GEACHTE KLANT,

De fornuizen van combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen dit fornuis kunnen bedienen.

Voor het ingepakt werd en de fabriek verliet, werd dit fornuis bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is.
Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.

Opgelet!
Het fornuis mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

INHOUDSTAFEL

Veiligheidsinstructies..... 38

Beschrijving van het toestel..... 43

Installatie..... 46

Bediening..... 52

Bakken in de oven – praktische tips..... 58

Testgerechten.....61

Reiniging en onderhoud van het fornuis 63

Technische gegevens 69

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Attentie. Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.
Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

Attentie. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Wees bijzonder voorzichtig als er kinderen in de buurt van het fornuis zijn, want ze kennen de bedieningsprincipes van het fornuis niet. De hete branders van de gaskookplaat, de ovenkamer, het rooster, de ruit van de deur, en potten en pannen met hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken!
- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven of de kookplaat, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat het fornuis niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting of overkoken.
- Zorg ervoor dat de kookplaat niet vuil wordt of onderloopt door overlopende spijzen. Eventueel vuil moet onmiddellijk verwijderd worden.
- Plaats geen potten of pannen met een natte bodem op de hete kookvelden, want dit kan onomkeerbare wijzigingen aan de plaat veroorzaken (onverwijderbare vlekken).
- Gebruik enkel potten en pannen die volgens de aanwijzingen van de producent geschikt zijn om te koken op een keramische plaat.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, moet het toestel van het stroomnet ontkoppeld worden om elektrocutie te vermijden.
- Schakel de kookplaat niet aan zonder er eerst een pot of pan op te plaatsen.
- Het is verboden om potten of pannen met scherpe randen te gebruiken, want die kunnen de keramische plaat beschadigen
- Kijk niet naar de halogene kookvelden terwijl ze opwarmen (als ze niet afgedekt zijn met een pot of pan).
- Plaats geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven, en geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 25 kg op de kookplaat.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Het is verboden om een fornuis met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet het fornuis van het stroomnet ontkoppeld worden en moet het defect gemeld worden voor herstelling.
- Er mogen geen toestellen voor reiniging met stoom gebruikt worden om het fornuis te reinigen.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden.
  Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

• Gebruik goede potten en pannen om te koken.

Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.

• Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

•Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

•Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.

•Gebruik de restwarmte in de oven.

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

Opgelet! Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

•Sluit de deur van de oven zorgvuldig.

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

•Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recycleren op milieuvriendelijke wijze.
Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN

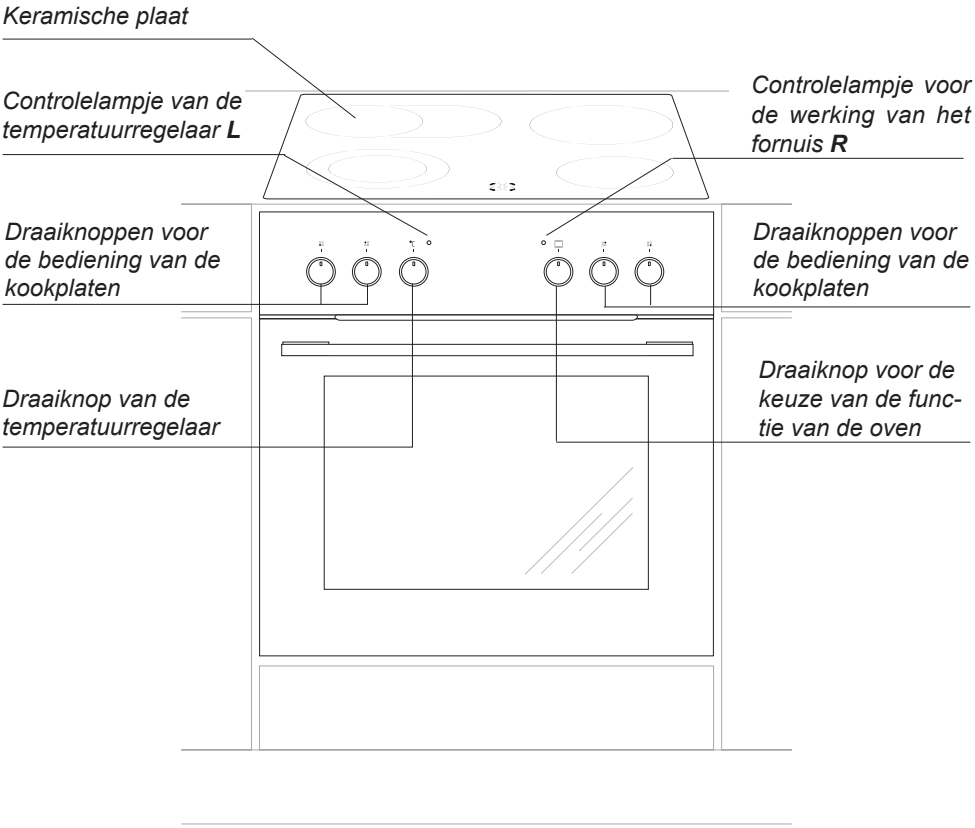


Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

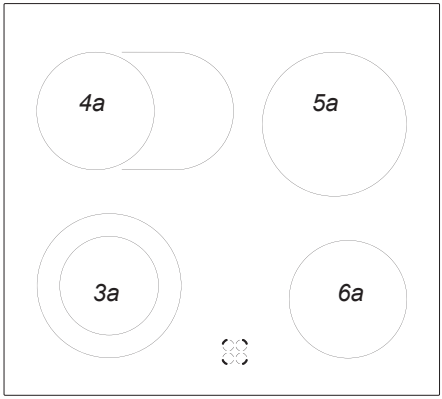
Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

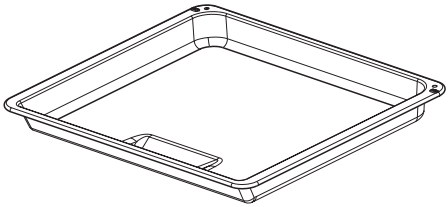
Keramische plaat



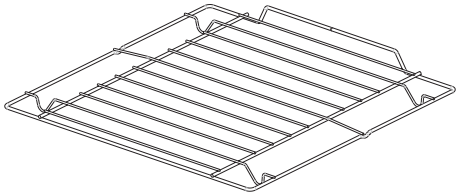
3a	Ø 18 / Ø 12 cm
4a	Ø 14 x 25 cm
5a	Ø 18 cm
6a	Ø 14,5 cm

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

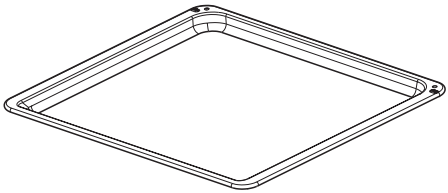
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



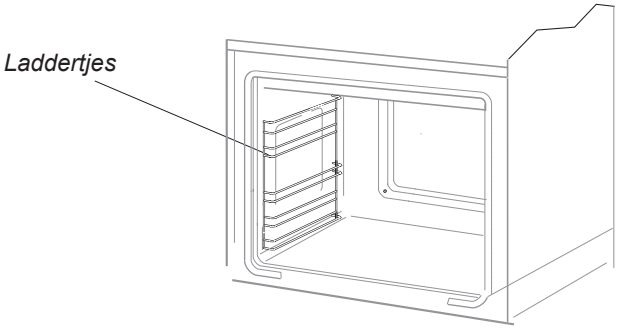
*Bakplaat voor gebraad**



Grillrooster
(droogrekje)



*Bakplaat voor gebak**



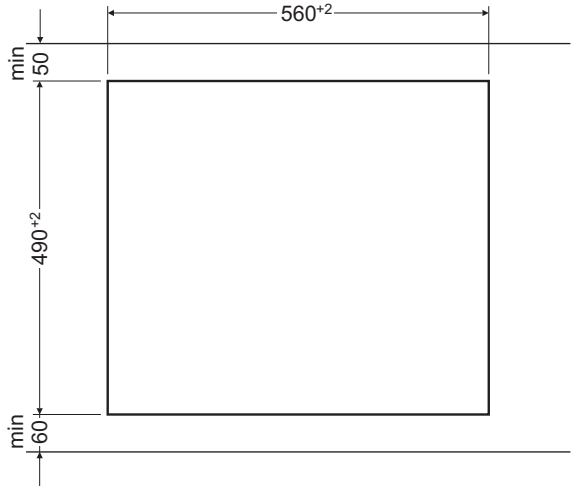
**Bepaalde modellen*

INSTALLATIE

Voorbereiding van het meubelblad om de plaat in te bouwen

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen. Het fornuis is ontworpen volgens klasse Y, d.w.z. dat het aan één zijde ingebouwd kan worden tegen een hoog meubel of een muur.
- Het meubelblad moet tussen 28 en 40 mm dik en minimum 600 mm diep zijn. Het blad moet vlak zijn en goed waterpas staan. Het blad moet aan de kant van de muur afgedicht en beveiligd zijn tegen insijpelend water en vocht.
- De afstand tussen de rand van de opening en de rand van het blad moet vooraan min. 60 mm en achteraan min. 50 mm bedragen.
- De bekleding en lijm die voor de inbouwmeubelen gebruikt zijn, moeten tegen een temperatuur van 100°C bestand zijn. Als deze voorwaarde niet voldaan is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding loskomen.
- De randen van de opening moeten beveiligd worden met vochtbestendig materiaal.
- De opening in het blad moet volgens de afmetingen op fig. 1 gemaakt worden.

1

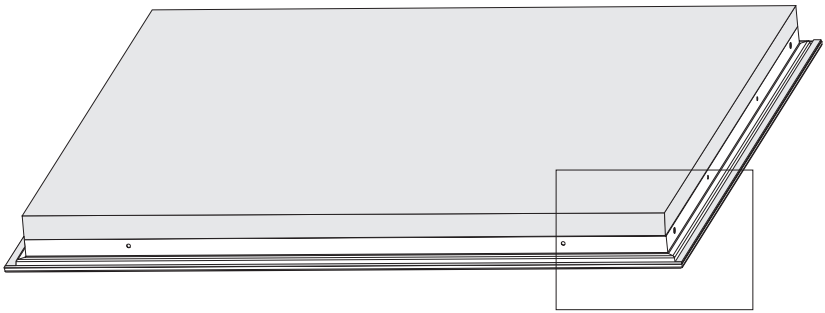


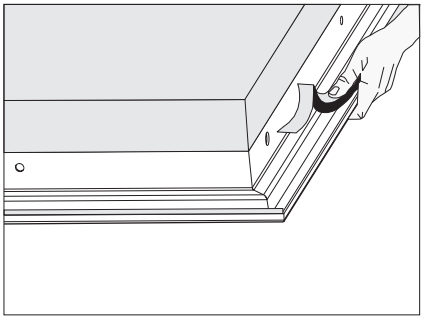
INSTALLATIE

Montage van de schuimrubber dichting *

Inbouw van het apparaat zonder dichting is verboden.

Breng de dichting als volgt op het apparaat aan:
Plak de meegeleverde schuimrubber dichting op de onderkant van het frame van de kookplaat, voordat u het apparaat in het werkblad inbouwt.
- verwijder de beschermende folie van de dichting;
- plak de dichting vervolgens op de onderkant van het frame (afb.).





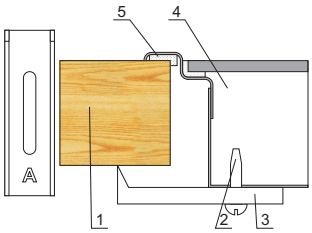
* in sommige modellen is de afdichting aan de plaat vastgelijmd

INSTALLATIE

Montage van de plaat in het meubelblad

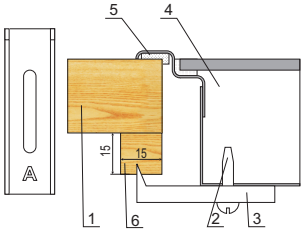
- Bij een blad met een dikte van 38 mm moet u 4 bevestigingsgrepen „A” gebruiken om de plaat te bevestigen. De montagewijze is opgegeven op fig. 2 en 3. Bij een blad met een dikte van 28 mm moet u naast de bevestigingsgrepen “A” nog 4 houten blokjes met een afmeting van 15x15x50 mm gebruiken. De montagewijze is opgegeven op fig. 4 en 5.
- Controleer of de pakking goed tegen de plaat aansluit.
- Draai de bevestigingsgrepen lichtjes aan de onderkant van de plaat.
- Reinig het blad, plaats de plaat in de opening en druk ze tegen het blad aan.
- Plaats de bevestigingsgrepen loodrecht op de randen van de plaat en draai ze stevig aan.

2



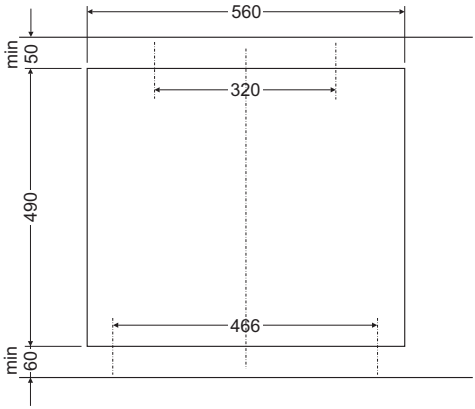
1 - meubelblad
2 - schroef
3 - bevestigingsgreep
4 - kookplaat
5 - pakking van de plaat

4

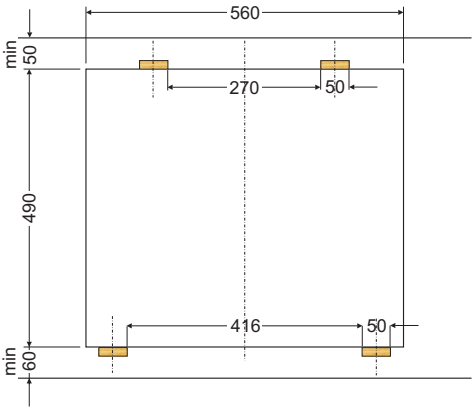


1 - meubelblad
2 - schroef
3 - bevestigingsgreep
4 - kookplaat
5 - pakking van de plaat
6 - houten blokje

3



5



INSTALLATIE

Montage van de oven:

- bereid de montageopening voor de oven voor in het meubel volgens de afmetingen die op de figuur aangeduid zijn (fig.A),
- sluit de oven aan op het stroomnet terwijl de stroom uitgeschakeld is,
- schuif de oven gedeeltelijk in de voorbereide opening in het meubel en sluit de oven aan op de kookplaat (fig.B).
- de aardkabel van de plaat (geel-groen) moet verbonden worden met de aardklem van de oven (aangeduid met ⏚) die zich bij de aansluiting bevindt.
- schuif de oven volledig in de opening en beveilig hem tegen uitschuiven met behulp van vier schroeven op de plaatsen die op de figuur aangeduid zijn (fig.C).

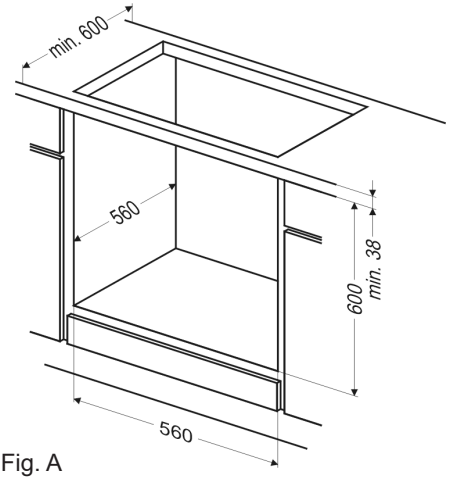


Fig. A

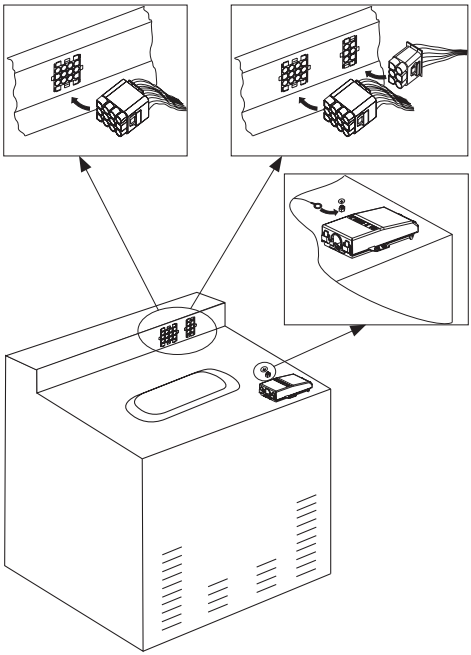


Fig. B

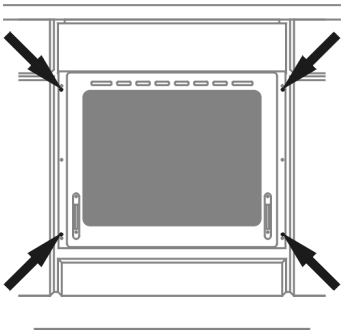
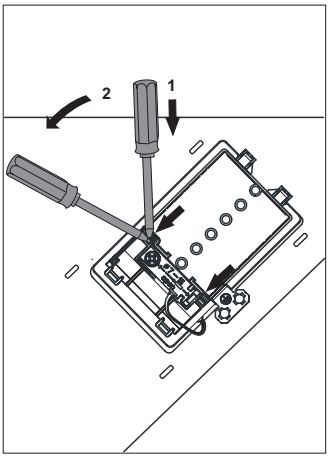


Fig. C

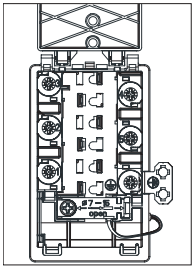
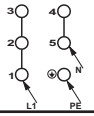
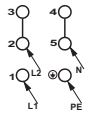
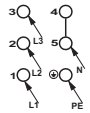
INSTALLATIE

Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie
Opgelet!
De plaat mag enkel op de elektrische installatie aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties. Het is verboden om zelfstandig wijzigingen of aanpassingen aan te brengen aan de elektrische installatie.



Instructies voor de installateur
Het fornuis is in de fabriek aangepast aan voeding met driefasige wisselstroom (400V 3N~50Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen van het fornuis bedraagt 230V. Het fornuis kan aangepast worden aan voeding met eenfasige stroom (230V) door een gepaste overbrugging op de contactstrip volgens het bijgevoegde aansluitschema. Er is ook een aansluitschema bij de aansluiting van het fornuis geplaatst. De contactstrip is bereikbaar nadat u het deksel van de aansluiting wegneemt door de klemmen te deblokkeren met een platte sleutel. Vergeet niet een gepaste leiding te kiezen volgens het soort aansluiting en het nominale vermogen van het fornuis.

De aansluitleiding moet gemonteerd worden op de steun voor de aansluiting van het fornuis.**Opgelet!**
Vergeet niet het aardingscircuit aan te sluiten op de klem van de contactstrip, die aangegeven is met het teken ⏚. De elektrische installatie die het fornuis van stroom voorziet, moet beveiligd zijn met een gepaste zekering die de stroom afsluit in noodgevallen. De afstand tussen de werkcontacten van de zekering moet min. 3 mm bedragen.
Voordat u het fornuis op de elektrische installatie aansluit, moet u de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema lezen.

SCHEMA MET MOGELIJKE AANSLUITINGEN **Opgelet!** Spanning van de verwarmingselementen 230V **Opgelet!** Bij elke aansluitingsvariant moet de aardingsleiding aangesloten zijn op de klem ⏚ PE				Aanbevolen soort aansluitleiding
1	Bij een stroomnet van 230 V eenfasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 1-2-3 en 4-5, aardingsleiding op ⏚.			**H05VV-F3G4**
2	Bij een stroomnet van 400/230 V tweefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, aardingsleiding op ⏚.			**H05VV-F4G2,5**
3	Bij een stroomnet van 400/230 V driefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 4-5, de faseleidingen zijn aangesloten op 1, 2 en 3, de nulleiding op 4-5, aardingsleiding op ⏚.			**H05VV-F5G1,5**
Faseleidingen - L1=R, L2=S, L3=T; N – nulleiding; PE – aardingsleiding				

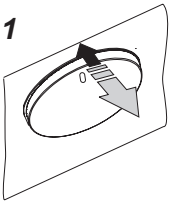
voor u de oven voor de eerste maal aanschakelt

- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250ºC, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

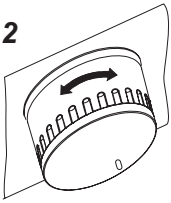
Belangrijk!
Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

De draaiknoppen zijn “verborgen” in het bedieningspaneel, om een functie te kiezen gaat u als volgt tewerk:
1.druk zachtjes de draaiknop in en laat hem weer los,
2. stel de gewenste functie in. De aanduiding rond de draaiknop komt overeen met de opeenvolgende functies die door de oven uitgevoerd kunnen worden.

1



2



BEDIENING

Bediening van de kookvelden van de keramische plaat.

Keuze van potten en pannen

Goed gekozen potten en pannen hebben een bodemgrootte en vorm die ongeveer overeenstemt met het gebruiksoppervlak van het kookveld. Voor braadsleden is er een speciaal verbreed kookveld van 140 x 250. Gebruik geen potten en pannen met een holle of bolle bodem. Hou er rekening mee dat de potten en pannen een gepast deksel moeten hebben. Het is aan te raden om potten en pannen met een dikke, gedraaide bodem te gebruiken.
Als het oppervlak van de kookvelden en de potten en pannen vuil is, kan de warmte niet volledig benut worden.



Keuze van het verwarmingsniveau

De kookvelden hebben verschillende verwarmingsvermogens. Het verwarmingsvermogen kan stapsgewijs geregeld worden door de draaiknop naar links of rechts te draaien.

Voorbeeldinstellingen van de draaiknop

0 Uitschakelen

● MIN. Opwarmen

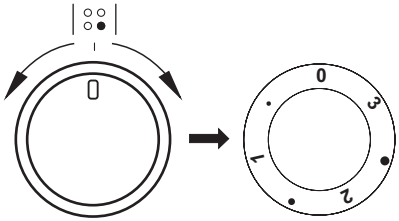
1 Stoven van groenten, langzaam koken

● Koken van soepen, grotere hoeveelheden

2 Langzaam braden

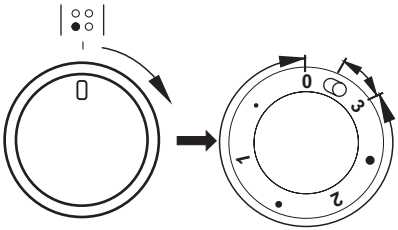
● Aanbraden van vlees, vis

3 MAX. Snel opwarmen, snel koken, braden



Aanschakelen van het verbrede kookveld

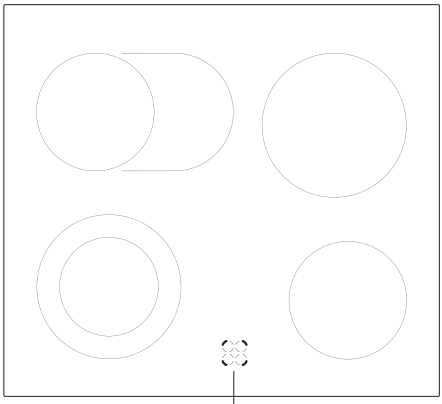
Belangrijk!
Het kookveld mag enkel aangeschakeld worden door de draaiknop in wijzerzin te draaien. Als u in de andere richting draait, kunt u de schakelaar beschadigen.



Binnen het bereik **0 ● 1 ● 2 ● 3** van de draaiknop werkt het binnenste kookveld en kan de hoeveelheid naar de pot aangevoerde warmte geleidelijk geregeld worden. Door de knop kort door te draaien naar de stand ⊙ wordt het buitenste kookveld aangeschakeld. Vanaf dat moment kan de hoeveelheid warmte die door de twee kookvelden (binnenste en buitenste) naar de pot aangevoerd wordt, geleidelijk geregeld worden, omdat de binnenste schakelaar deze velden pas uitschakelt als de draaiknop op stand 0 geplaatst wordt.

Verwarmingsindicator van een kookveld

Als de temperatuur van een kookveld meer dan 50ºC bedraagt, wordt dit aangegeven door het gepaste veld van de indicator.
De verwarmingsindicator van een kookveld waarschuwt de gebruiker zodat hij het aanraken van een heet kookveld kan vermijden.
Na het uitschakelen van de verwarming van een kookveld, zal het veld nog voor ong. 5-10 minuten de vergaarde warmte behouden, die bv. benut kan worden voor het opwarmen of warm houden van spijzen zonder dat de verwarming van het veld nog moet aangeschakeld worden.

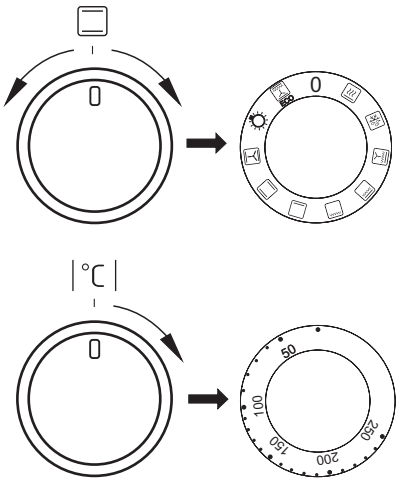


Verwarmingsindicator van een kookveld

Functies en bediening van de oven

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement (als dat er is). De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.



De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand "●"/"**0**" te plaatsen.

Opgelet!
Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

0 Nulstand

Snel verwarmen
Het onderaan en bovenaan verwarmingselement, het broodrooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.

Ontdooien
Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.

Ventilator en supergrill
Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.

Supergrill
Met de functie „supergrill" worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruind worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.

Grill aangeschakeld
Oppervlakkig "grillen" wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).



Verwarmingselement onderaan aangeschakeld
Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).



Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld
Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld
Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



Onafhankelijke verlichting van de oven
Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.



ECO-verwarmingsfunctie
Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de ovenverlichting uitgeschakeld.

Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een **R** en een **L**. Het **R** controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het **L** controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het **L** lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het **R** controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand “Verlichting van de oven” plaatst.

Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand 
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur)
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- de deur van de oven sluiten.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 250ºC, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190ºC.

Opgelet!
Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

ECO-verwarmingsfunctie

- bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

Soort gebak gerecht	Functies van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd* [min.]
Biscuittaart	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Brioche/cake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Vis	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kip	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (^{0}C)	Niveau	Tijd [min]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscuittaart		150	3	25 - 35
Brioche/cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Brioche/cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		230 - 250	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

[1)] Verwarm de lege oven voor

[2)] De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd [2] (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bakblik	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bakblik	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Bakblik	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Bakblik	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Vetvrij biscuitdeeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

[2] Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 [2)]	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		250 [1)]	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

[1)] Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

[2)] Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	80 - 100

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

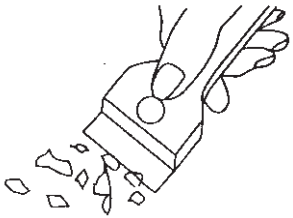
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknopen in de stand “uit” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

Reiniging na elk gebruik

- **Licht, niet aangebrand vuil** moet verwijderd worden met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. Bij gebruik van een afwasmiddel kan er een blauwachtige verkleuring ontstaan. Hardnekkige vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet verwijderd worden met een schraper. Daarna moet het oppervlak gereinigd worden met een vochtige doek.**



Schraper om de kookplaat te reinigen

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

● De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
● De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

● **Stoomreiniging – Steam Clean:**

- giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau van onder in de oven plaatst,
- sluit de deur van de oven,
- stel de temperatuurknop in op stand 50ºC, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan ⎵,
- warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,
- open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.

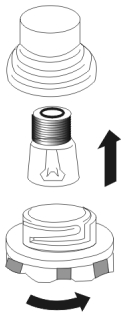
● Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

Opgelet!
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

Vervanging van het verlichtingslampje van de oven

Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

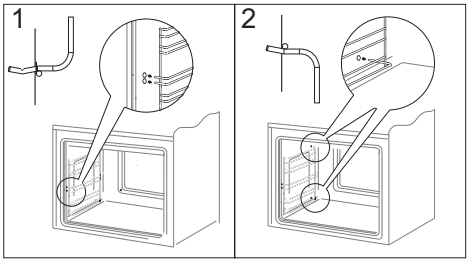
- Stel alle draaiknoppen in op stand **"●"/"0"** en schakel de voeding uit,
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog,
- Draai het verlichtingslampje uit en vervang het indien nodig door een nieuw lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300ºC), met volgende parameters:
  - spanning 230 V
  - vermogen 25 W
  - schroefdraad E14



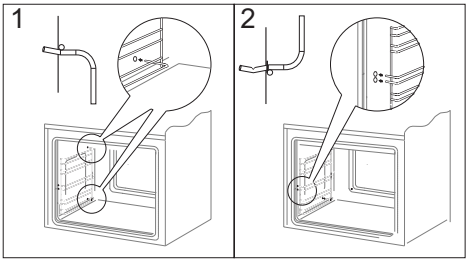
Lampje van de oven

- Draai het lampje in en zorg ervoor dat het goed in de keramische fitting zit,
- Draai het omhulsel van het lampje in.

- Fornuizen die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



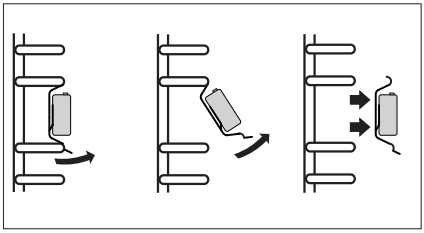
Uitnemen van de zijwandgeleiders



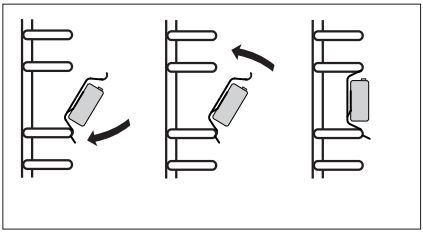
Plaatsen van de zijwandgeleiders

- Fornuizen die zijn aangeduid met de letters **Dp** hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de voorkant in de geleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.

Attentie!
De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.



Verwijderen van de telescoopgeleiders

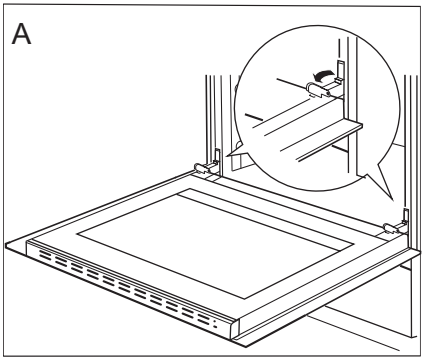


Installeren van de telescoopgeleiders

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Wegnemen van de deur

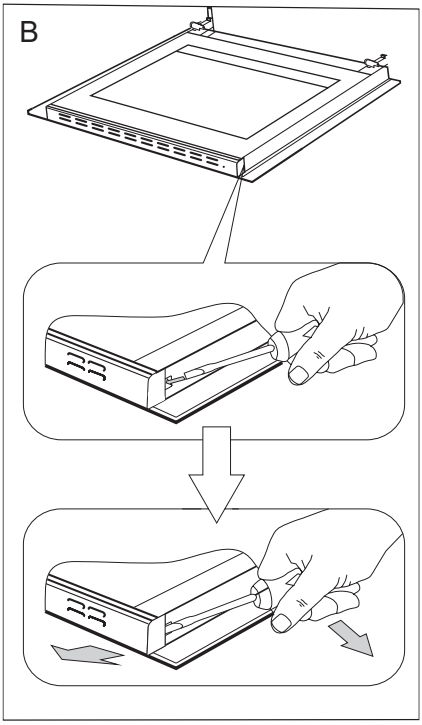
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

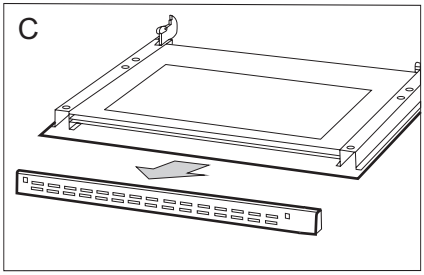


Wegnemen van de deur

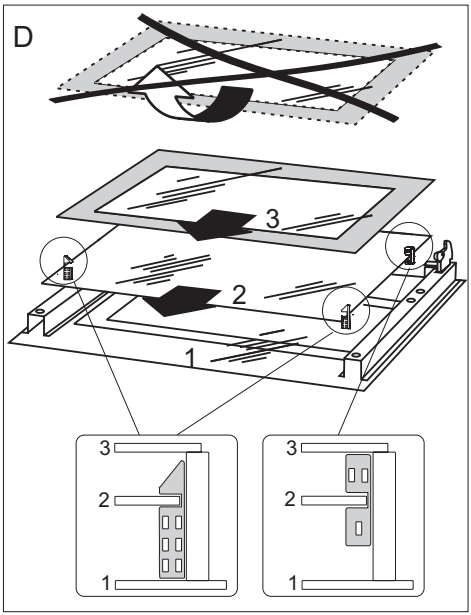
Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig.B, C)





3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.
   Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.
   Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort.



Verwijderen van de binnenruit

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedieningselementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

Opgelet!
Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. de elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. de verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230/400V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 10,2 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5/59,5/57,5 cm

Basisinformatie

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + gril + ventilator)	
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn* ***2014/35/EC,***
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit* **2014/30/EC***,*
- *Richtlijn voor ErP* **2009/125/EC***,*

en dat het product daarom gemerkt is met CE *en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*