

PROLINE

CUISINIÈRE VITROCERAME

P601IMCIXT

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



PROLINE

P601IMCIXT

P601IMCWHT

Cuisinière électrique autoportante

Freestanding Electric Cooker

Vrijstaand elektrisch fornuis



Table des matières

AVERTISSEMENTS	2
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.....	5
DESCRIPTION	6
INSTALLATION	7
Positionnement de la cuisinière	7
Mise à niveau de la cuisinière	8
Installation des chaînes anti-basculement et des crochets.....	8
Branchements électriques	9
FONCTIONNEMENT	10
Utilisation de la plaque de cuisson.....	10
Utilisation du four	12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	16
SPÉCIFICATIONS	17
MISE AU REBUT	19

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES
CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.**

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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.
- Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont en position horizontale et stable.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concernent l'entretien par l'utilisateur et le remplacement des ampoules, référez-vous aux sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de l'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUE".

- MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- 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.
- 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.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- L'utilisateur ne doit pas fixer des yeux les foyers de cuisson.
- 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.
- MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- 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.
- AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.
- MISE EN GARDE: Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. Voir la notice d'installation.



• Attention, risque de basculement



• Fixations anti-basculement

- La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installer correctement les étagères, référez-vous dans la section "Utilisation du four".

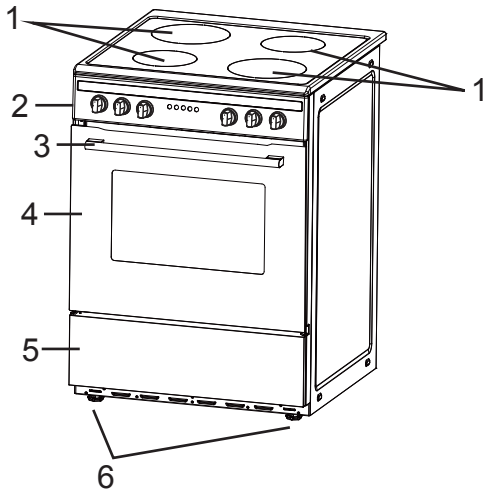


CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

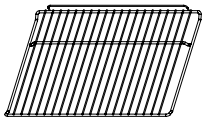
- L'appareil doit être utilisé exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu conformément à ce manuel d'instructions. Le fabricant décline toute responsabilité liée à des dommages résultants d'un usage incorrect ou irresponsable.
- L'appareil doit être correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié. Nous ne serons pas responsables en cas de dommage pouvant être dû au non-respect des présentes instructions.
- Ne portez pas de vêtements amples ou tombants lors de l'utilisation de l'appareil. Ils pourraient s'enflammer s'ils touchent un élément chauffant brûlant et vous risquez de vous brûler.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pieds nus.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur ou près de l'appareil. Cela pourrait générer un risque d'incendie.
- Les opérations de maintenance et de réparation ne doivent être effectuées que par des réparateurs agréés.
- Toute modification des spécifications de l'appareil est dangereuse.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant la poignée de sa porte.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir dessus.
- Utilisez toujours des maniques (non fournies) pour insérer ou enlever des aliments dans l'appareil.
- Veillez à ce que les boutons de contrôle soient toujours dans leur position d'arrêt quand l'appareil n'est pas utilisé. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.
- Ne couvrez pas les ouvertures et fentes servant à la ventilation et à la dissipation de la chaleur.
- Restez en arrière lors de l'ouverture de la porte de la cuisinière pour permettre à la chaleur ou la vapeur accumulée éventuelle de se dissiper.
- Centrez les ustensiles de cuisson sur les zones de cuisson en veillant à positionner leurs poignées à l'écart du bord de la plaque de cuisson afin qu'elles ne soient pas chauffées par d'autres ustensiles de cuisson.
- Veillez à éviter les brûlures par la chaleur/vapeur lors de l'utilisation des boutons de contrôle.
- Vérifiez que les plaques sont correctement positionnées avant d'allumer la cuisinière.
- Maintenez l'appareil propre, car toute accumulation de graisse de cuisson peut provoquer un incendie.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce

DESCRIPTION

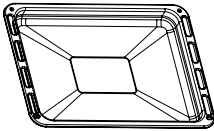


1. Zones de cuisson à induction
2. Panneau de contrôle
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Tiroir de rangement
6. Pieds réglables

Accessoires du four

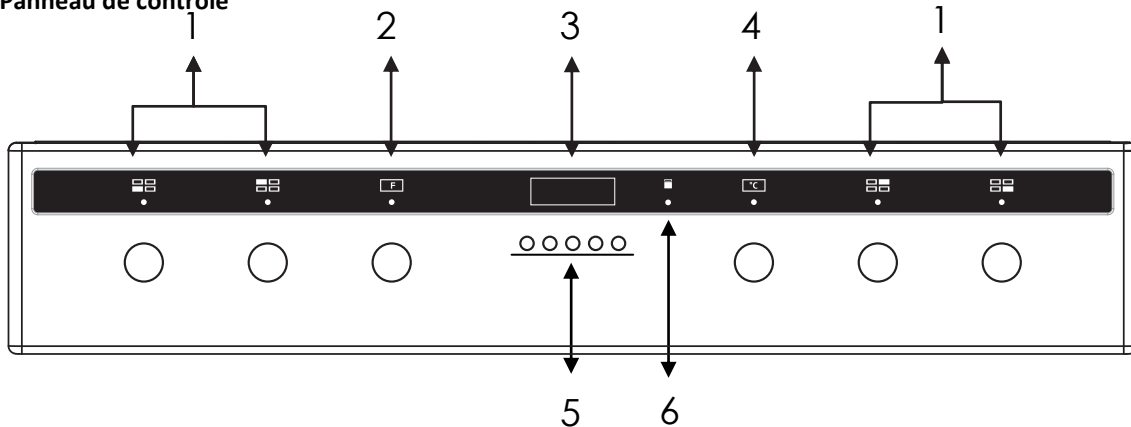


1 grille :
pour rôtir et griller des aliments



Plateau :
pour cuire de grandes quantités d'aliments, par exemple des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des aliments congelés, etc. Il permet également de récupérer les projections, les graisses et le jus des viandes.

Panneau de contrôle



1. Boutons de contrôle des zones de cuisson à induction
2. Bouton de sélection de la fonction
3. Affichage
4. Bouton de réglage de la température
5. Boutons

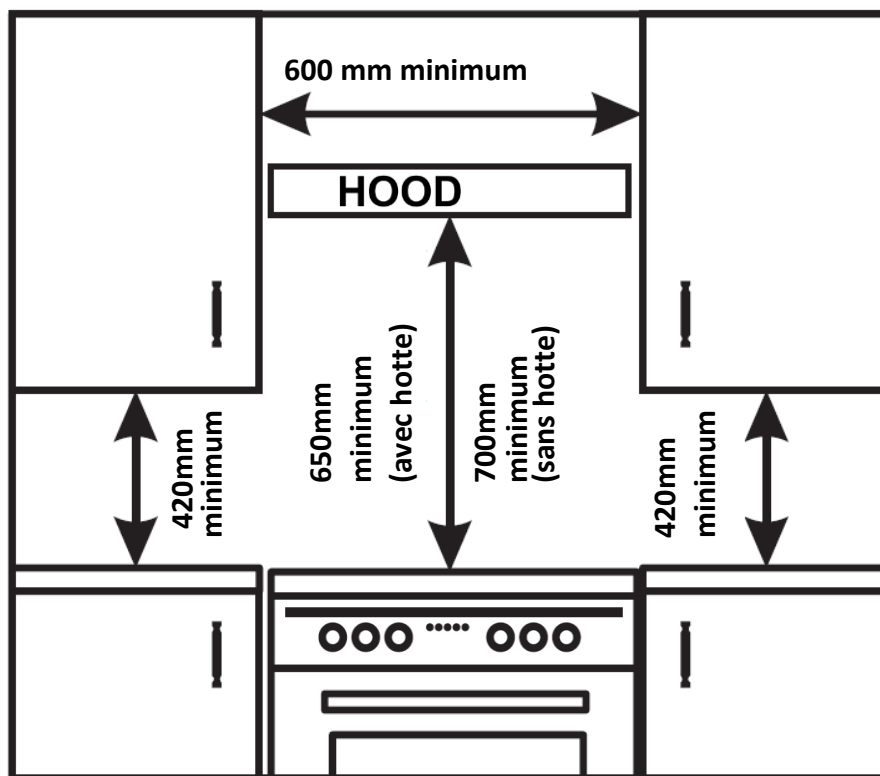
	Minuteur
	Durée de cuisson
	Fin de cuisson
	Pour changer les valeurs de la durée
6. Indicateur d'alimentation du four

INSTALLATION

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié pour garantir que l'appareil est correctement installé, réglé et techniquement entretenu conformément aux réglementations actuelles.

Important : Débranchez toujours la cuisinière de l'alimentation électrique pour effectuer un réglage, un entretien, etc.

Positionnement de la cuisinière

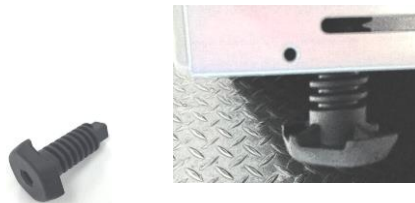


L'appareil peut être installé près de meubles qui ne sont pas plus hauts que le dessus de la plaque de cuisson de la cuisinière. Pour l'installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être prises :

- Les hottes doivent être correctement installées conformément aux exigences de leur notice d'installation et dans tous les cas à une distance minimale de 650 mm de la plaque de cuisson.
- Positionnez les placards muraux adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 420 mm par rapport à la plaque de cuisson.
- Si la cuisinière est installée sous un placard mural, ce dernier doit être éloigné au minimum de 700 mm de la plaque de cuisson.
- N'installez pas la cuisinière près de matériaux inflammables (par exemple des rideaux).
- Les placards entourant la cuisinière doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur et doivent pouvoir résister à des températures de 50°C supérieures à la température ambiante.

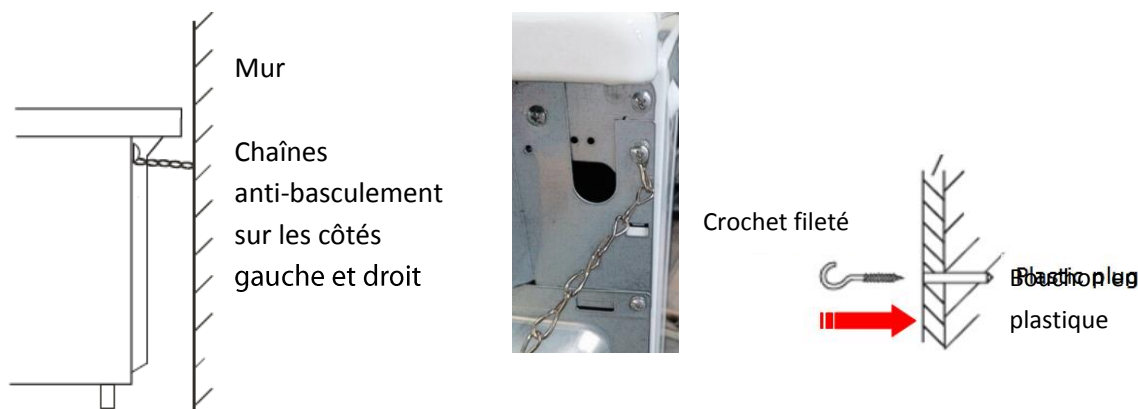
Mise à niveau de la cuisinière

Votre cuisinière est fournie avec 4 pieds pour niveler l'appareil sur un plan horizontal. Si nécessaire, ces pieds peuvent être vissés dans les coins du châssis de la base de la cuisinière.



Installation des chaînes anti-basculement et des crochets

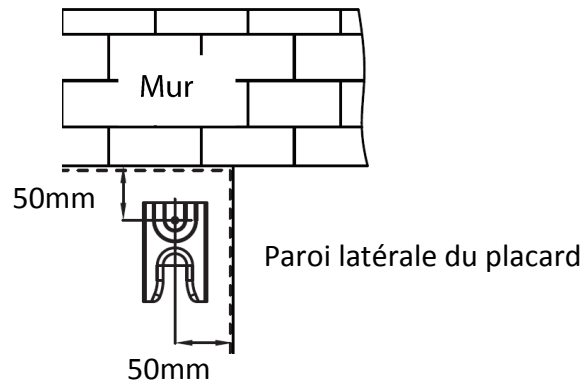
Pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant si un enfant monte sur la porte du four ou si les utilisateurs placent un poids extrême sur la porte ouverte, les deux chaînes fournies DOIVENT ÊTRE fixées au dos de la cuisinière et doivent en permanence être attachées aux crochets filetés solidement ancrés dans le mur.



1. Après avoir déterminé l'emplacement d'installation de la cuisinière, marquez sur le mur la position d'installation des deux crochets filetés.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur, puis insérez les chevilles en plastique fournies dans le mur.
IMPORTANT ! Avant de percer les trous, vérifiez que vous n'endommagerez aucune conduite ni aucun câble électrique.
3. Fixez les crochets filetés dans les chevilles en plastique.
4. Rapprochez la cuisinière du mur et attachez les chaînes au dos de la cuisinière.

Installation du support anti-basculement sur le sol

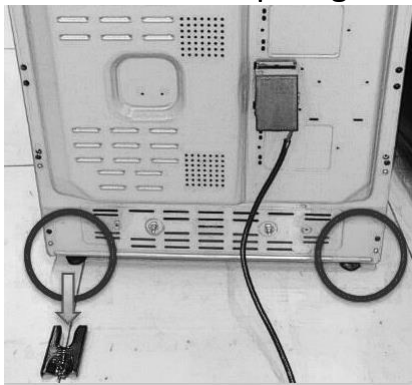
1. Percez un trou dans le fond du placard.
 - La distance entre le trou et le mur ou la paroi latérale du placard ne doit pas être inférieure à 50 mm.



2. Enfoncez la cheville d'expansion dans le trou, puis fixez le support anti-basculement au fond du placard en serrant la vis.



3. Poussez la cuisinière dans son emplacement en insérant solidement le pied gauche ou droit dans le support anti-basculement.

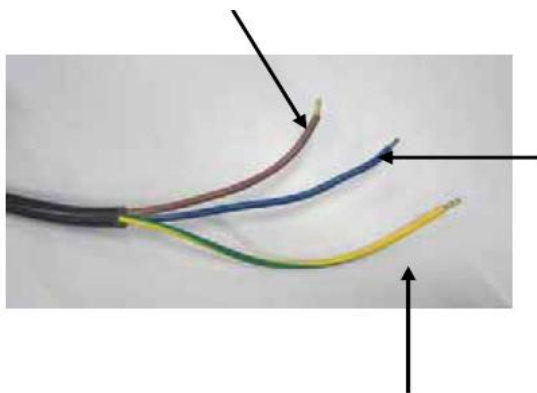


Branchements électriques


IMPORTANT ! Les branchements électriques doivent uniquement être effectués par un électricien qualifié et agréé.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Le fil marron doit être relié à la borne marquée L.



Le fil bleu doit être raccordé à la borne portant la lettre N.

Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne comportant la marque E ou à la borne comportant le symbole de connexion à la terre .

FONCTIONNEMENT

Lors de la première utilisation de la cuisinière, une odeur peut être émise, qui s'arrête après un certain temps d'utilisation. Cette odeur est due à l'enduit temporaire des éléments et liners du four, ainsi qu'à l'humidité absorbée par l'isolation.

Veillez à ce que la pièce soit bien aérée (par exemple ouvrez une fenêtre ou utilisez un ventilateur d'extraction) et à ce que les personnes potentiellement sensibles aux odeurs restent à l'écart des fumées.

Utilisation de la plaque de cuisson

USTENSILES COMPATIBLES

Matériaux compatibles : L'acier, l'acier émaillé, la fonte, l'inox ferromagnétique, l'aluminium avec fond ferromagnétique.

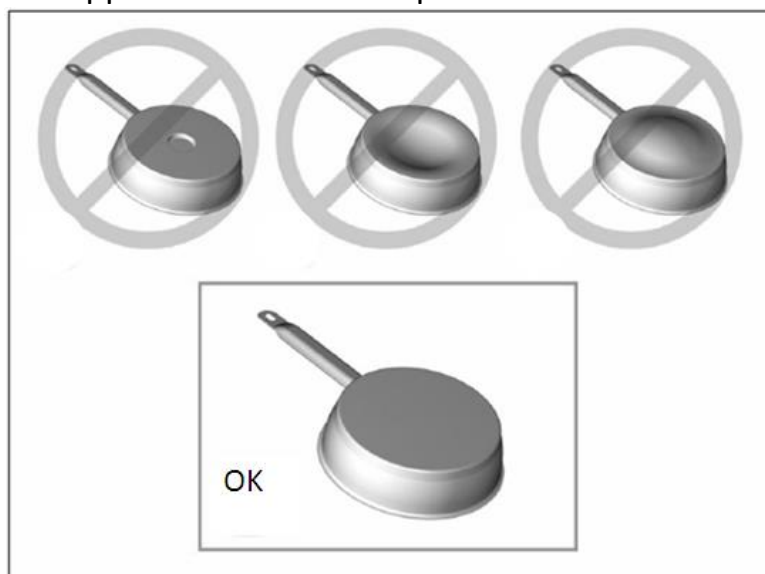
Matériaux non compatibles : L'aluminium et l'inox sans fond ferromagnétique, le cuivre, le laiton, le verre, la céramique, la porcelaine.

Les fabricants d'ustensiles de cuisson spécifient sur leurs produits s'ils sont compatibles avec les appareils à induction.

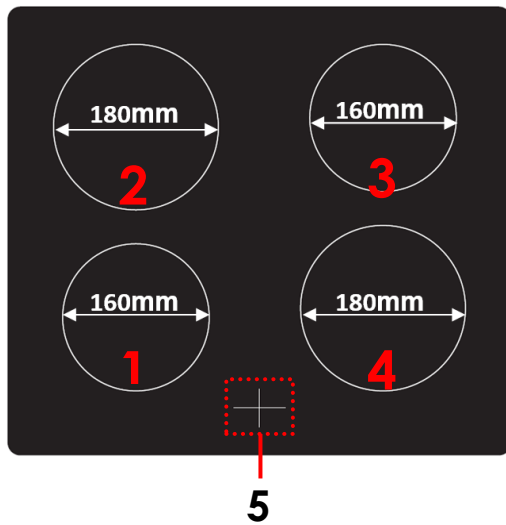
Vérifier si un ustensile de cuisson est compatible :

- Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson et placez-le sur un foyer à induction, puis réglez la puissance maximale. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Un aimant colle au fond de l'ustensile de cuisson.

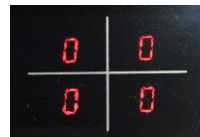
Certains ustensiles de cuisson peuvent faire du bruit quand ils sont placés sur une zone de cuisson à induction. Ce bruit n'indique pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influence pas la cuisson.



DESCRIPTION DE LA SURFACE DE CUISSON



1. Zone de cuisson à induction 1500W
2. Zone de cuisson à induction 2000W
3. Zone de cuisson à induction 1500W
4. Zone de cuisson à induction 2000W
5. Écran d'affichage de la puissance W de 0 à 9

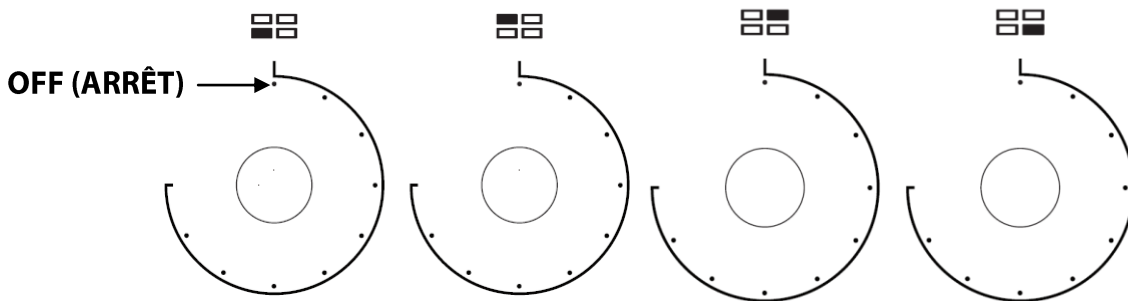


La zone de cuisson, jusqu'à une certaine limite, s'adapte automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson.

Pour maximiser l'efficacité de votre plaque de cuisson, centrez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.

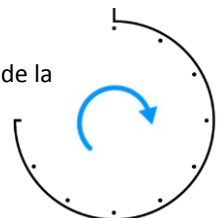
BOUTONS DE CONTRÔLE

Chaque bouton contrôle une zone de cuisson à induction spécifique. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, veillez toujours à ce que tous les boutons de contrôle soient dans leur position d'arrêt et à ce que l'écran affiche le chiffre 0.




INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Tournez le bouton de contrôle sur la puissance désirée de la zone de cuisson sélectionnée.
 - L'écran affiche le chiffre 1 à 9 pour indiquer la puissance correspondante.
 - Vous pouvez tourner le bouton sur 9 pour cuire rapidement. Pour cuire plus lentement ou pour mijoter, tournez le bouton sur un réglage inférieur en fonction de l'ustensile de cuisson et de la quantité de liquide.
2. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de contrôle pour le remettre dans sa position d'arrêt. L'écran affiche le chiffre 0.



Les zones de cuisson restent chaudes un certain temps. NE LES TOUCHEZ PAS tant qu'elles n'ont pas complètement refroidi.

DÉTECTION DES PETITS ARTICLES NON MAGNÉTIQUES

Lorsqu'un ustensile de cuisson non magnétique (par exemple en aluminium) ou d'une taille inappropriée, ou un autre petit article (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé) a été laissé sur une zone de cuisson, le symbole  clignote et la zone se met automatiquement en veille après environ 1 minute.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cette fonction s'active quand vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.

Les durées d'arrêt par défaut sont indiquées dans le tableau ci dessous :

Niveau de puissance	Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

CODES D'ERREUR

Ces codes d'erreur sont uniquement indicatifs et tous les dysfonctionnements doivent être diagnostiqués et réparés par un technicien qualifié.

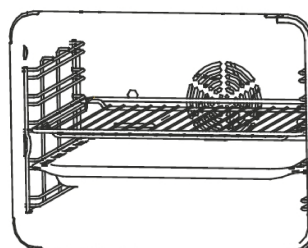
Affichage	Causes possibles	Solution possible
F3 – F8	Dysfonctionnement du capteur de température.	Contactez le magasin d'achat de l'appareil.
F9 – FE	Dysfonctionnement du capteur de température de l'IGBT.	Contactez le magasin d'achat de l'appareil.
E1 / E2	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale, puis rallumez la plaque de cuisson.
E3 / E4	Température anormale.	Inspectez l'ustensile de cuisson.
E5 / E6	Mauvais rayonnement calorifique de la plaque à induction.	Recommencez après que la plaque à induction a refroidi.

Utilisation du four

Avant d'utiliser le four, essayez soigneusement les parois de sa cavité interne avec un chiffon légèrement humidifié. Nettoyez les grilles et le plateau avec de l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser. Rincez-les complètement.










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

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











RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Pour activer l'utilisation du four, vous devez d'abord régler l'horloge au format 24 heures. Le four ne peut pas fonctionner tant que l'horloge n'est pas réglée.

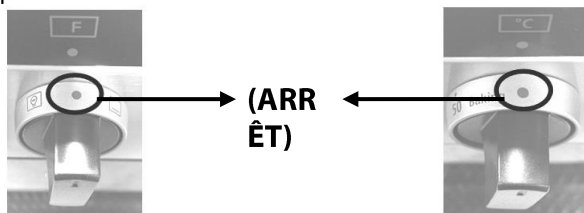
- Après avoir branché l'appareil, **000** la lettre 'A' clignotera sur l'affichage.
- Appuyez simultanément sur  et sur .
 - Le point • entre les chiffres des heures et des minutes clignotera.
- Appuyez de manière répétée sur le bouton  /  pour régler l'heure.
 - Vous pouvez aussi appuyer et maintenir  /  enfoncé pour un réglage rapide.
- Appuyez simultanément sur  et sur  pour confirmer.
 - L'écran affichera le symbole de fonctionnement manuel .
 - Après 3 secondes environ, le point s'arrête de clignoter, indiquant que le réglage est confirmé.

CUISSON

- Tournez le bouton de sélection de la fonction pour sélectionner la fonction désirée.

Fonction du four		Application
	Éclairage du four	Pour éclairer l'intérieur du four.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Gril double à air pulsé	Cette fonction convient pour cuire de grandes quantités d'aliments.
	Gril double	
ECO	Cette fonction garantit des économies d'énergie pendant la cuisson.	
	Gril radiant	Cette fonction convient pour cuire de petites quantités d'aliments.
	Convection avec ventilation	Cette fonction convient pour cuire de grandes pièces de viande.
	Traditionnel	Cette fonction convient à une cuisson traditionnelle unique.
	Chaleur par le bas	Cette fonction convient pour les ragoûts, les currys et toutes les cuissons lentes.

- Tournez le bouton de réglage de la température pour régler la température désirée.
 - L'indicateur lumineux du four s'allumera.
 - Avant de placer les aliments dans le four, vous devrez peut-être préchauffer le four pendant 10 minutes.
- Une fois la température sélectionnée atteinte, l'indicateur lumineux s'éteint.
- Pour éteindre le four, tournez le bouton de sélection de la fonction et le bouton de contrôle de la température en position D'ARRÊT.














RÉGLAGES DU PROGRAMMATEUR / MINUTEUR DU FOUR

Réglage de la durée de cuisson

Sélectionnez la durée de cuisson pour allumer le four pendant une période donnée. À la fin de cette durée, le four s'éteindra automatiquement. La durée de cuisson programmable maximale est de 9 heures.










Par exemple, si un plat a besoin de 2 heures de cuisson, vous pouvez régler le four afin qu'il s'éteigne deux heures plus tard. Cela vous permet d'être sûr(e) que vos aliments seront cuits durant un temps défini.

1. Tournez le bouton de sélection de la fonction pour sélectionner la fonction de cuisson désirée.
2. Tournez le bouton de contrôle de la température pour sélectionner la température requise.
3. Appuyez sur .
 - L'écran affiche .
4. Appuyez plusieurs fois ou appuyez et maintenez / enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche .00.
 - L'écran affichera la lettre "A".
5. Après environ 3 secondes, l'écran affichera de nouveau l'horloge indiquant que le réglage est confirmé.
 - Une fois que le réglage est confirmé, vous pouvez appuyer sur  pour vérifier la durée de cuisson restante.
6. Lorsque la durée de cuisson réglée sera écoulée, l'alarme retentira et le four s'arrêtera automatiquement.
 - La lettre "A" clignotera.
 - L'alarme peut être arrêtée en appuyant sur ,  ou .

Pour annuler le réglage, appuyez simultanément sur  et sur . La lettre "A" disparaîtra de l'affichage.

Réglage du début et de la fin de la durée de cuisson

Cette fonction comprend à la fois la durée de cuisson et la sélection de l'heure de fin; elle est destinée à être utilisée lorsque vous souhaitez retarder l'heure du début de la cuisson. Le minuteur calculera l'heure de démarrage appropriée en fonction de la durée de la cuisson et la sélection de l'heure de fin.

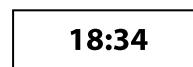
1. Tournez le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.
2. Tournez le bouton de contrôle de la température pour sélectionner la température requise.
3. Appuyez sur .
 - L'écran affiche .
4. Appuyez plusieurs fois ou appuyez et maintenez / enfoncé pour régler la durée requise de la cuisson.
 - L'écran affichera la lettre "A".
5. Appuyez sur .
 - L'écran affichera la somme de l'heure en cours plus la durée de cuisson réglée.
6. Appuyez plusieurs fois ou appuyez et maintenez / enfoncé pour régler la fin de la durée de cuisson.
7. Après environ 3 secondes, l'écran affichera de nouveau l'horloge indiquant que le réglage est confirmé.
 - Une fois que le réglage est confirmé, vous pouvez appuyer sur  pour vérifier la durée de cuisson restante et appuyer sur  pour vérifier l'heure de fin de cuisson.
8. Le four s'allumera automatiquement à la fin de la durée de cuisson moins la durée de cuisson.



Fin de la durée de cuisson








Durée de cuisson



Début de la durée de cuisson






9. Lorsque l'heure réglée de fin de cuisson sera atteinte, l'alarme retentira et le four s'arrêtera automatiquement.



- La lettre "A" clignotera.
- L'alarme peut être arrêtée en appuyant sur ,  ou .

Pour annuler le réglage, appuyez simultanément sur  et sur . La lettre "A" disparaîtra de l'affichage.


Réglage du minuteur




Le minuteur peut être réglé jusqu'à 23 heures et 59 minutes.







1. Appuyez sur .
 - L'écran affichera  et le symbole  clignotera.
2. Appuyez plusieurs fois ou appuyez et maintenez / enfoncé jusqu'à ce que l'heure désirée s'affiche.
3. Après environ 3 secondes, l'écran affichera de nouveau l'horloge indiquant que le réglage est confirmé.

- Le symbole  s'arrêtera de clignoter.
- Une fois que le réglage est confirmé, vous pouvez appuyer sur  pour vérifier la durée restante.




4. Lorsque l'heure réglée est atteinte, l'alarme retentit et le symbole  clignote.

- L'alarme peut être arrêtée en appuyant sur ,  ou .

Pour annuler le réglage, appuyez simultanément sur  puis appuyez plusieurs fois sur / jusqu'à ce que l'écran affiche . Lorsque l'horloge s'affiche de nouveau, appuyez sur  ou sur  et le symbole disparaîtra de l'affichage.

Réglage de l'alarme

L'alarme peut être réglée sur 3 différents niveaux. Lorsque l'alarme retentit, appuyez plusieurs fois sur  pour changer le réglage.

Tiroir de rangement sous le four



Le tiroir de rangement sous le four peut être utilisé pour ranger des ustensiles et accessoires de cuisson.

Attention : Ne stockez pas de matériaux inflammables dans ce tiroir.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer le four, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique et attendez qu'il ait complètement refroidi.

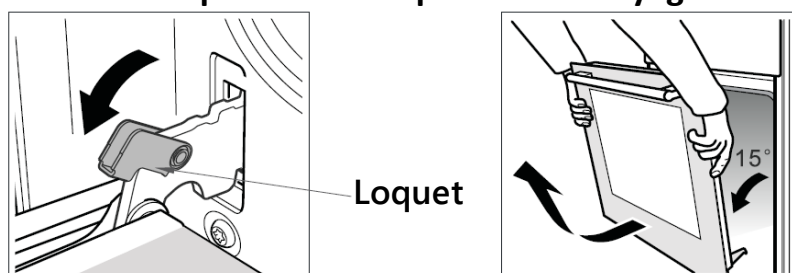
Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le intégralement.

N'utilisez jamais de nettoyant chimique ou abrasif.

Sortez la grille et le plateau. Lavez-les dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez-les et séchez-les entièrement avant de les réutiliser.

Après chaque utilisation, essuyez l'intérieur du four avec un détergent ménager. Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humidifié et séchez-le soigneusement.

Retrait de la porte du four pour un nettoyage facile

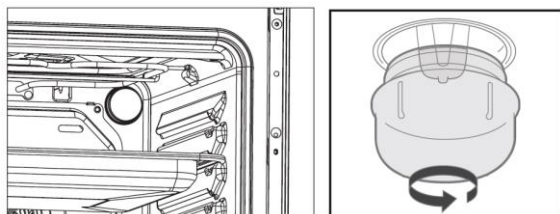


1. Ouvrez complètement la porte.
2. Il y a des loquets rotatifs sur les charnières de porte gauche et droite. Soulevez les loquets comme illustré.
3. Fermez doucement la porte jusqu'au niveau des loquets ouverts.
4. Soutenez la porte en la tenant des deux côtés. Continuez de fermer la porte, puis soulevez-la pour désengager les charnières de la base.
5. Tirez la porte vers l'extérieur pour sortir les charnières de leur logement.
6. Pour réinstaller la porte, effectuez la même procédure dans l'ordre inverse en veillant à ce que les logements de charnière soient encastrés au-dessus du cadre de la porte.

Changer l'ampoule du four

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.

L'ampoule se trouve dans le four sur sa paroi arrière.



1. Tournez le capot de l'ampoule pour l'enlever.
2. Dévissez l'ampoule et retirez-la, puis changez-la par une ampoule neuve appropriée aux hautes températures (300 °C) et ayant les spécifications suivantes : 230V, G9 25W.
3. Revissez le capot d'ampoule.

SPÉCIFICATIONS



Voici la fiche technique de la plaque de cuisson domestique conformément à la réglementation de l'Union européenne n° 66/2014

Numéro de modèle	P601IMCIXT P601IMCWHT
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson électrique
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	4
Technologie de chauffe (foyers de cuisson et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiant, plaques pleines)	Zone de cuisson à induction et foyers de cuisson
Pour les foyers ou les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm	Arrière gauche : 18 cm Avant gauche : 16 cm Arrière droit : 16 cm Avant droit : 18 cm
Consommation énergétique par foyer ou zone de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	Arrière gauche : 191,6 Wh/kg Avant gauche : 198,4 Wh/kg Arrière droit : 178,6 Wh/kg Avant droit : 168 Wh/kg
Consommation énergétique par plaque calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$)	184,1Wh/kg

Limites de performance d'efficacité énergétique pour les plaques de cuisson domestiques

Date (Entrée en vigueur le 20 février 2014)	Plaque de cuisson électrique (Plaque de cuisson électrique en Wh/kg)	
1 an après l'entrée en vigueur (depuis le 20 février 2015)	Plaque de cuisson électrique < 210	184,1 Wh/kg, valable jusqu'au 19 Février 2017
3 ans après l'entrée en vigueur (depuis le 20 février 2017)	Plaque de cuisson électrique < 200	
5 ans après l'entrée en vigueur (depuis le 20 février 2019)	Plaque de cuisson électrique < 195	

Cette fiche concernant le four domestique est conforme au règlement UE N° 66/2014.

Numéro de modèle	P601IMCIXT P601IMCWHT
Type de four	Four électrique
Poids de l'appareil (M)	52.5 kg
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électrique ou au gaz)	Électricité
Volume par cavité (V)	70 L
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four chauffé électrique pendant un cycle du mode à convection par cavité (énergie électrique finale) ($EC_{\text{cavité électrique}}$)	0,72 kWh/cycle en position 
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode en mode de ventilation forcée par cavité (énergie finale électrique) ($CE_{\text{cavité électrique}}$)	0,78 kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité ($EEI_{\text{cavité}}$)	85.7 en position 

Exigences Ecodesign conformément au règlement UE N° 66/2014				
Options	Valeur mesurée	Étape 1	Étape 2	Étape 3
EEI _{cavité}	85.7	<input checked="" type="checkbox"/> 1 an après l'entrée en vigueur < 146	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ans après l'entrée en vigueur < 121	<input checked="" type="checkbox"/> 5 ans après son entrée en vigueur <96

Spécifications de la cuisinière autoportante :

Tension et fréquence d'alimentation/nominales	220V-240V~ 50Hz - 60Hz
Puissance du four	3000 W
Puissance de la plaque de cuisson	7000 W: Arrière gauche et avant droit : 2000 W Avant gauche et arrière droit : 1500 W
Puissance de la lampe du four	25 W
Élément chauffant supérieur (W)	950 W
Élément chauffant gril (W)	2000 W
Élément chauffant inférieur (W)	1100 W
Moteur de convection (W)	33 W
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Émail
Poids net (kg)	52.5 kg
Dimensions externes (L x P x H)	600 x 600 x 850
Classe Énergétique (lettre sur l'étiquette) *	A
Volume utile (litres)	70
Dimensions : (Petite / Moyenne / Grande)	Grande
Fabriqué en	RPC

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

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Ets Darty & fils SAS © 14, route d'Aulnay 93140 Bondy France 12/02/2019

Table of Contents

WARNINGS	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
OVERVIEW	6
INSTALLATION	7
Positioning the Cooker	7
Levelling the Cooker	8
Fitting the Anti-tilt Chains and Hooks.....	8
Electrical Connection	9
OPERATION.....	10
Using the Hob	10
Using the Oven	12
CLEANING AND MAINTENANCE	15
SPECIFICATIONS.....	16
DISPOSAL	17

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

WARNINGS

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Place the tray and wire rack at the same level on both sides, make sure they are in a horizontal and stable position.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance and bulb replacement, refer to the sections “Operation” and “CLEANING and Maintenance”.
- Regarding the method of fixing and cables connection, refer to the section “ELECTRICAL CONNECTION”.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not stare at the hob elements.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door should preferably be closed in all cooking modes.
- Do not hang any cloth or garment to the handle of the oven.
- Do not line the oven's cavity with aluminum foil for easier cleaning: The oven may overheat and the enamel coating of the cavity may be damaged.
- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to the instructions for installation.



- Caution, possibility of tilting



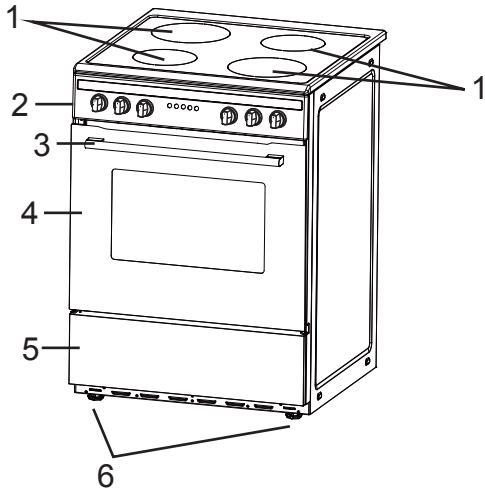
- Anti-tip restraints

- The lamp inside the product is used for lighting of the product. This lamp is not suitable for household room illumination.
- Regarding the instructions for the method of the correct installation of the shelves, refer to the section “Using the oven”.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

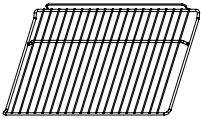
- The appliance should only be used for its intended purpose as described in the instruction manual. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- The appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. We will not be responsible for any damage that might be caused by failure to comply with these instructions.
- Do not wear loose or hanging garments when using the appliance. They could ignite if they touch a hot heating element and this may lead to the risk of burning yourself.
- Never touch the appliance when your hands or feet are wet.
- Do not operate the appliance barefooted.
- Do not store flammable materials on or near the appliance. This may cause a fire hazard.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians.
- It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.
- Always use oven gloves (not supplied) to remove and replace food in the appliance.
- Make sure the control knobs are always in off position when the appliance is not in use. Disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
- Do not cover the openings and slots used for ventilation and heat dispersion.
- Stand back when opening the cooker door to allow any build up of steam or heat to disperse.
- Place pans centrally over the cooking zone making sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other pans.
- Take care to avoid heat/steam burns when operating the controls.
- Make sure the shelves are in the correct position before switching on the cooker.
- Keep the appliance clean as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Never use the appliance as a room heater.

OVERVIEW

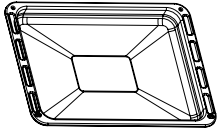


1. Induction cooking zones
2. Control panel
3. Oven door handle
4. Oven door
5. Storage drawer
6. Levelling feet

Oven accessories

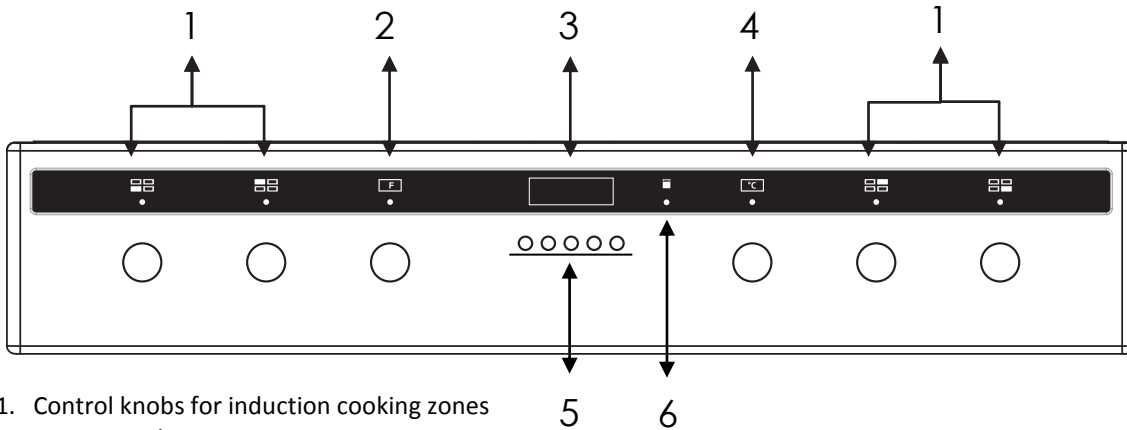


1 Rack :
for roasting and grilling food

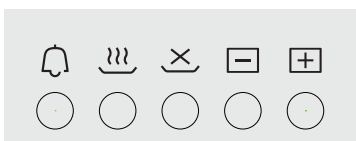


Tray:
for cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries,
frozen food etc. or for collecting fat/spillage and meat juices

Control panel



1. Control knobs for induction cooking zones
2. Function selector
3. Display
4. Temperature control knob
5. Buttons



- Timer
- Cooking duration
- End of cooking
- Time values modification

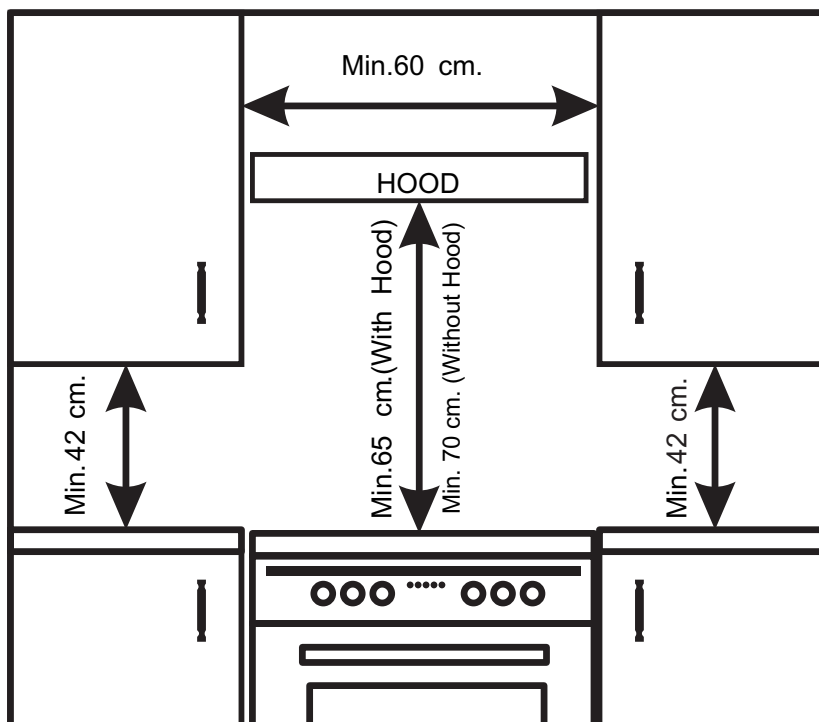
6. Oven operating light

INSTALLATION

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: Disconnect the cooker from the electricity when making any adjustment, maintenance operation, etc.

Positioning the Cooker

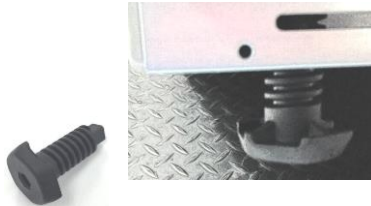


The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 650mm from the hob.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420mm from the hob.
- Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 700mm away from the hob.
- Do not install the cooker near flammable materials (e.g. curtains).
- The cabinetry surrounding the cooker must be made of heat-resistant material and must be able to withstand temperatures of 50°C above room temperature.

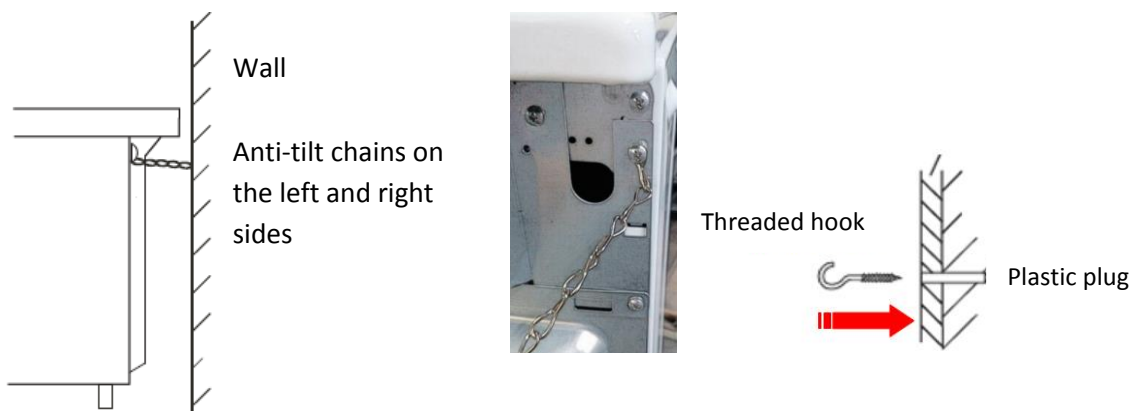
Levelling the Cooker

Your cooker is supplied with 4 feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.



Fitting the Anti-tilt Chains and Hooks

To prevent the cooker from tipping forwards in the event of children standing on the oven door or users putting extreme weight on the door when in open position, two supplied chains **MUST BE** fixed to the back of the cooker which should at all times be secured to the threaded hooks which are securely fixed to the wall.



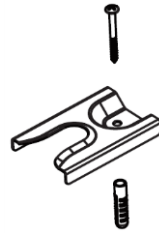
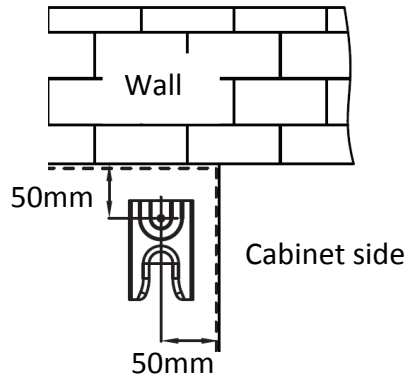
1. After you have located where the cooker is to be positioned, mark on the wall the place where the two threaded hooks have to be fitted.
2. Drill two 8mm diameter holes in the wall and insert the supplied plastic plugs into the wall.

IMPORTANT! Before drilling the holes, check that you will not damage any pipes or electrical wires.

3. Secure the threaded hooks into the plastic plugs.
4. Move the cooker to the wall and secure the chains to the back of the cooker.

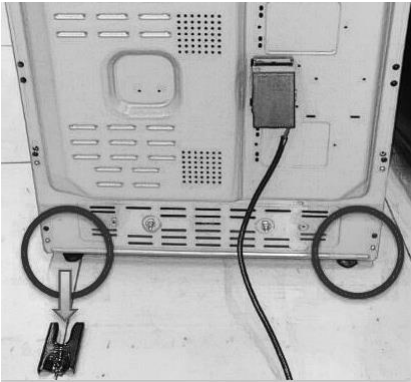
Fitting the Anti-tilt bracket on the Ground

1. Drill a hole into the cabinet bottom.
 - The distance between the hole and wall or cabinet side must be no less than 50mm.



2. Hammer the expansion plug into the hole, then fix the anti-tilt bracket to the cabinet bottom by tightening the screw.

3. Slide the cooker into place, ensuring that the left or right foot is securely slid into the anti-tilt bracket.

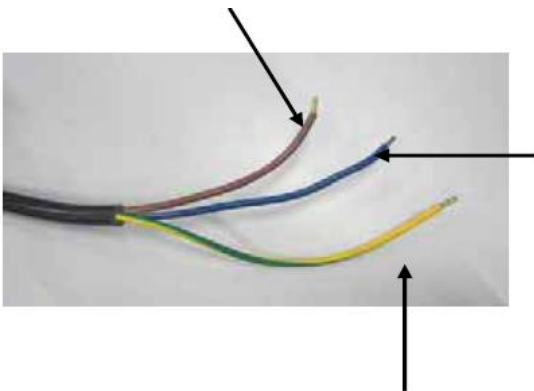



Electrical Connection

IMPORTANT! Electrical connections must only be performed by a qualified and authorised electrician.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The brown wire must be connected to the terminal marked L.



The green and yellow wire must be connected to the terminal marked E or the earth symbol .

OPERATION

When you operate the cooker for the first time, an odour may be emitted, this will cease after a period of use. This odour is due to temporary finish on oven liners and elements and also any moisture absorbed by the insulation.

Ensure that the room is well ventilated (e.g. open a window or use an extractor fan) and that persons who may be sensitive to the odour avoid any fumes.

Using the Hob

PAN REQUIREMENT

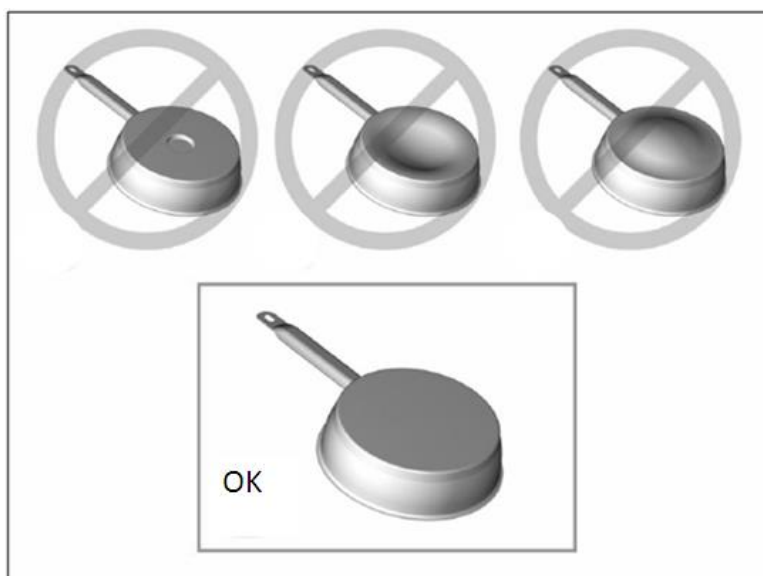
Compatible materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Non compatible materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

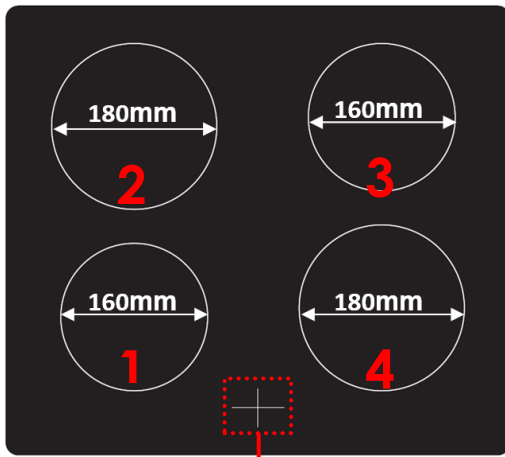
Pan manufacturers specify if their products are compatible with induction appliances. To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction cooking zone set at the maximum power level. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

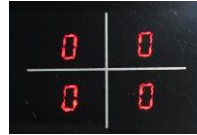
Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.



COOKING SURFACE LAYOUT



1. Induction cooking zone 1500 W
2. Induction cooking zone 2000 W
3. Induction cooking zone 1500 W
4. Induction cooking zone 2000 W
5. Power level display from 0-9



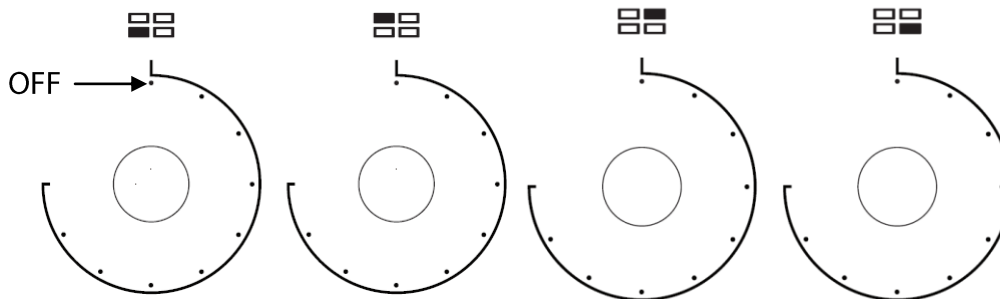
5

The cooking zone, up to a limit, automatically adapts to the diameter of the pan.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

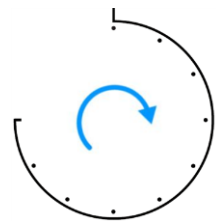
CONTROL KNOBS

Each knob controls a specific induction cooking zone. When you are not using the appliance, always ensure that all controls are in the OFF position and the display will show the number 0.




OPERATING INSTRUCTIONS

1. Turn the control knob to the desired power level for the selected hotplate.
 - The display will show the number from 1-9 to indicate the corresponding power level.
 - You can turn the control to 9 for fast cooking. To cook more slowly or simmer, turn the control to a lower setting according to the pan and the amount of liquid.
2. When you finish cooking, turn the control knob back to the OFF position. The display will show the number 0.



The cooking zone(s) will remain hot for some time. DO NOT touch until they have completely cooled down.

DETECTION OF SMALL NON-MAGNETIC ITEMS

When a unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the cooking zone, the symbol  will flash and the cooking zone will automatically enter the standby state after about 1 minute.

AUTO SHUT DOWN

The feature occurs whenever you forget to switch off a cooking zone.

The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The cooking zones will shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

ERROR CODES

These error codes are for guidance only and all faults should be diagnosed and repaired by a qualified technician.

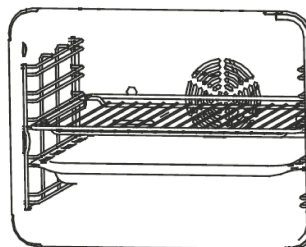
Display	Possible causes	Possible solution
F3 – F8	Temperature sensor failure	Contact the store where you have purchased the appliance.
F9 – FE	Temperature sensor of the IGBT failure	Contact the store where you have purchased the appliance.
E1 / E2	Abnormal supply voltage	Inspect whether power supply is normal and then turn the hob on.
E3 / E4	Abnormal temperature	Inspect the cookware.
E5 / E6	Bad induction hob heat radiation	Restart after the induction hob cools down.

Using the Oven

Before operating the oven, use a slightly damp cloth to carefully wipe the inner cavity wall. Clean the racks and tray and in warm soapy water before using. Rinse thoroughly.










Slide the rack/tray between the guide bars of the shelf support rails in the oven, and push it to the end.

In case the rack and tray are inserted together, lay the rack over the tray.







SETTING THE CLOCK





To enable use of the oven you must first set the clock in 24 hour format. If the clock is not set, the oven will not operate.

- After plugging in the appliance, **000** and the letter 'A' will flash on the display.
- Press  and  at the same time.
 - The dot • between the hour and minute digits will flash.
- Repeatedly press  /  to set the correct time.
 - You can also press and hold  /  for fast setting.
- Press  and  at the same time to confirm.
 - The display will show the manual operation symbol .
 - After about 3 seconds the dot will stop flashing, it indicates the time setting is confirmed.

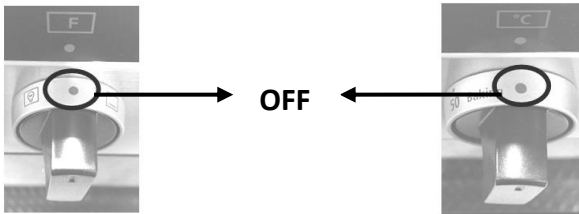
COOKING

- Turn the function selector to select the desired function.

Oven function	Application
 Oven lamp	To illuminate the oven interior
 Defrost	To thaw frozen food
 Dual grill with fan	This function is suitable for cooking large quantities of food.
 Dual grill	
ECO	This function ensures energy savings during cooking.

	Radiant grill	This function is suitable for cooking small quantities of food.
	Convention with fan	This function is suitable for cooking large pieces of meat.
	Conventional	This function is suitable for single traditional cooking.
	Bottom heat	This function is suitable for casseroles, curries and any slow cooking.

- Turn the temperature control knob to select the desired temperature.
 - The oven operating light will illuminate.
 - Before placing food in the oven you may need to preheat the oven for 10 minutes.
- When the selected temperature is reached, the operating light will go out.
- To switch off the oven, turn the function selector and temperature control knob to the OFF position.











SETTING THE OVEN PROGRAMMER/TIMER



Setting the Cooking Duration

Select the cooking duration to switch the oven on for a specific period of time. At the end of this time the oven will automatically switch off. The maximum programmable cooking duration is 9 hours.

For example, if a dish needs 2 hours to cook, you can set the oven to turn off 2 hours later. This allows you to be sure that your food will be cooked for a set length of time.



- Turn the function selector to select the required cooking function.
- Turn the temperature control knob to set the required temperature.
- Press .
 - The display will show .
- Repeatedly press or press & hold / until the display shows 2:00.
 - The display will show the letter 'A'.
- After about 3 seconds the display will return to the clock time, indicating the setting is confirmed.
 - After the setting is confirmed, you can press  to check the remaining cooking time
- When the set time has elapsed, the buzzer will sound and the oven will automatically switch off.
 - The letter 'A' will flash.
 - The buzzer can be silenced by pressing ,  or .



To cancel the setting, press  and  at the same time. The letter 'A' will disappear from the display.

Setting the Start and End of Cooking Time

This function incorporates both cooking duration and end time selection; it is meant to be used when you wish to delay the start time of your cooking. The timer will calculate the appropriate start time based on the selected cooking duration and end time.

- Turn the function selector to select the required cooking mode.
- Turn the temperature control knob to set the required temperature.
- Press .
 - The display will show .

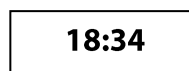
4. Repeatedly press or press & hold / to set the required length of cooking time.
 - The display will show the letter 'A'.
5. Press .
 - The display will show the sum of the current time plus the set cooking time.
6. Repeatedly press or press & hold / to set the end of cooking time.
7. After about 3 seconds the display will return to the clock time, indicating the setting is confirmed.
 - After the setting is confirmed, you can press to check the remaining cooking time and press to check the cooking end time.
8. The oven will switch on automatically at the end of cooking time minus the cooking duration.



End of Cooking time



Cooking Duration



Start of Cooking Time

9. When the set end of cooking time is reached, the oven will switch off and the buzzer will sound.
 - The letter 'A' will flash.
 - The buzzer can be silenced by pressing , or .

To cancel the setting, press and at the same time. The letter 'A' will disappear from the display.

Setting the Timer

The countdown timer can be set up to 23 hours and 59 minutes.

1. Press .
 - The display will show and the symbol will flash.
2. Repeatedly press or press & hold / until the desired time is displayed.
3. After about 3 seconds the display will return to the clock time, indicating the setting is confirmed.
 - The symbol will stop flashing.
 - After the setting is confirmed, you can press to check the remaining time.
4. When the set time is reached, the buzzer will sound and the symbol will flash.
 - The buzzer can be silenced by pressing , or .



To cancel the setting, press and then repeatedly press / until the display shows . When the display return to the clock time, press or and the symbol will disappear from the display.

Setting the Buzzer

The buzzer can be set to 3 different levels. When the buzzer is sounding, repeatedly press to change the setting.

Storage drawer below the oven



Below the oven a storage drawer can be used to obtain cooking pans and cooker accessories.

Caution: Do not store inflammable materials inside this drawer.

CLEANING AND MAINTENANCE

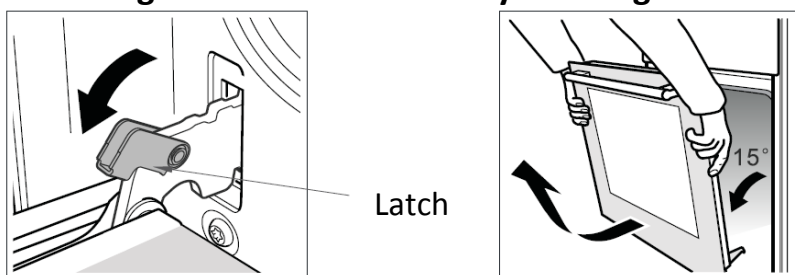
Switch off and disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool completely before cleaning.

Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Dry it thoroughly. Never use abrasive or chemical cleaning agents.

Remove rack and tray. Wash them in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly before use.

After each use, wipe the inside of the oven using a household detergent. Wipe clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly.

Removing the oven door for easy cleaning

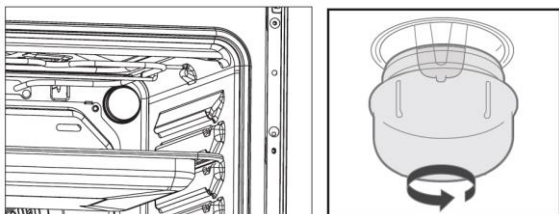


1. Open the door completely.
2. There are swivel latches on the left and right door hinges. Lift the latches as shown.
3. Close the door gently until it meets the open latches.
4. Support the door by holding both sides. Continue to close the door further then lift to disengage the hinge from the bottom.
5. Pull the door outwards you to remove the hinges from their slots.
6. To replace the door, repeat the above steps in reverse order, making sure the hinge slots engages over the edge of the door frame.

Replacing the oven light bulb

WARNING: Ensure that the appliance is disconnected from the power supply before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The bulb is located inside the oven on the back wall.



1. Rotate the lamp cover to remove.
2. Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) with the following specifications: 230V, G9 25W.
3. Twist the lamp cover back on.

SPECIFICATIONS



Below is the sheet of domestic hob according to EU regulation No. 66/2014.

Model identification	P601IMCIXT P601IMCWHT
Type of hob	Electric hob
Number of cooking zones and/or areas	4
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones and cooking areas
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Left rear: 18 cm Left front: 16 cm Right rear: 16 cm Right front: 18 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	Left rear: 191.6Wh/kg Left front: 198.4Wh/kg Right rear: 178.6Wh/kg Right front: 168Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	184.1Wh/kg

Energy efficiency performance limits for domestic hobs

Timetable (entry into force 20 Feb., 2014)	Electric hob (EC electric hob in Wh/kg)	184.1Wh/kg, it is valid until 19 Feb., 2019
From 1 year after the entry into force (from 20 Feb., 2015)	EC electric hob <210	
From 3 years after the entry into force (from 20 Feb., 2017)	EC electric hob <200	
From 5 years after the entry into force (from 20 Feb., 2019)	EC electric hob <195	

Below is the sheet of domestic oven according to EU regulation No. 66/2014.

Model identification	P601IMCIXT P601IMCWHT	
Type of oven	Electric oven	
Mass of the appliance (M)	52.5kg	
Number of cavities	1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity	
Volume per cavity (V)	70L	
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) ($EC_{\text{electric cavity}}$)	0.72kWh/cycle at position 	
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) ($EC_{\text{electric cavity}}$)	0.78kWh/cycle	
Energy Efficiency Index per cavity (EEl_{cavity})	85.7 at position 	

Ecodesign requirements according to EU regulation No. 66/2014				
Item	Measured Value	Stage 1	Stage 2	Stage 3
EEl_{cavity}	85.7	<input checked="" type="checkbox"/> 1 year after enter into force <146	<input checked="" type="checkbox"/> 2 years after entry into force <121	<input checked="" type="checkbox"/> 5 years after entry into force <96

Freestanding cooker specifications:

Rating / Supply Voltage and frequency	220V-240V~ 50Hz - 60Hz
Oven power	3000W
Hob power	7000W: Left rear and right front: 2000W Left front and right rear: 1500W
Oven lamp power	25W
Top heating element (W)	950W
Grill heating element (w)	2000W
Bottom heating element (W)	1100W
Convection motor (w)	33W
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Enamel
Net Weight kg	52.5kg
Outside dimensions (W*D*H)	600 x 600 x 850
Energy Class (letter for the sticker) *	A
Usable volume (litres)	70L
Size : (Small/Medium/Large)	Large
Made in	PRC

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

DISPOSAL

As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling. The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Ets Darty & fils SAS © 14, route d'Aulnay 93140 Bondy France 12/02/2019

Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN	2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	6
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	7
INSTALLATIE.....	8
Het fornuis op een juiste positie plaatsen.....	8
Het fornuis waterpas zetten	9
De anti-kantelkettingen en haken installeren	9
Elektrische aansluiting	10
BEDIENING	11
Het fornuis gebruiken	11
De oven gebruiken.....	13
REINIGING EN ONDERHOUD	16
TECHNISCHE GEGEVENS	17
VERWIJDERING	19

LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BLIJF VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor andere doeleinden of toepassingen worden gebruikt, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengen begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- Plaats de ovenplaat en het rooster aan weerskanten op dezelfde hoogte, zodat ze zich in een horizontale en stabiele positie bevinden.
- Een ontkoppelingsmechanisme moet in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden geïntegreerd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden en het vervangen van de lamp, raadpleeg de secties "Werking" en "Reiniging en onderhoud".
- Voor de bevestigingsmethode en het aansluiten van de kabels, raadpleeg de sectie "ELEKTRISCHE AANSLUITING".

- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit wanneer het oppervlak gebarsten is, om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat, deze kunnen warm worden.
- Staar niet naar de verwarmingselementen.
- Na gebruik, schakel het kookveld uit via de bedieningsknop en vertrouw niet enkel op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- **WAARSCHUWING:** Het koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken. Blus **NOOIT** een brand met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. met een deksel of blusdeken.
- **OPGELET:** Houd toezicht op het kookproces. Houd continu toezicht op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.

- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Tijdens de werking van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog oplopen.
- Het is aanbevolen om de deur tijdens alle bakmodi gesloten te houden.
- Hang geen doek of kledingstuk aan het handvat van de oven.
- Bedek de ovenruimte niet met aluminiumfolie voor een eenvoudige reiniging: De oven kan oververhitten en de emallaag van de ovenruimte kan worden beschadigd.
- **WAARSCHUWING:** Installeer deze stabilisatiemiddelen om het risico op kantelen van het apparaat te vermijden. Raadpleeg de installatie-instructies.



- **Opgelet, risico op kantelen.**



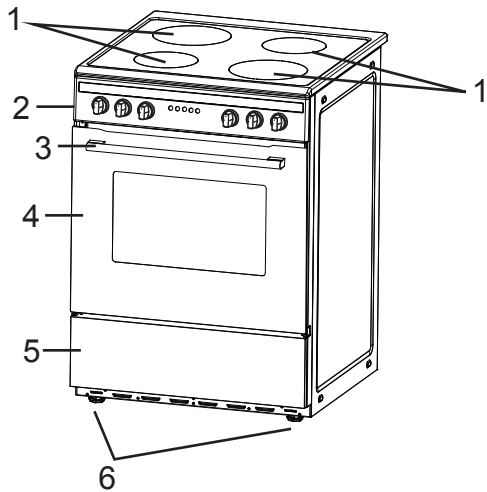
- **Kantelbeveiligingen**

- Raadpleeg de paragraaf "De oven gebruiken" voor de instructies voor de methode voor het correct installeren van de planken.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

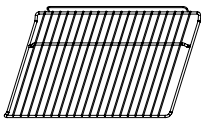
- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van verkeerd en onverantwoord gebruik.
- Het apparaat moet door een vakbekwame technicus worden geïnstalleerd en geaard. We zijn niet verantwoordelijk voor enige schade veroorzaakt door het negeren van de instructies die in deze gebruikershandleiding zijn vermeld.
- Draag geen losse of hangende kledingstukken wanneer u het apparaat gebruikt. Deze kunnen vlam vatten als ze met een warm verwarmingselement in aanraking komen, waardoor u brandwonden kunt oplopen.
- Raak het apparaat nooit aan als uw handen of voeten nat zijn.
- Gebruik het apparaat niet blootsvoets.
- Bewaar geen brandbare materialen op of in de buurt van het apparaat. Er bestaat brandgevaar.
- Laat onderhoud en reparatie alleen over aan erkende reparateurs.
- Het is gevaarlijk om de specificaties te wijzigen of om het apparaat op enige wijze aan te passen.
- Verplaats of til het apparaat niet op door aan de handgreep te trekken.
- Als de ovendeur open is, zorg dat kinderen niet op de deur klimmen of erop gaan zitten.
- Gebruik altijd ovenwanten (niet meegeleverd) om levensmiddelen in de oven te plaatsen of uit te halen.
- Zorg dat de bedieningsknoppen zich altijd in de positie 'off' (uit) bevinden wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dek de openingen en sleuven die voor ventilatie en warmte-afgifte worden gebruikt niet af.
- Ga achteruit wanneer de deur wordt geopend zodat de opgehoopte stoom of warmte ongehinderd afgevoerd kan worden.
- Plaats de pannen in het midden van het kookveld en houd de handvatten uit de buurt van de rand van de kookplaat. Zorg er tevens voor dat de handvatten niet opgewarmd worden door andere pannen.
- Zorg dat u zich niet verbrandt door de afgegeven warmte/stoom wanneer u de bedieningsknoppen aanraakt.
- Zorg dat de platen zich in de juiste positie bevinden voordat u het fornuis inschakelt.
- Houd het apparaat schoon, de ophoping van olie of vet tijdens het koken kan brand veroorzaken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in gebruik.
- Gebruik het apparaat nooit als verwarmingstoestel.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

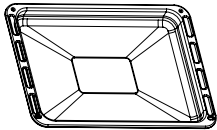


1. Inductiekookvelden
2. Bedieningspaneel
3. Handgreep voor ovendeur
4. Ovendeur
5. Opberglade
6. Stelvoetjes

Oventoebehoren

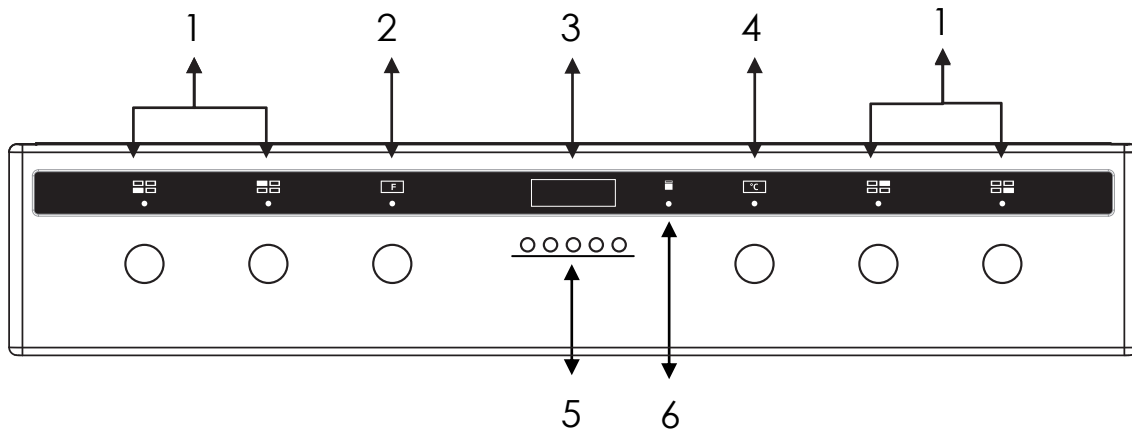


1 rekken:
Voor het roosteren en grillen van levensmiddelen

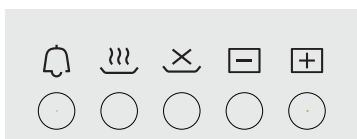


Ovenplaat:
voor het bakken van grote hoeveelheden levensmiddelen zoals cakes, gebak, bevroren levensmiddelen, etc. of voor het opvangen van vet/morserij van vleessappen.

Bedieningspaneel



1. Bedieningsknoppen voor inductiekookvelden
2. Functieschakelaar
3. Scherm
4. Temperatuurregelaar
5. Knoppen
6. Werkinglampje voor oven



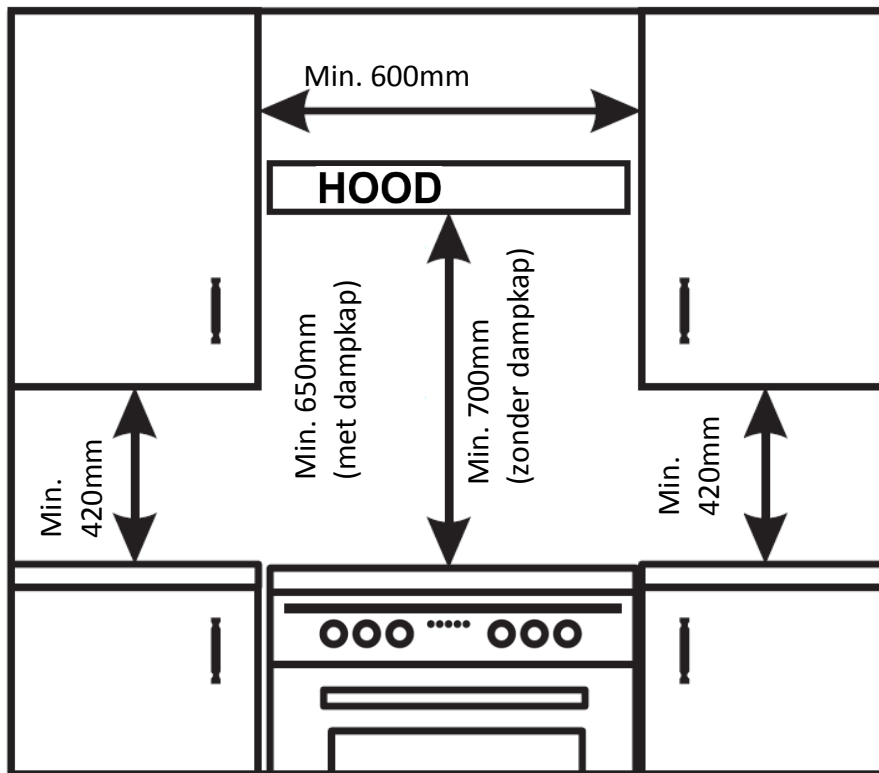
- Timer
- Kookduur
- Einde van kooksessie
- Tijdwaarden aanpassen

INSTALLATIE

De volgende instructies moeten door een vakbekwame technicus worden gelezen om te verzekeren dat het apparaat volgens de geldende voorschriften wordt geïnstalleerd, geregeld en technisch wordt onderhouden.

Belangrijk: Ontkoppel het fornuis van de voeding voordat u het afstelt, onderhoudt, reinigt, etc.

Het fornuis op een juiste positie plaatsen

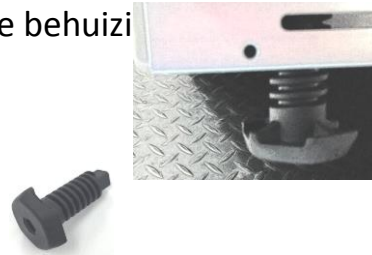


Het apparaat kan worden geïnstalleerd naast meubilair dat maximaal de hoogte van de bovenkant van de kookplaat heeft. Voor een juiste installatie van het fornuis, houd rekening met de volgende voorzorgsmaatregelen:

- Installeer de dampkap volgens de voorschriften die in de installatiehandleiding van de desbetreffende dampkap zijn vermeld, en dit minstens op een afstand van 650 mm van de kookplaat.
- Installeer de wandkasten naast de dampkap op een minimum hoogte van 420 mm van de kookplaat (zie afbeelding).
- Als het fornuis onder een keukenkast wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de kast en de kookplaat minstens 700 mm bedragen.
- Installeer het fornuis niet in de buurt van brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- De kasten rond het fornuis moeten van een warmtebestendig materiaal zijn gemaakt en moeten tegen temperaturen van 50°C boven de kamertemperatuur bestand zijn.

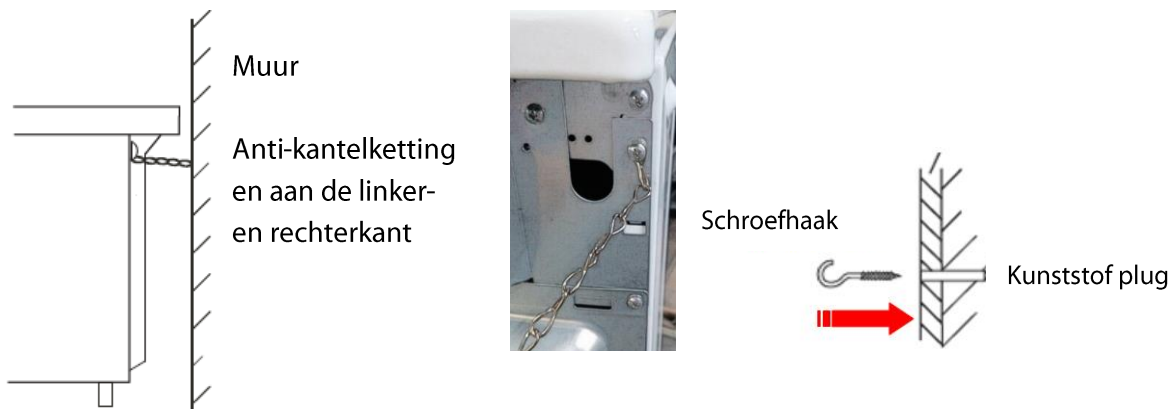
Het fornuis waterpas zetten

Het fornuis is voorzien van 4 voetjes om het apparaat waterpas te zetten. Indien nodig kunt u deze voetjes vastschroeven in de behuizing van de bodem van het fornuis.



De anti-kantelkettingen en haken installeren

Om te vermijden dat het fornuis naar voren kantelt wanneer een kind op de ovendeur staat of gebruikers overmatig veel gewicht op de deur plaatsen wanneer deze open is, MOETEN de twee meegeleverde kettingen aan de achterkant van het fornuis altijd aan de haken met schroefdraad, die stevig in de muur zich vastgemaakt, worden bevestigd.

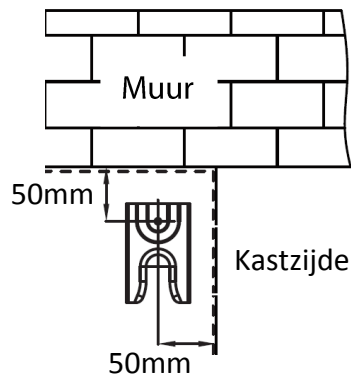


1. Na het bepalen van de positie waar u het fornuis wilt plaatsen, markeer op de muur de positie waar u de twee haken met schroefdraad wilt inbrengen.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8mm in de muur en duw vervolgens de meegeleverde plastic pluggen in de muur.
BELANGRIJK! Voordat u de gaten boort, controleer of er geen leidingen of elektrische bedrading schade kunnen oplopen.
3. Draai de haken met schroefdraad in de plastic pluggen vast.
4. Verplaats het fornuis richting de muur en maak de kettingen aan de achterkant van het fornuis aan de haken vast.

De anti-kantelbeugel aan de grond bevestigen

1. Boor een gat in de bodem van de kast.

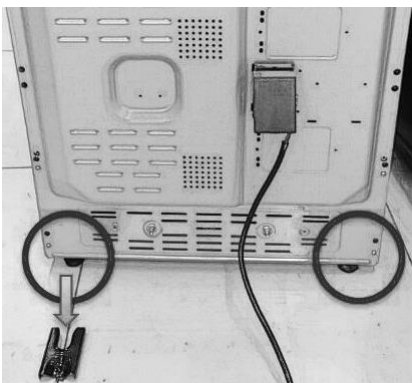
- De afstand tussen het gat aan de zijkant van de muur of kast moet minstens 50mm zijn.



2. Hamer de plug in het gat, en maak de anti-kantelbeugel vervolgens aan de bodem van de kast vast door de schroef vast te draaien.



3. Schuif het fornuis naar de gewenste plaats. Zorg dat de linker of rechter voet stevig in de anti-kantelbeugel wordt geschoven.

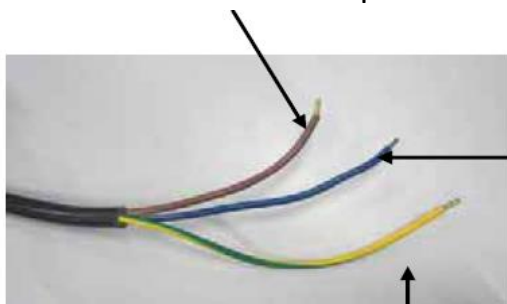


Elektrische aansluiting


BELANGRIJK! Elektrische aansluitingen mogen alleen door een vakbekwame en erkende elektricien uitgevoerd worden.

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

Sluit de bruine draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter L.



Sluit de blauwe draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter N.

Sluit de groen en gele draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter E of het aardingsymbool .

BEDIENING

Bij ingebruikname van het fornuis is het mogelijk dat een lichte geur wordt afgegeven, dit verdwijnt na enige tijd. Deze geur is te wijten aan een tijdelijke coating op de ovenpakking en -elementen en eventueel vocht dat door de isolatie werd geabsorbeerd.

Zorg voor een goede ventilatie in de kamer (bijv. open een venster of gebruik een ventilator) en houd personen die gevoelig zijn voor de geur uit de buurt van de dampen.

Het fornuis gebruiken

PANVEREISTEN

Gepaste materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch roestvrij staal, aluminium met ferromagnetische bodem.

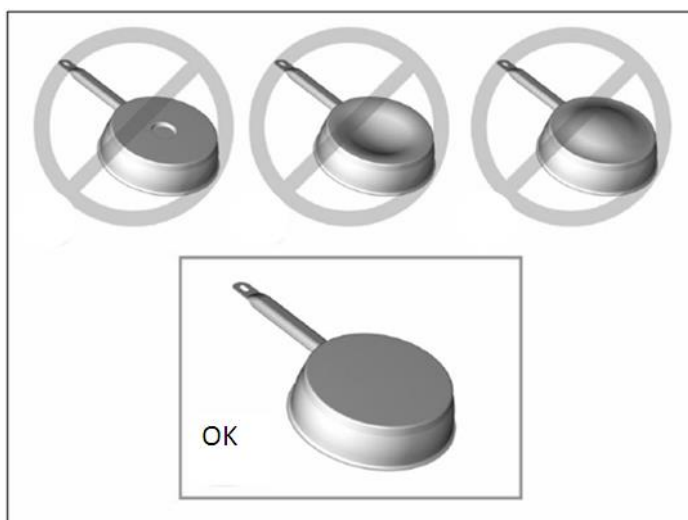
Ongepaste materialen: aluminium en roestvrij staal met ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Fabrikanten van pannen geven aan als hun producten met inductie-apparatuur compatibel zijn.

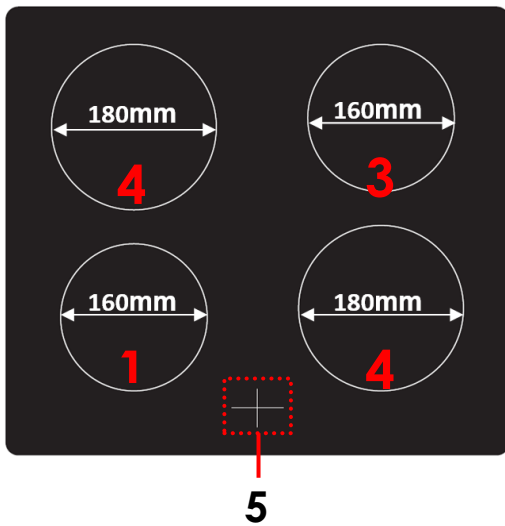
Om te controleren of de pannen compatibel zijn:

- Giet een beetje water in een pan en plaats deze op een inductiekookveld dat op het maximum vermogen is ingesteld. Dit water moet binnen enkele seconden warm zijn.
- Een magneet kleeft aan de bodem van de pan.

Bepaalde pannen kunnen lawaai maken wanneer deze op een inductiekookveld worden geplaatst. Dit lawaai duidt geen defect van het apparaat aan en heeft geen invloed op het kookproces.



INDELING VAN HET KOOKOPPERVLAK



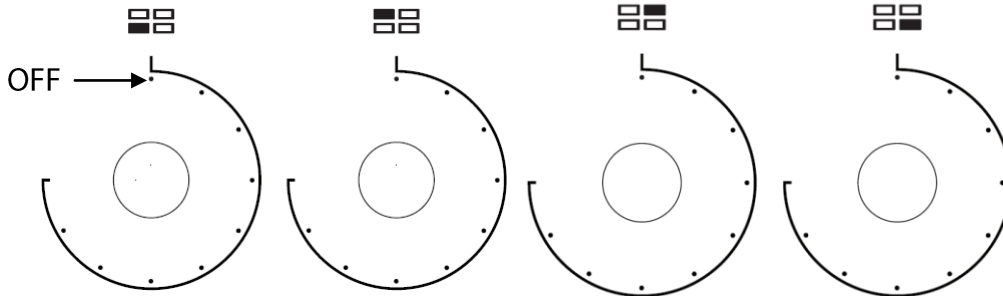
1. Inductiekookveld 1500 W
2. Inductiekookveld 2000 W
3. Inductiekookveld 1500 W
4. Inductiekookveld 2000 W
5. Weergave van vermogenniveau tussen 0-9



De kookvelden worden, tot een bepaalde grens, automatisch aangepast aan de diameter van de pan. Om de beste efficiëntie uit uw kookplaat te halen, plaats de pan in het midden van het kookveld.

BEDIENINGSKNOPPEN

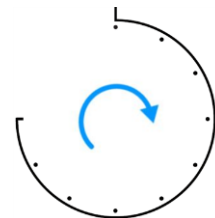
Elke knop bedient een bepaald inductiekookveld. Als u het apparaat niet gebruikt, zorg altijd dat alle bedieningsknoppen zich in de stand UIT bevinden en het scherm het cijfer 0 weergeeft.



GEBRUIKINSTRUCTIES

1. Draai de bedieningsknop naar het gewenste vermogenniveau voor het geselecteerde kookveld.

- Het scherm geeft een cijfer tussen 1-9 weer om het overeenkomstig vermogenniveau aan te geven.
- Draai de knop naar stand 9 om snel te koken. Om langzaam te koken of te sudderen, stel de knop op een lagere instelling in overeenkomstig de pan en de hoeveelheid vloeistof in de pan.




2. Na het koken, draai de bedieningsknop terug naar de stand UIT. Het scherm geeft het cijfer 0 weer.



De kookveld(en) zullen nog enige tijd warm blijven. Raak de kookvelden NIET aan totdat ze volledig zijn afgekoeld.

DETECTIE VAN KLEINE, NIET MAGNETISCHE ITEMS

Als een pan van een ongepaste grootte of een niet magnetische pan (bijv. aluminium) of een klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op het kookveld wordt achtergelaten, knippert het symbool  en gaat het kookveld na circa 1 minuut automatisch in stand-by.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

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

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

FOUTCODES

Deze foutcodes zijn louter indicatief. Alle fouten moeten door een vakbekwame technicus gecontroleerd en gerepareerd worden.

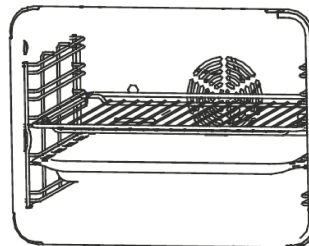
Scherf	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
F3 – F8	Temperatuursensor is defect	Neem contact op met de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
F9 – FE	Temperatuursensor van de IGBT is defect	Neem contact op met de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
E1 (E2)	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomvoorziening normaal is en schakel de kookplaat in.
E3 (E4)	Abnormale temperatuur	Inspecteer het kookgerei.
E5 (E6)	Slechte warmtestraling van inductiekookplaat	Start opnieuw nadat inductiekookplaat is afgekoeld.

De oven gebruiken

Voordat u de oven gebruikt, veeg de ovenwand schoon met een licht bevochtigde doek. Reinig de roosters en de ovenplaat in warm zeepwater voor gebruik. Spoel grondig.










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

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



DE KLOK INSTELLEN

Om de oven te kunnen gebruiken, stel eerst de klok in de 24 uur-notatie in. De oven zal bij inschakeling niet werken als de klok niet is ingesteld.

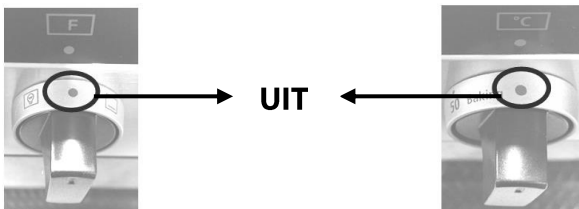
1. Eenmaal het apparaat op de voeding is aangesloten, knipperen **000** en de letter 'A' op het scherm.
2. Druk tegelijkertijd op  en .
 - De stip • tussen de cijfers voor uur- en minutenweergave knippert.
3. Druk herhaaldelijk op / om de juiste tijd in te stellen.
 - Druk en houd / ingedrukt voor een snelle instelling.
4. Druk tegelijkertijd op  en  om te bevestigen.
 - Het scherm geeft het handmatig bedieningssymbool  weer.
 - Na ongeveer 3 seconden stopt de stip met knipperen om aan te geven dat de tijdsinstelling bevestigd is.

KOKEN

1. Draai de functieschakelaar om de gewenste functie te selecteren.

Ovenfunctie	Toepassing
 Ovenlamp	De binnenkant van de oven verlichten.
 Ontdooien	Bevroren levensmiddelen ontdooien
 Dubbele grill met ventilator	Deze functie is geschikt voor het bakken van grote hoeveelheden voedsel.
 Dubbele grill	
ECO	Deze functie zorgt voor energiebesparing tijdens het koken.
 Grillen met warmtestraling	Deze functie is geschikt voor het bakken van kleine hoeveelheden voedsel.
 Convector met ventilator	Deze functie is geschikt voor het bakken van grote stukken vlees.
 Conventioneel	Deze functie is ideaal om op traditionele wijze te bakken.
 Verwarming aan de onderkant	Deze functie is geschikt voor ovenschotels, kerrieschotels en slow cooking.

2. Draai de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur te selecteren.
 - Het ovencontrolelampje brandt.
 - Voordat u voedsel in de oven plaatst, is het aanbevolen om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.
3. Het controlelampje dooft uit eenmaal de geselecteerde temperatuur wordt bereikt.
4. Om de oven uit te schakelen, draai de functieschakelaar en de temperatuurregelaar naar de stand UIT.











DE OVENTIMER INSTELLEN



De kookduur instellen

Selecteer de kookduur om de oven gedurende een bepaalde tijd in te schakelen. De oven wordt na het verstrijken van deze tijd automatisch uitgeschakeld. De maximale programmeerbare kookduur is 9 uur.

Bijv. als een gerecht 2 uur moet koken, kunt u de oven instellen zodat deze 2 uren later automatisch wordt uitgeschakeld. Dit zorgt ervoor dat uw gerecht precies gedurende deze tijd wordt gekookt.










1. Draai de functieschakelaar om de gewenste functie te selecteren.
2. Draai de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur te selecteren.
3. Druk op .
 - Het scherm geeft  weer.
4. Druk herhaaldelijk op of houd / ingedrukt totdat het scherm 2:00 weergeeft.
 - Het scherm geeft de letter 'A' weer.
5. Na ca. 3 seconden geeft het scherm opnieuw de kloktijd weer om aan te geven dat de instelling bevestigd is.
 - Eenmaal de instelling is bevestigd, druk op  om de resterende kooktijd te controleren.
6. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, hoort u de zoemer en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
 - De letter 'A' knippert.
 - Druk op ,  of  om de zoemer uit te zetten.



Om de instelling te annuleren, druk tegelijkertijd op  en . De letter 'A' verdwijnt van het display.

De start en einde van de kooktijd instellen

Deze functie bevat zowel een selectie van de kookduur als de eindtijd. Het is bedoeld om te worden gebruikt wanneer u de starttijd van uw kookproces wilt uitstellen. De timer zal de gepaste starttijd berekenen op basis van de gekozen kookduur en eindtijd.

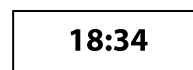
1. Draai de functieschakelaar om de gewenste kookmodus te selecteren.
2. Draai de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur te selecteren.
3. Druk op .
 - Het scherm geeft  weer.
4. Druk herhaaldelijk op of houd / ingedrukt om de gewenste kooktijd in te stellen.
 - Het scherm geeft de letter 'A' weer.
5. Druk op .
 - Het scherm geeft de som van de actuele tijd plus de ingestelde kooktijd weer.
6. Druk herhaaldelijk op of houd / ingedrukt om het einde van de kooktijd in te stellen.
7. Na ca. 3 seconden geeft het scherm opnieuw de kloktijd weer om aan te geven dat de instelling bevestigd is.
 - Eenmaal de instelling is bevestigd, druk op  om de resterende kooktijd te controleren en druk op  om het einde van de kooktijd te controleren.
8. De oven wordt aan het einde van de kooktijd min de kookduur automatisch ingeschakeld.






Einde van kooktijd





Kookduur














Start van kooktijd

9. Zodra de eindtijd van het kookproces is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en gaat de zoemer af.
 - De letter 'A' knippert.
 - Druk op ,  of  om de zoemer uit te zetten.







Om de instelling te annuleren, druk tegelijkertijd op  en . De letter 'A' verdwijnt van het display.

De timer instellen


De afteltimer kan tot 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

1. Druk op .
 - Het scherm geeft  weer en het symbool  knippert.
2. Druk herhaaldelijk op of houd / ingedrukt totdat de gewenste tijd wordt weergegeven.
3. Na ca. 3 seconden geeft het scherm opnieuw de kloktijd weer om aan te geven dat de instelling bevestigd is.
 - Het symbool  stopt met knipperen.
 - Eenmaal de instelling is bevestigd, druk op  om de resterende tijd te controleren.
4. Eenmaal de ingestelde tijd is bereikt, hoort u de zoemer en knippert het symbool .
 - Druk op ,  of  om de zoemer uit te zetten.



Om de instelling te annuleren, druk op  en druk vervolgens herhaaldelijk op / totdat het scherm  weergeeft. Eenmaal het scherm opnieuw op de kloktijd is ingesteld, druk op  of  en het symbool verdwijnt van het scherm.

De zoemer instellen

De zoemer kan op 3 verschillende niveaus worden ingesteld. Als de zoemer afgaat, druk herhaaldelijk op  om de instelling te wijzigen.

Opberglade aan de onderkant van de oven



Er bevindt zich een opberglade aan de onderkant van de oven voor het opbergen van pannen en ander kookgerei.

Opgelet: Berg geen brandbare materialen in deze lade op.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek.

Veeg vervolgens grondig droog.

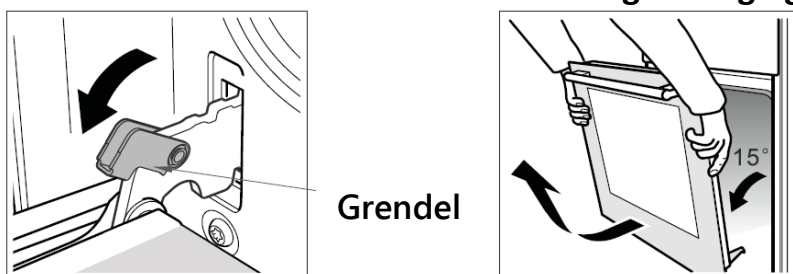
Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.

Verwijder het rooster en de ovenplaat. Maak de delen schoon in een warm sopje.

Spoel en droog vervolgens grondig voor gebruik.

Na elk gebruik, maak de binnenkant van de oven schoon met een mild reinigingsmiddel. Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en droog vervolgens grondig.

De ovendeur afhalen voor een eenvoudige reiniging

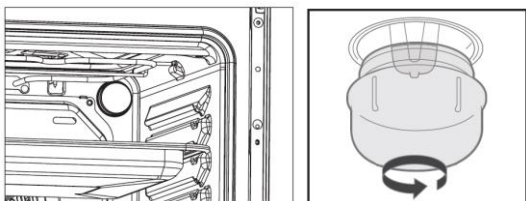


1. Open de deur volledig.
2. Er bevindt zich een draaibare grendel op de linker en rechter deurscharnier. Breng de grendels omhoog zoals afgebeeld.
3. Sluit de deur voorzichtig totdat het in contact komt met de open grendels.
4. Ondersteun de deur door weerskanten vast te houden. Doe de deur verder dicht en breng ze vervolgens omhoog om de scharnier uit de onderkant los te maken.
5. Trek de deur naar buiten om de scharnieren uit de gleuven te verwijderen.
6. Om de deur terug te plaatsen, voer bovenstaande stappen omgekeerd uit. Zorg dat de scharniergeuven boven de rand van het deurframe vast komen te zitten.

De ovenlamp vervangen

WAARSCHUWING: Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.

De lamp bevindt zich op de achterwand van de ovenruimte.



1. Draai de lampenkap om te verwijderen.
2. Schroef de gloeilamp los en vervang door een nieuwe gloeilamp die specifiek voor hoge temperaturen (300°C) geschikt is en de volgende specificaties heeft: 230V, G9 25W.
3. Draai de lampenkap opnieuw vast.

TECHNISCHE GEGEVENS



Hieronder vindt u de technische fiche van de huishoudelijke kookplaat overeenkomstig EU-verordeningsnr. 66/2014

Identificatie van model	P601IMCIXT P601IMCWHT
Type kookplaat	Elektrische kookplaat
Aantal kookvelden en/of -zones	4
Verwarmingstechnologie (inductiekookvelden en -kookzones, stralingselementen, volle platen)	Inductiekookvelden en kookzones
Voor cirkelvormige kookvelden of -zones: diameter van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmd kookveld; afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	Linksachter: 18 cm Auto Linksvoor: 16 cm Auto Rechtsachter: 16 cm Auto Rechtsvoor: 18 cm Auto
Energieverbruik per kookveld of -zone berekend per kg (EC _{elektrisch koken})	Linksachter: 191,6Wh/kg Linksvoor: 198,4Wh/kg Rechtsachter: 178,6Wh/kg Rechtsvoor: 168Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat})	184,1Wh/kg

Grenswaarden voor de energie-efficiëntieprestaties voor huishoudelijk kookplaten

Tijdschema (inwerkingtreding 20 feb. 2014)	Elektrische kookplaat (EC elektrische kookplaat in Wh/kg)	184,1Wh/kg, is geldig tot 19 feb. 2019
Vanaf 1 jaar na de inwerkingtreding (vanaf 20 feb. 2015)	EC elektrische kookplaat <210	
Vanaf 3 jaar na de inwerkingtreding (vanaf 20 feb. 2017)	EC elektrische kookplaat <200	
Vanaf 5 jaar na de inwerkingtreding (vanaf 20 feb. 2019)	EC elektrische kookplaat <195	

Hieronder vindt u de technische fiche van de huishoudelijke oven overeenkomstig het EU-verordeningsnr. 66/2014

Identificatie van model	P601IMCIXT P601IMCWHT
Type oven	Elektrische oven
Gewicht van het apparaat (M)	52.5kg
Aantal ruimtes	1
Warmtebron per ruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit
Inhoud per ruimte (V)	70L
Energieverbruik (elektriciteit) nodig om een gestandaardiseerde lading in een ruimte van een elektrisch verwarmde oven tijdens een cyclus in de conventionele modus per ruimte te verwarmen (elektrische finale energie) (EC _{elektrische ruimte})	0,72kWh/cyclus op positie 
Energieverbruik nodig om een gestandaardiseerde lading in een ruimte van een elektrisch verwarmde oven tijdens een cyclus in de ventilator gedwongen modus per ruimte te verwarmen (elektrische finale energie) (EC _{elektrische ruimte})	0,78kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per ruimte (EEI _{ruimte})	85.7 op positie 

Ecodesign-vereisten overeenkomstig het EU-verorderingsnr. 66/2014				
Item	Gemeten waarde	Fase 1	Fase 2	Fase 3
EEl _{ruimte}	85.7	<input checked="" type="checkbox"/> 1 jaar na de inwerkingtreding <146	<input checked="" type="checkbox"/> 2 jaar na de inwerkingtreding <121	<input checked="" type="checkbox"/> 5 jaar na de inwerkingtreding <96

Specificaties van het vrijstaand fornuis:

Voedingsspanning en frequentie	220V-240V~ 50Hz - 60Hz
Vermogen oven	3000W
Vermogen kookplaat	7000W: Linksachter en rechtsvoor: 2000W Linksvoor en rechtsachter: 1500W
Vermogen ovenlamp	25W
Bovenste verwarmingselement (W)	950W
Grill-verwarmingselement (W)	2000W
Onderste verwarmingselement (W)	1100W
Conventiemotor (w)	33W
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Email
Netto gewicht kg	52.5kg
Buitenafmetingen (B*D*H)	600x600x850
Energieklasse (letter voor de sticker) *	A
Bruikbare inhoud (liter)	70L
Grootte: (Klein/Medium/Groot)	Groot
Gemaakt in	PRC

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

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften. Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

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

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

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center: 0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van 9.00 tot 17.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Ets Darty & fils SAS © 14, route d'Aulnay 93140 Bondy France 12/02/2019