



INSIDE EVERY GREAT HOME



QUICK START GUIDE

BELLING 100/110cm ELECTRIC INDUCTION (ALL MODELS)

Table Of Contents

QUICK START GUIDE	1
INTRODUCTION	1
SAFETY & WARNING INFORMATION	3
GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT	8
CLOCK/PROGRAMMER	15
FRANÇAIS/FRENCH: GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	18
FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION	18
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT	20
FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT	26
HORLOGE/PROGRAMMATEUR	34
NEDERLANDS/ DUTCH: SNELSTARTGIDS	37
NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN	37
VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE	39
UW PRODUCT LEREN KENNEN	45
DIGITALE TIMER	53
DEUTSCH/ GERMAN: KURZANLEITUNG	56
DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG	56
SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE	58
LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN	64
UHR/PROGRAMMIERER	72
ESPAÑOL/SPANISH: GUÍA DE INICIO RÁPIDO	75
ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN	75
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS	77
CONOCIENDO SU PRODUCTO	83
RELOJ/PROGRAMADOR	91
POLSKA/ POLISH: SZYBKI START INSTRUKCJA	94
POLSKI/POLISH WSTĘP	94
INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA	96
POZNAJ SWOJ PRODUKT	102
ZEGAR/PROGRAMATOR	110
SVENSKA/ SWEDISH: SNABBSTARTGUIDE	113
SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION	113
SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION	115
LÄR KÄNNA DIN PRODUKT	120
KLOCKA/PROGRAMMER	127

INTRODUCTION

This user guide book is designed to help you through each step of owning your new product.

Please read it carefully before you start using your appliance, as we have endeavored to answer as many questions as possible and provide you with as much support as we can.

General information, spares and service information is available from our website.

If you should find something missing from your product or have any questions that are not covered in this user guide, please contact us (see contact information inside the front cover).

For a more detailed explanation of how to use this product, please refer to www.belling.co.uk for the full user manual.

CONTACT INFORMATION:

Customer Care Helpline:

0344 815 3746

Alternatively, use the contact form on our website

www.belling.co.uk

Details about warranty registration and spares & service information are also available on our website.

Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

Your new appliance comes with our FREE 3 year guarantee (UK only), protecting you against electrical and mechanical breakdown.

To register your new appliance for its warranty (UK only) please visit our website www.belling.co.uk. For full terms & conditions of the manufacturer's guarantee, please refer to the website above.

In addition, you may wish to purchase an extended warranty. Details of how to do this are also on our website www.belling.co.uk.

Our policy is one of constant development and improvement, therefore we cannot guarantee the strict accuracy of all of our illustrations and specifications. Changes may have been made subsequent to publishing.

Glen Dimplex Home Appliances, Stoney Lane, Prescot, Merseyside, L35 2XW

EUROPEAN DIRECTIVES

As a producer and a supplier of cooking appliances we are committed to the protection of the environment and are in the compliance with the WEEE directive.


COUNTRIES OF DESTINATION:

GB- Great Britain	
IE - Ireland	
DE - Germany	✓
FR - France	✓
PL - Poland	✓
NL - Netherlands	✓
SE - Sweden	✓
NZ - New Zealand	
AU - Australia	

All our electric products are labelled accordingly with the crossed out wheeled bin symbol. This indicates, for disposal purposes at end of life, that these products must be taken to a recognized collection points, such as local authority sites/local recycling centres.

This appliance Complies with European Community Directives (CE) for household and similar electrical appliances and Gas appliances where applicable.

This appliance conforms to European Directive regarding Eco design requirements for energy-related products. Our policy is one of constant development and improvement, therefore we cannot guarantee the strict accuracy of all of our illustrations and specifications - changes may have been made subsequent to publishing.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIAL	
	<p>The packaging materials used with this appliance can be recycled. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facilities.</p>

SAFETY & WARNING INFORMATION



Warning

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 hazard involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



Warning

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



Warning

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.



Warning

The oven must be switched off before removing the guard and that, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.



Warning

A steam cleaner is not to be used on this appliance.



Warning

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.



Warning

Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**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 the cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**Warning**

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**Warning**

Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporate into the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

**Warning**

Never place food, or dishes on the base of the main oven, the element is here, and it will cause overheating.

**Warning**

The appliance must never be disconnected from the mains supply during use, as this will seriously affect the safety and performance, particularly in relation

to surface temperatures becoming hot and gas operated parts not working effectively. The cooling fan (if fitted) is designed to run on after the control knob has been switched off.

**Warning**

Do not store flammable liquids or items in the vicinity of this appliance.

**Warning**

Do not modify this appliance.

**Warning**

Do not operate the appliance without the glass panel correctly fitted.

**Warning**

Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

**Warning**

If a lid is fitted to your appliance any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

**Warning**

This appliance must be earthed.

**Caution**

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

CAUTION INFORMATION**Caution**

In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

**Caution**

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

**Caution**

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in the shattering of the glass.

**Caution**

The cooking process must be supervised, A short-term cooking process has to be supervised continuously.

**Caution**

Only use the temperature probe recommended for this oven.

**Caution**

Accessible parts may be hot when the grill and/or the oven are in use. Young children shall be kept away.

**Caution**

Do not stare at the hob elements.

**Caution**

Our policy is one of constant development and improvement, therefore we cannot guarantee the strict accuracy of all our illustrations and specifications. Changes may have been made subsequent to publishing.



Caution

Make sure that you have removed all packaging and wrapping. Some of the items inside this appliance may have additional wrapping. It is advised that you turn the ovens and/or grill on for a short while. This will burn off any residues left from manufacturing. There may be a smell which accompanies this process- but this is nothing to worry about and is harmless. It is recommended that you wash the oven shelves, baking tray, grill pan and grill pan trivet before their first use in hot soapy water. This will remove the protective oil coating.



Caution

We recommend that the appliance is connected by a competent person who is a member of a 'Competent Person Scheme' who will comply with the required regulations.



Caution

The space of air circulation, located underneath and at the back of the hob improves its reliability by ensuring that it will cool down, efficiently.



Caution

This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.



Caution

Connection should be made with a suitable flexible cable with a minimum temperature of 70°C. Ensure that you route all mains cables well clear of any adjacent heat source.

- Please read the following most carefully:

ELECTROMAGNETIC INTERFERENCE

The functions of the hob comply with the applicable standard on electromagnetic interference.

Your induction cooking hob thus complies fully with the statutory requirements (Directive 2004/108/EC). It is designed to not interfere with the functioning of other electrical equipment as long as these also comply with the same regulations.

Your induction hob generates magnetic fields in its immediate vicinity.

So that there is no interference between your cooking hob and a pacemaker, the pacemaker must be designed in compliance with the appropriate regulations.

In this respect we can only guarantee the compliance of our own product. You can ask the manufacturer or your doctor about the compliance or any incompatibilities of your pacemaker.

FIRE SAFETY ADVICE

- If you do have a fire in the kitchen, don't take any risks- get everyone out of your home and call the Fire Brigade.
- **If a pan catches fire:**
 - Do not move it- it is likely to be extremely hot.
 - Turn off the heat if it's safe to do so- but never lean over the pan to reach the controls.
 - If you have a fire blanket, put it out over the pan. If you have put the fire out, leave the pan to cool completely.
- **Deep-fat frying presents more dangers in your kitchen.**
 - Never fill a chip pan (or other deep fat fryer) more than one-third full of oil.
 - Do not use a fire extinguisher on a pan of oil- the force of the extinguisher can spread the fire and create a fireball.
- **If you have an electrical fire in the kitchen:**
 - Pull the plug out, or switch off the power at the fuse box - this may be enough to stop the fire immediately
 - Smother the fire with a fire blanket, or use a dry powder or carbon dioxide extinguisher
 - **Remember:** never use water on an electrical or cooking oil fire.

OTHER SAFETY ADVICE

- **DO**
 - Always take care removing food from the oven as the area around the cavity may be hot.
 - Always use oven gloves when handling any utensils that have been in the oven as they will be hot.
 - Always make sure that the oven shelves are resting in the correct position between two runners.
 - Always use the Minute Minder (if fitted) if you are leaving the oven unattended- this reduces the risk of food burning.

• DO NOT

- Never place items on the door while it is open.
- Never wrap foil around the oven shelves or allow foil to block the flue.
- Never drape tea towels near the oven while it is on; this will cause a fire hazard.
- Never pull heavy items, such as turkeys or large joints of meat, out from the oven shelf, as they may overbalance and fall.
- Never use this appliance to heat anything other than food items and do not use it for heating the room.

GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT



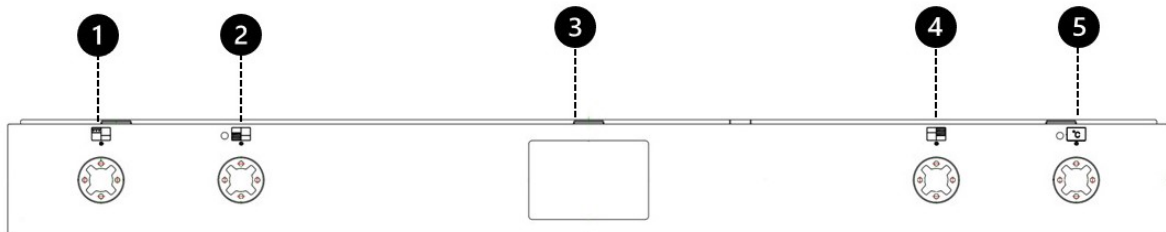
Important

If the clock/ programmer is locked, it must be unlocked before the appliance can be used.

To lock/ unlock the clock/ programmer press and hold the '+' key for 5 seconds.

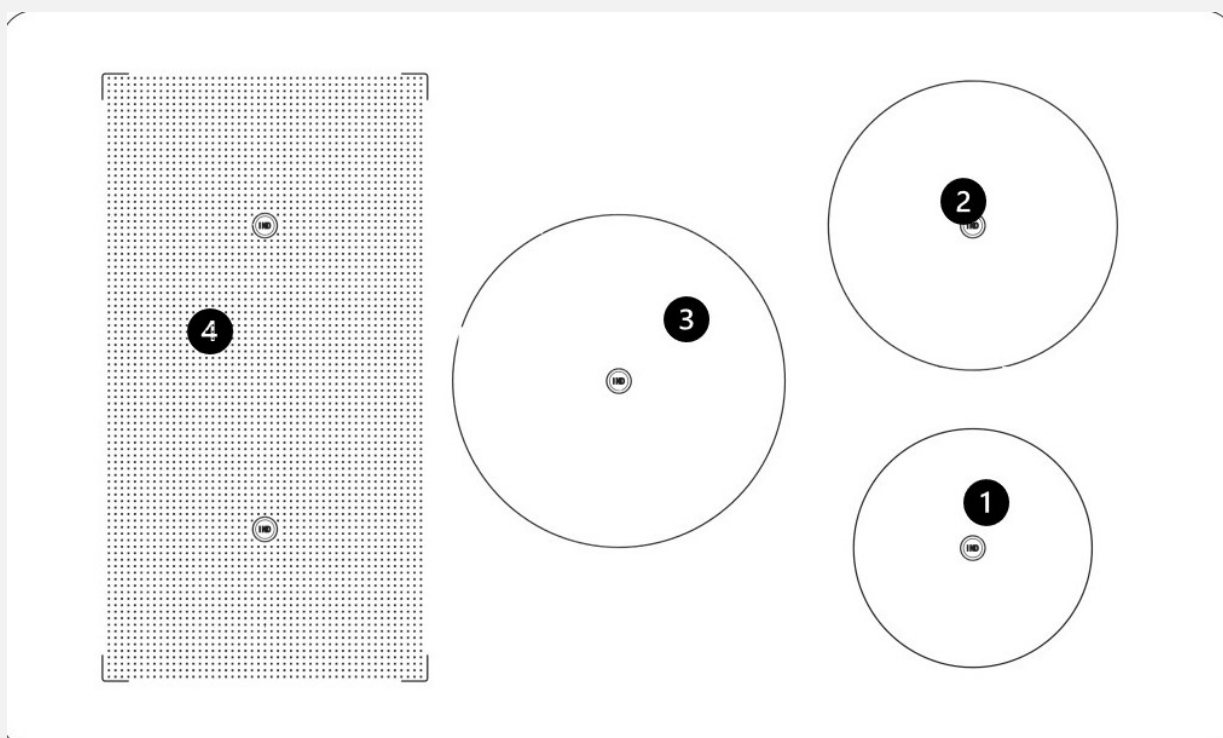
Your appliance layout may differ depending on the model.

CONTROL PANEL



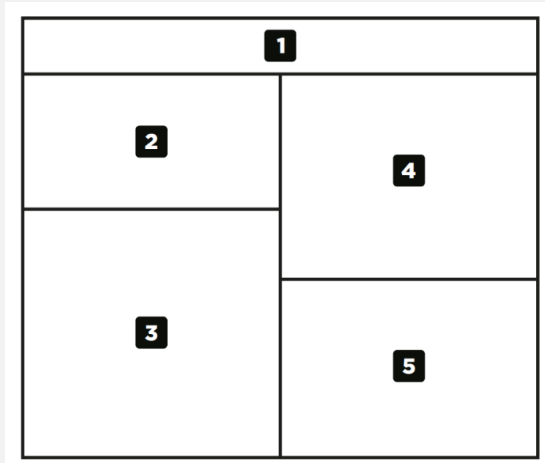
1	Top Oven/ Grill
2	Conventional Oven
3	Clock/ Programmer
4	Main oven
5	Temperature control

HOB



HOB FUNCTIONS		
1	Small	Right hand front
2	Medium	Right hand rear
3	Large	Centre
4	Bridged Induction Zone	Left hand side

CAVITY OVERVIEW



CAVITY OVERVIEW	
1	Fascia
2	Top Grill
3	Conventional Oven
4	Fanned Oven
5	Storage Compartment




INDUCTION HOB CONTROLS (Touch Models)

INDUCTION CONTROLS ON HOB

(Layout may vary dependent upon model)



INDUCTION CONTROLS (Touch models)		
Feature	Symbol	Description
Central Power On/ Off		Power On/Off for the Induction hob.
Power Boost	P	Temporarily boost the power to a cook zone by a massive 60%.
Adjustment key (Heat & Timer)	- +	Adjust the heat level or timer by using the plus and minus icons to the correct amount.

INDUCTION CONTROLS (Touch models)		
Feature	Symbol	Description
Key Lock		To prevent accidentally changing settings, press the key graphic to lock the controls.
Timer On/Off		Operates the timer function.
Cook Zones		Select the desired cook zone before setting the heat level or the timer function.

ABOUT THE INDUCTION HOB (TOUCH CONTROLS)

The induction hob provides the most energy efficient hob technology available.

The induction system provides superior heat up and cool down times for pans- you get fast, precise, repeatable power control.

As induction only heats up the pan, there is no lost heat from the cooking process, which in turn, limits the heat generated in the kitchen.

TOUCH CONTROLS

The touch controls for your induction have been designed to provide you with finger touch control of your hob, providing accurate and repeatable power settings for cooking and an easy clean surface that can be easily wiped over.

Each cook zone displays it's individual power setting.

USING THE TOUCH CONTROLS

To select a cook zone or the timer, simply touch the specific zone control button using the flat of your finger, not the tip. The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

Once you have powered on the induction hob, you have seconds to set the power or use the timer.

If the red displays disappear, simply press the power button again.

Always ensure the control area is clean, dry and free from any objects (e.g. utensils, tea towels and cloths). Spillages and water may make the controls difficult to operate.

POWER BOOST

The power boost is a function that can be used to temporarily boost the normal maximum power for a cook zone by borrowing the available power from a 'paired zone'.

All the cook zones have this function.

The Power Boost is activated by touching the P button.



Note

The Power Boost function will only operate for a limited time and is also under thermal control. This means that Power Boost will deactivate automatically if the product is hot, to protect the internal electronic components of the hob and to prevent the cookware from overheating.

BASIC HOB FUNCTION

TURNING ON THE HOB

- Use the on/off button.

Once you have powered on the induction hob, you have a limited time to set the power or use the timer, before the induction hob is automatically switched off.

ACTIVATING A COOK ZONE

Select the desired cook zone by pressing the cook zone button. Then set the power/ heat level by pressing the plus and minus keys.

TURNING OFF INDIVIDUAL COOKING ZONES

Decrease the power setting by using the minus key until the display shows 0.

ON/OFF SWITCH

The central on/off switch enables all the cooking zones to be switched on/off simultaneously at a touch of a button, so when you have finished cooking or are called away from the kitchen for any reason you can be safe in the knowledge that everything is under control and safe.

TO OPERATE

Select the on/off key. The key needs to be pressed for at least 1 second to activate, this is to ensure that the hob cannot be activated unintentionally.



Warning

Don't leave pans on the hob when you're not around- take them off the heat if you have to leave the kitchen (even if you think it will only be for a moment, while you answer the door or phone) or you can use the Pause Key.

USING THE TIMER

Before activating a timer the control has to be switched on. Switching the control off deactivates cooking zone related timers.

A symbol next to the zone will be lit when a timer is set to that zone.

ACTIVATING COOKING ZONE TIMERS

To activate the timer, press the timer button, then either the plus (+) or minus (-) key.

A timer can be activated for each active cook zone. After selecting the timer the cooking zone related luminous symbol is fully lit and the timer display shows 0.00.

SETTING A TIMER VALUE

By pressing the timer keys, a timer value can be set. If the timer-plus-key is pressed first the display starts with 1 minute and can be increased in 1 minute steps.

If a timer has expired the timer alarm is activated and the assigned cooking zone is immediately switched off.

The cooking zone display shows 0.



Note

If no user input stops the alarm signal it will be on for maximum 2 minutes.

**Note**

The alarm can be deactivated by switching off the control using the main switch or by pressing the two timer keys or it will be deactivated automatically after 2 minutes.

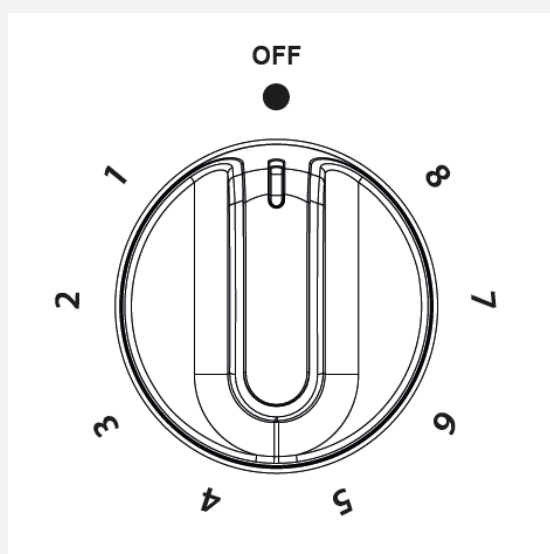
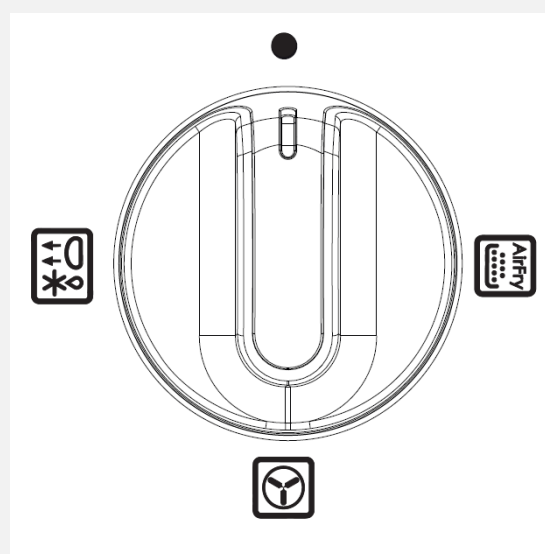
**Note**

The safety temperature control of the pans is only possible with quality flat bottomed pans suitable for induction cooking. Poor quality pans can create air gaps between the glass and the pan, which affects the accuracy of the temperature control.

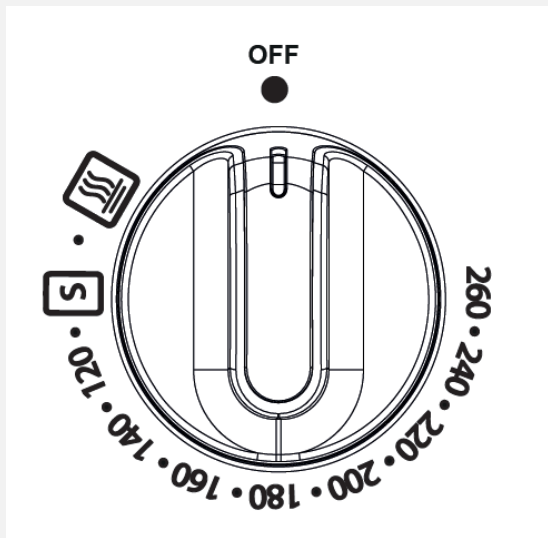
**Warning**

Never leave the hob unattended when in use, even when you have set the timer to turn off the cook zone.

Approximate Glass Surface Temperature (°C)	Intelligent hob safety system
200	Reduces Power Boost setting to Power Level 9.
250	Reduces power to 60% of power level setting.
270	Switches cook zone off.
300	Switches whole appliance off.

GRILL POWER SETTING DIAL**MAIN OVEN DIAL**

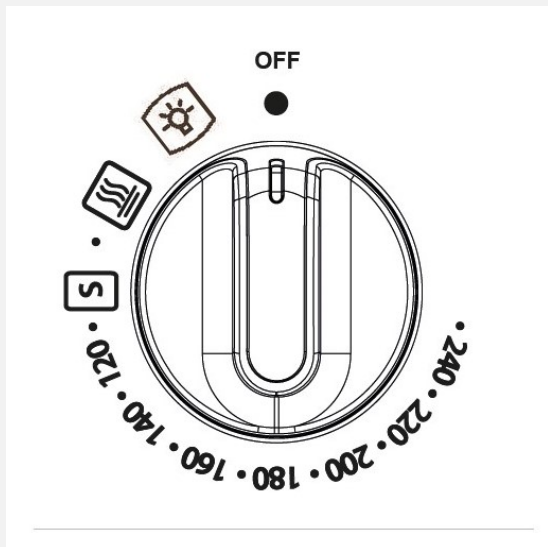
TEMPERATURE CONTROL DIAL



MAIN OVEN FUNCTIONS

Fanned Oven	MAIN	
Air Fryer	MAIN	
Defrost/ Dough proving	MAIN	
Keep Warm	MAIN	
Slow Cook	MAIN	

BOTTOM OVEN DIAL



TOP OVEN FUNCTIONS

High Grill	
Low Grill	
Medium Grill	

CLOCK/PROGRAMMER



Important

If the clock/programmer is locked, it must be unlocked before the appliance can be used.

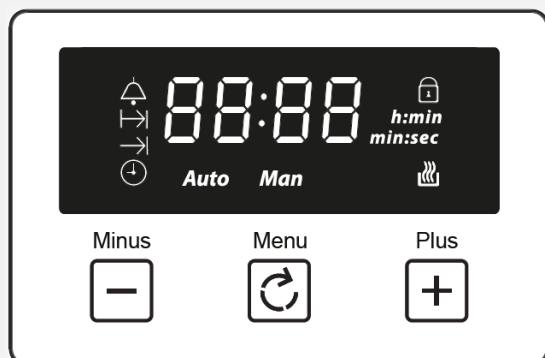
To lock/ unlock the clock/ programmer press and hold the '+' key for 5 seconds.






Please be aware that only the main oven is controlled by the programmer.



Note

Your clock/programmer may not have all of these functions.



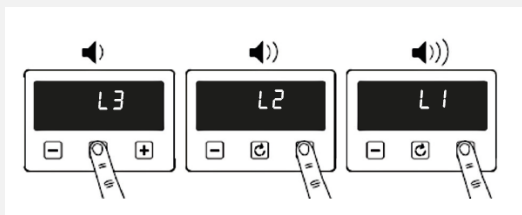
	Alarm
	Cooking time
	End of Cooking time
	Time Key
<i>Auto</i>	Automatic Mode
<i>Man</i>	Manual Mode
	Adjustment Keys Volume Level & Baking Time
<i>h:min</i>	Units of time (hours: minutes)
<i>88:88</i>	Time Display

USING THE TOUCH CONTROLS

- Left button: minus/decrease
- Middle button: menu to select a function
- Right button: plus/ increase
 - When a function is selected and the time or volume is set, the chosen function will automatically start seven seconds after setting.

SETTING THE VOLUME

- Press the menu button until "LX" (X=1,2 or 3) flashes on the display. Use the plus or minus buttons to select a volume level.



SETTING TIMERS



Note

Timers and alarms can only be set when the main oven control knob is switched to a function mode.

MINUTE MINDER

- Touch the clock icon once and use the plus or minus buttons to set a timer.
 - When the alarm time is reached the alarm icon will flash and the alarm will sound. Touch any key to silence the alarm. The alarm will stop automatically after 5 minutes.
 - If you want to adjust the timer you have set, you can go to the alarm settings again and press the plus or minus keys to adjust it.
 - If you want to cancel the alarm, you can go to the alarm settings again and set the timer to 00:00 (h:min)

SETTING THE COOKING DURATION

- Touch the clock icon twice to activate the cooking time setting
 - Adjust the time display using the plus/minus icons to set the required time for cooking.
 - If you want to adjust the cooking time that you have set, you can go to the cooking time setting again and press the plus and minus keys to adjust
 - To cancel the cooking time, you can go to the cooking time settings again and set the cooking time to 00:00 (h:min).

SETTING THE COOKING END TIME

- Touch the clock icon three times to set a specific end cooking time.
 - Adjust the time display using the plus/minus icons to show the desired end time for cooking.
 - When the end cooking time is reached, the oven will automatically turn off, the end cooking time icon will go off, and the alarm will sound automatically stopping after 5 minutes. To stop the alarm press any key.
 - If you don't set an end time of cooking, the oven will only run automatically for 5 hours.

For all the above settings, wait for 5 seconds to automatically save the settings.

When one setting is adjusted and switched to another, the original settings are saved. For example, if the alarm is set and you touch the time button to switch to the clock setting, the alarm setting will still be saved

SETTING THE TIME



Note

The time can only be set when the main oven control knob is in the 0 position or on the light setting.

Double touch the  clock icon, then use the plus and minus buttons to adjust.

The clock uses a 24-hour system, that is,
00:00-23:59 (h: min)

The time setting will be automatically saved
after 5 seconds of no buttons being touched,



Note

**The oven functions will
not work until the clock
time is set.**

MANUAL MODE

If the programmer is not in semi-automatic
or full- automatic mode you can use oven
functions manually. The manual icon is also on
the display.

FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous aider à chaque étape de la possession de votre nouveau produit.

Veuillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil, car nous nous sommes efforcés de répondre au plus grand nombre de questions possible et de vous fournir autant d'assistance que possible.

Des informations générales, des pièces de rechange et des informations sur le service sont disponibles sur notre site Web.

Si vous constatez qu'il manque quelque chose dans votre produit ou si vous avez des questions qui ne sont pas couvertes dans ce guide de l'utilisateur, veuillez nous contacter (voir les coordonnées à l'intérieur de la couverture).

Pour une explication plus détaillée sur la façon d'utiliser ce produit, veuillez vous référer à www.stoves-france.fr pour le manuel d'utilisation complet.

COORDONNÉES:

Ligne d'assistance du service client

04 88 78 59 59

De plus amples informations sont disponibles sur notre site web:

www.stoves-france.fr

Notre politique est une politique de développement et d'amélioration constante, c'est pourquoi nous ne pouvons garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

GLEN DIMPLEX France, 14, Avenue de l'Europe, 77144 MONTEVRAIN, France

PAYS DE DESTINATION :

GB- Grande-Bretagne	
IE - Irlande	
DE - Allemagne	✓
FR - France	✓
PL - Pologne	✓
NL - Pays-Bas	✓
SE - Suède	✓
Nouvelle-Zélande - Nouvelle-Zélande	
UA - Australie	

DIRECTIVES EUROPÉENNES

En tant que fabricant et fournisseur d'appareils de cuisson, nous nous engageons en faveur de la protection de l'environnement et respectons la directive WEEE.

Tous nos produits électriques sont étiquetés en conséquence avec le symbole de la poubelle roulante barrée. Cela indique, à des fins d'élimination en fin de vie, que ces produits doivent être déposés dans des points de collecte reconnus, tels que les sites des autorités locales/centres de recyclage locaux.

Cet appareil est conforme aux directives de la Communauté européenne (CE) relatives aux appareils électroménagers et similaires et aux appareils à gaz, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne concernant les exigences d'éco-conception pour les produits liés à l'énergie. Notre politique est une politique de développement et d'amélioration constante, c'est pourquoi nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications - des modifications peuvent avoir été apportées après la publication.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE



Les matériaux d'emballage utilisés avec cet appareil peuvent être recyclés. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié dans votre centre d'élimination des déchets local.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT



Avertissement

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent le danger impliqué. 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.



Avertissement

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.



Avertissement

Le four doit être éteint avant de retirer la protection et, après le nettoyage, la protection doit être remise en place conformément aux instructions.



Avertissement

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.



Avertissement

Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé sur cet appareil.



Avertissement

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.



Avertissement

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

Tout déversement doit être retiré du couvercle avant l'ouverture et la surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.



Avertissement

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.



Avertissement

Ne placez jamais d'aliments ou de plats sur la base du four principal, l'élément est ici et cela provoquerait une surchauffe.



Avertissement

La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. **JAMAIS** essayez d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



Avertissement

L'appareil ne doit jamais être débranché du secteur pendant son utilisation, car cela affecterait sérieusement la sécurité et les performances, en particulier en ce qui concerne les températures de surface qui deviennent chaudes et les pièces fonctionnant au gaz qui ne fonctionnent pas efficacement. Le ventilateur de refroidissement (le cas échéant) est conçu pour fonctionner une fois le bouton de commande éteint.



Avertissement

Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.



Avertissement

Ne stockez pas de liquides ou d'objets inflammables à proximité de cet appareil.



Avertissement

Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de table

**Avertissement**

Ne modifiez pas cet appareil.

**Avertissement**

N'utilisez pas l'appareil sans que le panneau de verre soit correctement installé.

**Avertissement**

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

**Avertissement**

Si un couvercle est installé sur votre appareil, tout déversement doit être retiré du couvercle avant l'ouverture et la surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.

**Avertissement**

Cet appareil doit être mis à la terre.

INFORMATIONS DE ATTENTION

**Attention**

Afin d'éviter tout risque dû à une réinitialisation accidentelle du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.

**Attention**

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

**Attention**

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

**Attention**

Ne regardez pas les éléments de la table de cuisson.

**Attention**

Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

**Attention**

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

**Attention**

Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

**Attention**

Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril et/ou le four sont utilisés. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

**Attention**

Notre politique est une politique de développement et d'amélioration constante, c'est pourquoi nous ne pouvons garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

**Attention**

Assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages et emballages. Certains éléments à l'intérieur de cet appareil peuvent être emballés de manière supplémentaire. Il est conseillé d'allumer les fours et/ou le gril pendant un court instant. Cela brûlera tous les résidus laissés par la fabrication. Il peut y avoir une odeur qui accompagne ce processus, mais cela n'a rien d'inquiétant et est inoffensif. Il est recommandé de laver les grilles du four, la plaque à pâtisserie, la lèchefrite et le dessous de plat avant leur première utilisation dans de l'eau chaude savonneuse. Cela éliminera la couche d'huile protectrice.



Attention

Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.



Attention

Le raccordement doit être effectué avec un câble flexible adapté avec une température minimale de 70°C. Assurez-vous que tous les câbles d'alimentation sont bien éloignés de toute source de chaleur adjacente.



Attention

Nous recommandons que l'appareil soit connecté par une personne compétente qui est membre d'un « Réseau professionnel » qui se conformera aux réglementations requises.



Attention

L'espace de circulation d'air, situé sous et à l'arrière de la table de cuisson, améliore sa fiabilité en assurant un refroidissement efficace.

- Veuillez lire attentivement ce qui suit :

INFORMATIONS DE ATTENTION

Les fonctions de la table de cuisson sont conformes à la norme en vigueur sur les interférences électromagnétiques.

Votre table de cuisson à induction répond ainsi pleinement aux exigences légales (Directive 2004/108/CE). Il est conçu pour ne pas interférer avec le fonctionnement d'autres équipements électriques à condition que ceux-ci soient également conformes aux mêmes réglementations.

Votre table à induction génère des champs magnétiques à proximité immédiate.

Pour qu'il n'y ait aucune interférence entre votre plaque de cuisson et un stimulateur cardiaque, le stimulateur cardiaque doit être conçu conformément à la réglementation en vigueur.

A cet égard, nous ne pouvons garantir que la conformité de notre propre produit. Vous pouvez vous renseigner auprès du fabricant ou de votre médecin sur la conformité ou les éventuelles incompatibilités de votre stimulateur cardiaque.

CONSEILS DE SÉCURITÉ INCENDIE

- Si vous avez un incendie dans la cuisine, ne prenez aucun risque : faites sortir tout le monde de chez vous et appelez les pompiers.
- Si une poêle prend feu :
 - Ne le déplacez pas, il risque d'être extrêmement chaud.
 - Éteignez le feu si vous pouvez le faire en toute sécurité, mais ne vous penchez jamais au-dessus de la casserole pour atteindre les commandes.
 - Si vous avez une couverture anti-feu, étendez-la sur la poêle. Si vous avez éteint le feu, laissez la poêle refroidir complètement.

- **La friture présente plus de dangers dans votre cuisine.**
 - Ne remplissez jamais une poêle à frites (ou autre friteuse) à plus d'un tiers d'huile.
 - N'utilisez pas d'extincteur sur une casserole d'huile - la force de l'extincteur peut propager le feu et créer une boule de feu.
- **Si vous avez un feu électrique dans la cuisine :**
 - Retirez la fiche ou coupez l'alimentation au niveau du tableau électrique - cela peut suffire à arrêter l'incendie immédiatement.
 - Étouffer le feu avec une couverture anti-feu ou utiliser un extincteur à poudre sèche ou à dioxyde de carbone
 - **Attention:** n'utilisez jamais d'eau sur un feu électrique ou d'huile de cuisson.

AUTRES CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **FAIRE**
 - Faites toujours attention en retirant les aliments du four car la zone autour de la cavité peut être chaude.
 - Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles qui ont été dans le four, car ils seront chauds.
 - Assurez-vous toujours que les grilles du four reposent dans la bonne position entre deux glissières.
 - Utilisez toujours le Minute Minder (le cas échéant) si vous laissez le four sans surveillance - cela réduit le risque de brûlure des aliments.
- **NE PAS**
 - Ne placez jamais d'objets sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
 - N'enroulez jamais de papier d'aluminium autour des grilles du four et ne laissez jamais du papier d'aluminium bloquer le conduit de fumée.
 - Ne placez jamais de torchons près du four lorsqu'il est allumé ; cela entraînerait un risque d'incendie.
 - Ne retirez jamais d'objets lourds, tels que des dindes ou de gros morceaux de viande, de la grille du four, car ils pourraient se déséquilibrer et tomber.
 - N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer autre chose que des aliments et ne l'utilisez pas pour chauffer la pièce.

FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT



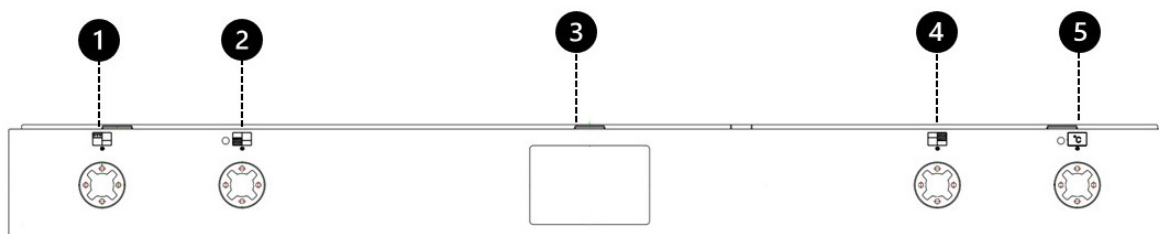
Important

Si l'horloge/le programmateur est verrouillé, il doit être déverrouillé avant de pouvoir utiliser l'appareil.

Pour verrouiller/déverrouiller l'horloge/le programmateur, appuyez et maintenez la touche « + » pendant 5 secondes.

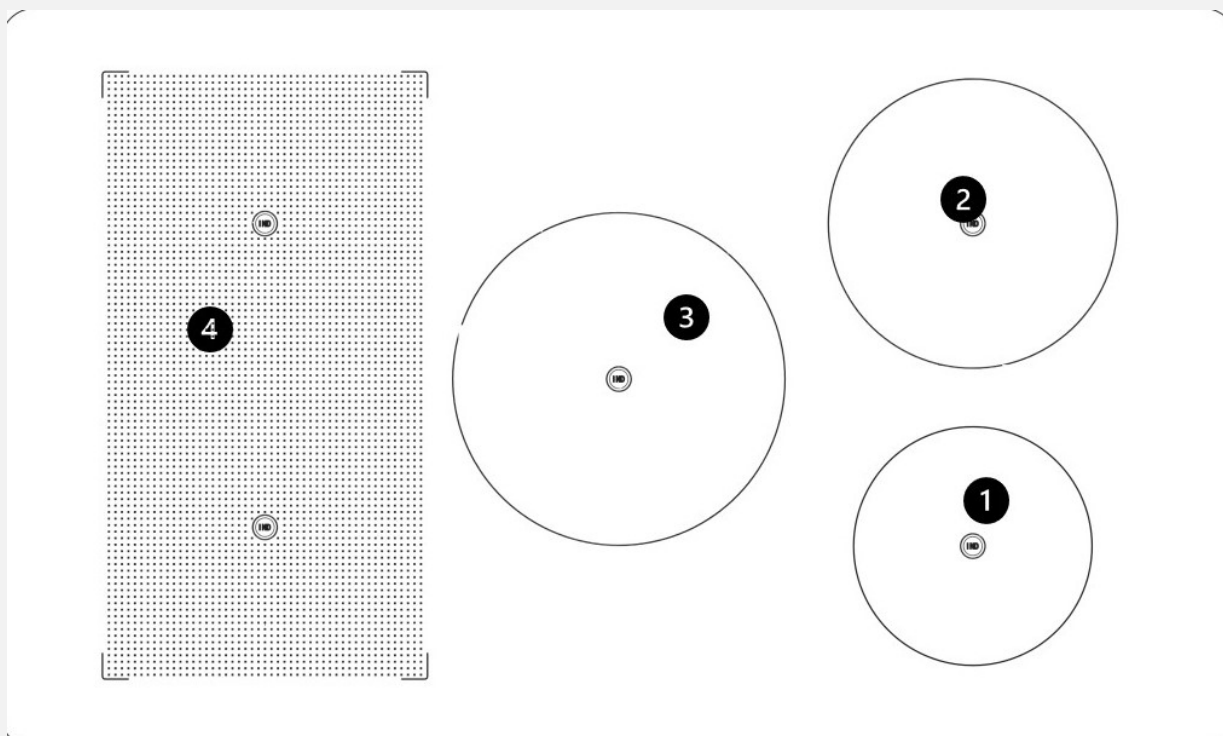
La disposition de votre appareil peut différer selon le modèle.

PANNEAU DE COMMANDE



1	Four/Gril supérieur
2	Four conventionnel
3	Horloge/Programmateur
4	Four principal
5	Contrôle de la température

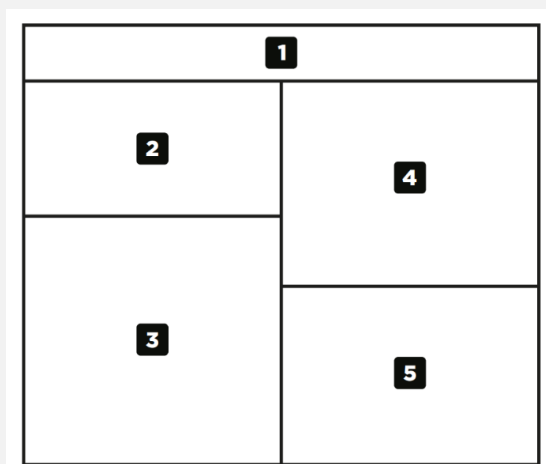
TABLE DE CUISSON



FOYERS DE LA TABLE DE CUISSON

1	Petit	Avant droit
2	Moyen	Arrière droit
3	Grand	Centre
4	Zone d'induction pontée	Côté gauche

APERÇU DE LA CAVITÉ



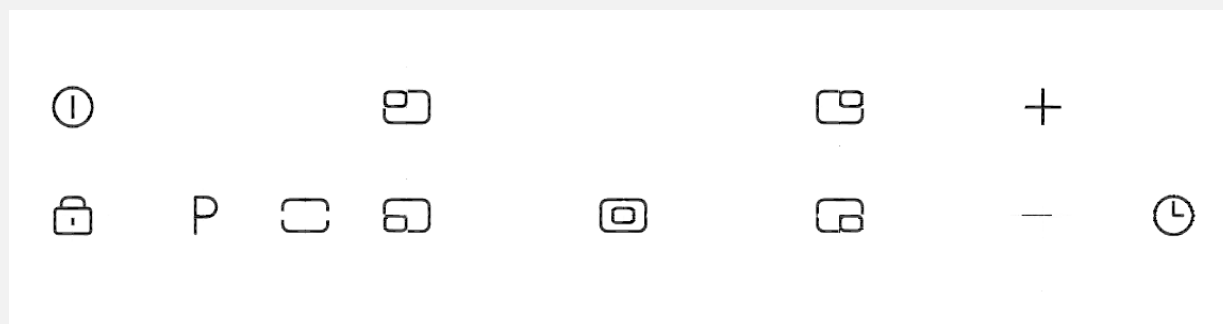
APERÇU DE LA CAVITÉ

1	Bandeau
2	Grill supérieur
3	Four conventionnel
4	Four ventilé
5	Compartiment de stockage

MANETTE PANNEAU DE CONTRÔLE




COMMANDES D'INDUCTION SUR LA PLAQUE DE CUISSON

(La disposition peut varier selon le modèle)



MANETTE À INDUCTION (Modèles tactiles)

Fonctionnalité	Symbole	Description
Mise sous/hors tension générale		Marche/Arrêt de la plaque à induction.
Augmentation de puissance	P	Augmentez temporairement la puissance d'une zone de cuisson de 60 %.
Touche de réglage (Chauffage et minuterie)	- +	Réglez le niveau de chaleur ou la minuterie en utilisant les icônes plus et moins pour obtenir la quantité correcte.

MANETTE À INDUCTION (Modèles tactiles)		
Fonctionnalité	Symbole	Description
Verrouillage		Pour éviter de modifier accidentellement les paramètres, appuyez sur la touche graphique pour verrouiller les commandes.
Minuterie marche/arrêt		Actionne la fonction minuterie.
Zones de cuisson		Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée avant de régler le niveau de chaleur ou la fonction minuterie.

À PROPOS DE LA PLAQUE À INDUCTION (COMMANDES TACTILES)

La table de cuisson à induction offre la technologie cuisson la plus économe en énergie disponible.

Le système à induction offre des temps de chauffage et de refroidissement supérieurs pour les casseroles - vous obtenez un contrôle de puissance rapide, précis et reproductible.

Comme l'induction ne fait que chauffer la poêle, il n'y a pas de perte de chaleur provenant du processus de cuisson, ce qui limite la chaleur générée dans la cuisine.

COMMANDES TACTILES

Les commandes tactiles pour votre induction ont été conçues pour vous offrir un contrôle tactile de votre plaque de cuisson, offrant des réglages de puissance précis et répétables pour la cuisson et une surface facile à nettoyer qui peut être facilement essuyée.

Chaque zone de cuisson affiche son réglage de puissance individuel.

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

Pour sélectionner une zone de cuisson ou la minuterie, appuyez simplement sur le bouton de commande de la zone concernée avec le plat de votre doigt, et non avec le bout. Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.

Une fois la plaque à induction allumée, vous disposez de quelques secondes pour régler la puissance ou utiliser la minuterie.

Si les affichages rouges disparaissent, appuyez simplement à nouveau sur le bouton d'alimentation.

Assurez-vous toujours que la zone de contrôle est propre, sèche et exempte de tout objet (par exemple, ustensiles, torchons et chiffons). Les déversements et l'eau peuvent rendre les commandes difficiles à utiliser.

AUGMENTATION DE PUISSANCE

L'augmentation de puissance est une fonction qui peut être utilisée pour augmenter temporairement la puissance maximale normale d'une zone de cuisson en empruntant la puissance disponible à une « zone couplée ».

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

Le Power Boost est activé en faisant glisser ou en touchant le P.



Note

La fonction Power Boost ne fonctionne que pendant une durée limitée et est également sous contrôle thermique. Cela signifie que Power Boost se désactive automatiquement si le produit est chaud, afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson et d'éviter que les ustensiles de cuisine ne surchauffent.

FONCTION DE BASE DE LA TABLE DE CUISSON

ALLUMER LA TABLE DE CUISSON

- Utilisez le bouton marche/arrêt.

Une fois la plaque à induction allumée, vous disposez d'un temps limité pour régler la puissance ou utiliser la minuterie, avant que la plaque à induction ne s'éteigne automatiquement.

ACTIVER UNE ZONE DE CUISSON

Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur le bouton de la zone de cuisson. Réglez ensuite la puissance/le niveau de chaleur en appuyant sur les touches plus et moins.

DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON INDIVIDUELLES

Diminuez la puissance en utilisant la touche moins jusqu'à ce que l'écran affiche 0.

BOUTON ON / OFF

L'interrupteur marche/arrêt central permet d'allumer/éteindre simultanément toutes les zones de cuisson par simple pression sur un bouton. Ainsi, lorsque vous avez fini de cuisiner ou que vous êtes appelé hors de la cuisine pour une raison quelconque, vous pouvez être sûr que tout est sous contrôle et en sécurité.

OPÉRER

Sélectionnez la touche marche/arrêt. La touche doit être enfoncée pendant au moins 1 seconde pour activer, afin de garantir que la table de cuisson ne puisse pas être activée par inadvertance.



Avertissement

Ne laissez pas de casseroles sur la table de cuisson lorsque vous n'êtes pas là - retirez-les du feu si vous devez quitter la cuisine (même si vous pensez que ce ne sera que pour un instant, le temps de répondre à la porte ou au téléphone) ou si vous pouvez utiliser la touche Pause.

UTILISER LA MINUTERIE

Avant d'activer une minuterie, la commande doit être allumée. La mise hors tension de la commande désactive les minuteries liées aux zones de cuisson.

Un symbole à côté de la zone s'allumera lorsqu'une minuterie est réglée sur cette zone.

ACTIVER LES MINUTERIES DES ZONES DE CUISSON

Pour activer la minuterie, appuyez simultanément sur les touches plus (+) et moins (-).

Une minuterie peut être activée pour chaque zone de cuisson active. Après avoir sélectionné la minuterie, le symbole lumineux correspondant à la zone de cuisson s'allume complètement et l'écran de la minuterie indique 0,00.

RÉGLAGE D'UNE VALEUR DE MINUTERIE

En appuyant sur les touches de minuterie, une valeur de minuterie peut être définie. Si vous appuyez d'abord sur la touche minuterie plus, l'affichage commence par 1 minute et peut être augmenté par pas de 1 minute. Si la touche minuterie moins est enfoncée en premier, la minuterie démarre par 15 minutes et peut être diminuée par pas de 1 minute.

Si une minuterie est expirée, l'alarme de la minuterie est activée et la zone de cuisson attribuée est immédiatement éteinte.

L'affichage de la zone de cuisson indique 0 ou H.



Note

Si aucune entrée de l'utilisateur n'arrête le signal d'alarme, il restera allumé pendant 2 minutes maximum.



Note

L'alarme peut être désactivée en éteignant la commande à l'aide de l'interrupteur principal ou en appuyant sur les deux touches timer ou elle se désactivera automatiquement après 2 minutes.



Avertissement

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation, même si vous avez réglé la minuterie pour éteindre la zone de cuisson.

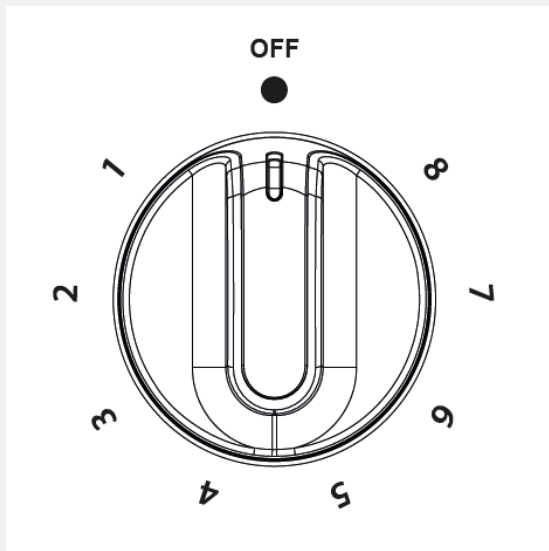


Note

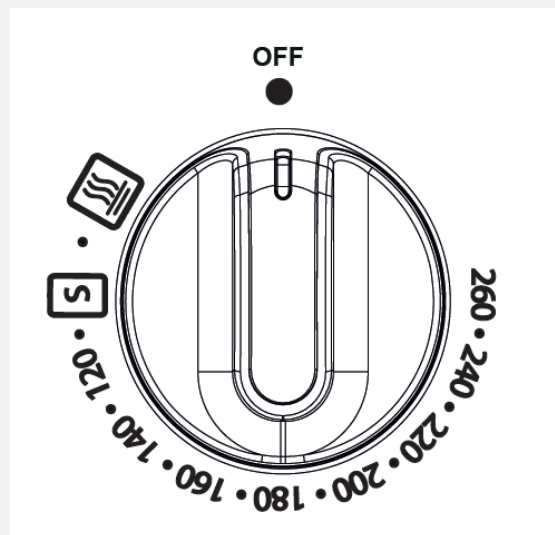
Le contrôle de la température des casseroles en toute sécurité n'est possible qu'avec des casseroles à fond plat de qualité adaptées à la cuisson par induction. Les casseroles de mauvaise qualité peuvent créer des espaces d'air entre le verre et la casserole, ce qui affecte la précision du contrôle de la température.

Température approximative de la surface du verre (°C)	Système de sécurité intelligent pour table de cuisson
200	Réduit le paramètre Power Boost au niveau de puissance 9.
250	Réduit la puissance à 60 % du niveau de puissance réglé.
270	Désactive la zone de cuisson.
300	Éteint tout l'appareil.

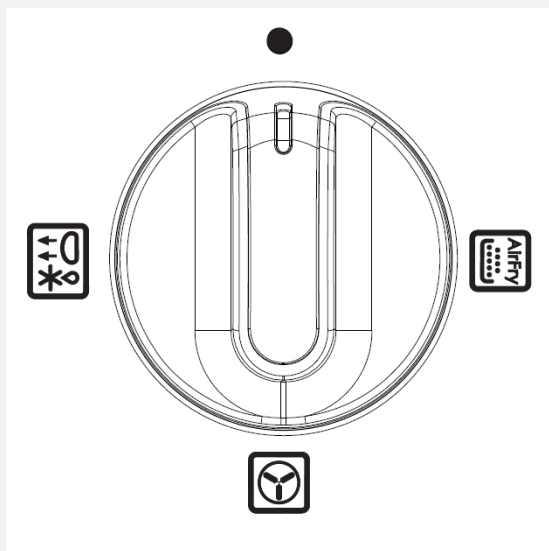
MANETTE DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU GRIL



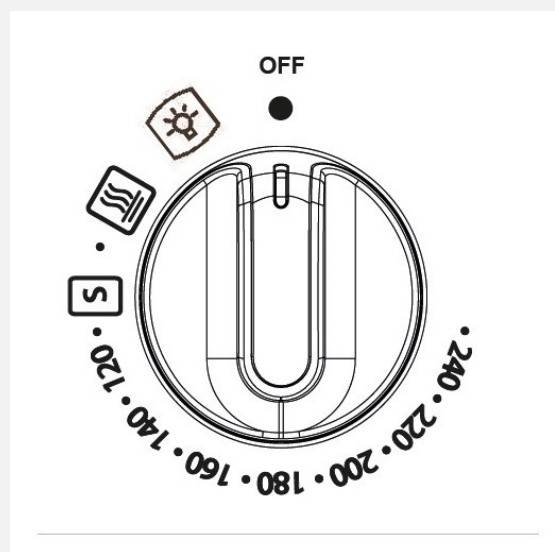
MANETTE DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE








Manette Du Four Principal



MANETTE DU FOUR INFÉRIEUR



FONCTIONS PRINCIPALES DU FOUR

Chaleur Tournante	PRINCIPAL	
Friteuse à air	PRINCIPAL	
Décongélation/levage de la pâte	PRINCIPAL	
Maintien au chaud	PRINCIPAL	
Cuisson lente	PRINCIPAL	

Principales Fonctions Du Four

Gril complet en série	
Gril simple	
Gril Double	

HORLOGE/PROGRAMMATEUR



Important

Si l'horloge/le programmateur est verrouillé, il doit être déverrouillé avant de pouvoir utiliser l'appareil.

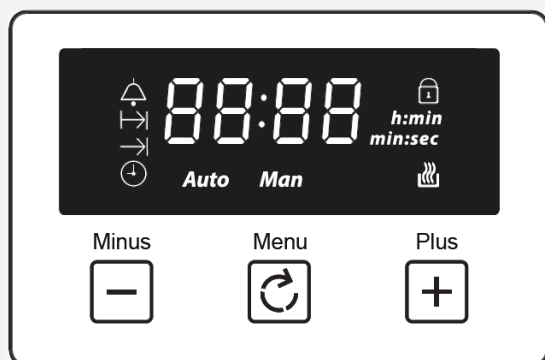
Pour verrouiller/déverrouiller l'horloge/le programmateur, appuyez et maintenez la touche « + » pendant 5 secondes.

Veillez noter que seul le four principal est contrôlé par le programmateur.



Note

Votre horloge/programmateur n'a peut-être pas toutes ces fonctions.



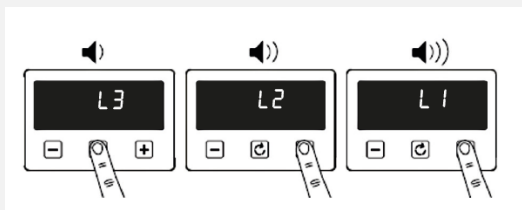
	Alarme
	Temps de cuisson
	Fin du temps de cuisson
	Clé de temps
Auto	Mode automatique
Man	Mode manuel
	Touches de réglage Niveau de volume et temps de cuisson
h:min	Unités de temps (heures : minutes)
88:88	Affichage de l'heure

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

- Bouton gauche : moins/diminuer
- Bouton du milieu : menu pour sélectionner une fonction
- Bouton droit : plus/augmenter
 - Lorsqu'une fonction est sélectionnée et que l'heure ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

RÉGLAGE DU VOLUME

- Appuyez sur le bouton menu jusqu'à ce que "LX" (X=1,2 ou 3) clignote sur l'écran. Utilisez les boutons plus ou moins pour sélectionner un niveau de volume.



RÉGLAGE DES MINUTERIES



Note

Les minuteries et les alarmes ne peuvent être réglées que lorsque le bouton de commande principal du four est commuté sur un mode de fonction.

MINUTEUR

- Touchez une fois l'icône de l'horloge et utilisez les boutons plus ou moins pour régler une minuterie.
 - Lorsque l'heure de l'alarme est atteinte, l'icône d'alarme clignote et l'alarme retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche pour faire taire l'alarme. L'alarme s'arrêtera automatiquement après 5 minutes.
 - Si vous souhaitez régler la minuterie que vous avez réglée, vous pouvez accéder à nouveau aux paramètres d'alarme et appuyer sur les touches plus ou moins pour la régler.
 - Si vous souhaitez annuler l'alarme, vous pouvez accéder à nouveau aux paramètres de l'alarme et régler la minuterie sur 00:00 (h:min).

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

- Appuyez deux fois sur l'icône de l'horloge pour activer le réglage du temps de cuisson
 - Réglez l'affichage de l'heure à l'aide des icônes plus/moins pour régler le temps de cuisson requis.
 - Si vous souhaitez régler le temps de cuisson que vous avez défini, vous pouvez accéder à nouveau au réglage du temps de cuisson et appuyer sur les touches plus et moins pour régler
 - Pour annuler le temps de cuisson, vous pouvez accéder à nouveau aux réglages du temps de cuisson et régler le temps de cuisson sur 00:00 (h:min).

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

- Appuyez trois fois sur l'icône de l'horloge pour définir une heure de fin de cuisson spécifique.
 - Réglez l'affichage de l'heure à l'aide des icônes plus/moins pour afficher l'heure de fin de cuisson souhaitée.
 - Lorsque l'heure de fin de cuisson est atteinte, le four s'éteint automatiquement, l'icône de l'heure de fin de cuisson s'éteint et l'alarme retentit et s'arrête automatiquement après 5 minutes. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quelle touche.
 - Si vous ne réglez pas d'heure de fin de cuisson, le four ne fonctionnera automatiquement que pendant 5 heures.

Pour tous les paramètres ci-dessus, attendez 5 secondes pour enregistrer automatiquement les paramètres.

Lorsqu'un paramètre est ajusté et commuté sur un autre, les paramètres d'origine sont enregistrés. Par exemple, si l'alarme est réglée et que vous appuyez sur le bouton de l'heure pour passer au réglage de l'horloge, le réglage de l'alarme sera toujours enregistré.

RÉGLAGE DE L'HEURE



Note

L'heure ne peut être réglée que lorsque le bouton de commande principal du four est en position 0 ou sur le réglage d'éclairage.



Touchez deux fois le  icône d'horloge, puis utilisez les boutons plus et moins pour régler.

L'horloge utilise un système de 24 heures, c'est-à-dire 00h00-23h59 (h : min)

Le réglage de l'heure sera automatiquement enregistré après 5 secondes sans toucher aux boutons,



Note

Les fonctions du four ne fonctionneront pas tant que l'heure n'est pas réglée.

MODE MANUEL

Si le programmeur n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique, vous pouvez utiliser les fonctions du four manuellement. L'icône manuelle est également affichée.

NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de huidige wetgeving en mag uitsluitend worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.

Lees deze aandachtig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt. Wij hebben ons best gedaan om zoveel mogelijk vragen te beantwoorden en u zoveel mogelijk ondersteuning te bieden.

Algemene informatie en service-informatie is beschikbaar op onze website.

Als u merkt dat er iets ontbreekt in uw product of als u vragen heeft die niet in deze gebruikershandleiding worden behandeld, neem dan contact met ons op (zie de contactgegevens achterin).

Voor een meer gedetailleerde uitleg over het gebruik van dit product verwijzen wij u naar www.stoves.eu voor de volledige gebruikershandleiding.

CONTACTGEGEVENS:

Klantenservice hulplijn:

NL +31 (0) 513- 656520

Email NL: info@bellings.eu

BE: +32 (0) 9 210 02 11

Om uw apparaat online te registreren: www.bellings.eu/klantenservice/product-registratie/

LANDEN VAN BESTEMMING:

GB- Groot-Brittannië	
IE - Ierland	
DE - Duitsland	✓
FR - Frankrijk	✓
PL - Polen	✓
NL - Nederland	✓
ZO - Zweden	✓
NZ - Nieuw-Zeeland	
AU - Australië	

Ons beleid is er een van voortdurende ontwikkeling en verbetering. Daarom kunnen we de strikte nauwkeurigheid van al onze illustraties en specificaties niet garanderen. Het is mogelijk dat er na publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland

EUROPESE RICHTLIJNEN

Als producent en leverancier van kooktoestellen zetten wij ons in voor de bescherming van het milieu en voldoen wij aan de WEEE-richtlijn.

Al onze elektrische producten zijn dienovereenkomstig geëtiketteerd met het symbool van een doorgekruiste afvalbak. Dit geeft aan dat deze producten, voor verwijderingsdoeleinden aan het einde van hun levensduur, naar erkende inzamelpunten moeten worden gebracht, zoals gemeentelijke locaties/lokale recyclingcentra.

Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen van de Europese Gemeenschap (CE) voor huishoudelijke en soortgelijke elektrische apparaten en gasapparaten, indien van toepassing.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn betreffende eisen inzake ecologisch ontwerp voor energiegerelateerde producten. Ons beleid is gericht op voortdurende ontwikkeling en verbetering. Daarom kunnen we de strikte nauwkeurigheid van al onze illustraties en specificaties niet garanderen. Er kunnen na de publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

VERWIJDERING VAN VERPAKKINGSMATERIAAL



De verpakkingsmaterialen die bij dit apparaat worden gebruikt, kunnen worden gerecycled. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde container bij uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE



Waarschuwing

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.



Waarschuwing

Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.



Waarschuwing

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Er moet voor worden gezorgd dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.



Waarschuwing

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Er moet voor worden gezorgd dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.



Waarschuwing

De oven moet worden uitgeschakeld voordat de beschermkap wordt verwijderd en na het reinigen moet de beschermkap worden teruggeplaatst in overeenstemming met de instructies.



Waarschuwing

Op dit apparaat mag geen stoomreiniger worden gebruikt.



Waarschuwing

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookplaatoppervlak worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.

Eventuele gemorste vloeistoffen moeten van het deksel worden verwijderd voordat u het opent en het oppervlak van de kookplaat moet afkoelen voordat u het deksel sluit.



Waarschuwing

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.



Waarschuwing

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. **Probeer NOOIT** een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.



Waarschuwing

Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.



Waarschuwing

Gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kookapparaat of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing zijn aangegeven, indien geschikt, of kookplaatbeschermers

die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van onangepaste bescherming kan ongelukken veroorzaken.



Waarschuwing

Plaats nooit voedsel of serviesgoed op de bodem van de hoofdoven; het element bevindt zich hier en dit zal oververhitting veroorzaken.



Waarschuwing

Het apparaat mag tijdens gebruik nooit worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, omdat dit de veiligheid en prestaties ernstig zal beïnvloeden, vooral als de oppervlaktetemperaturen heet worden en de op gas werkende onderdelen niet effectief werken. De koelventilator (indien aanwezig) is ontworpen om door te draaien voor nakoeling nadat de bedieningsknop is uitgeschakeld.



Waarschuwing

Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen of voorwerpen in de buurt van dit apparaat.



Waarschuwing

Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.

VOORZICHTIG INFORMATIE



Waarschuwing

Gebruik het apparaat niet zonder dat het glaspaneel correct is gemonteerd.



Waarschuwing

Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.



Waarschuwing

Als er een deksel op uw apparaat is geplaatst, dient u eventueel gemorst voedsel van het deksel te verwijderen voordat u het opent en moet u het oppervlak van de kookplaat laten afkoelen voordat u het deksel sluit.



Waarschuwing

Dit apparaat moet geaard zijn.



Let Op

Om gevaar als gevolg van het onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld door het elektriciteitsnet.



Let Op

Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur/het glas van de scharnierende deksels van de kookplaat (indien van toepassing) schoon te maken, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.



Let Op

Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.



Let Op

Kijk niet naar de kookplaat-elementen.

**Let Op**

Schakel na gebruik het kookplaatetelement uit met de bediening en vertrouw niet op de pandetector.

**Let Op**

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

**Let Op**

Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kortdurend kookproces moet continu onder toezicht staan.

**Let Op**

Toegankelijke delen kunnen heet zijn wanneer de grill en/of de oven in gebruik zijn. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

**Let Op**

Ons beleid is er een van voortdurende ontwikkeling en verbetering. Daarom kunnen we de strikte nauwkeurigheid van al onze illustraties en specificaties niet garanderen. Het is mogelijk dat er na publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

**Let Op**

Zorg ervoor dat u alle verpakking en omhulsels hebt verwijderd. Sommige items in dit apparaat zijn mogelijk extra verpakt. Het is raadzaam de oven en/of grill even aan te zetten. Hierdoor worden eventuele resten van de productie verbrand. Er kan een geur optreden die dit proces begeleidt, maar dit is niets om u zorgen over te maken en is onschadelijk. Het wordt aanbevolen om de ovenroosters, de bakplaat, de grillpan en de onderzetter van de grillpan vóór het eerste gebruik af te wassen in heet zeepsop. Hierdoor wordt de beschermende oliecoating verwijderd.



Let Op

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor kookdoeleinden. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld voor het verwarmen van kamers.



Let Op

Het advies is om bij de gas aansluiting een RVS (geel ommanteld) gas slang te gebruiken. Zorg ervoor dat u alle netsnoeren goed uit de buurt van aangrenzende warmtebronnen houdt.



Let Op

Wij raden aan om het toestel aan te sluiten door een erkend installateur en die voldoet aan de vereiste regelgeving.



Let Op

De ruimte voor luchtcirculatie, die zich onder en aan de achterkant van de kookplaat bevindt, verbetert de betrouwbaarheid ervan door ervoor te zorgen dat deze efficiënt afkoelt.

- Lees het volgende zorgvuldig door:

ELEKTROMAGNETISCHE INTERFERENTIE

De functies van de kookplaat voldoen aan de geldende norm inzake elektromagnetische interferentie.

Uw inductiekookplaat voldoet daarmee volledig aan de wettelijke eisen (Richtlijn 2004/108/EG). Het is ontworpen om de werking van andere elektrische apparatuur niet te verstoren, zolang deze ook aan dezelfde voorschriften voldoen.

Uw inductiekookplaat genereert magnetische velden in de directe omgeving.

Zodat er geen interferentie ontstaat tussen uw kookplaat en een pacemaker, de pacemaker moet zijn ontworpen in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving.

In dit opzicht kunnen wij alleen de conformiteit van ons eigen product garanderen. U kunt de fabrikant of uw arts vragen naar de conformiteit of eventuele onverenigbaarheden van uw pacemaker.

VOORZICHTIG INFORMATIE

- Mocht er toch brand uitbreken in de keuken, neem dan geen enkel risico. Haal iedereen uit uw huis en bel de brandweer.
- **Als een pan vlam vat:**
 - Verplaats het niet; het is waarschijnlijk extreem heet.
 - Zet het vuur uit als dat veilig is, maar leun nooit over de pan om bij de bedieningselementen te komen.
 - Als je een deksel hebt, leg deze dan over de pan. Indien deze niet aanwezig is gebruik dan eventueel (indien aanwezig) een brandblusdeken. Laat de pan volledig afkoelen en kijk niet in de tussentijd onder de deken aangezien zuurstof de vlam weer kan.
- **Frituren brengt meer gevaren met zich mee in uw keuken.**
 - Vul een frituurpan (of andere friteuse) nooit voor meer dan een derde met olie.
 - Gebruik GEEN brandblusser op een pan met olie; de kracht van de blusser kan het vuur verspreiden en een vuurball veroorzaken.

- Als u een elektrische brand in de keuken heeft:
 - Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit bij de zekeringkast. Dit kan voldoende zijn om de brand onmiddellijk te stoppen
 - Doof het vuur met een blusdeken of gebruik een droogpoeder- of kooldioxideblusser
 - **Herinneren:** Gebruik nooit water op een elektrisch vuur of olievuur.

ANDERE VEILIGHEIDSADVIES

- Gebruik het apparaat niet zonder dat het glaspaneel correct is gemonteerd.
 - Wees altijd voorzichtig bij het verwijderen van voedsel uit de oven, aangezien het gebied rond de ovenruimte heet kan zijn.
 - Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van keukengerei dat in de oven heeft gestaan, aangezien dit heet is.
 - Zorg er altijd voor dat de ovenroosters in de juiste positie tussen twee geleiders rusten.
 - Gebruik altijd de wekker klok (indien aanwezig) als u de oven onbeheerd achterlaat; dit vermindert het risico op aanbranden van voedsel.
- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
 - Plaats nooit voorwerpen op de deur terwijl deze openstaat.
 - Wikkel nooit folie rond de ovenplanken en zorg ervoor dat folie het rookkanaal niet blokkeert.
 - Hang nooit theedoeken in de buurt van de oven terwijl deze aan staat; dit veroorzaakt brandgevaar.
 - Trek nooit zware voorwerpen, zoals kalkoenen of grote stukken vlees, uit het ovenrooster, omdat deze uit balans kunnen raken en kunnen vallen.
 - Gebruik dit apparaat nooit om iets anders dan voedsel te verwarmen en gebruik het niet om de kamer te verwarmen.

UW PRODUCT LEREN KENNEN



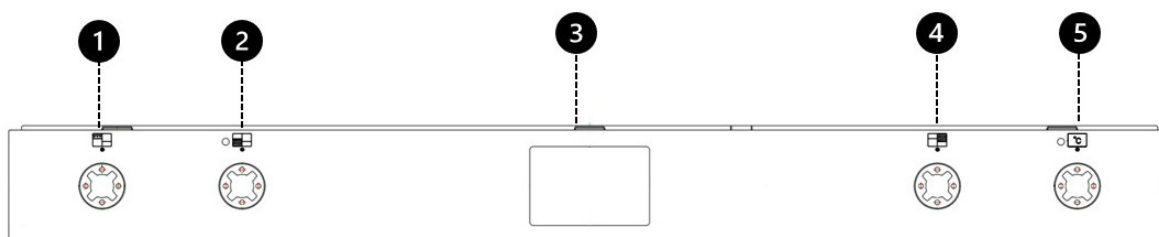
Belangrijk

Als de klok/programmeur vergrendeld is, moet deze ontgrendeld worden voordat het apparaat gebruikt kan worden.

Om de klok/programmeur te vergrendelen/ontgrendelen, houdt u de '+'-toets 5 seconden ingedrukt.

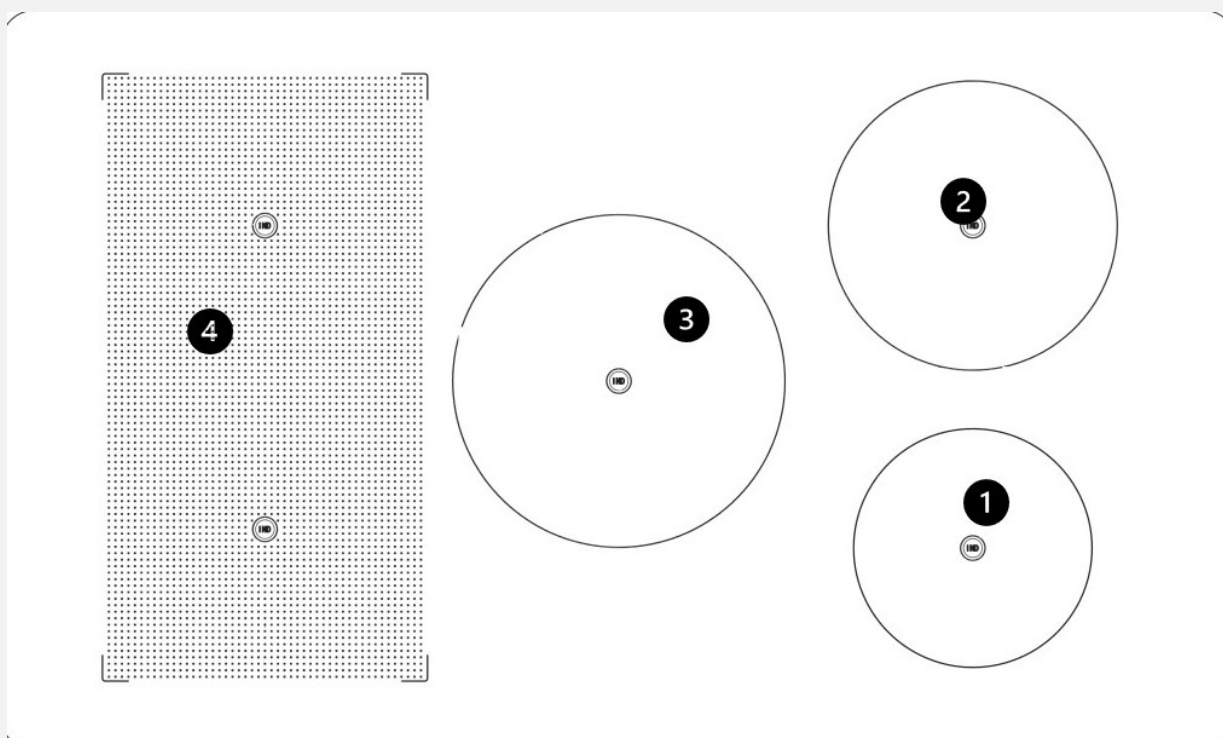
Afhankelijk van het model kan de indeling van uw apparaat verschillen.

BEDIENINGSPANEEL



1	Bovenoven/grill
2	Conventionele oven
3	Klok/programmeur
4	Hoofdoven
5	Temperatuurregeling

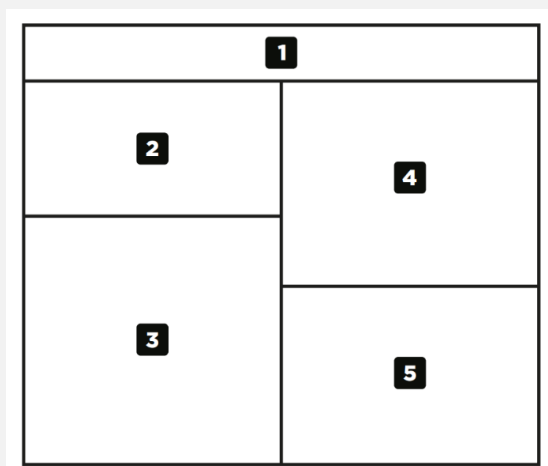
KOOKPLAAT



KOOKPLAATFUNCTIES

1	Klein	Rechtsvoor
2	Medium	Rechts achter
3	Groot	Centrum
4	Overbrugde inductiezone	Linkerkant

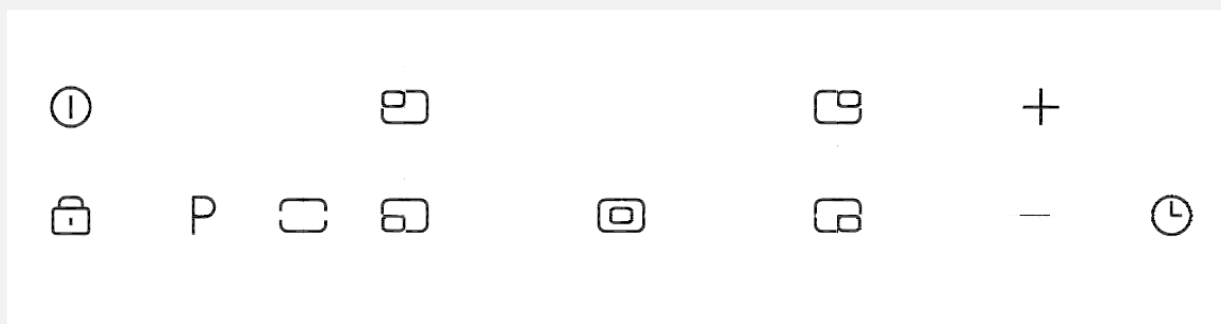
OVEN OVERZICHT






OVEN OVERZICHT

1	Bindweefsel
2	Bovenste grill
3	Conventionele oven
4	Geventileerde oven
5	Opbergvak

INDUCTIEKOOKPLAAT BEDIENINGEN (Touch- Modellen)



INDUCTIEBEDIENING (Touch-modellen)		
Functie	Symbol	Beschrijving
Centrale aan-/uitschakeling		Aan/uit voor de inductiekookplaat.
Krachtversterking	P	Verhoog tijdelijk het vermogen van een kookzone met maar liefst 60%.
Insteltoets (Verwarming & Timer)	- +	Pas het warmteniveau of de timer aan met de plus- en minpictogrammen naar de juiste waarde.

INDUCTIEBEDIENING (Touch-modellen)		
Functie	Symbool	Beschrijving
Sleutelslot		Om te voorkomen dat u per ongeluk instellingen wijzigt, drukt u op de toets om de bedieningselementen te vergrendelen.
Timer aan/uit		Bedient de timerfunctie.
Kookzones		Selecteer de gewenste kookzone voordat u het warmteniveau of de timerfunctie instelt.

OVER DE INDUCTIEKOOKPLAAT (TOUCH-BEDIENING)

De inductiekookplaat is de meest energiezuinige kookplaattechnologie die er is.

Het inductiesysteem zorgt voor superieure opwarm- en afkoeltijden voor pannen. U krijgt snelle, nauwkeurige en herhaalbare vermogensregeling.

Omdat inductie alleen de pan verwarmt, gaat er geen warmte verloren tijdens het koken. Dit beperkt de warmteontwikkeling in de keuken.

AANRAAKBEDIENINGEN

De tiptoetsbediening voor uw inductiekookplaat is zo ontworpen dat u uw kookplaat met uw vingertoppen kunt bedienen. Zo kunt u nauwkeurige en herhaalbare vermogensinstellingen voor het koken instellen en het oppervlak is eenvoudig schoon te maken en eenvoudig af te vegen.

Voor elke kookzone wordt de individuele vermogensinstelling weergegeven.

GEbruik VAN DE AANRAAKBEDIENINGEN

Om een kookzone of de timer te selecteren, raakt u eenvoudigweg de grafische schuifregelaar aan met uw platte vinger, niet met de punt. De bediening reageert op aanraking, waardoor u geen druk hoeft uit te oefenen.

Zodra u de inductiekookplaat hebt ingeschakeld, heeft u enkele seconden de tijd om het vermogen in te stellen of de timer te gebruiken.

Als de rode lampjes verdwijnen, drukt u gewoon nogmaals op de aan/uit-knop.

Zorg er altijd voor dat het bedieningsgebied schoon, droog en vrij van voorwerpen is (bijv. keukengerei, theedoeken en doeken). Morsen en water kunnen ervoor zorgen dat de bedieningselementen moeilijk te bedienen zijn.

KRACHTVERSTERKING

De powerboost is een functie waarmee u tijdelijk het normale maximale vermogen voor een kookzone kunt verhogen door het beschikbare vermogen van een 'gekoppelde zone' te lenen.

Alle kookzones beschikken over deze functie.

De Power Boost wordt geactiveerd door op de P-knop te drukken.



Opmerking

De Power Boost-functie werkt slechts een beperkte tijd en staat ook onder thermische controle. Dit betekent dat Power Boost automatisch wordt gedeactiveerd als het product heet is, om de interne elektronische componenten van de kookplaat te beschermen en te voorkomen dat het kookgerei oververhit raakt.

BASISFUNCTIE KOOKPLAAT

DE KOOKPLAAT AANZETTEN

- Gebruik de aan/uitknop.

Nadat u de inductiekookplaat hebt ingeschakeld, hebt u een beperkte tijd om het vermogen in te stellen of de timer te gebruiken, voordat de inductiekookplaat automatisch wordt uitgeschakeld.

ACTIVEREN VAN EEN KOOKZONE

Selecteer de gewenste kookzone door op de kookzoneknop te drukken. Stel vervolgens het vermogen/warmteniveau in door op de plus- en mintoetsen te drukken.

INDIVIDUELE KOOKZONES UITSCHAKELEN

Verlaag het vermogen door op de min-toets te drukken totdat het display 0 weergeeft.

AAN/UIT-SCHAKELAAR

Dankzij de centrale aan/uitschakelaar kunt u met één druk op de knop alle kookzones tegelijk in- en uitschakelen. Zo weet u zeker dat alles veilig en onder controle is, ook als u klaar bent met koken of om welke reden dan ook de keuken moet verlaten.

OM TE BEDIENEN

Selecteer de aan/uit-toets. De toets moet minimaal 1 seconde ingedrukt worden om te activeren, dit is om te zorgen dat de kookplaat niet onbedoeld kan worden geactiveerd.



Waarschuwing

Laat geen pannen op het fornuis staan als u er niet bent. Haal ze van het vuur als u de keuken moet verlaten (zelfs als u denkt dat dit maar even zal duren, bijvoorbeeld om de deur te openen of de telefoon op te nemen). U kunt ook de pauzeknop gebruiken.

GEBRUIK VAN DE TIMER

Voordat u een timer activeert, moet de besturing worden ingeschakeld. Als u de besturing uitschakelt, worden kookzone-gerelateerde timers gedeactiveerd.

Wanneer er een timer op die zone is ingesteld, licht er een symbool naast de zone op.

ACTIVEREN VAN KOOKZONE-TIMERS

Om de timer te activeren, drukt u op de timerknop en vervolgens op de plusknop (+) of de minknop (-).

Voor elke actieve kookzone kan een timer worden geactiveerd. Na het selecteren van de timer brandt het kookzone-gerelateerde lichtgevende symbool volledig en toont het timerdisplay 0,00.

EEN TIMERWAARDE INSTELLEN

Door op de timertoetsen te drukken, kan een timerwaarde worden ingesteld. Als eerst op de timer-plus-toets wordt gedrukt, start de weergave met 1 minuut en kan in stappen van 1 minuut worden verhoogd.

Als een timer is afgelopen, wordt het timeralarm geactiveerd en wordt de toegewezen kookzone onmiddellijk uitgeschakeld.

Het display van de kookzone geeft 0 aan.



Opmerking

Als er geen invoer van de gebruiker plaatsvindt, blijft het alarmsignaal maximaal 2 minuten aan.



Opmerking

De veilige temperatuurregeling van de pannen is alleen mogelijk met kwalitatief goede pannen met een vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken. Pannen van slechte kwaliteit kunnen luchtspleten creëren tussen het glas en de pan, wat de nauwkeurigheid van de temperatuurregeling beïnvloedt.



Opmerking

Het alarm kan worden uitgeschakeld door de bediening uit te schakelen met de hoofdschakelaar of door op de twee timertoetsen te drukken. Het alarm wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

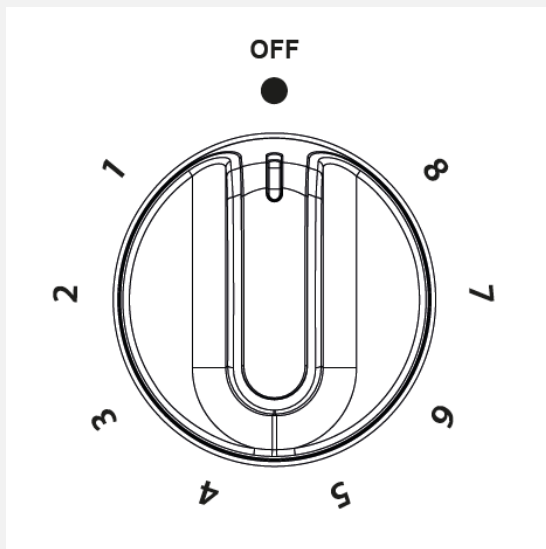


Waarschuwing

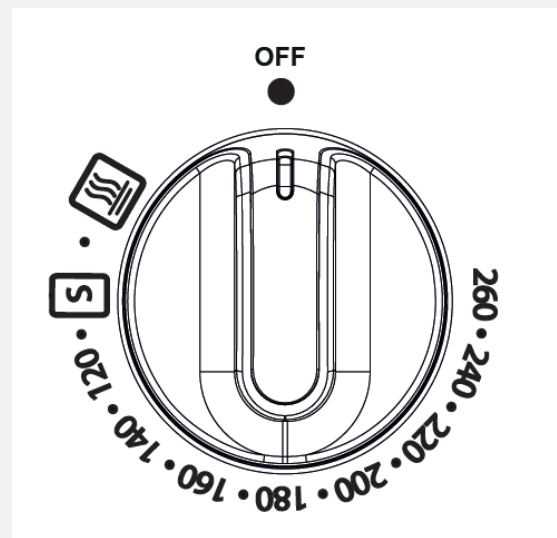
Laat de kookplaat nooit onbeheerd achter als deze in gebruik is, zelfs niet als u de timer hebt ingesteld om de kookzone uit te schakelen.

Geschatte glasoppervlaktetemperatuur (°C)	Intelligent kookplaatveiligheidssysteem
200	Verlaagt de Power Boost-instelling naar vermogensniveau 9.
250	Vermindert het vermogen tot 60% van het ingestelde vermogensniveau.
270	Schakelt de kookzone uit.
300	Schakelt het hele apparaat uit.

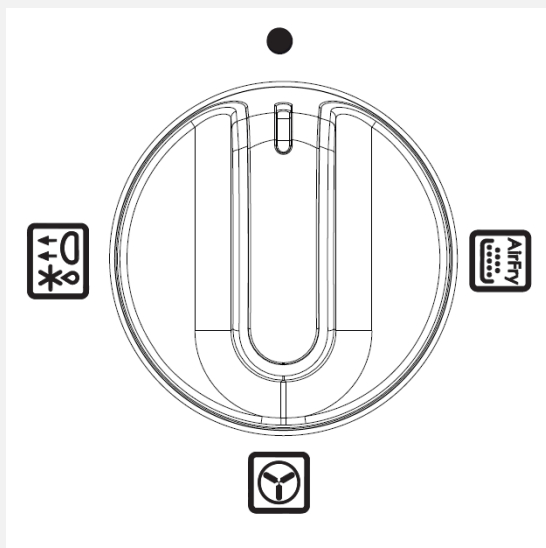
GRILLVERMOGEN INSTELLINGKNOP



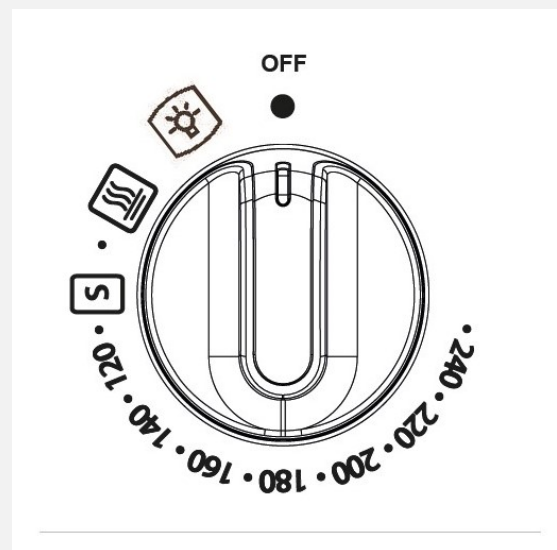
Bedieningsknop Temperatuur








Bedieningsknop



ONDERSTE OVEN- WIJZERPLAAT



Belangrijkste Ovenfuncties

Hetelucht oven	VOORNA AMST	
AirFryer functie	VOORNA AMST	
Ontdooien/deeg laten rijzen	VOORNA AMST	
Warmhoud stand	VOORNA AMST	
Sudder functie	VOORNA AMST	

Functies Van De Bovenste Oven

Grill volle breedte	
Kleine grill	
Medium grill	

DIGITALE TIMER



Belangrijk

Als de klok/programmeur vergrendeld is, moet deze ontgrendeld worden voordat het apparaat gebruikt kan worden.

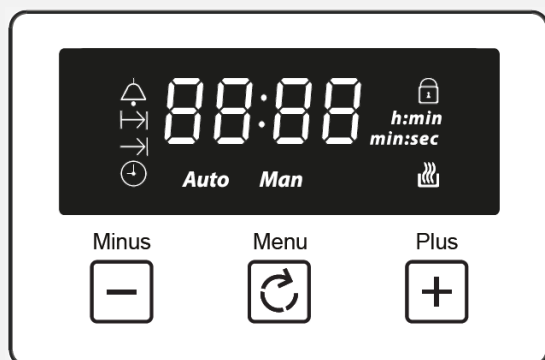
Om de klok/programmeur te vergrendelen/ontgrendelen, houdt u de '+'-toets 5 seconden ingedrukt.

Houd er rekening mee dat alleen de hoofdoven door de programmeur wordt bestuurd.



Opmerking

Het kan zijn dat uw digitale timer niet over al deze functies beschikt.



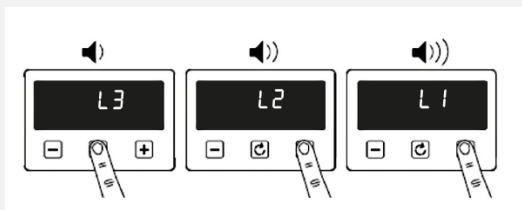
	Alarm
	Kooktijd
	Einde kooktijd
	Tijd sleutel
Auto	Automatische modus
Man	Handmatige modus
	Aanpassingstoetsen Volumeniveau en baktijd
h:min	Tijdseenheden (uren: minuten)
88:88	Tijdweergave

GEBRUIK VAN DE TIMER

- Linkerknop: min/verlagen
- Middelste knop: menu om een functie te selecteren
- Rechter knop: plus/verhogen
 - Wanneer een functie is geselecteerd en de tijd of het volume is ingesteld, start de gekozen functie automatisch zeven seconden na het instellen.

HET VOLUME INSTELLEN

- Druk op de menuknop totdat "LX" (X=1,2 of 3) op het display knippert. Gebruik de plus- of minknoppen om een volumeniveau te selecteren.



TIMERS INSTELLEN



Opmerking

Timers en alarmen kunnen alleen worden ingesteld als de bedieningsknop van de hoofdoven naar een functiemodus wordt geschakeld.

KOOKWEKKER

- Raak het klokpictogram één keer aan en gebruik de plus- of minknop om een timer in te stellen.
 - Wanneer de alarmtijd is bereikt, knippert het alarmpictogram en klinkt het alarm. Raak een willekeurige toets aan om het alarm uit te zetten. Het alarm stopt automatisch na 5 minuten.
 - Als je de timer die je hebt ingesteld wilt aanpassen, kun je opnieuw naar de alarminstellingen gaan en op de plus- of min-toets drukken om deze aan te passen.
 - Als u het alarm wilt annuleren, kunt u opnieuw naar de alarminstellingen gaan en de timer instellen op 00:00 (u:min)

DE KOOKDUUR INSTELLEN

- Raak het klokpictogram tweemaal aan om de kooktijdinstelling te activeren
 - Pas de tijdweergave aan met behulp van de plus/minus-pictogrammen om de gewenste kooktijd in te stellen.
 - Als u de kooktijd die u heeft ingesteld wilt aanpassen, kunt u opnieuw naar de kooktijdinstelling gaan en op de plus- en min-toetsen drukken om deze aan te passen.
 - Om de kooktijd te annuleren, kunt u opnieuw naar de kooktijdinstellingen gaan en de kooktijd instellen op 00:00 (u:min).

EINDTIJD VAN HET BEREIDEN INSTELLEN

- Raak het klokpictogram drie keer aan om een specifieke eindkooktijd in te stellen.
 - Pas de tijdweergave aan met de plus/ min-pictogrammen om de gewenste eindtijd voor het koken weer te geven.
 - Wanneer de eindkooktijd is bereikt, wordt de oven automatisch uitgeschakeld, het pictogram voor de eindkooktijd gaat uit en het alarm klinkt automatisch en stopt na 5 minuten. Om het alarm te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.
 - Als je geen eindtijd van de bereiding instelt, draait de oven slechts 5 uur automatisch.

Wacht voor alle bovenstaande instellingen 5 seconden om de instellingen automatisch op te slaan.

Wanneer de ene instelling wordt aangepast en naar een andere wordt overgeschakeld, worden de oorspronkelijke instellingen opgeslagen. Als het alarm bijvoorbeeld is ingesteld en u de tijdknop aanraakt om over te schakelen naar de klokinstelling, wordt de alarminstelling nog steeds opgeslagen

DE TIJD INSTELLEN



Opmerking

De tijd kan alleen worden ingesteld als de bedieningsknop van de hoofdoven in de stand 0 of op de lichtstand staat.



Druk twee keer de klokpictogram en gebruik vervolgens de plus- en minknoppen om de tijd aan te passen.

De klok gebruikt een 24-uurssysteem, dat wil zeggen 00:00-23:59 (u:min)

De tijdsinstelling wordt automatisch opgeslagen nadat er 5 seconden lang geen knoppen zijn aangeraakt.



Opmerking

De ovenfuncties werken pas als de kloktijd is ingesteld.

HANDMATIGE MODUS

Als de programmeur niet in de halfautomatische of volautomatische modus staat, kunt u de ovenfuncties handmatig gebruiken. Het handmatige pictogram staat ook op het display.

DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG

Dieses Benutzerhandbuch unterstützt Sie bei jedem Schritt Ihres neuen Produkts.

Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Wir haben uns bemüht, möglichst viele Fragen zu beantworten und Ihnen so viel Unterstützung wie möglich zu bieten.

Allgemeine Informationen sowie Ersatzteil- und Serviceinformationen finden Sie auf unserer Website.

Sollten Sie feststellen, dass bei Ihrem Produkt etwas fehlt, oder Sie Fragen haben, die in dieser Bedienungsanleitung nicht beantwortet werden, wenden Sie sich bitte an uns (Kontaktinformationen finden Sie auf der Innenseite des vorderen Umschlags).

Eine ausführlichere Erklärung zur Verwendung dieses Produkts finden Sie unter www.belling.eu für das vollständige Benutzerhandbuch.

Zielländer:

GB – Großbritannien	
IE – Irland	
DE – Deutschland	✓
FR – Frankreich	✓
PL – Polen	✓
NL – Niederlande	✓
SE – Schweden	✓
NZ – Neuseeland	
AU – Australien	

KONTAKTINFORMATIONEN:

Kundendienst-Hotline:

Tel: +49 2381 307 43 90

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website

www.sagoma.de

Da wir auf ständige Weiterentwicklung und Verbesserung setzen, können wir die absolute Genauigkeit aller unserer Abbildungen und Spezifikationen nicht garantieren. Nach der Veröffentlichung können sich Änderungen ergeben haben.

Sagoma Küchenwelt, GmbH & amp: Co,
Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm,
Deutschland

EUROPÄISCHE RICHTLINIEN

Als Hersteller und Lieferant von Kochgeräten fühlen wir uns dem Umweltschutz verpflichtet und halten die WEEE-Richtlinie ein.

Alle unsere Elektroprodukte sind mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass diese Produkte am Ende ihrer Lebensdauer zu einer anerkannten Sammelstelle gebracht werden müssen, z. B. zu kommunalen Sammelstellen/ lokalen Recyclingzentren.

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft (CE) für Haushalts- und ähnliche Elektrogeräte sowie gegebenenfalls Gasgeräte.

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte. Unser Grundsatz ist eine ständige Weiterentwicklung und Verbesserung. Daher können wir die absolute Genauigkeit aller unserer Abbildungen und Spezifikationen nicht garantieren. Nach der Veröffentlichung können sich Änderungen ergeben haben.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL



Die Verpackungsmaterialien dieses Gerätes sind wiederverwertbar. Bitte entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien in den dafür vorgesehenen Containern bei Ihrer örtlichen Müllentsorgung.

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE



Warnung

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



Warnung

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.



Warnung

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.



Warnung

Das Gerät und seine zugänglichen

Teile werden während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen nicht mit dem Gerät in Berührung kommen, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.



Warnung

Vor dem Abnehmen des Schutzes muss der Backofen ausgeschaltet sein und nach der Reinigung muss der Schutz entsprechend der Anleitung wieder angebracht werden.



Warnung

Bei diesem Gerät ist die Verwendung eines Dampfreinigers nicht zulässig.



Warnung

Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da diese heiß werden können.

Eventuelle Verschüttungen sollten vor dem Öffnen des Deckels entfernt werden und die Kochfeldoberfläche

sollte vor dem Schließen des Deckels abkühlen.



Warnung

Stellen Sie vor dem Auswechseln der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.



Warnung

Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. **NIEMALS** Versuchen Sie, einen Brand mit Wasser zu löschen, schalten Sie dazu jedoch das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke.



Warnung

Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern.



Warnung

Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung

ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.



Warnung

Stellen Sie niemals Lebensmittel oder Geschirr auf den Boden des Hauptofens, da sich hier die Heizelemente befinden und es zu einer Überhitzung kommen kann.



Warnung

Das Gerät darf während des Betriebs niemals vom Stromnetz getrennt werden, da dies die Sicherheit und Leistung ernsthaft beeinträchtigen kann, insbesondere im Hinblick auf heiße Oberflächentemperaturen und die unzureichende Funktionsfähigkeit gasbetriebener Teile. Der Kühlventilator (sofern vorhanden) ist so ausgelegt, dass er nach dem Ausschalten des Bedienknopfs weiterläuft.



Warnung

Lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten oder Gegenstände in der Nähe dieses Geräts.



Warnung

Nehmen Sie an diesem Gerät keine Änderungen vor.

**Warnung**

Betreiben Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäß montierte Glasscheibe.

**Warnung**

Zugängliche Teile können beim Grillen heiß werden. Kinder sollten ferngehalten werden.

**Warnung**

Wenn Ihr Gerät über einen Deckel verfügt, sollten Sie vor dem Öffnen alle verschütteten Flüssigkeiten vom Deckel entfernen und die Kochfeldoberfläche vor dem Schließen des Deckels abkühlen lassen.

**Warnung**

Dieses Gerät muss geerdet werden.

VORSICHT**Achtung**

Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermoschutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

**Achtung**

Verwenden Sie zum Reinigen des Backofentürglases bzw. des Glases der Klappdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerspringen des Glases führen kann.

**Achtung**

Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.

**Achtung**

Starren Sie nicht auf die Kochfelder.

**Achtung**

Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

**Achtung**

Da wir uns ständig weiterentwickeln und verbessern, können wir die absolute Genauigkeit aller unserer Abbildungen und Spezifikationen nicht garantieren. Nach der Veröffentlichung können sich Änderungen ergeben haben.

**Achtung**

Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernbedienungssystems vorgesehen.

**Achtung**

Stellen Sie sicher, dass Sie sämtliche Verpackungen und Umhüllungen entfernt haben. Einige der Gegenstände in diesem Gerät können zusätzliche Umhüllungen haben. Es wird empfohlen, die Öfen und/oder den Grill kurz einzuschalten. Dadurch werden alle Produktionsrückstände verbrannt. Dieser Vorgang kann mit einem Geruch einhergehen - aber das ist kein Grund zur Sorge und harmlos. Es wird empfohlen, die Ofenroste, das Backblech, die Grillpfanne und den Grillpfannenuntersetzer vor dem ersten Gebrauch in heißem Seifenwasser zu waschen. Dadurch wird die schützende Ölschicht entfernt.

**Achtung**

Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

**Achtung**

Zugängliche Teile können während des Grill- und/oder Backofenbetriebs heiß sein. Kleine Kinder sind fernzuhalten.



Achtung

Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke, wie zum Beispiel zum Heizen von Räumen, verwendet werden.



Achtung

Der Anschluss sollte mit einem geeigneten flexiblen Kabel mit einer Mindesttemperatur von 70 °C erfolgen. Achten Sie darauf, dass Sie alle Netzkabel in ausreichendem Abstand zu benachbarten Wärmequellen verlegen.



Achtung

Wir empfehlen, das Gerät von einer kompetenten Person anschließen zu lassen, die Mitglied eines „Competent Person Scheme“ ist und die erforderlichen Vorschriften einhält.



Achtung

Der Luftzirkulationsraum unterhalb und hinter dem Kochfeld verbessert seine Zuverlässigkeit, indem er eine effiziente Abkühlung gewährleistet.

- Bitte lesen Sie das Folgende sorgfältig durch:

ELEKTROMAGNETISCHE INTERFERENZ

Die Funktionen des Kochfelds entsprechen der geltenden Norm zu elektromagnetischen Störungen.

Ihr Induktionskochfeld entspricht damit in vollem Umfang den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinie 2004/108/EG). Es ist so konzipiert, dass es die Funktion anderer elektrischer Geräte nicht beeinträchtigt, sofern diese den gleichen Bestimmungen entsprechen.

Ihr Induktionskochfeld erzeugt in seiner unmittelbaren Umgebung magnetische Felder.

Damit es nicht zu Interferenzen zwischen Ihrem Kochfeld und einem Herzschrittmacher kommt, Der Herzschrittmacher muss den entsprechenden Vorschriften entsprechend konstruiert sein.

Wir können insoweit lediglich die Konformität unseres Produktes gewährleisten. Zur Konformität bzw. etwaigen Unverträglichkeiten Ihres Herzschrittmachers können Sie sich beim Hersteller oder Ihrem Arzt erkundigen.

BRANDSCHUTZHINWEISE

- Gehen Sie bei einem Küchenbrand kein Risiko ein, sondern bringen Sie alle Personen aus der Wohnung und rufen Sie die Feuerwehr.
- **Wenn eine Pfanne Feuer fängt:**
 - Bewegen Sie es nicht, es ist wahrscheinlich extrem heiß.
 - Schalten Sie die Hitze ab, wenn dies sicher möglich ist – beugen Sie sich jedoch niemals über die Pfanne, um an die Bedienelemente zu gelangen.
 - Wenn Sie eine Löschdecke haben, legen Sie diese über die Pfanne. Wenn Sie das Feuer gelöscht haben, lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen.

- **Das Frittieren birgt in Ihrer Küche weitere Gefahren.**
 - Füllen Sie eine Fritteuse (oder eine andere Fritteuse) niemals mehr als zu einem Drittel mit Öl.
 - Verwenden Sie keinen Feuerlöscher auf einer Ölpfanne – die Kraft des Feuerlöschers kann das Feuer ausbreiten und einen Feuerball erzeugen.
- **Bei einem elektrischen Brand in der Küche:**
 - Ziehen Sie den Stecker oder schalten Sie den Strom am Sicherungskasten aus – dies kann ausreichen, um das Feuer sofort zu löschen
 - Ersticken Sie das Feuer mit einer Löschdecke oder verwenden Sie einen Trockenpulver- oder Kohlendioxid-Feuerlöscher
 - **Erinnern:** Verwenden Sie niemals Wasser bei einem elektrischen Feuer oder einem Feuer mit Speiseöl.

- **NICHT**

- Stellen Sie niemals Gegenstände auf die geöffnete Tür.
- Wickeln Sie niemals Folie um die Ofenroste und lassen Sie nicht zu, dass die Folie den Abzug blockiert.
- Hängen Sie niemals Geschirrtücher in die Nähe des eingeschalteten Ofens. Dadurch besteht Brandgefahr.
- Ziehen Sie niemals schwere Gegenstände wie Truthähne oder große Fleischstücke aus dem Ofenrost, da diese umfallen und herunterfallen könnten.
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals zum Erhitzen von anderen Speisen als Lebensmitteln und nicht zum Heizen von Räumen.

WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

- **TUN**
 - Seien Sie beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen immer vorsichtig, da der Bereich um den Garraum heiß sein kann.
 - Tragen Sie beim Umgang mit Utensilien, die sich im Ofen befunden haben, immer Ofenhandschuhe, da diese heiß sind.
 - Achten Sie immer darauf, dass die Backofenroste in der richtigen Position zwischen zwei Führungen liegen.
 - Verwenden Sie immer den Minutenwecker (sofern vorhanden), wenn Sie den Ofen unbeaufsichtigt lassen – dadurch verringern Sie die Gefahr, dass Speisen anbrennen.

LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN



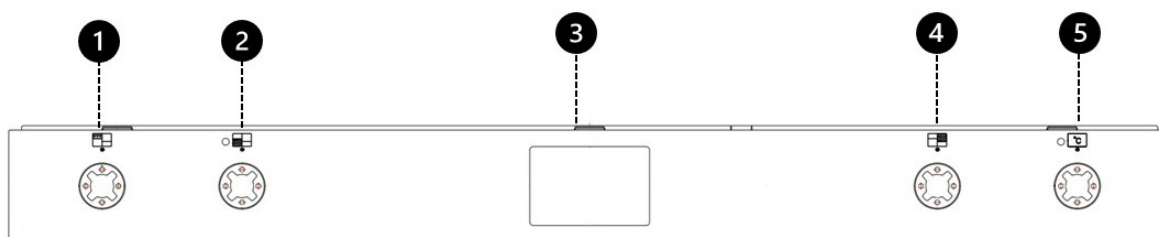
Wichtig

Wenn die Uhr/der Programmierer gesperrt ist, muss diese/r entsperrt werden, bevor das Gerät verwendet werden kann.

Zum Sperren/Entsperren der Uhr/des Programmierers halten Sie die Taste „+“ 5 Sekunden lang gedrückt.

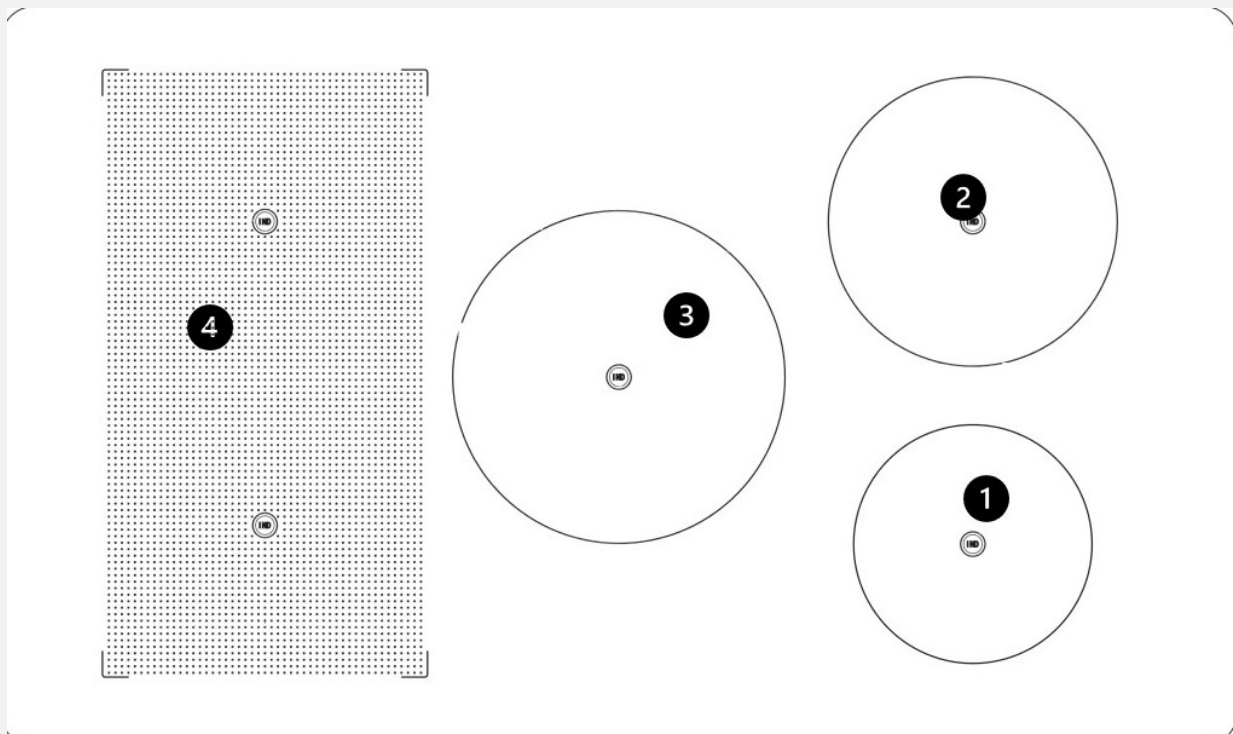
Die Ausstattung Ihres Gerätes kann je nach Modell abweichen.

BEDIENFELD



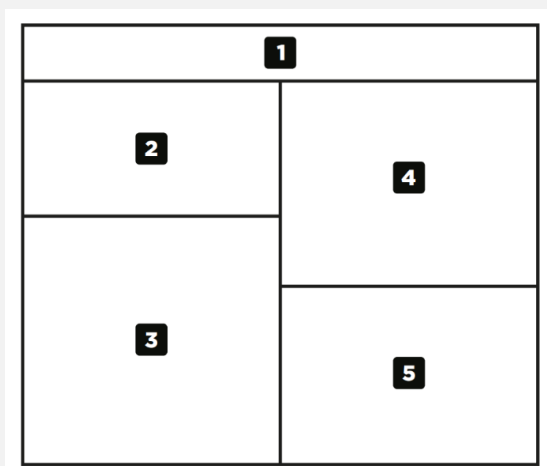
1	Oberer Ofen/Grill
2	Konventioneller Ofen
3	Uhr/Programmierer
4	Hauptbackofen
5	Temperaturkontrolle

KOCHFELD



KOCHFELDFUNKTIONEN		
1	Klein	Vorne rechts
2	Medium	Hinten rechts
3	Groß	Center
4	Überbrückte Induktionszone	Linke Seite

Hohlraumübersicht

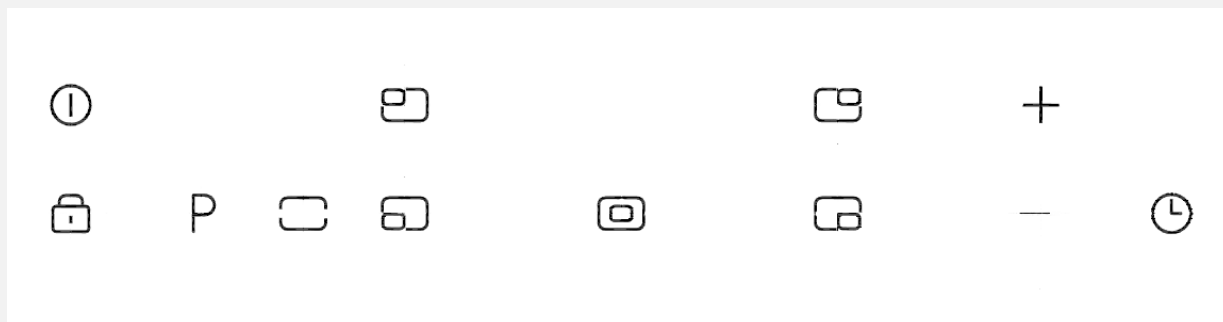


Hohlraumübersicht	
1	Faszien
2	Top Grill
3	Konventioneller Ofen
4	Umluftofen
5	Ablagefach




BEDIENELEMENTE FÜR INDUKTIONSKOCHFELD (Touch-Modelle)

INDUKTIONSBEDIENUNG AUF DEM KOCHFELD

(Das Layout kann je nach Modell variieren)



INDUKTIONSBEDIENUNG (Touch-Modelle)		
Besonderheit	Symbol	Beschreibung
Zentrales Ein-/Ausschalten		Ein-/Ausschalten des Induktionskochfelds.
Leistungssteigerung	P	Erhöhen Sie die Leistung einer Kochzone vorübergehend um satte 60 %.
Einstelltaste (Heizung & Timer)	- +	Stellen Sie die Wärmestufe oder den Timer mithilfe der Plus- und Minussymbole auf die gewünschte Menge ein.

INDUKTIONSBEDIENUNG (Touch-Modelle)		
Besonderheit	Symbol	Beschreibung
Tastensperre		Um ein versehentliches Ändern der Einstellungen zu verhindern, drücken Sie die Tastengrafik, um die Bedienelemente zu sperren.
Timer Ein/Aus		Bedient die Timerfunktion.
Kochzonen		Wählen Sie vor dem Einstellen der Heizstufe oder der Timerfunktion die gewünschte Kochzone aus.

ÜBER DAS INDUKTIONSKOCHFELD (TOUCH-STEUERUNG)

Das Induktionskochfeld bietet die energieeffizienteste Kochfeldtechnologie auf dem Markt.

Das Induktionssystem sorgt für kürzere Aufheiz- und Abkühlzeiten für Pfannen – Sie erhalten eine schnelle, präzise und wiederholbare Leistungsregelung.

Da bei der Induktion nur die Pfanne erhitzt wird, geht beim Kochvorgang keine Wärme verloren, was wiederum die Hitzeentwicklung in der Küche begrenzt.

TOUCH-STEUERUNG

Die Touch-Bedienelemente für Ihr Induktionskochfeld sind so konzipiert, dass Sie Ihr Kochfeld per Fingertipp steuern können. Sie bieten präzise und wiederholbare Leistungseinstellungen zum Kochen sowie eine pflegeleichte Oberfläche, die sich problemlos abwischen lässt.

Jede Kochzone zeigt ihre individuelle Leistungseinstellung an.

VERWENDUNG DER TOUCH-STEUERUNG

Um eine Kochzone oder den Timer auszuwählen, berühren Sie einfach die entsprechende Zonen-Steuertaste mit der flachen Seite Ihres Fingers, nicht mit der Spitze. Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, Sie müssen also keinen Druck ausüben.

Nachdem Sie das Induktionskochfeld eingeschaltet haben, haben Sie innerhalb weniger Sekunden die Möglichkeit, die Leistung einzustellen oder den Timer zu verwenden.

Wenn die roten Anzeigen verschwinden, drücken Sie einfach erneut den Power-Button.

Stellen Sie immer sicher, dass der Bedienbereich sauber, trocken und frei von Gegenständen (z. B. Utensilien, Geschirrtücher und Lappen) ist. Verschüttetes und Wasser können die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

LEISTUNGSSCHUB

Mit der Leistungssteigerungsfunktion können Sie die normale Maximalleistung einer Kochzone vorübergehend steigern, indem Sie die verfügbare Leistung einer „gepaarten Zone“ übernehmen.

Alle Kochzonen verfügen über diese Funktion.

Der Power Boost wird durch Berühren der P-Taste aktiviert.



Anmerkung

Die Power Boost-Funktion ist zeitlich begrenzt und unterliegt ebenfalls einer thermischen Kontrolle. Das bedeutet, dass sich Power Boost automatisch deaktiviert, wenn das Produkt heiß ist, um die internen elektronischen Komponenten des Kochfelds zu schützen und eine Überhitzung des Kochgeschirrs zu verhindern.

GRUNDLEGENDE KOCHFELDFUNKTION

EINSCHALTEN DES KOCHFELDS

- Benutzen Sie den Ein-/Ausschalter.

Nachdem Sie das Induktionskochfeld eingeschaltet haben, haben Sie 10 Sekunden Zeit, die Leistung einzustellen oder den Timer zu nutzen, bevor das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

AKTIVIEREN EINER KOCHZONE

Durch Drücken der Kochzonentaste wählen Sie die gewünschte Kochzone aus. Anschließend stellen Sie durch Drücken der Plus- und Minustasten die gewünschte Leistungs-/Wärmestufe ein.

AUSSCHALTEN EINZELNER KOCHZONEN

Verringern Sie die Leistungsstufe mit der Minustaste, bis im Display 0 angezeigt wird.

EIN/AUS-SCHALTER

Mit dem zentralen Ein-/Ausschalter können alle Kochzonen gleichzeitig auf Knopfdruck ein- und ausgeschaltet werden. So können Sie, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind oder aus irgendeinem Grund aus der Küche gerufen werden, sicher sein, dass alles unter Kontrolle und sicher ist.

BEDIENUNG

Wählen Sie die Ein-/Aus-Taste. Zum Aktivieren muss die Taste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt werden, damit das Kochfeld nicht unbeabsichtigt aktiviert werden kann.



Warnung

Lassen Sie keine Töpfe auf dem Herd stehen, wenn Sie nicht da sind. Nehmen Sie sie vom Herd, wenn Sie die Küche verlassen müssen (auch wenn Sie denken, dass es nur für einen Moment sein wird, während Sie an die Tür gehen oder telefonieren), oder verwenden Sie die Pause-Taste.

VERWENDUNG DES TIMERS

Vor dem Aktivieren eines Timers muss die Steuerung eingeschaltet werden. Durch Ausschalten der Steuerung werden kochzonenbezogene Timer deaktiviert.

Wenn für diese Zone ein Timer eingestellt ist, leuchtet ein Symbol neben der Zone auf.

AKTIVIEREN DER KOCHZONEN-TIMER

Um den Timer zu aktivieren, drücken Sie die Timer-Taste und dann entweder die Plus- (+) oder die Minus-Taste (-).

Für jede aktive Kochzone kann ein Timer aktiviert werden. Nach Auswahl des Timers leuchtet das kochzonenbezogene Leuchtsymbol vollständig auf und die Timeranzeige zeigt 0,00 an.

EINSTELLEN EINES TIMERWERTES

Durch Drücken der Timer-Tasten kann ein Timerwert eingestellt werden. Wird zuerst die Timer-Plus-Taste gedrückt, beginnt die Anzeige bei 1 Minute und kann in 1-Minuten-Schritten erhöht werden.

Nach Ablauf eines Timers wird der Timer-Alarm aktiviert und die zugeordnete Kochzone sofort ausgeschaltet.

Die Kochzonenanzeige zeigt 0 an.



Anmerkung

Wird das Alarmsignal durch keine Benutzereingabe gestoppt, bleibt es für maximal 2 Minuten eingeschaltet.



Anmerkung

Der Alarm kann durch Ausschalten der Steuerung über den Hauptschalter oder durch Drücken der beiden Timer-Tasten deaktiviert werden oder er deaktiviert sich automatisch nach 2 Minuten.



Warnung

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt, auch wenn Sie den Timer zum Ausschalten der Kochzone eingestellt haben.

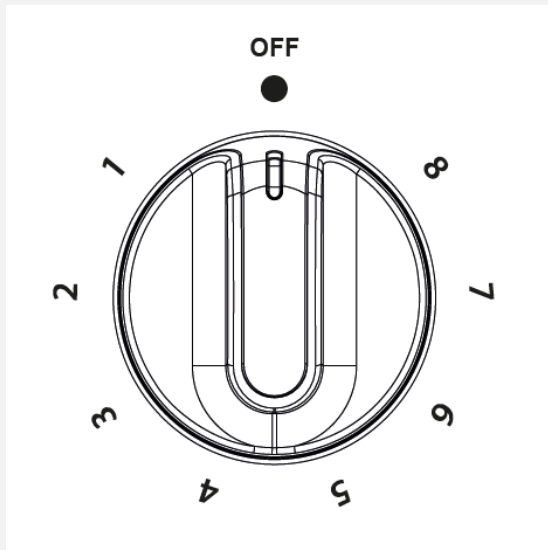


Anmerkung

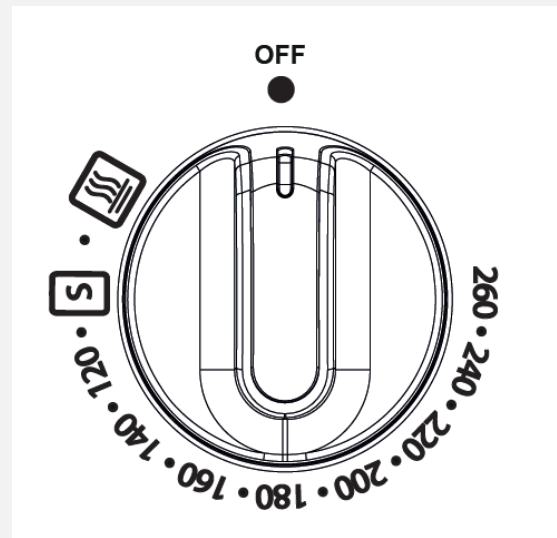
Die sichere Temperaturregelung der Pfannen ist nur bei hochwertigen Pfannen mit flachem Boden möglich, die für Induktionskochfelder geeignet sind. Bei Pfannen minderer Qualität können Luftspalte zwischen Glas und Pfanne entstehen, was die Genauigkeit der Temperaturregelung beeinträchtigt.

Ungefähre Glasoberflächentemperatur (°C)	Intelligentes Kochfeld-Sicherheitssystem
200	Reduziert die Power-Boost-Einstellung auf Leistungsstufe 9.
250	Reduziert die Leistung auf 60 % der eingestellten Leistungsstufe.
270	Schaltet die Kochzone aus.
300	Schaltet das gesamte Gerät aus.

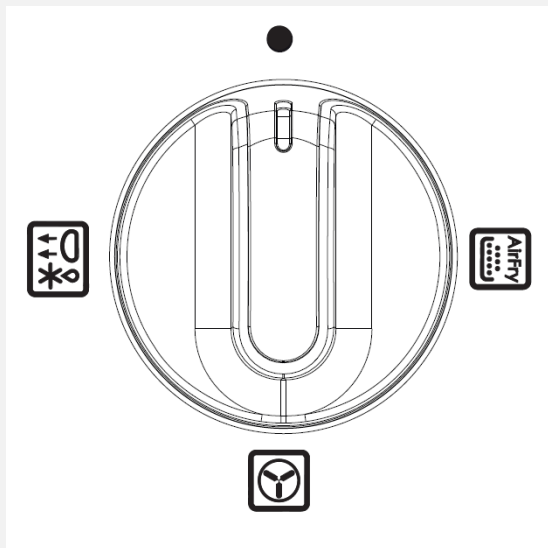
GRILLELEISTUNGSEINSTELLUNG SREGLER



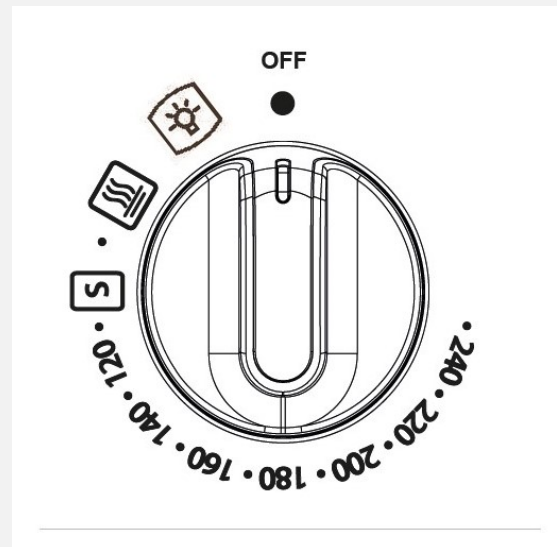
TEMPERATURREGLER



HAUPTOFEN-REGLER






Drehregler Für Unteren Ofen



HAUPTFUNKTIONEN DES OFENS

Umluftofen	HAUPTSÄCHLICH	
Heißluftfritteuse	HAUPTSÄCHLICH	
Auftauen/ Gären lassen	HAUPTSÄCHLICH	
Warm halten	HAUPTSÄCHLICH	
Langsam kochen	HAUPTSÄCHLICH	

TOP OFENFUNKTIONEN

High Grill	
Niedriger Grill	
Mittlerer Grill	

UHR/PROGRAMMIERER



Wichtig

Wenn die Uhr/der Programmierer gesperrt ist, muss diese/r entsperrt werden, bevor das Gerät verwendet werden kann.

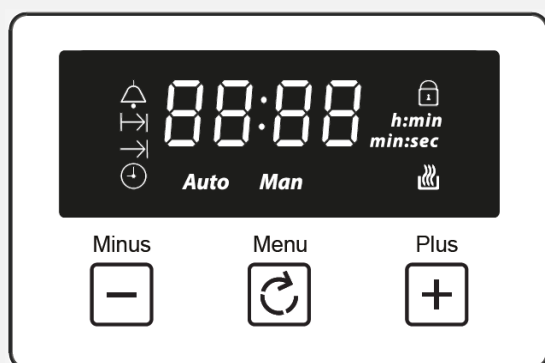
Zum Sperren/Entsperren der Uhr/des Programmierers halten Sie die Taste „+“ 5 Sekunden lang gedrückt.






Bitte beachten Sie, dass vom Programmiergerät nur der Hauptofen gesteuert wird.



Anmerkung

Ihre Uhr/Ihr Programmiergerät verfügt möglicherweise nicht über alle diese Funktionen.



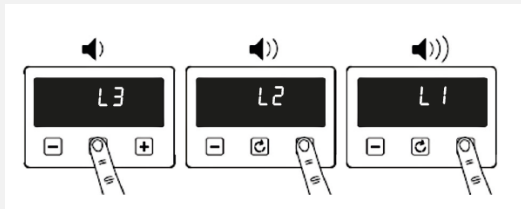
	Alarm
	Kochzeit
	Ende der Garzeit
	Zeitschlüssel
Auto	Automatischer Modus
Man	Manueller Modus
	Einstelltasten Lautstärke und Backzeit
h:min	Zeiteinheiten (Stunden: Minuten)
88:88	Zeitanzeige

VERWENDUNG DER TOUCH- STEUERUNG

- Linke Taste: Minus/Verringern
- Mittlere Taste: Menü zur Auswahl einer Funktion
- Rechte Taste: Plus/Erhöhen
 - Wenn eine Funktion ausgewählt und die Zeit oder Lautstärke eingestellt wird, startet die gewählte Funktion sieben Sekunden nach der Einstellung automatisch.

EINSTELLEN DER LAUTSTÄRKE

- Drücken Sie die Menütaste, bis im Display „LX“ (X=1,2 oder 3) blinkt. Wählen Sie mit den Plus- oder Minustasten eine Lautstärkestufe aus.



TIMER EINSTELLEN



Anmerkung

Timer und Alarmer können nur eingestellt werden, wenn der Hauptsteuerknopf des Ofens auf einen Funktionsmodus geschaltet ist.

MINUTE MINDER

- Berühren Sie einmal das Uhrensymbol und stellen Sie mit den Plus- oder Minus-Tasten einen Timer ein.
 - Wenn die Weckzeit erreicht ist, blinkt das Weckersymbol und der Wecker ertönt. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Wecker stummzuschalten. Der Wecker wird nach 5 Minuten automatisch beendet.
 - Wenn du den eingestellten Timer anpassen möchtest, kannst du erneut in die Alarmeinstellungen gehen und dort die Plus- oder Minustasten drücken, um ihn anzupassen.
 - Wenn du den Alarm abbrechen möchtest, kannst du erneut zu den Alarmeinstellungen gehen und den Timer auf 00:00 (h:min) einstellen.

EINSTELLEN DER GARDAUER

- Berühren Sie das Uhrensymbol zweimal, um die Garzeiteinstellung zu aktivieren
 - Passen Sie die Zeitanzeige mithilfe der Plus-/Minus-Symbole an, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Wenn Sie die eingestellte Garzeit ändern möchten, können Sie erneut zur Garzeiteinstellung gehen und die Plus- und Minustasten drücken, um die Garzeit anzupassen.
 - Um die Garzeit abzubrechen, können Sie erneut in die Garzeiteinstellungen gehen und die Garzeit auf 00:00 (h:min) einstellen.

EINSTELLEN DER GARENDEZEIT

- Berühren Sie das Uhrensymbol dreimal, um eine bestimmte Endzeit für das Garen festzulegen.
 - Passen Sie die Zeitanzeige mithilfe der Plus-/Minus-Symbole an, um die gewünschte Endzeit des Garvorgangs anzuzeigen.
 - Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus, das Symbol für das Ende der Garzeit erlischt und der Alarm ertönt automatisch und endet nach 5 Minuten. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.
 - Wenn Sie keine Endzeit für die Zubereitung einstellen, läuft der Backofen automatisch nur für 5 Stunden.

Warten Sie bei allen oben genannten Einstellungen 5 Sekunden, um die Einstellungen automatisch zu speichern.

Wenn eine Einstellung angepasst und zu einer anderen gewechselt wird, bleiben die ursprünglichen Einstellungen erhalten. Wenn beispielsweise der Wecker eingestellt ist und Sie die Uhrzeitaste berühren, um zur Uhrzeiteinstellung zu wechseln, bleibt die Weckereinstellung trotzdem erhalten.

EINSTELLEN DER UHRZEIT



Anmerkung

Eine Uhrzeiteinstellung ist nur möglich, wenn sich der Haupt-Bedienknebel des Backofens in der Stellung 0 oder in der Lichteinstellung befindet.



Berühren Sie zweimal die Uhrensymbol und verwenden Sie dann die Plus- und Minus-Tasten zum Anpassen.

Die Uhr verwendet ein 24-Stunden-System, d. h. 00:00-23:59 (h: min)

Die Zeiteinstellung wird automatisch gespeichert, wenn 5 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird.



Anmerkung

Erst wenn die Uhrzeit eingestellt ist, sind die Backofenfunktionen verfügbar.

MANUELLER MODUS

Wenn sich der Programmierer nicht im Halbautomatik- oder Vollautomatikmodus befindet, können Sie die Ofenfunktionen manuell nutzen. Das manuelle Symbol wird auch auf dem Display angezeigt.

ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN

Esta guía del usuario está diseñada para ayudarle en cada paso de la adquisición de su nuevo producto.

Léalo detenidamente antes de comenzar a utilizar su electrodoméstico, ya que nos hemos esforzado por responder tantas preguntas como sea posible y brindarle la mayor asistencia posible.

Información general, repuestos e información de servicio está disponible en nuestro sitio web.

Si encuentra algo que falta en su producto o tiene alguna pregunta que no esté cubierta en esta guía del usuario, comuníquese con nosotros (consulte la información de contacto dentro de la portada).

Para obtener una explicación más detallada sobre cómo utilizar este producto, consulte www.belling.co.uk para obtener el manual de usuario completo.

INFORMACIÓN DEL CONTACTO:

Línea de ayuda de atención al cliente:

0344 815 3746

(UK only)

www.belling.co.uk

Nuestra política es de constante desarrollo y mejora, por lo que no podemos garantizar la estricta exactitud de todas nuestras ilustraciones y especificaciones. Es posible que se hayan realizado cambios después de la publicación.

Glen Dimplex Home Appliances, Stoney Lane, Prescott, Merseyside, L35 2XW

PAÍSES DE DESTINO:

GB- Gran Bretaña	
IE - Irlanda	
DE - Alemania	✓
FR - Francia	✓
PL - Polonia	✓
NL - Países Bajos	✓
SE - Suecia	✓
Nueva Zelanda - Nueva Zelanda	
AU - Australia	

DIRECTIVAS EUROPEAS

Como productor y proveedor de aparatos de cocina, estamos comprometidos con la protección del medio ambiente y cumplimos con la directiva WEEE.

Todos nuestros productos eléctricos están etiquetados correspondientemente con el símbolo del contenedor con ruedas tachado. Esto indica que, para fines de eliminación al final de su vida útil, estos productos deben llevarse a puntos de recogida reconocidos, como sitios de las autoridades locales o centros de reciclaje locales.

Este aparato cumple con las directivas de la Comunidad Europea (CE) para electrodomésticos y aparatos eléctricos similares y aparatos de gas, cuando corresponda.

Este aparato cumple con la directiva europea sobre requisitos de diseño ecológico para productos relacionados con la energía. Nuestra política es de constante desarrollo y mejora, por lo tanto, no podemos garantizar la exactitud estricta de todas nuestras ilustraciones y especificaciones; es posible que se hayan realizado cambios después de la publicación.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE



Los materiales de embalaje utilizados con este aparato se pueden reciclar. Deseche los materiales de embalaje en el contenedor adecuado en las instalaciones locales de eliminación de residuos.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS



Aviso

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros. involucrado. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



Aviso

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén bajo supervisión continua.



Aviso

Se debe apagar el horno antes de retirar la protección y que, después de la limpieza, se debe volver a colocar la protección de acuerdo con las instrucciones.



Aviso

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.



Aviso

No se debe utilizar un limpiador a vapor en este aparato.



Aviso

Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.



Aviso

No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.

Cualquier derrame debe eliminarse de la tapa antes de abrirla y se debe dejar que la superficie de la placa se

enfríe antes de cerrar la tapa.



Aviso

Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.



Aviso

Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** Intente apagar el fuego con agua, pero apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.



Aviso

Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.



Aviso

Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como protectores adecuados o incorporados en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.



Aviso

Nunca coloque alimentos o platos sobre la base del horno principal, el elemento está aquí y provocará un sobrecalentamiento.



Aviso

El aparato nunca debe desconectarse de la red eléctrica durante su uso, ya que esto afectará gravemente la seguridad y el rendimiento, especialmente en relación con las temperaturas de la superficie que se calientan y las piezas que funcionan con gas no funcionan de manera efectiva. El ventilador de refrigeración (si está instalado) está diseñado para funcionar después de apagar el mando de control.



Aviso

No almacene líquidos ni artículos inflamables cerca de este aparato.



Aviso

No modifique este aparato.



Aviso

No utilice el aparato sin el panel de cristal correctamente colocado.

**Aviso**

Las piezas accesibles pueden calentarse cuando la parrilla está en uso. Los niños deben mantenerse alejados.

**Aviso**

Si su electrodoméstico tiene una tapa, se debe eliminar cualquier derrame de la tapa antes de abrirla y se debe dejar que la superficie de la placa se enfríe antes de cerrar la tapa.

**Aviso**

Este aparato debe estar conectado a tierra.

**Atención**

No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno/el vidrio de las tapas con bisagras de la placa de cocción (según corresponda), ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

**Atención**

Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.

**Atención**

No mire fijamente los elementos de la encimera.

**Atención**

Después de su uso, apague el elemento de cocción mediante su control y no confíe en el detector de ollas.

**Atención**

Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

INFORMACIÓN DE PRECAUCIÓN

**Atención**

Para evitar un peligro debido al reinicio inadvertido del interruptor térmico, este aparato no debe recibir alimentación a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que la empresa de servicios públicos encienda y apague regularmente.

**Atención**

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.

**Atención**

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla y/o el horno están en uso. Los niños pequeños se mantendrán alejados.

**Atención**

Nuestra política es de constante desarrollo y mejora, por lo que no podemos garantizar la estricta exactitud de todas nuestras ilustraciones y especificaciones. Es posible que se hayan realizado cambios después de la publicación.

**Atención**

Asegúrese de haber quitado todo el embalaje y el envoltorio. Algunos de los artículos dentro de este electrodoméstico pueden tener un envoltorio adicional. Se aconseja encender el horno y/o el grill durante un rato. Esto quemará los residuos que queden de la fabricación. Puede haber un olor que acompañe este proceso, pero no es nada de qué preocuparse y es inofensivo. Se recomienda lavar los estantes del horno, la bandeja para hornear, la parrilla y el salvamanteles antes de su primer uso en agua caliente y jabón. Esto eliminará la capa protectora de aceite.

**Atención**

Este aparato es sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.

**Atención**

La conexión debe realizarse con un cable flexible adecuado con una temperatura mínima de 70°C. Asegúrese de tender todos los cables de red lejos de cualquier fuente de calor adyacente.



Atención

Recomendamos que el aparato sea conectado por una persona competente que sea miembro de un "Programa de personas competentes" que cumpla con las normas requeridas.



Atención

El espacio de circulación de aire, ubicado debajo y en la parte trasera de la placa, mejora su confiabilidad al garantizar que se enfríe de manera eficiente.

- Por favor lea lo siguiente con mucha atención:

INTERFERENCIA ELECTROMAGNETICA

Las funciones de la placa cumplen con la norma aplicable sobre interferencias electromagnéticas.

Por lo tanto, su placa de cocción por inducción cumple plenamente con los requisitos legales (Directiva 2004/108/CE). Está diseñado para no interferir con el funcionamiento de otros equipos eléctricos siempre que estos también cumplan con la misma normativa.

Su placa de inducción genera campos magnéticos en sus inmediaciones.

Para que no haya interferencias entre su placa de cocina y un marcapasos, el marcapasos debe diseñarse de acuerdo con la normativa adecuada.

En este sentido sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro propio producto. Puede preguntar al fabricante o a su médico sobre el cumplimiento o cualquier incompatibilidad de su marcapasos.

CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

- Si se produce un incendio en la cocina, no corra ningún riesgo: saque a todos de su casa y llame a los bomberos.
- Si una sartén se incendia:
 - No lo mueva; es probable que esté extremadamente caliente.
 - Apague el fuego si es seguro hacerlo, pero nunca se incline sobre la sartén para alcanzar los controles.
 - Si tienes una manta ignífuga, colócala sobre la sartén. Si has apagado el fuego, deja que la sartén se enfríe por completo.
- Freír con mucha grasa presenta más peligros en la cocina.
 - Nunca llene una sartén para patatas fritas (u otra freidora) más de un tercio de su capacidad con aceite.
 - No use un extintor en una bandeja con aceite; la fuerza del extintor puede propagar el fuego y crear una bola de fuego.
- Si tienes un incendio eléctrico en la cocina:
 - Desenchufe el enchufe o corte la corriente en la caja de fusibles; esto puede ser suficiente para detener el incendio inmediatamente.
 - Sofoque el fuego con una manta ignífuga o utilice un extintor de polvo seco o dióxido de carbono.
 - Recordar: Nunca use agua en un incendio eléctrico o de aceite de cocina.

OTROS CONSEJOS DE SEGURIDAD

- HACER
 - Tenga siempre cuidado al retirar los alimentos del horno, ya que el área alrededor de la cavidad puede estar caliente.
 - Utilice siempre guantes para horno al manipular cualquier utensilio que haya estado en el horno, ya que estarán calientes.
 - Asegúrese siempre de que los estantes del horno descansen en la posición correcta entre dos guías.
 - Utilice siempre el Minute Minder (si está instalado) si deja el horno desatendido; esto reduce el riesgo de quemar alimentos.

- **NO**

- **Nunca coloque objetos sobre la puerta mientras esté abierta.**
- **Nunca envuelva papel de aluminio alrededor de los estantes del horno ni permita que el papel bloquee el conducto de humos.**
- **Nunca coloque paños de cocina cerca del horno mientras esté encendido; esto provocará un riesgo de incendio.**
- **Nunca saque artículos pesados, como pavos o trozos grandes de carne, del estante del horno, ya que podrían perder el equilibrio y caerse.**
- **Nunca utilice este aparato para calentar nada que no sean alimentos y no lo utilice para calentar la habitación.**

CONOCIENDO SU PRODUCTO



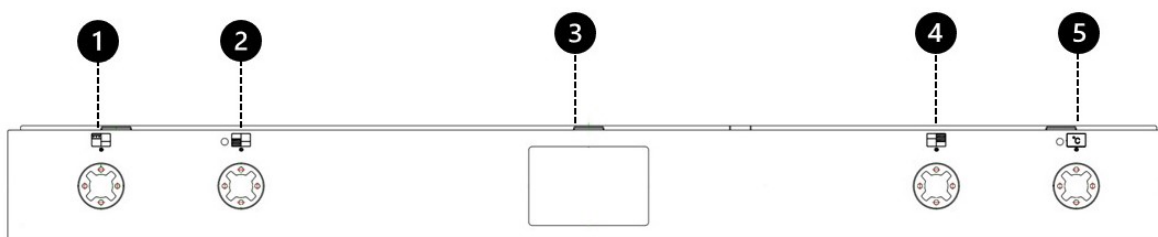
Importante

Si el reloj/programador está bloqueado, deberá desbloquearse antes de poder utilizar el aparato.

Para bloquear/desbloquear el reloj/programador mantenga presionada la tecla '+' durante 5 segundos.

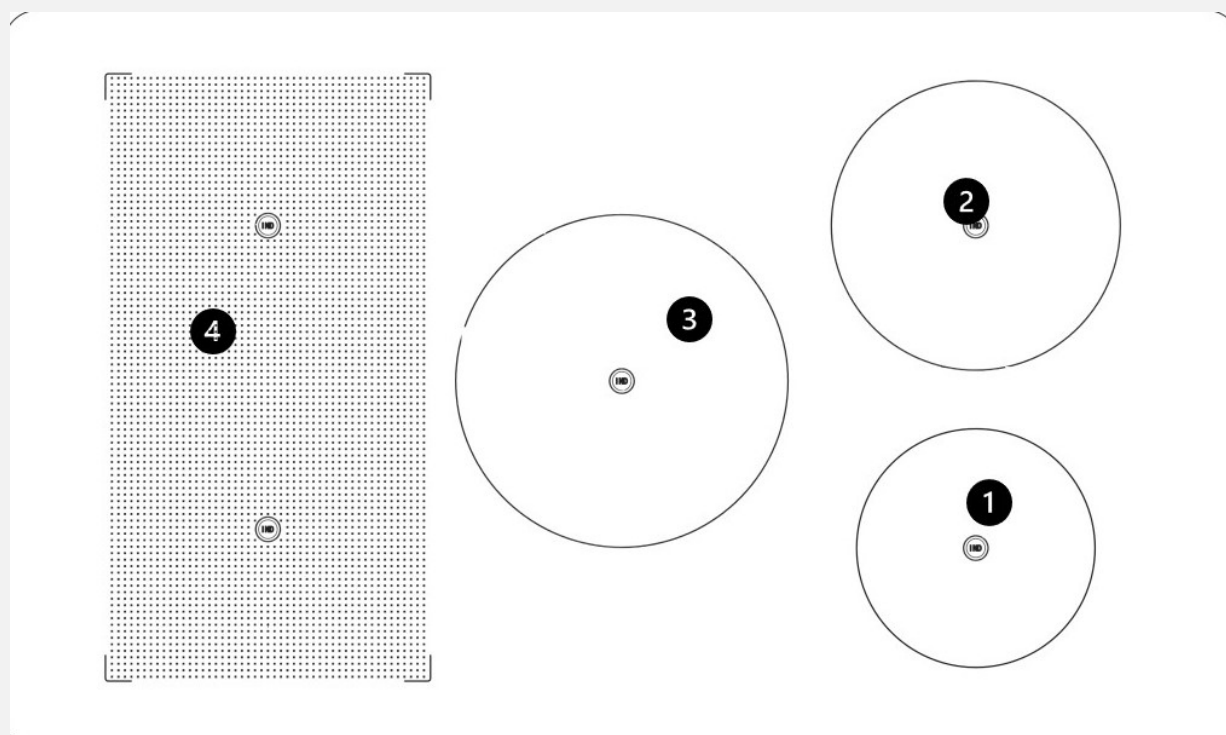
El diseño de su electrodoméstico puede variar según el modelo.

PANEL DE CONTROL



1	Horno superior/parrilla
2	Horno convencional
3	Reloj/Programador
4	Horno principal
5	Control de temperatura

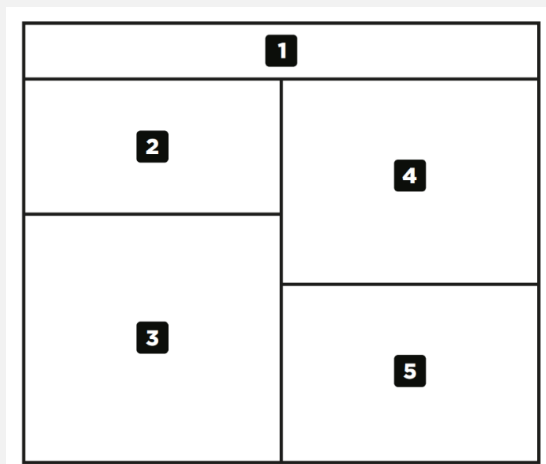
QUEMADOR



FUNCIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN

1	Pequeño	Delantero derecho
2	Medio	Trasera derecha
3	Grande	Centro
4	Zona de inducción con puente	Lado izquierdo

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CAVIDAD



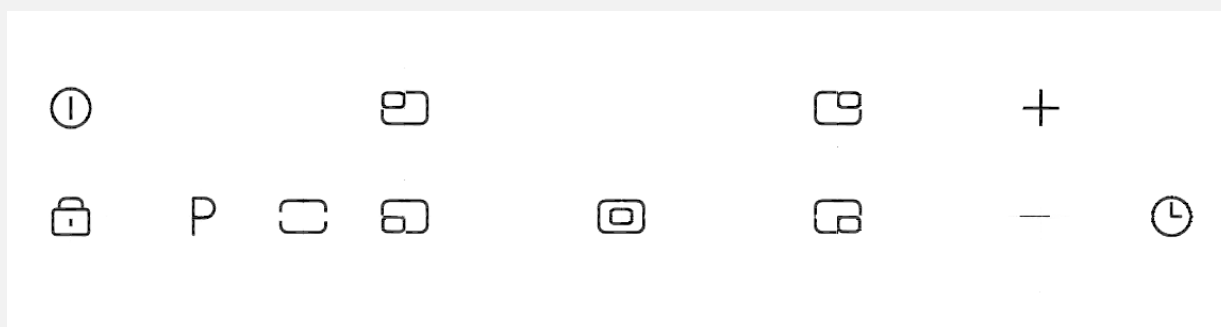
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CAVIDAD

1	Fascia
2	Parrilla superior
3	Horno convencional
4	Horno con ventilador
5	Compartimento de almacenamiento




CONTROLES DE LA PLACA DE INDUCCIÓN (Modelos Táctiles)

CONTROLES DE INDUCCIÓN EN LA PLACA DE COCCIÓN

(El diseño puede variar según el modelo)



CONTROLES DE INDUCCIÓN (modelos táctiles)		
Característica	Símbolo	Descripción
Encendido y apagado central		Encendido y apagado de la placa de inducción.
Aumento de potencia	P	Aumenta temporalmente la potencia de una zona de cocción en un impresionante 60%.
Tecla de ajuste (calor y temporizador)	- +	Ajuste el nivel de calor o el temporizador utilizando los íconos más y menos a la cantidad correcta.

CONTROLES DE INDUCCIÓN (modelos táctiles)		
Característica	Símbolo	Descripción
Bloqueo de llave		Para evitar cambiar la configuración accidentalmente, presione la tecla gráfica para bloquear los controles.
Temporizador encendido/apagado		Opera la función de temporizador.
Zonas de cocción		Seleccione la zona de cocción deseada antes de configurar el nivel de calor o la función del temporizador.

ACERCA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN (CONTROLES TÁCTILES)

La placa de inducción proporciona la tecnología de cocción más eficiente energéticamente disponible.

El sistema de inducción proporciona tiempos superiores de calentamiento y enfriamiento para las sartenes: usted obtiene un control de potencia rápido, preciso y repetible.

Como la inducción solo calienta la sartén, no hay pérdida de calor del proceso de cocción, lo que a su vez, limita el calor generado en la cocina.

CONTROLES TÁCTILES

Los controles táctiles para su inducción han sido diseñados para brindarle un control táctil de su placa, brindando configuraciones de potencia precisas y repetibles para cocinar y una superficie fácil de limpiar que se puede limpiar fácilmente.

Cada zona de cocción muestra su configuración de potencia individual.

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

Para seleccionar una zona de cocción o el temporizador, simplemente toque el botón de control de la zona específica con la parte plana del dedo, no con la punta. Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.

Una vez que hayas encendido la placa de inducción, tendrás unos segundos para ajustar la potencia o utilizar el temporizador.

Si las luces rojas desaparecen, simplemente presione el botón de encendido nuevamente.

Asegúrese siempre de que el área de control esté limpia, seca y libre de objetos (por ejemplo, utensilios, paños de cocina y trapos). Los derrames y el agua pueden dificultar el manejo de los controles.

AUMENTO DE POTENCIA

El aumento de potencia es una función que se puede utilizar para aumentar temporalmente la potencia máxima normal de una zona de cocción tomando prestada la potencia disponible de una "zona emparejada".

Todas las zonas de cocción tienen esta función.

El Power Boost se activa tocando el botón P.



Nota

La función Power Boost solo funcionará durante un tiempo limitado y también está bajo control térmico. Esto significa que Power Boost se desactivará automáticamente si el producto está caliente, para proteger los componentes electrónicos internos de la placa y evitar que los utensilios de cocina se sobrecalienten.

FUNCIÓN BÁSICA DE LA PLACA DE COCCIÓN

ENCENDIDO DE LA PLACA

- Utilice el botón de encendido y apagado.

Una vez que haya encendido la placa de inducción, tendrá un tiempo limitado para ajustar la potencia o utilizar el temporizador, antes de que la placa de inducción se apague automáticamente.

ACTIVACIÓN DE UNA ZONA DE COCCIÓN

Seleccione la zona de cocción deseada presionando el botón de zona de cocción. Luego configure el nivel de potencia/calor presionando las teclas más y menos.

APAGADO DE ZONAS DE COCCIÓN INDIVIDUALES

Disminuya el ajuste de potencia utilizando la tecla menos hasta que la pantalla muestre 0.

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

El interruptor central de encendido y apagado permite encender y apagar todas las zonas de cocción simultáneamente con solo tocar un botón, de modo que cuando haya terminado de cocinar o tenga que ausentarse de la cocina por cualquier motivo, podrá estar tranquilo sabiendo que todo está bajo control y seguro.

PARA OPERAR

Seleccione la tecla de encendido/apagado. La tecla debe mantenerse presionada durante al menos 1 segundo para activarse, esto es para garantizar que la placa no se active involuntariamente.



Aviso

No dejes las cacerolas sobre el fuego cuando no estés: retíralas del fuego si tienes que salir de la cocina (aunque pienses que solo será un momento, mientras atiendes la puerta o el teléfono) o puedes utilizar la tecla de pausa.

USO DEL TEMPORIZADOR

Antes de activar un temporizador, el control debe estar encendido. Al apagar el control, se desactivan los temporizadores relacionados con las zonas de cocción.

Se iluminará un símbolo junto a la zona cuando se configure un temporizador para esa zona.

ACTIVACIÓN DE LOS TEMPORIZADORES DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Para activar el temporizador, presione el botón del temporizador y luego la tecla más (+) o menos (-).

Se puede activar un temporizador para cada zona de cocción activa. Después de seleccionar el temporizador, el símbolo luminoso correspondiente a la zona de cocción se ilumina por completo y la pantalla del temporizador muestra 0,00.

CONFIGURAR UN VALOR DE TEMPORIZADOR

Pulsando las teclas del temporizador se puede fijar un valor para el temporizador. Si se pulsa primero la tecla + del temporizador, la pantalla comienza con 1 minuto y puede aumentarse en pasos de 1 minuto.

Cuando finaliza el tiempo del temporizador, se activa la alarma del temporizador y la zona de cocción asignada se apaga inmediatamente.

La pantalla de la zona de cocción muestra 0.



Nota

Si ninguna entrada del usuario detiene la señal de alarma, esta permanecerá activa durante un máximo de 2 minutos.



Nota

La alarma se puede desactivar apagando el control mediante el interruptor principal o presionando las dos teclas del temporizador o se desactivará automáticamente después de 2 minutos.



Aviso

Nunca deje la placa de cocción desatendida cuando esté en uso, incluso cuando haya programado el temporizador para apagar la zona de cocción.

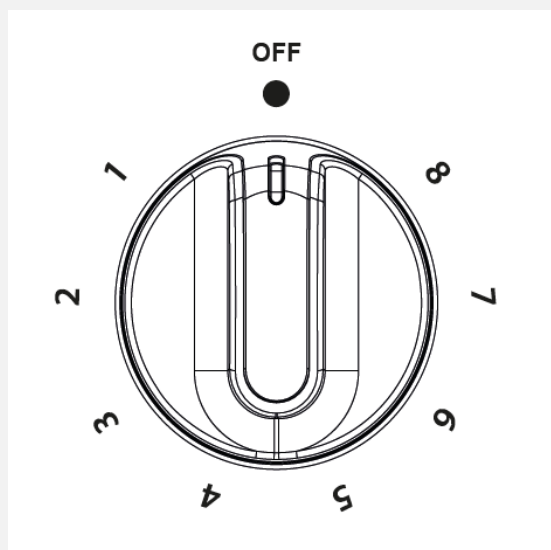


Nota

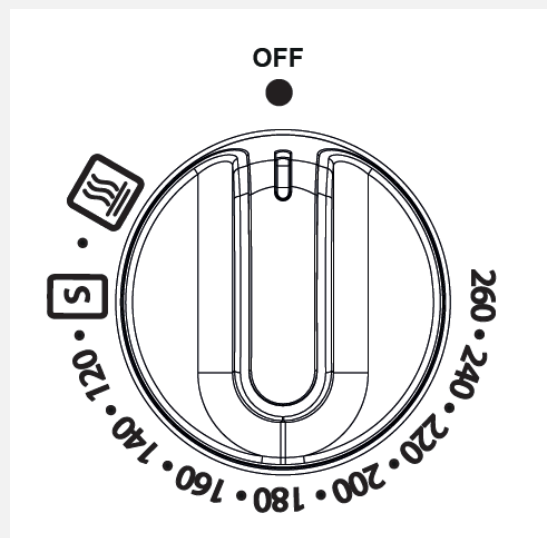
El control seguro de la temperatura de las ollas y sartenes solo es posible con ollas y sartenes de calidad con fondo plano aptas para la cocina de inducción. Las ollas y sartenes de mala calidad pueden crear espacios de aire entre el vidrio y la olla, lo que afecta la precisión del control de la temperatura.

Temperatura aproximada de la superficie del vidrio (°C)	Sistema de seguridad inteligente para encimeras
200	Reduce la configuración de aumento de potencia al nivel de potencia 9.
250	Reduce la potencia al 60% del nivel de potencia configurado.
270	Apaga la zona de cocción.
300	Apaga todo el aparato.

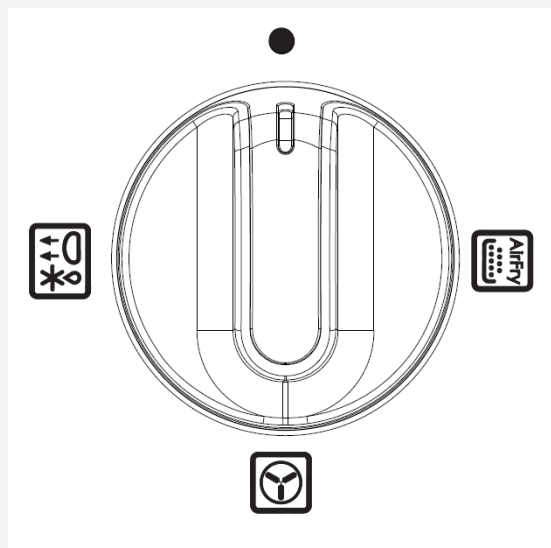
DIAL DE AJUSTE DE POTENCIA DE LA PARRILLA



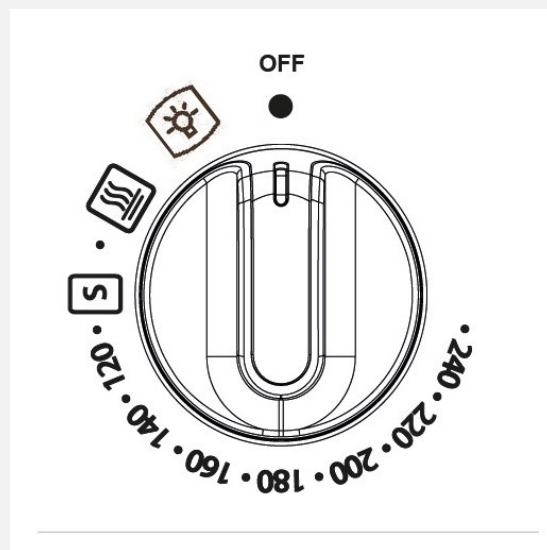
DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA








DIAL DEL HORNO PRINCIPAL



DIAL DEL HORNO INFERIOR



PRINCIPALES FUNCIONES DEL HORNO

Horno ventilado	PRINCIPAL	
Freidora	PRINCIPAL	
Descongelar/leudar la masa	PRINCIPAL	
Mantener caliente	PRINCIPAL	
Cocción lenta	PRINCIPAL	

FUNCIONES PRINCIPALES DEL HORNO

Parrilla alta	
Parrilla baja	
Parrilla mediana	

RELOJ/PROGRAMADOR



Importante

Si el reloj/programador está bloqueado, deberá desbloquearse antes de poder utilizar el aparato.

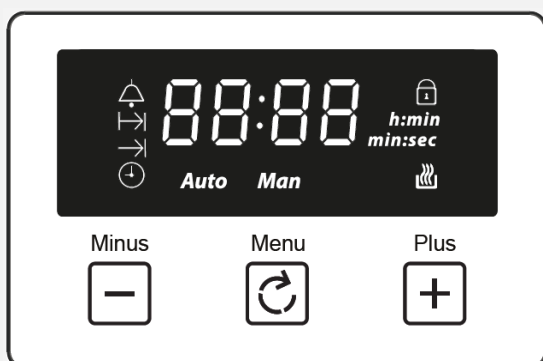
Para bloquear/desbloquear el reloj/programador mantenga presionada la tecla '+' durante 5 segundos.

Tenga en cuenta que el programador sólo controla el horno principal.



Nota

Es posible que su reloj/programador no tenga todas estas funciones.



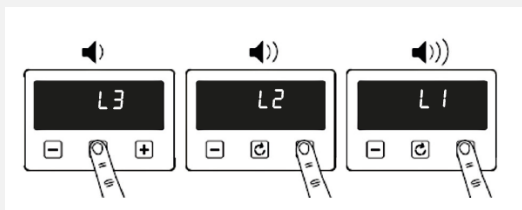
	Alarma
	Hora de cocinar
	Fin del tiempo de cocción
	Clave de tiempo
Auto	Modo automatico
Man	Modo manual
	Teclas de ajuste Nivel de volumen y tiempo de horneado
h:min	Unidades de tiempo (horas: minutos)
88:88	Visualización de la hora

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

- Botón izquierdo: menos/disminuir
- Botón central: menú para seleccionar una función
- Botón derecho: más/aumentar
 - Cuando se selecciona una función y se configura la hora o el volumen, la función elegida se iniciará automáticamente siete segundos después de la configuración.

AJUSTE DEL VOLUMEN

- Presione el botón de menú hasta que "LX" (X=1,2 o 3) parpadee en la pantalla. Utilice los botones más o menos para seleccionar un nivel de volumen.



CONFIGURACIÓN DE TEMPORIZADORES



Nota

Los temporizadores y alarmas solo se pueden configurar cuando la perilla de control principal del horno está en un modo de función.

ATENCIÓN DE MINUTOS

- Toque el ícono del reloj una vez y use los botones más o menos para configurar un temporizador.
 - Cuando llegue la hora de la alarma, el icono de alarma parpadeará y sonará la alarma. Toque cualquier tecla para silenciar la alarma. La alarma se detendrá automáticamente después de 5 minutos.
 - Si desea ajustar el temporizador que ha configurado, puede volver a la configuración de la alarma y presionar las teclas más o menos para ajustarlo.
 - Si desea cancelar la alarma, puede volver a la configuración de la alarma y configurar el temporizador a las 00:00 (h:min)

AJUSTE DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN

- Toque el icono del reloj dos veces para activar la configuración del tiempo de cocción.
 - Ajuste la visualización del tiempo usando los íconos más/menos para configurar el tiempo requerido para cocinar.
 - Si desea ajustar el tiempo de cocción que ha configurado, puede volver a configurar el tiempo de cocción y presionar las teclas más y menos para ajustar
 - Para cancelar el tiempo de cocción, puede volver a la configuración del tiempo de cocción y configurar el tiempo de cocción en 00:00 (h:min).

CONFIGURAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN

- Toque el ícono del reloj tres veces para establecer un tiempo de finalización de cocción específico.
 - Ajuste la visualización de la hora usando los íconos más/menos para mostrar la hora de finalización deseada para la cocción.
 - Cuando se llegue al tiempo de finalización de la cocción, el horno se apagará automáticamente, el icono del tiempo de finalización de la cocción se apagará y la alarma sonará automáticamente y se detendrá después de 5 minutos. Para detener la alarma presione cualquier tecla.
 - Si no establece una hora de finalización de la cocción, el horno solo funcionará automáticamente durante 5 horas.

Para todas las configuraciones anteriores, espere 5 segundos para guardar automáticamente la configuración.

Cuando se ajusta una configuración y se cambia a otra, se guardan las configuraciones originales. Por ejemplo, si la alarma está configurada y toca el botón de hora para cambiar a la configuración del reloj, la configuración de la alarma aún se guardará.

AJUSTAR LA HORA



Nota

La hora solo se puede configurar cuando la perilla de control del horno principal está en la posición 0 o en la configuración de luz.



Toca dos veces el  ícono del reloj, luego use los botones más y menos para ajustar.

El reloj utiliza un sistema de 24 horas, es decir, 00:00-23:59 (h:min)

La configuración de la hora se guardará automáticamente después de 5 segundos sin tocar ningún botón.



Nota

Las funciones del horno no funcionarán hasta que se ajuste la hora del reloj.

MODO MANUAL

Si el programador no está en modo semiautomático o totalmente automático podrá utilizar las funciones del horno manualmente. El icono manual también está en la pantalla.

POLSKI/POLISH WSTĘP

Celem niniejszego podręcznika użytkownika jest pomoc na każdym etapie zakupu nowego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie jej przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, ponieważ staraliśmy się odpowiedzieć na jak najwięcej pytań i zapewnić Państwu możliwie największe wsparcie.

Informacje ogólne, części zamienne i informacje serwisowe są dostępne na naszej stronie internetowej.

Jeśli zauważysz, że czegoś brakuje w Twoim produkcie lub masz pytania, których nie uwzględniono w tej instrukcji obsługi, skontaktuj się z nami (dane kontaktowe znajdują się na przedniej okładce).

Bardziej szczegółowe wyjaśnienie sposobu korzystania z tego produktu można znaleźć w www.belling.co.uk aby zapoznać się z pełną instrukcją obsługi.

INFORMACJE KONTAKTOWE:

Infolinia obsługi klienta:

PL: (+48) 12 383 39 41

Więcej informacji można znaleźć na naszej stronie internetowej:

www.cookingstore.pl

Nasza polityka polega na ciągłym rozwoju i udoskonalaniu, dlatego nie możemy zagwarantować ścisłej dokładności wszystkich naszych ilustracji i specyfikacji. Zmiany mogły zostać wprowadzone po publikacji.

Cooking Store Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a,
30-415 Kraków, Poland

KRAJE PRZEZNACZENIA:

GB – Wielka Brytania	
Tj. – Irlandia	
DE – Niemcy	✓
FR – Francja	✓
PL – Polska	✓
NL – Holandia	✓
SE – Szwecja	✓
Nowa Zelandia – Nowa Zelandia	
UA – Australia	

DYREKTYWY EUROPEJSKIE

Jako producent i dostawca urządzeń kuchennych dbamy o ochronę środowiska i przestrzegamy dyrektywy WEEE.

Wszystkie nasze produkty elektryczne są odpowiednio oznaczone symbolem przekreślonego kosza na śmieci. Oznacza to, że w celu utylizacji po zakończeniu okresu użytkowania produkty te należy oddać do uznanych punktów zbiórki, takich jak placówki władz lokalnych/lokalne centra recyklingu.

To urządzenie jest zgodne z dyrektywami Wspólnoty Europejskiej (CE) dotyczącymi elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego i podobnych oraz urządzeń gazowych, jeśli ma to zastosowanie.

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską dotyczącą wymagań dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią. Nasza polityka polega na ciągłym rozwoju i udoskonalaniu, dlatego nie możemy zagwarantować ścisłej dokładności wszystkich naszych ilustracji i specyfikacji – zmiany mogły zostać wprowadzone po publikacji.

UTYLIZACJA MATERIAŁU OPAKOWANIOWEGO



Materiały opakowaniowe użyte w tym urządzeniu można poddać recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika w lokalnych zakładach utylizacji odpadów.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA



Ostrzeżenie

Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenie zaangażowany. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



Ostrzeżenie

Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.



Ostrzeżenie

Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.



Ostrzeżenie

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.



Ostrzeżenie

Przed zdjęciem osłony piekarnik należy wyłączyć, a po wyczyszczeniu osłonę ponownie założyć zgodnie z instrukcją.



Ostrzeżenie

W tym urządzeniu nie należy używać odkurzacza parowego.



Ostrzeżenie

Na powierzchni płyty nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzać.

Przed otwarciem pokrywy należy usunąć wszelkie rozlane ciecze,

a przed zamknięciem pokrywy pozostawić powierzchnię kuchenną do ostygnięcia.



Ostrzeżenie

Przed wymianą lampy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.



Ostrzeżenie

Gotowanie bez nadzoru na płycie grzejnej zawierającej tłuszcz lub olej może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** spróbuj ugasić ogień wodą, ale wyłącz urządzenie i przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.



Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.



Ostrzeżenie

Należy stosować wyłącz nie osłony płyty kuchennej zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłony płyty dołączone do urządzenia. Stosowanie

nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.



Ostrzeżenie

Nigdy nie kładź jedzenia ani naczyń na dnie głównego piekarnika, grzałka znajduje się tutaj i spowoduje przegrzanie.



Ostrzeżenie

Urządzenia nie wolno odłączać od zasilania podczas użytkowania, ponieważ może to poważnie wpłynąć na bezpieczeństwo i wydajność, szczególnie w przypadku nagrzewania się powierzchni i nieefektywnego działania części zasilanych gazem. Wentylator chłodzący (jeśli jest zamontowany) jest zaprojektowany tak, aby włączał się po wyłączeniu pokrętła sterującego.



Ostrzeżenie

Nie przechowuj łatwopalnych cieczy ani przedmiotów w pobliżu tego urządzenia.



Ostrzeżenie

Nie modyfikuj tego urządzenia.

**Ostrzeżenie**

Nie używaj urządzenia bez prawidłowo zamontowanego panelu szklanego.

**Ostrzeżenie**

Dostępne części mogą się nagrzewać pod czas używania grilla. Dzieci należy trzymać z daleka.

**Ostrzeżenie**

Jeśli na urządzeniu zamontowana jest pokrywa, przed jej otwarciem należy usunąć wszelkie rozlane ciecze, a przed zamknięciem pokrywy należy poczekać, aż powierzchnia płyty ostygnie.

**Ostrzeżenie**

To urządzenie musi być uziemione.

UWAGA INFORMACJA

**Ostrzeżenie**

Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, tego urządzenia nie wolno zasilać za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączać do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.

**Ostrzeżenie**

Nie używaj szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika/szkła pokryw uchylnych płyty kuchennej (w zależności od przypadku), ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować stłuczeniem szyby.

**Ostrzeżenie**

Należy używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.

**Ostrzeżenie**

Nie gapić się na elementy płyty.

**Ostrzeżenie**

Po użyciu wyłącz płytę kuchenną za pomocą jej sterowania i nie polegaj na czujniku patelni.

**Ostrzeżenie**

To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

**Ostrzeżenie**

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkoterminowy proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.

**Ostrzeżenie**

Dostępne części mogą być gorące podczas korzystania z grilla i/lub piekarnika. Małe dzieci należy trzymać z daleka.

**Ostrzeżenie**

Nasza polityka polega na ciągłym rozwoju i udoskonalaniu, dlatego nie możemy zagwarantować ścisłej dokładności wszystkich naszych ilustracji i specyfikacji. Zmiany mogły zostać wprowadzone po publikacji.

**Ostrzeżenie**

Upewnij się, że usunąłeś całe opakowanie i opakowanie. Niektóre elementy wewnątrz tego urządzenia mogą być dodatkowo zapakowane. Zaleca się włączenie na chwilę piekarników i/lub grilla. Spowoduje to spalanie wszelkich pozostałości po produkcji. Procesowi temu może towarzyszyć zapach, ale nie ma się czym martwić i jest on nieszkodliwy. Zaleca się umycie półek piekarnika, blachy do pieczenia, patelni grillowej i podstawki pod patelnię grillową przed pierwszym użyciem w gorącej wodzie z mydłem. Spowoduje to usunięcie ochronnej powłoki olejowej.



Ostrzeżenie

To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie wolno go używać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.



Ostrzeżenie

Podłączenie należy wykonać odpowiednim giętym kablem o temperaturze min. 70°C. Upewnij się, że wszystkie kable zasilające zostały poprowadzone z dala od sąsiednich źródeł ciepła.



Ostrzeżenie

Zalecamy, aby urządzenie zostało podłączone przez kompetentną osobę będącą członkiem „Programu osób kompetentnych”, która będzie przestrzegać wymaganych przepisów.



Ostrzeżenie

Przestrzeń cyrkulacji powietrza, znajdująca się pod i z tyłu płyty, poprawia jej niezawodność, zapewniając jej efektywne schładzanie.

- Przeczytaj uważnie poniższe informacje:

INTERFERENCJA ELEKTROMAGNETYCZNA

Funkcje płyty są zgodne z obowiązującymi normami dotyczącymi zakłóceń elektromagnetycznych.

Tym samym Państwa indukcyjna płyta kuchenna spełnia w pełni wymogi ustawowe (dyrektywa 2004/108/WE). Został zaprojektowany tak, aby nie zakłócać funkcjonowania innych urządzeń elektrycznych, o ile one również spełniają te same przepisy.

Twoja płyta indukcyjna wytwarza w swoim bezpośrednim sąsiedztwie pola magnetyczne.

Aby nie było zakłóceń pomiędzy płytą kuchenną a rozrusznikiem serca, rozrusznik serca musi być zaprojektowany zgodnie z odpowiednimi przepisami.

W tym zakresie możemy zagwarantować jedynie zgodność naszego własnego produktu. Możesz zapytać producenta lub swojego lekarza o zgodność lub niezgodności Twojego rozrusznika serca.

PORADY BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO

- Jeśli rzeczywiście doszło do pożaru w kuchni, nie podejmuj żadnego ryzyka – wyprowadź wszystkich z domu i wezwij Straż Pożarną.
- **Jeśli patelnia się zapali:**
 - Nie ruszaj go – prawdopodobnie jest bardzo gorący.
 - Wyłącz ogrzewanie, jeśli jest to bezpieczne, ale nigdy nie pochylaj się nad patelnią, aby dosięgnąć elementów sterujących.
 - Jeśli masz koc gaśniczy, rozłóż go nad patelnię. Jeśli zgasisz ogień, pozostaw patelnię do całkowitego ostygnięcia.
- **Smażenie w głębokim tłuszczu stwarza więcej zagrożeń w Twojej kuchni.**
 - Nigdy nie napełniaj patelni na frytki (ani innej frytkownicy) olejem w więcej niż jednej trzeciej.
 - Nie używaj gaśnicy na misce z olejem – siła gaśnicy może rozprzestrzenić ogień i stworzyć kulę ognia.

- **Jeśli masz w kuchni kominiek elektryczny:**
 - Wyciągnij wtyczkę lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpiecznikowej – może to wystarczyć do natychmiastowego ugaszenia pożaru
 - Stłum ogień kocem gaśniczym lub użyj gaśnicy proszkowej lub dwutlenku węgla
 - **Pamiętać:** nigdy nie używaj wody do gaszenia płomienia elektrycznego lub oleju kuchennego.

INNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **DO**
 - Zawsze należy zachować ostrożność podczas wyjmowania żywności z piekarnika, ponieważ obszar wokół komory może być gorący.
 - Podczas dotykania naczyń znajdujących się w piekarniku należy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ będą one gorące.
 - Zawsze upewnij się, że półki piekarnika znajdują się we właściwej pozycji pomiędzy dwiema prowadnicami.
 - Zawsze używaj minutnika (jeśli jest zainstalowany), jeśli zostawiasz piekarnik bez nadzoru – zmniejsza to ryzyko przypalenia żywności.
- **NIE RÓB**
 - Nigdy nie kładź żadnych przedmiotów na drzwiach, gdy są otwarte.
 - Nigdy nie owijaj folii wokół półek piekarnika ani nie pozwalaj, aby folia blokowała przewód kominowy.
 - Nigdy nie układaj ściereczek kuchennych w pobliżu włączonego piekarnika; spowoduje to ryzyko pożaru.
 - Nigdy nie wyciągaj z półki piekarnika ciężkich przedmiotów, takich jak indyki lub duże kawałki mięsa, ponieważ mogą one wyważyć się i spaść.
 - Nigdy nie używaj tego urządzenia do podgrzewania czegokolwiek innego niż artykuły spożywcze i nie używaj go do ogrzewania pomieszczenia.

POZNAJ SWOJ PRODUKT



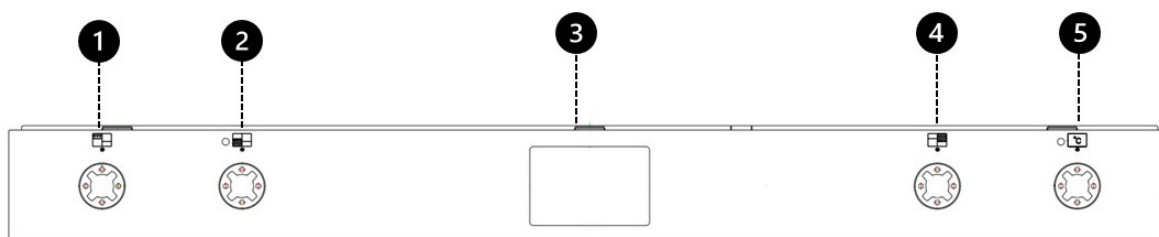
Ważne

Jeśli zegar/programator jest zablokowany, należy go odblokować przed użyciem urządzenia.

Aby zablokować/odblokować zegar/programator naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” przez 5 sekund.

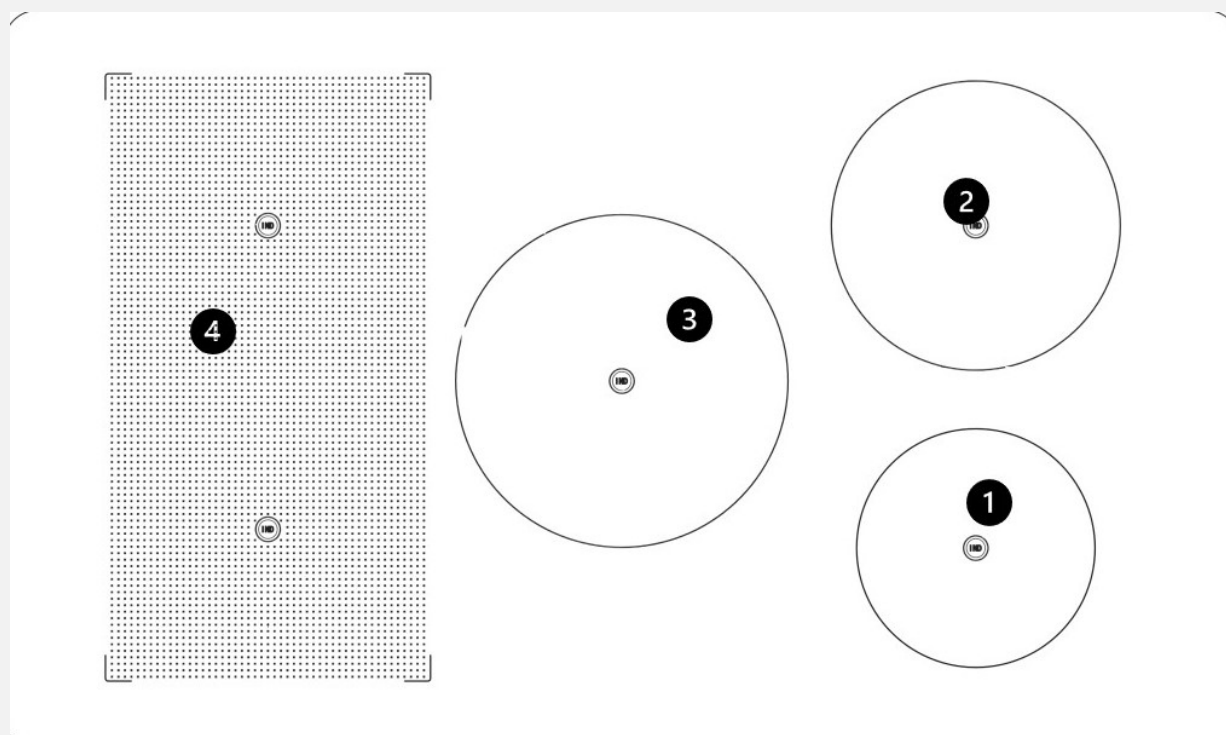
Układ urządzenia może się różnić w zależności od modelu.

PANEL STEROWANIA



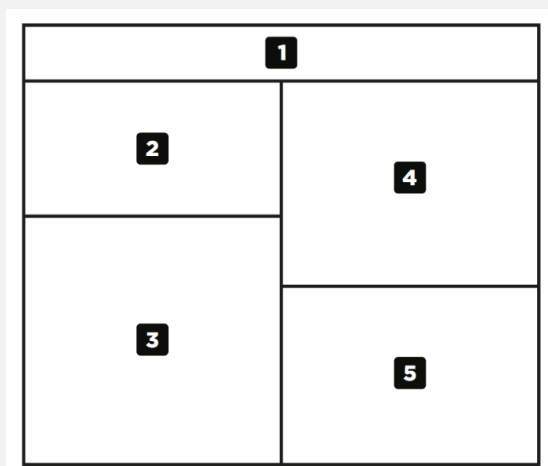
1	Piekarnik górny/grill
2	Piekarnik konwencjonalny
3	Zegar/Programista
4	Piekarnik główny
5	Kontrola temperatury

KOŁEK



FUNKCJE PŁYTY		
1	Mały	Prawa strona z przodu
2	Średni	Prawa strona tył
3	Duży	Centrum
4	Strefa indukcji mostkowej	Lewa strona

PRZEGLĄD WNEKI



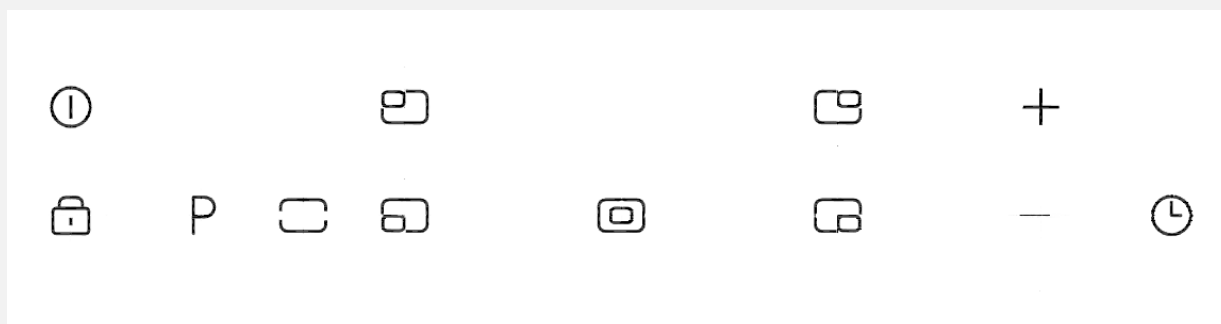
PRZEGLĄD WNEKI

1	Powież
2	Górny grill
3	Piekarnik konwencjonalny
4	Piekarnik z wentylatorem
5	Komora magazynowa

STEROWANIE PŁYTĄ INDUKCYJNĄ (Modele Dotykowe)




STEROWANIE INDUKCYJNE NA PŁYTCIE

(Układ może się różnić w zależności od modelu)



STEROWANIE INDUKCYJNE (modele dotykowe)

Funkcja	Symbol	Opis
Centralne włączanie/ wyłączanie zasilania		Włączanie/wyłączanie płyty indukcyjnej.
Wzmocnienie mocy	P	Tymczasowo zwiększa moc strefy gotowania o aż 60%.
Klucz do regulacji (ogrzewanie i timer)	- +	Ustaw odpowiednią wartość temperatury lub timera za pomocą ikon plusa i minusa.

STEROWANIE INDUKCYJNE (modele dotykowe)		
Funkcja	Symbol	Opis
Zamek kluczowy		Aby zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, naciśnij klawisz graficzny w celu zablokowania elementów sterujących.
Włączanie/ wyłączenie timera		Obsługuje funkcję timera.
Strefy gotowania		Przed ustawieniem poziomu mocy grzania lub funkcji timera należy wybrać żądaną strefę grzejącą.

O PŁYTCIE INDUKCYJNEJ (STEROWANIE DOTYKOWE)

Płyta indukcyjna to najbardziej energooszczędna technologia dostępna na rynku.

System indukcyjny pozwala na błyskawiczne nagrzewanie i studzenie patelni, zapewniając szybkość, precyzyjną i powtarzalną kontrolę mocy.

Ponieważ indukcja podgrzewa jedynie patelnię, gotowanie nie powoduje utraty ciepła, co z kolei ogranicza ilość ciepła wytwarzanego w kuchni.

STEROWANIE DOTYKOWE

Sterowanie dotykowe płytą indukcyjną zostało zaprojektowane tak, aby umożliwić sterowanie płytą za pomocą dotyku, zapewniając dokładne i powtarzalne ustawienia mocy gotowania oraz łatwą do czyszczenia powierzchnię, którą można z łatwością przetrzeć.

Każda strefa grzejąca wyświetla swoje indywidualne ustawienie mocy.

KORZYSTANIE Z ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO

Aby wybrać strefę gotowania lub timer, wystarczy dotknąć przycisku sterowania konkretną strefą płaską częścią palca, a nie jego czubkiem. Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.

Po włączeniu płyty indukcyjnej masz kilka sekund na ustawienie mocy lub skorzystanie z timera.

Jeśli czerwone wyświetlacze znikną, po prostu naciśnij ponownie przycisk zasilania.

Zawsze upewnij się, że obszar kontrolny jest czysty, suchy i wolny od jakichkolwiek przedmiotów (np. przyborów kuchennych, ściereczek i ściereczek). Wycieki i woda mogą utrudniać obsługę elementów sterujących.

WZMOCNIENIE MOCY

Funkcja zwiększania mocy to funkcja, która umożliwia tymczasowe zwiększenie maksymalnej mocy strefy grzewczej poprzez pozyczenie dostępnej mocy ze „sparowanej strefy”.

Wszystkie pola grzejne posiadają tę funkcję.

Funkcję Power Boost aktywuje się poprzez dotknięcie przycisku P.



Uwaga

Funkcja Power Boost będzie działać tylko przez ograniczony czas i również podlega kontroli termicznej. Oznacza to, że funkcja Power Boost wyłączy się automatycznie, jeśli produkt będzie gorący, aby chronić wewnętrzne elementy elektroniczne płyty kuchennej i zapobiec przegrzaniu naczyń.

Wybierz przycisk włącz/wyłącz. Przycisk musi być wciśnięty przez co najmniej 1 sekundę, aby aktywować, co ma zapewnić, że płyta nie zostanie aktywowana przypadkowo.



Ostrzeżenie

Nie zostawiaj garnków na kuchence, gdy nie ma Cię w pobliżu. Zdejmij je z ognia, jeśli musisz opuścić kuchnię (nawet jeśli myślisz, że będziesz musiał wyjść tylko na chwilę, na przykład otworzyć drzwi lub zadzwonić). Możesz też użyć przycisku Pause.

PODSTAWOWA FUNKCJA PŁYTY

WŁĄCZANIE PŁYTY KUCHENNEJ

- Użyj przycisku włącz/wyłącz.

Po włączeniu płyty indukcyjnej masz ograniczony czas na ustawienie mocy lub skorzystanie z timera, zanim płyta automatycznie się wyłączy.

AKTYWOWANIE STREFY GOTOWANIA

Wybierz żadaną strefę gotowania, naciskając przycisk strefy gotowania. Następnie ustaw moc/poziom ciepła, naciskając przyciski plus i minus.

WYŁĄCZANIE POSZCZEGÓLNYCH STREF GRZEWCZYCH

Zmniejsz poziom mocy za pomocą przycisku minus, aż na wyświetlaczu pojawi się 0.

PRZEŁĄCZNIK WŁ./WYŁ.

Centralny włącznik/wyłącznik umożliwia jednoczesne włączanie i wyłączanie wszystkich pól grzewczych za pomocą jednego przycisku. Dzięki temu, gdy skończysz gotować lub z jakiegoś powodu będziesz musiał opuścić kuchnię, możesz mieć pewność, że wszystko jest pod kontrolą i jest bezpieczne.

OPEROWAĆ

UŻYWANIE TIMERA

Przed aktywacją timera należy włączyć sterowanie. Wyłączenie sterowania dezaktywuje timery związane z polem grzejnym.

Symbol obok strefy będzie się świecił, gdy dla tej strefy zostanie ustawiony timer.

AKTYWOWANIE TIMERA STREFY GRZEWCZEJ

Aby aktywować timer, naciśnij przycisk timera, a następnie przycisk plus (+) lub minus (-).

Timer można aktywować dla każdej aktywnej strefy gotowania. Po wybraniu timera symbol świetlny strefy gotowania jest w pełni podświetlony, a wyświetlacz timera pokazuje 0,00.

USTAWIANIE WARTOŚCI TIMERA

Naciskając klawisze timera, można ustawić wartość timera. Jeśli najpierw naciśnię się klawisz timer-plus, wyświetlacz rozpocznie się od 1 minuty i może być zwiększany w krokach co 1 minutę.

Jeśli ustawiony czas upłynie, aktywowany jest alarm timera, a przypisane pole grzewcze zostaje natychmiast wyłączone.

Wyświetlacz pola grzejnego pokazuje 0.



Uwaga

Jeżeli żadna akcja użytkownika nie zatrzyma sygnału alarmowego, będzie on włączony maksymalnie przez 2 minuty.



Uwaga

Kontrola temperatury bezpieczeństwa patelni jest możliwa tylko w przypadku wysokiej jakości patelni z płaskim dnem, odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patelnie złej jakości mogą tworzyć szczeliny powietrzne między szkłem a patelnią, co wpływa na dokładność kontroli temperatury.



Uwaga

Alarm można dezaktywować poprzez wyłączenie sterowania za pomocą głównego wyłącznika lub poprzez naciśnięcie dwóch przycisków timera. Alarm dezaktywuje się również automatycznie po 2 minutach.

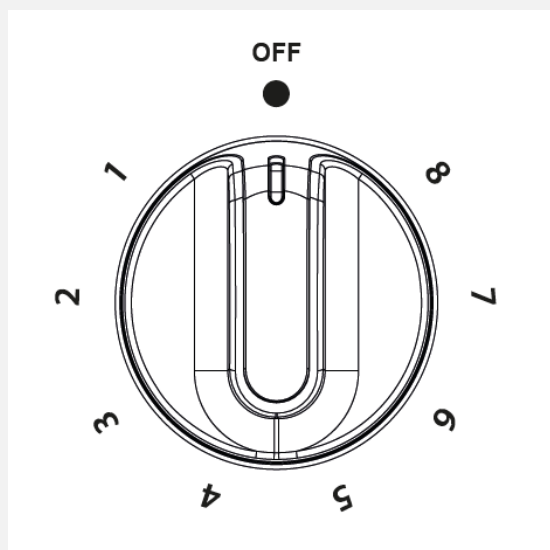


Ostrzeżenie

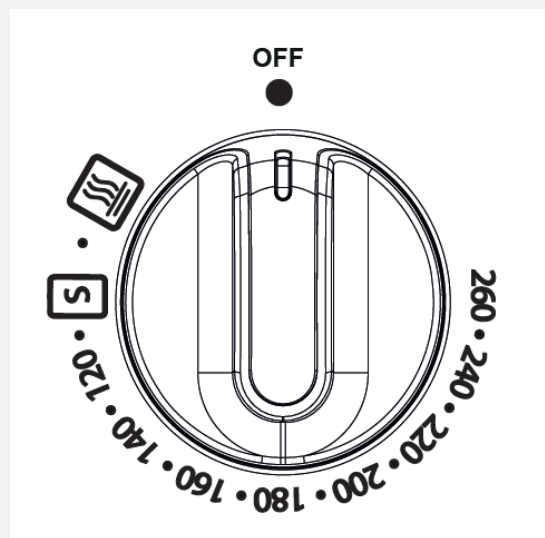
Nigdy nie pozostawiaj płyty kuchennej bez nadzoru, gdy jest włączona, nawet jeżeli ustawisz timer na wyłączenie pola grzejjego.

Przybliżona temperatura powierzchni szkła (°C)	Inteligentny system bezpieczeństwa płyty kuchennej
200	Zmniejsza ustawienie wzmocnienia mocy do poziomu mocy 9.
250	Zmniejsza moc do 60% ustawionego poziomu mocy.
270	Wyłącza strefę gotowania.
300	Wyłącza całe urządzenie.

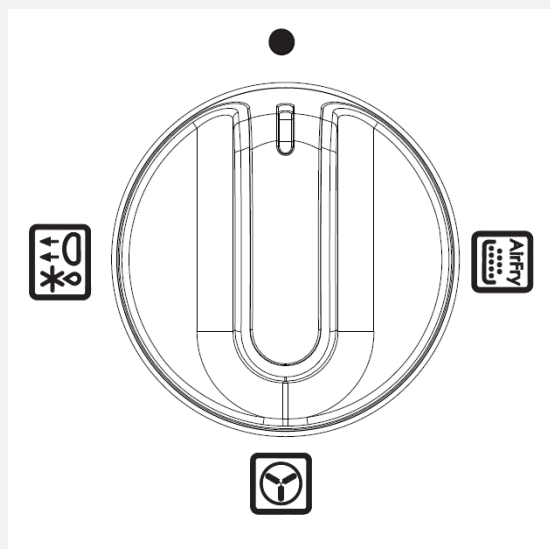
POKRĘTŁO USTAWIENIA MOCY GRILLA



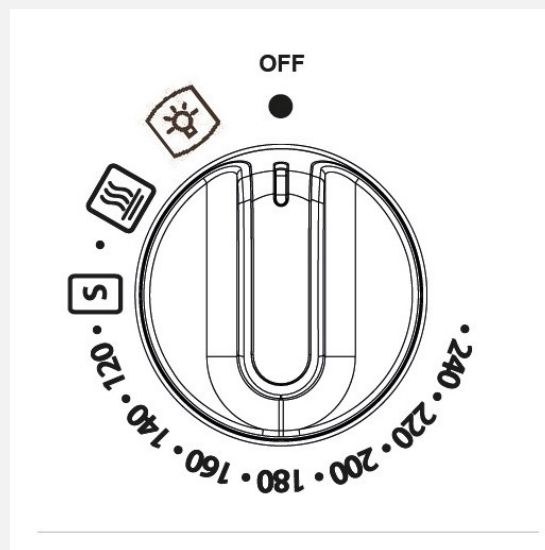
POKRĘTŁO REGULACJI TEMPERATURY



POKRĘTŁO GŁÓWNEGO PIEKARNIKA



DOLNY POKRĘTŁO PIEKARNIKA



GŁÓWNE FUNKCJE PIEKARNIKA

Piekarnik z wentylatorem	GŁÓWNY	
Frytkownica powietrzna	GŁÓWNY	
Rozmrażanie/ Wyrastanie ciasta	GŁÓWNY	
Trzymaj się ciepło	GŁÓWNY	
Powolne gotowanie	GŁÓWNY	

FUNKCJE GÓRNEGO PIEKARNIKA

Wysoki grill	
Niski poziomy grill	
Średnio grillowany	

ZEGAR/PROGRAMATOR



Ważne

Jeśli zegar/programator jest zablokowany, należy go odblokować przed użyciem urządzenia.

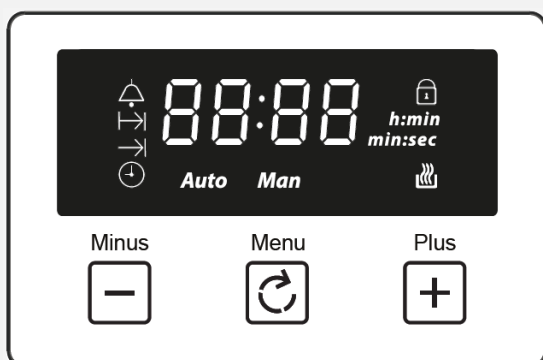
Aby zablokować/odblokować zegar/programator naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” przez 5 sekund.

Należy pamiętać, że programista steruje tylko piekarnikiem głównym.



Uwaga

Twój zegar/programator może nie mieć wszystkich tych funkcji.



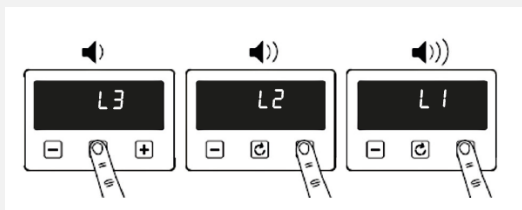
	Alarm
	Czas gotowania
	Koniec czasu gotowania
	Klucz czasu
Auto	Tryb automatyczny
Man	Tryb ręczny
	Klucze regulacyjne Poziom głośności i czas pieczenia
h:min	Jednostki czasu (godziny: minuty)
88:88	Wyświetlanie czasu

KORZYSTANIE Z STEROWANIA DOTYKOWEGO

- Lewy przycisk: minus/zmniejszenie
- Środkowy przycisk: menu umożliwiające wybór funkcji
- Prawy przycisk: plus/zwiększ
 - Po wybraniu funkcji i ustawieniu czasu lub głośności, wybrana funkcja uruchomi się automatycznie siedem sekund po ustawieniu.

USTAWIENIE GŁOŚNOŚCI

- Naciskaj przycisk menu, aż na wyświetlaczu zacznie migać „LX” (X=1,2 lub 3). Użyj przycisków plusa i minusa, aby wybrać poziom głośności.



USTAWIANIE TIMERÓW



Uwaga

Timery i alarmy można ustawić tylko wtedy, gdy główne pokrętko sterowania piekarnika jest przełączone w tryb funkcji.

MINUTNIK

- Dotknij raz ikony zegara i użyj przycisków plusa i minusa, aby ustawić timer.
 - Kiedy nadejdzie czas alarmu, ikona alarmu zacznie migać i włączy się alarm. Dotknięcie dowolnego klawisza powoduje wyciszenie alarmu. Alarm wyłączy się automatycznie po 5 minutach.
 - Jeśli chcesz dostosować ustawiony timer, możesz ponownie przejść do ustawień alarmu i nacisnąć klawisz plus lub minus, aby go dostosować.
 - Jeśli chcesz anulować alarm, możesz ponownie przejść do ustawień alarmu i ustawić timer na 00:00 (h:min)

USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

- Dotknąć dwukrotnie ikony zegara, aby aktywować ustawienie czasu gotowania
 - Dostosuj wyświetlanie czasu za pomocą ikon plus/minus, aby ustawić wymagany czas gotowania.
 - Jeśli chcesz dostosować ustawiony czas gotowania, możesz ponownie przejść do ustawień czasu gotowania i nacisnąć przyciski plus i minus, aby je dostosować
 - Aby anulować czas gotowania, możesz ponownie przejść do ustawień czasu gotowania i ustawić czas gotowania na 00:00 (h:min).

USTAWIANIE GODZINY ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA

- Dotknąć trzykrotnie ikony zegara, aby ustawić konkretną godzinę zakończenia gotowania.
 - Dostosuj wyświetlacz czasu za pomocą ikon plus/minus, aby pokazać żądany czas zakończenia gotowania.
 - Kiedy nadejdzie czas zakończenia pieczenia, piekarnik automatycznie się wyłączy, ikona czasu zakończenia pieczenia zgaśnie, a alarm włączy się automatycznie i wyłączy się po 5 minutach. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz.
 - Jeśli nie ustawisz czasu zakończenia pieczenia, piekarnik będzie działał automatycznie tylko przez 5 godzin.

W przypadku wszystkich powyższych ustawień odczekaj 5 sekund, aby automatycznie zapisać ustawienia.

Po dostosowaniu jednego ustawienia i przełączeniu na inne oryginalne ustawienia zostaną zapisane. Na przykład, jeśli alarm jest ustawiony i dotkniesz przycisku czasu, aby przejść do ustawień zegara, ustawienie alarmu zostanie nadal zapisane

USTAWIENIE CZASU



Uwaga

Godzinę można ustawić tylko wtedy, gdy główne pokrętło piekarnika znajduje się w pozycji 0 lub na poziomie oświetlenia.



Kliknij dwukrotnie ikonę zegara, a następnie użyj przycisków plus i minus, aby dokonać regulacji.

Zegar wykorzystuje system 24-godzinny, czyli 00:00-23:59 (h:min)

Ustawienie czasu zostanie automatycznie zapisane po 5 sekundach nienaciskania żadnego przycisku,



Uwaga

Funkcje piekarnika nie będą działać, dopóki nie zostanie ustawiona godzina zegarowa.

TRYB RĘCZNY

Jeżeli programator nie znajduje się w trybie półautomatycznym lub w pełni automatycznym, można korzystać z funkcji piekarnika ręcznie. Ikona ręcznego jest także widoczna na wyświetlaczu.

SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION

Den här användarhandboken är utformad för att hjälpa dig genom varje steg för att äga din nya produkt.

Läs den noggrant innan du börjar använda din apparat, eftersom vi har strävat efter att svara på så många frågor som möjligt och ge dig så mycket stöd som vi kan.

Allmän information, reservdelar och serviceinformation finns tillgänglig på vår hemsida.

Om du skulle hitta något som saknas i din produkt eller har några frågor som inte tas upp i den här användarhandboken, vänligen kontakta oss (se kontaktinformation på insidan av omslaget).

För en mer detaljerad förklaring av hur man använder denna produkt, se www.belling.co.uk för hela användarmanualen.

KONTAKTINFORMATION:

Kundtjänsthjälplinje:

(+46) 010 10 11 656

Mer information finns på vår webbplats:

www.lsbolagen.com

Vår policy är en ständig utveckling och förbättring, därför kan vi inte garantera den strikta noggrannheten av alla våra illustrationer och specifikationer. Ändringar kan ha gjorts efter publicering.

Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Sweden

DESTINATIONSLÄNDER:

GB- Storbritannien	
IE - Irland	
DE - Tyskland	✓
FR - Frankrike	✓
PL - Polen	✓
NL - Nederländerna	✓
SE - Sverige	✓
NZ - Nya Zeeland	
AU - Australien	

EUROPEISKA DIREKTIV

Som tillverkare och leverantör av matlagningsapparater är vi engagerade i att skydda miljön och följer WEEE-direktivet.

Alla våra elektriska produkter är märkta med den överkorsade soptunnan på hjul. Detta indikerar, för kasseringsändamål vid slutet av deras livslängd, att dessa produkter måste lämnas till erkända insamlingsställen, såsom lokala myndigheter/lokala återvinningscentraler.

Denna apparat överensstämmer med EU-direktiven (CE) för hushållsapparater och liknande elektriska apparater och gasapparater där tillämpligt.

Denna apparat överensstämmer med det europeiska direktivet om ekodesignkrav för energirelaterade produkter. Vår policy är en ständig utveckling och förbättring, därför kan vi inte garantera den strikta noggrannheten av alla våra illustrationer och specifikationer - ändringar kan ha gjorts efter publicering.

AVFALLSHANtering AV FÖRPACKNINGSMATERIAL



Förpackningsmaterialet som används med denna apparat kan återvinnas. Vänligen kassera förpackningsmaterialet i lämplig behållare på din lokala avfallsanläggning.

SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION



Varning

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår faran. Inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.



Varning

Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.



Varning

Under användning blir apparaten varm. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen inuti ugnen.



Varning

Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Försiktighet bör iakttas för att undvika att röra

värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.



Varning

Ugnen ska stängas av innan skyddet tas bort och att skyddet efter rengöring ska bytas ut enligt instruktionerna.



Varning

En ångtvätt får inte användas på denna apparat.



Varning

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.

Eventuellt spill ska avlägsnas från locket innan det öppnas och hällens yta ska tillåtas svalna innan locket stängs.



Varning

Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elektriska stötar.



Varning

Matlagning utan tillsyn på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. **ALDRIG** försök att släcka en eld med vatten, men stäng av apparaten och täck lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.



Varning

Risk för brand: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.



Varning

Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av spishällen eller som anges av tillverkaren av ugnen i bruksanvisningen som lämpliga eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.



Varning

Placera aldrig mat eller rätter på botten av huvudugnen, elementet är här och det kommer att orsaka överhettning.



Varning

Apparaten får aldrig kopplas bort från elnätet under användning, eftersom detta kommer att allvarligt påverka säkerheten och

prestandan, särskilt i förhållande till att yttemperaturer blir varma och gasdrivna delar inte fungerar effektivt. Kylfläkten (om sådan finns) är konstruerad för att gå på efter att manövratten har stängts av.



Varning

Förvara inte brandfarliga vätskor eller föremål i närheten av denna apparat.



Varning

Modifera inte denna apparat.



Varning

Använd inte apparaten utan att glaspanelen är korrekt monterad.



Varning

Tillgängliga delar kan bli varma när grillen används. Barn bör hållas borta.



Varning

Om ett lock är monterat på din apparat ska eventuellt spill avlägsnas från locket innan det öppnas och hällens yta bör tillåtas svalna innan locket stängs.

**Varning**

Denna apparat måste vara jordad.

**Observera**

Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll och lita inte på panndetektorn.

FÖRSIKTIGHETSINFORMATION

**Observera**

För att undvika en fara på grund av oavsiktlig återställning av termoavstängningen, får denna apparat inte försörjas via en extern omkopplingsenhet, såsom en timer, eller ansluten till en krets som regelbundet slås på och av av elverket.

**Observera**

Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

**Observera**

Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas/glaset av hällens gångjärnslock (efter behov), eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.

**Observera**

Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

**Observera**

Tillgängliga delar kan vara varma när grillen och/eller ugnen används. Små barn ska hållas borta.

**Observera**

Använd endast den temperaturgivare som rekommenderas för denna ugn.

**Observera**

Vår policy är en av ständig utveckling och förbättring, därför kan vi inte garantera den strikta noggrannheten av alla våra illustrationer och specifikationer. Ändringar kan ha gjorts efter publicering.

**Observera**

Stirra inte på hällens element.



Observera

Se till att du har tagit bort all förpackning och omslag. Vissa föremål inuti denna apparat kan ha ytterligare omslag. Det rekommenderas att du sätter på ugnarna och/ eller grillen en kort stund. Detta kommer att bränna bort alla rester som finns kvar från tillverkningen. Det kan finnas en lukt som åtföljer denna process - men det är inget att oroa sig för och är ofarligt. Det rekommenderas att du tvättar ugnshyllorna, bakplåten, grillpanna och grillplåtsunderlägget innan de används för första gången i varmt tvålatten. Detta tar bort den skyddande oljebeläggningen.



Observera

Denna apparat är endast avsedd för matlagningssändamål. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsvärme.



Observera

Anslutning ska göras med lämplig flexibel kabel med en lägsta temperatur på 70°C. Se till att du drar alla nätkablar långt borta från intilliggande värmekällor.



Observera

Vi rekommenderar att apparaten ansluts av en kompetent person som är medlem i ett "Competent Person Scheme" som kommer att följa de föreskrifter som krävs.



Observera

Utrymmet för luftcirkulation, placerat under och på baksidan av hällen förbättrar dess tillförlitlighet genom att säkerställa att den kyls ner effektivt.

- Läs följande noggrant:

ELEKTROMAGNETISK STÖRNING

Hällens funktioner överensstämmer med gällande standard för elektromagnetiska störningar.

Din induktionshäll uppfyller därmed helt de lagstadgade kraven (direktiv 2004/108/EG). Den är utformad för att inte störa funktionen hos annan elektrisk utrustning så länge dessa också följer samma regler.

Din induktionshäll genererar magnetfält i sin omedelbara närhet.

Så att det inte finns någon störning mellan din spishäll och en pacemaker, pacemakern måste utformas i enlighet med tillämpliga bestämmelser.

I detta avseende kan vi bara garantera att vår egen produkt uppfyller kraven. Du kan fråga tillverkaren eller din läkare om överensstämmelsen eller eventuella inkompatibiliteter hos din pacemaker.

BRANDSÄKERHETSÅD

- Om du brinner i köket, ta inga risker – få ut alla från ditt hem och ring brandkåren.
- **Om en panna brinner:**
 - Flytta inte på den - den är sannolikt extremt varm.
 - Stäng av värmen om det är säkert att göra det - men luta dig aldrig över pannan för att nå kontrollerna.
 - Om du har en brandfilt, lägg ut den över pannan. Om du har släckt elden, låt pannan svalna helt.
- **Fritering medför fler faror i ditt kök.**
 - Fyll aldrig en chipspanna (eller annan fritös) mer än en tredjedel full med olja.
 - Använd inte en brandsläckare på en panna med olja - släckarens kraft kan sprida elden och skapa ett eldklot.
- **Om du har en elektrisk eld i köket:**
 - Dra ut kontakten, eller stäng av strömmen vid säkringsdosan - det kan räcka för att omedelbart stoppa branden
 - Släck elden med en brandfilt eller använd en pulver- eller koldioxidsläckare
 - **Kom ihåg:** använd aldrig vatten på en elektrisk eld eller matolja.

ÖVRIGA SÅKERHETSÅD

- **DO**
 - Var alltid försiktig när du tar ut mat från ugnen eftersom området runt hålrummet kan vara varmt.
 - Använd alltid ugnshandskar när du hanterar redskap som har varit i ugnen eftersom de blir varma.
 - Se alltid till att ugnshyllorna vilar i rätt läge mellan två medar.
 - Använd alltid Minute Minder (om sådan finns) om du lämnar ugnen utan uppsikt - detta minskar risken för att maten bränns.

• LÅT BLI

- Placera aldrig föremål på dörren när den är öppen.
- Linda aldrig folie runt ugnshyllorna och låt aldrig folie blockera rökkanalen.
- Drapera aldrig kökshanddukar nära ugnen när den är på. detta kommer att orsaka brandrisk.
- Dra aldrig ut tunga föremål, som kalkoner eller stora köttstycken, från ugnshyllan, eftersom de kan överbalansera och falla.
- Använd aldrig denna apparat för att värma något annat än matvaror och använd den inte för att värma upp rummet.

LÄR KÄNNA DIN PRODUKT



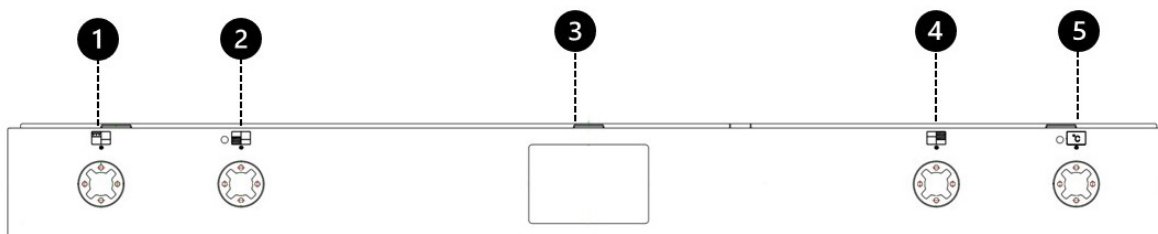
Viktigt

Om klockan/
programmeraren är låst
måste den låsas upp innan
apparaten kan användas.

För att låsa/låsa upp
klockan/programmeraren,
tryck och håll in '+'-
tangenter i 5 sekunder.

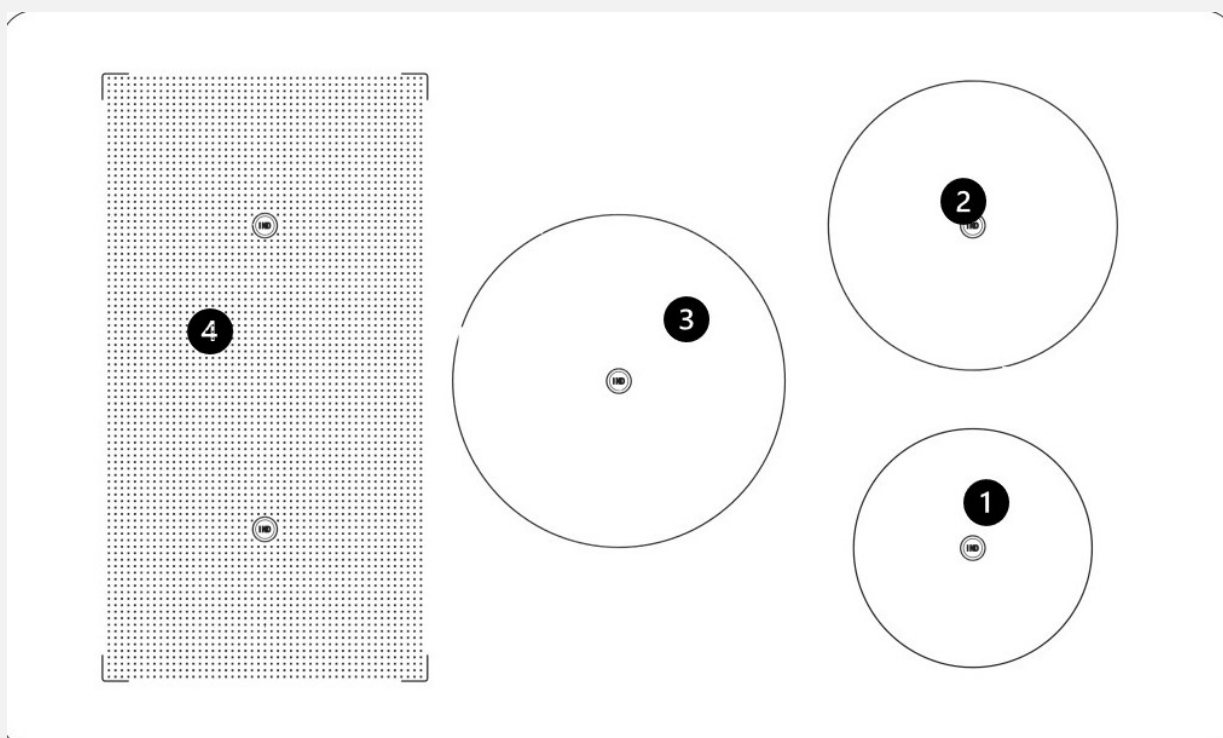
Din apparatlayout kan skilja sig beroende på
modell.

KONTROLLPANEL



1	Toppugn/grill
2	Konventionell ugn
3	Klocka/programmerare
4	Huvudugn
5	Temperaturkontroll

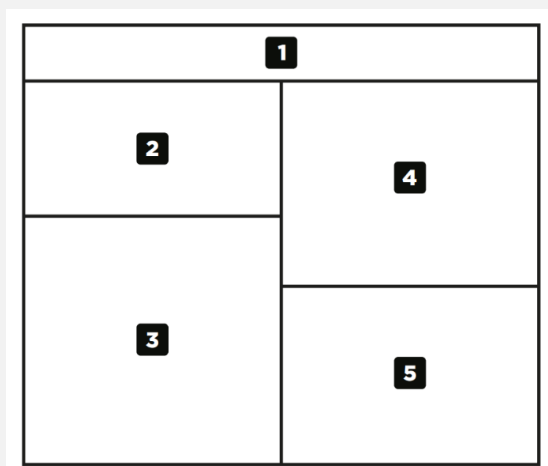
KOKPLATTA



HÄLSFUNKTIONER

1	Små	Höger fram
2	Medium	Höger bak
3	Stor	Centrum
4	Överbryggad induktionszon	Vänster sida

ÖVERSIKT HÅLLBARHET



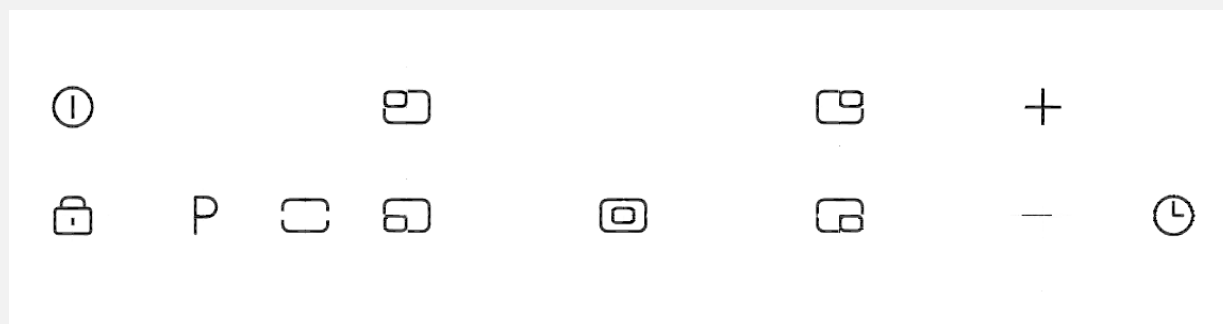
ÖVERSIKT AV HÅLLA

1	Fascia
2	Toppgrill
3	Konventionell ugn
4	Fläkt ugn
5	Förvaringsfack




KONTROLLER FÖR INDUKTIONSHÄLLEN (Touch-Modeller)

INDUKTIONSREGLER PÅ HÄLLEN

(Layouten kan variera beroende på modell)



INDUKTIONSREGLER (Touch-modeller)		
Särdrag	Symbol	Beskrivning
Central ström på/av		Ström på/av för induktionshällen.
Power Boost	P	Öka tillfälligt kraften till en kokzon med hela 60 %.
Minute Minder	- +	Justera värmenivån eller timern genom att använda plus- och minusikonerna till rätt mängd.

INDUKTIONSREGLER (Touch-modeller)		
Särdrag	Symbol	Beskrivning
Nyckellås		För att förhindra att inställningar ändras av misstag, tryck på tangentgrafiken för att låsa kontrollerna.
Timer på/av		Använder timerfunktionen.
Kokzoner		Välj önskad kokzon innan du ställer in värmenivån eller timerfunktionen.

OM INDUKTIONSHÄLLEN (TOUCH CONTROLS)

Induktionshällen ger den mest energieffektiva hälltekniken som finns.

Induktionssystemet ger överlägsna uppvärmnings- och nedkylningstider för kokkärl - du får snabb, exakt, repeterbar effektkontroll.

Eftersom induktion endast värmer upp pannan, förloras ingen värme från tillagningsprocessen, vilket i sin tur begränsar värmen som genereras i köket.

PEK KONTROLLER

Touchkontrollerna för din induktion har utformats för att ge dig fingertryckskontroll av din häll, vilket ger exakta och repeterbara effektinställningar för matlagning och en enkel rengöringsyta som lätt kan torkas av.

Varje kokzon visar sin individuella effektinställning.

ANVÄNDA PEK-KONTROLLEN

För att välja en kokzon eller timer, tryck helt enkelt på den specifika zonkontrollknappen med fingret, inte spetsen. Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte utöva något tryck.

När du har slagit på induktionshällen har du sekunder på dig att ställa in strömmen eller använda timern.

Om de röda displayerna försvinner trycker du helt enkelt på strömknappen igen.

Se alltid till att kontrollområdet är rent, torrt och fritt från föremål (t.ex. redskap, kökshanddukar och trasor). Spill och vatten kan göra kontrollerna svåra att använda.

POWER BOOST

Power Boost är en funktion som kan användas för att tillfälligt öka den normala maximala effekten för en kokzon genom att låna den tillgängliga effekten från en "parad zon".

Alla kokzoner har denna funktion.

Power Boost aktiveras genom att trycka på P-knappen.



Notera

Power Boost-funktionen fungerar endast under en begränsad tid och är även under termisk kontroll. Detta innebär att Power Boost automatiskt inaktiveras om produkten är varm, för att skydda hällens interna elektroniska komponenter och för att förhindra att kokkärlet överhettas.



Varning

Lämna inte kastruller på hällen när du inte är i närheten - ta dem från värmen om du måste lämna köket (även om du tror att det bara kommer att vara ett ögonblick, medan du svarar dörren eller telefonen) eller kan använda pausknappen.

GRUNDLÄGGANDE HÄLFUNKTION

SÄTT PÅ hällen

- Använd på/av-knappen.

När du väl har satt på induktionshällen har du en begränsad tid på dig att ställa in strömmen eller använda timern, innan induktionshällen automatiskt stängs av.

AKTIVERA EN KOKZON

Välj önskad kokzon genom att trycka på kokzonsknappen. Ställ sedan in effekt-/värmnivån genom att trycka på plus- och minusknapparna.

STÄNG AV ENSKILDA KOKSZONER

Minska effektinställningen genom att använda minusknappen tills displayen visar 0.

PÅ/AV-BRYTARE

Den centrala på/av-brytaren gör att alla kokzoner kan slås på/av samtidigt med en knapptryckning, så när du är klar med matlagningen eller blir bortkallad från köket av någon anledning kan du vara säker på att allt är under kontroll och säker.

ATT ANVÄNDA

Välj på/av-knappen. Knappen måste hållas intryckt i minst 1 sekund för att aktiveras, detta för att säkerställa att hällen inte kan aktiveras oavsiktligt.

ANVÄNDNING AV TIMER

Innan du aktiverar en timer måste kontrollen vara påslagen. Genom att stänga av kontrollen avaktiveras kokzonsrelaterade timers.

En symbol bredvid zonen tänds när en timer är inställd på den zonen.

AKTIVERA KOKZONETS TIMER

För att aktivera timern, tryck på timerknappen och sedan antingen plus (+) eller minus (-) knappen.

En timer kan aktiveras för varje aktiv kokzon. Efter att ha valt timer är den kokzonsrelaterade lysande symbolen helt tänd och timerdisplayen visar 0.00.

STÄLLA IN ETT TIMERVÄRDE

Genom att trycka på timerknapparna kan ett timervärde ställas in. Om timer-plus-knappen trycks in först börjar displayen med 1 minut och kan ökas i steg om 1 minut.

Om en timer har gått ut aktiveras timerlarmet och den tilldelade kokzonen stängs omedelbart av.

Kokzonens display visar 0.



Notera

Om ingen användaringång stoppar larmsignalen kommer den att vara på i maximalt 2 minuter.

**Notera**

Larmet kan avaktiveras genom att stänga av kontrollen med huvudströmbrytaren eller genom att trycka på de två timerknapparna eller så avaktiveras det automatiskt efter 2 minuter.

**Notera**

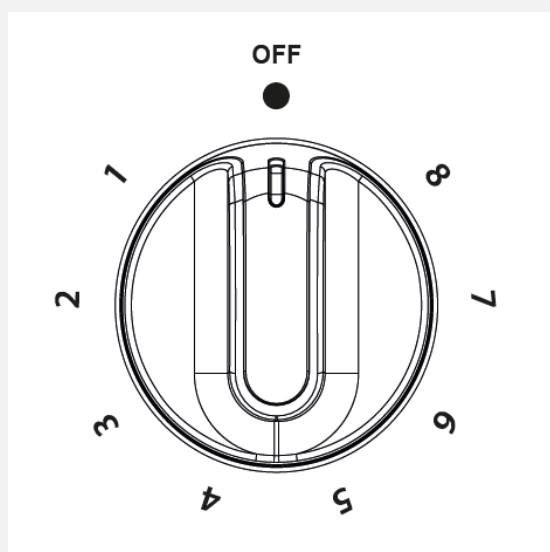
Säkerhetstemperaturkontroll av kokkärl är endast möjlig med plattbottnade kvalitetsgrytor som är lämpliga för induktionsmatlagning. Pannor av dålig kvalitet kan skapa luftgap mellan glaset och pannan, vilket påverkar noggrannheten i temperaturkontrollen.

**Varning**

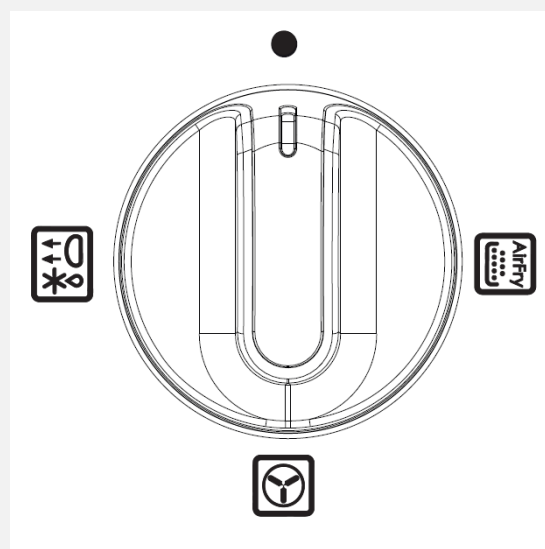
Lämna aldrig hällen oövervakad när den används, även när du har ställt in timern för att stänga av kokzonen.

Ungefärlig glasyttemperatur (°C)	Intelligent hälsäkerhetssystem
200	Minskar Power Boost-inställningen till Power Level 9.
250	Minskar effekten till 60 % av effektnivåinställningen.
270	Stänger av kokzonen.
300	Stänger av hela apparaten.

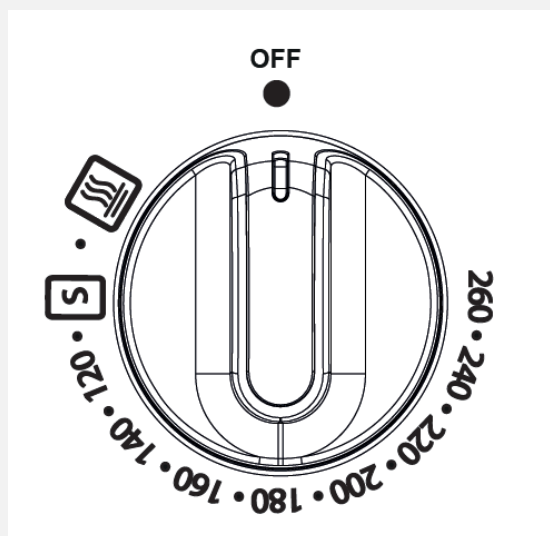
GRILL STRÖMINSTÄLLNINGSVÄTTA



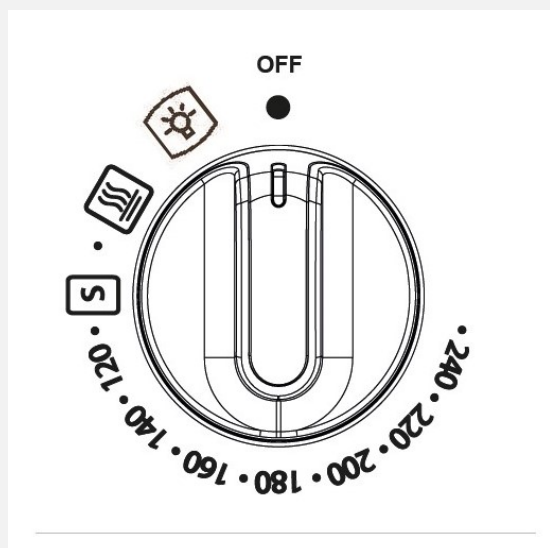
HUVUDVÅRD UGN



TEMPERATURREGLAGE



UNDERNA UGNSRIVTA



HUVUDFUNKTIONER FÖR UGNEN

Fläkt ugn	HUVUDS AK	
Air Fryer	HUVUDS AK	
Tina/ Degjäsning	HUVUDS AK	
Hålla varm	HUVUDS AK	
Långkok	HUVUDS AK	

TOPP UGNSFUNKTIONER

Hög grill	
Låg grill	
Medium Grill	

KLOCKA/PROGRAMMER



Viktigt

Om klockan/
programmeraren är låst
måste den låsas upp innan
apparaten kan användas.

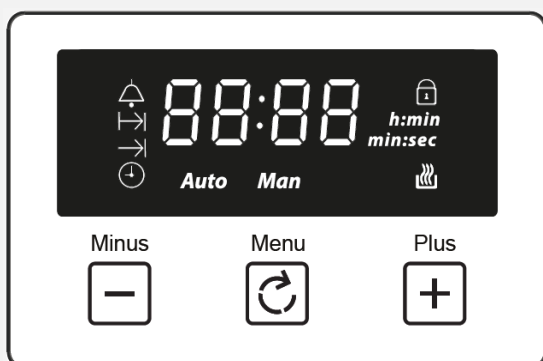
För att låsa/låsa upp
klockan/programmeraren,
tryck och håll ned '+'-
tangenten i 5 sekunder.






Var medveten om att endast huvudugnen
styrs av programmeraren.



Notera

Din klocka/
programmerare kanske
inte har alla dessa
funktioner.



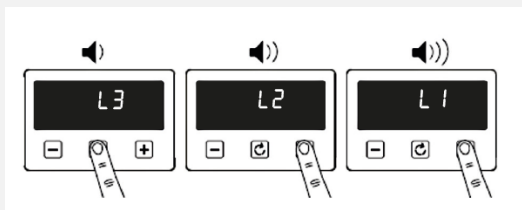
	Larm
	Tillagningstid
	Slut på matlagningstiden
	Tidsnyckel
Auto	Automatiskt läge
Man	Manuellt läge
	Justeringsnycklar Volymnivå & Gräddningstid
h:min	Tidsenheter (timmar: minuter)
88:88	Tidsvisning

ANVÄNDA PEK-KONTROLLEN

- Vänster knapp: minus/minska
- Mittknapp: meny för att välja en funktion
- Höger knapp: plus/öka
 - När en funktion väljs och tiden eller volymen är inställd, startar den valda funktionen automatiskt sju sekunder efter inställningen.

STÄLLA IN VOLYMEN

- Tryck på menyknappen tills "LX" (X=1,2 eller 3) blinkar på displayen. Använd plus- eller minusknapparna för att välja en volymnivå.



STÄLLA IN TIMER



Notera

Timers och larm kan endast ställas in när ugnshuvudratten är inställd på ett funktionsläge.

MINUT MINDER

- Tryck på klockikonen en gång och använd plus- eller minusknapparna för att ställa in en timer.
 - När alarmtiden har nåtts blinkar alarmikonen och larmet ljuder. Tryck på valfri knapp för att tysta alarmer. Alarmer stoppas automatiskt efter 5 minuter.
 - Om du vill justera timern du har ställt in kan du gå till larminställningarna igen och trycka på plus- eller minusknapparna för att justera den.
 - Om du vill avbryta larmet kan du gå till larminställningarna igen och ställa in timern på 00:00 (h:min)

STÄLLA IN TILLAGNINGSTID

- Tryck på klockikonen två gånger för att aktivera tillagningstiden
 - Justera tidsvisningen med plus/minusikonerna för att ställa in önskad tid för tillagning.
 - Om du vill justera tillagningstiden som du har ställt in kan du gå till tillagningstidsinställningen igen och trycka på plus- och minusknapparna för att justera
 - För att avbryta tillagningstiden kan du gå till inställningarna för tillagningstid igen och ställa in tillagningstiden till 00:00 (h:min).

STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID

- Tryck på klockikonen tre gånger för att ställa in en specifik sluttid.
 - Justera tidsvisningen med plus/minusikonerna för att visa önskad sluttid för tillagningen.
 - När sluttiden för tillagning har uppnåtts stängs ugnen av automatiskt, ikonen för slut tillagningstid släcks och larmet ljuder automatiskt och stannar efter 5 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmer.
 - Om du inte ställer in en sluttid för tillagningen kommer ugnen bara att gå automatiskt i 5 timmar.

För alla ovanstående inställningar, vänta i 5 sekunder för att automatiskt spara inställningarna.


När en inställning justeras och växlas till en annan, sparas de ursprungliga inställningarna. Till exempel, om alarmer är inställt och du trycker på tidsknappen för att växla till klockinställningen, kommer alarminställningen fortfarande att sparas

STÄLLA IN TIDEN



Notera

Tiden kan endast ställas in när huvudugnsreglaget är i läge 0 eller på ljusinställningen.

Dubbeltryck på  klockikonen och använd sedan plus- och minusknapparna för att justera.

Klockan använder ett 24-timmarssystem, det vill säga 00:00-23:59 (h: min)

Tidsinställningen sparas automatiskt efter 5 sekunder utan att någon knapp tryckts,



Notera

Ugnsfunktionerna fungerar inte förrän klockan är inställd.

MANUELLT LÄGE

Om programmeraren inte är i halvautomatiskt eller helautomatiskt läge kan du använda ugnsfunktionerna manuellt. Den manuella ikonen finns också på displayen.



**Glen Dimplex Home Appliances, Stoney Lane, Prescott,
Merseyside, L35 2XW**

0344 815 3746

www.belling.co.uk

GDHA Part Number: 094121801

EU Spare part: 40400400728