

STOVES



QUICK START GUIDE

STOVES DELUXE 90CM DUAL FUEL (ALL MODELS)

Table Of Contents

QUICK START GUIDE	1
INTRODUCTION	1
SAFETY & WARNING INFORMATION	3
GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT	9
USING THE PROFLEX™ SPLITTER	13
IGNITION PROCEDURES	15
CLOCK/PROGRAMMER	16
FRANÇAIS/FRENCH: GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	19
FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION	19
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT	21
FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT	28
UTILISATION DU RÉPARTITEUR PROFLEX™	32
PROCÉDURES D'ALLUMAGE	35
HORLOGE/PROGRAMMATEUR	36
NEDERLANDS/ DUTCH: SNELSTARTGIDS	39
NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN	39
VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE	41
UW PRODUCT LEREN KENNEN	48
DE PROFLEX™-SPLITTER GEBRUIKEN	52
ONTSTEKINGS- PROCEDURES	55
DIGITALE TIMER	56
DEUTSCH/ GERMAN: SCHNELLSTARTANLEITUNG	59
DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG	59
SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE	61
LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN	68
VERWENDUNG DES PROFLEX™ SPLITTERS	72

ZÜNDVERFAHREN	75
UHR/PROGRAMMIERER	76
ESPAÑOL/ SPANISH: GUÍA DE INICIO RÁPIDO	79
ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN	79
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS	81
CONOCIENDO SU PRODUCTO	88
USO DEL DIVISOR PROFLEX™	92
PROCEDIMIENTOS DE ENCENDIDO	94
RELOJ/PROGRAMADOR	95
POLSKI/ POLISH: SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI	98
POLSKI/POLISH WSTĘP	98
INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA	100
POZNAJ SWOJ PRODUKT	107
KORZYSTANIE Z ROZDZIELACZY PROFLEX™	111
PROCEDURY ZAPŁONU	114
ZEGAR/PROGRAMATOR	115
SVENSKA/ SWEDISH: SNABBSTARTSGUIDE	118
SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION	118
SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION	120
LÄR KÄNNA DIN PRODUKT	126
ANVÄNDA PROFLEX™ SPLITTERN	130
TÄNDNINGSPROCEDURER	132
KLOCKA/PROGRAMMER	133

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.stoves.co.uk for the full user manual.

COUNTRIES OF DESTINATION:

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

CONTACT INFORMATION:

Customer Care Helpline:

0344 815 3740

Alternatively, use the contact form on our website

www.stoves.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.stoves.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.stoves.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, Prescott, Merseyside,
L35 2XW

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.

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.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIAL



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.

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

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

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

Ensure that 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.



WARNING

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

**WARNING**

Use only hob guards designed by the manufacturer of this cooking appliance or indicated by the manufacturer of this appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in 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**

Do not place articles on or against the appliance.

**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 or use 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 panels correctly fitted.

**WARNING**

This appliance must be earthed.

**WARNING**

GAS WARNING! - If you smell gas:

Do not try to light any appliance,

Do not touch any electrical switch.

Contact your local gas supplier immediately.

**WARNING**

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

**WARNING**

Never use cooking vessels on the hob that overlap its edges.

**WARNING**

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and adjustment of the appliance are compatible.

**WARNING**

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)

**WARNING**

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

CAUTION INFORMATION

**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**

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

**CAUTION**

The use of gas cooking appliances results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

**CAUTION**

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

**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**

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.

**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**

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

**CAUTION**

Consult a professional before installing additional ventilation.

**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.

GAS HOB: DO's & DON'TsDO

- Always ensure that pan bases are dry and flat before using them on the hob.
- Always position pans over the centre of the heat zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Always use pans which are no smaller than 100mm (4"), or larger than 250mm (10"). Use a 230 mm (9") pan above the wok burner, if two or more other hotplate burners are in use at the same time.

- Always match the size of pan to the heat zone – do not use large pans on small zones or vice versa.
- Always make sure that the burner caps, rings and pan supports are correctly placed. This will prevent pans becoming unstable while in use and ensure an uninterrupted gas flow.

DO NOT:

- Never use double pans, rim-based pans, old or misshapen pans, or any pan that is not stable on a flat surface.
- Never leave cooking fat, or oil, unattended.
- Never use commercial simmering aids, or heat diffusers, as they create excessive heat and can damage the surface of the hob.
- Plastic cooking utensils can melt if they come into contact with a warm hob. Never leave them close to, or on top of the hob.
- Never leave any heat zone alight without a pan covering it. This causes a fire hazard.
- Never leave an empty pan on a heating zone.
- Never leave anything lying on the hob.
- Never heat a sealed tin of food, as it might explode.
- Never use the hob surface for storage.



NOTE

Automatic cooking will normally produce condensation when cooling down and the food is still inside.

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



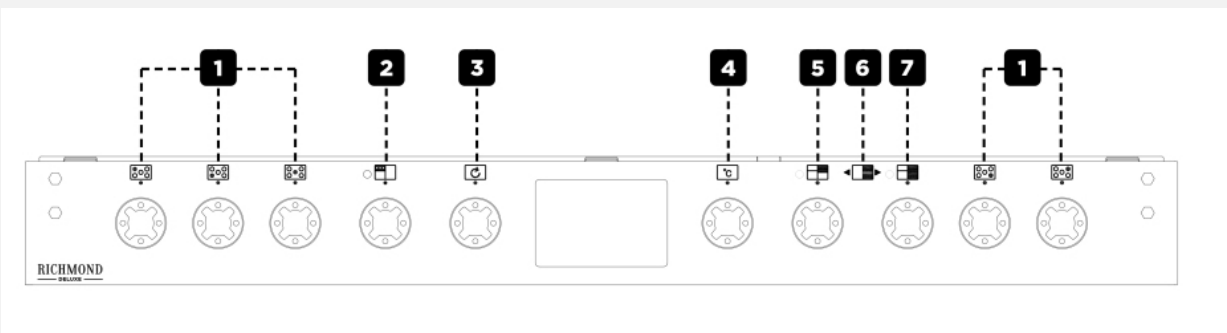
IMPORTANT

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.

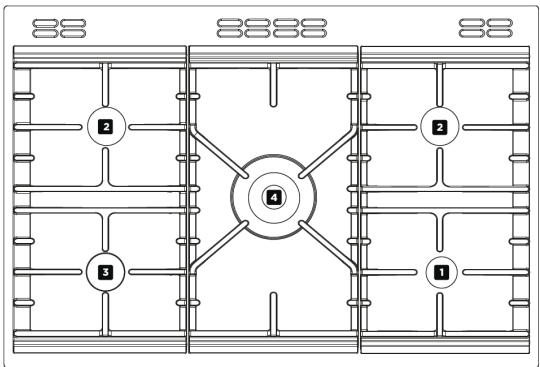
Your appliance layout may differ depending on the model.

CONTROL PANEL



1	Cook Zones
2	Top Oven/ Grill
3	Multi-function oven
4	Main Oven temperature control
5	Tall Oven top section (Oven Splitter)
6	Oven splitter
7	Tall oven

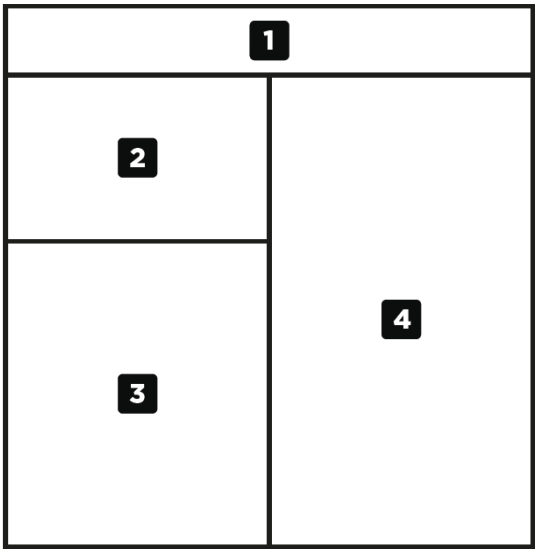
HOB



HOB FUNCTIONS

1	Small	Right hand front
2	Medium	Right hand rear Left hand rear
3	Large	Left hand front
4	Wok	Middle

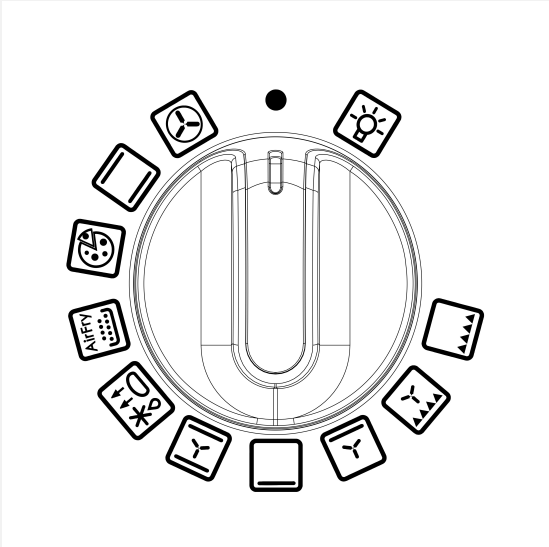
CAVITY OVERVIEW



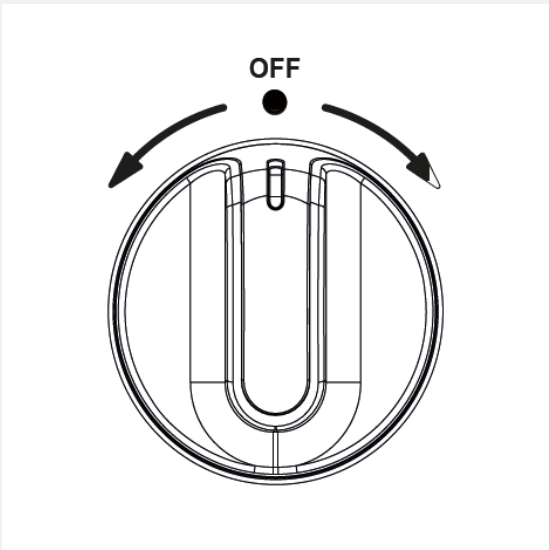
CAVITY OVERVIEW

1	Fascia
2	Top Oven/Grill
3	Multifunction Oven
4	Tall Pro-Flex Oven

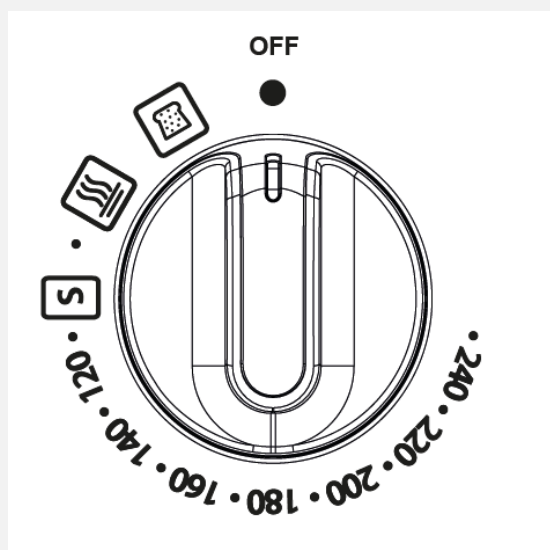
MAIN OVEN FUNCTION DIAL



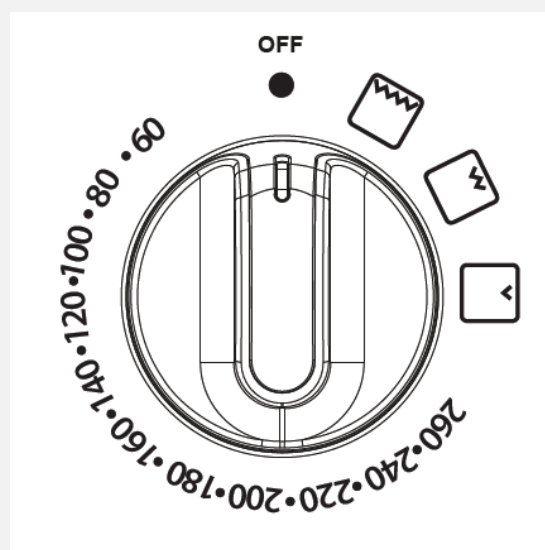
MAIN OVEN TEMPERATURE CONTROL DIAL



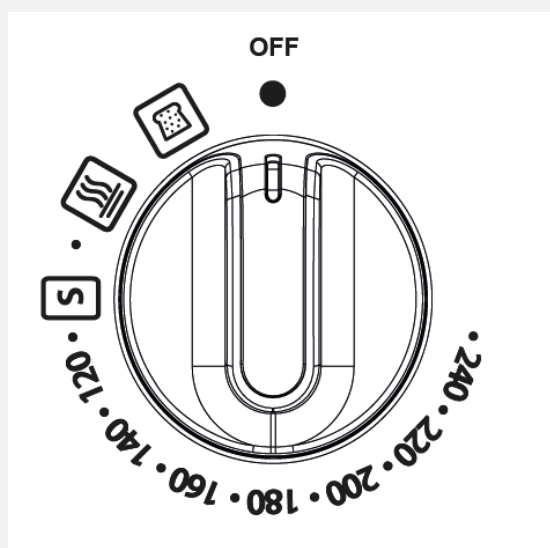
TALL FANNED OVEN DIAL



TOP OVEN/GRILL DIAL



PRO-FLEX CONTROL DIAL



MAIN OVEN FUNCTIONS

Fanned Oven	
Conventional Oven	
Pizza Setting	
Air Fryer	
Defrost/Dough proving	
Intensive Bake	
Top Heat	
Base Heat with Fan	
Fanned Grill	
Dual Grill	
Auto Light	

TALL FANNED OVEN FUNCTIONS:

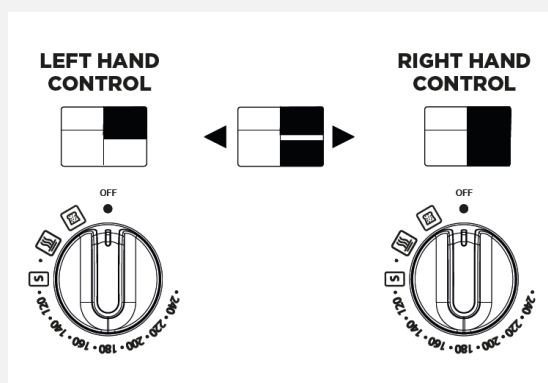
Slow Cook	TALL	
Keep Warm	TALL	
Bread Proving	TALL	

TOP OVEN FUNCTIONS

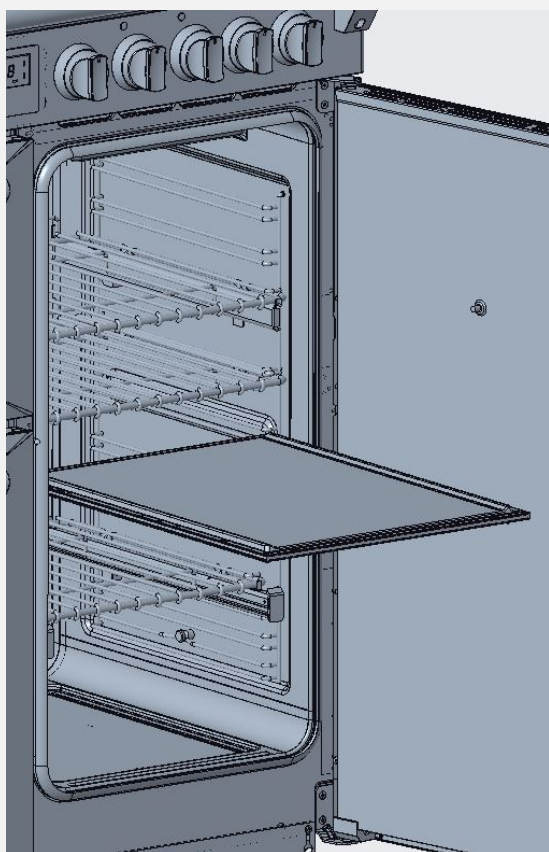
High Grill	TOP	
Low Grill	TOP	
Medium Grill	TOP	

USING THE PROFLEX™ SPLITTER

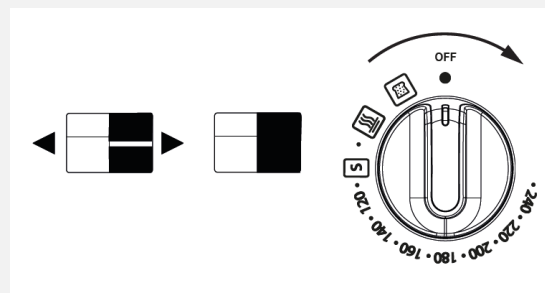
With the PROFLEX™ splitter you can convert the tall oven into two separate fan ovens which can be controlled independently to maximise your cooking options.



HOW TO POSITION THE SPLITTER

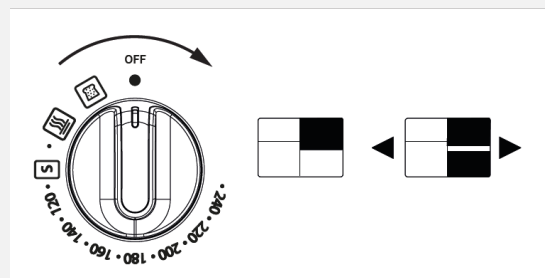


TO ACTIVATE THE TALL OVEN (WITHOUT SPLITTER)



To use the tall oven without the splitter, turn the right hand control knob to the desired function or temperature.

TO ACTIVATE THE SPLITTER FUNCTION



Upper Oven (with splitter)

To use the upper oven separately, firstly insert the splitter then turn the left hand control knob to select the function or the temperature. This will activate the top half of the oven.

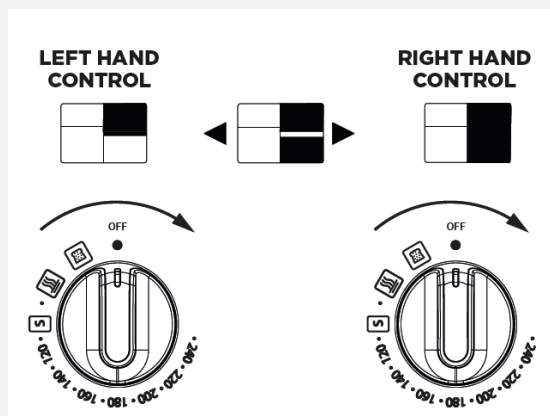


IMPORTANT

Please do not use the splitter as a shelf and only position into the dedicated guides in the tall cavity.

**NOTE**

We do not recommend using the top oven only for cooking frozen foods and foods with high moisture as this can result in excess condensation. When cooking foods with high moisture content, use either the full or both ovens.

LOWER OVEN (WITH SPLITTER)

With the upper oven activated by turning the right hand control knob to a function or temperature, the lower oven can operate. The lower oven cannot be used separately.

**WARNING**

Please be aware that the splitter will get very hot.

USING THE UPPER AND LOWER OVENS

When using the upper and lower ovens at different temperatures, use the upper oven at the higher temperature and the lower oven at the lower temperature.

The table below shows the minimum temperature that can be achieved in the lower oven when the upper oven is in use. For example when the upper oven is 200°C, the minimum temperature that can be used in the lower oven is 120°C.

Upper Oven temperature (°C)	Lower Oven Minimum temperature (°C)
100 (Slow Cook function)	70 (Keep Warm function)
120	80
140	90
160	100 (Slow Cook function)
180	110
200	120
220	130

IGNITION PROCEDURES

IGNITION OF GAS BURNERS.

Correct procedure for ignition of all gas burners on this appliance:

PRIOR TO IGNITION:

- **Hotplate burner(s), position correctly sized, flat bottomed pan(s) directly onto the pan support above the selected burner(s).**

WOK BURNER (IF FITTED)

- **Position a flat bottomed wok or a correctly sized, flat bottomed pan directly onto the pan support above the wok burner.**
- **Position the provided wok stand directly onto the pan support above the wok burner, then position a round bottomed wok directly onto the stand.**

AUTOMATIC IGNITION (If Applicable)

- **Push in and turn the selected gas burner control knob to the full flame symbol. Keep the control knob depressed. Sparking to the selected burner will commence automatically. Sparking will cease automatically once the flame is established. Continue to hold the control knob in for up to 15 seconds then release.**
- **If the burner fails to ignite within this time, release the control knob and wait 1 minute before attempting to re-ignite.**
- **In the event of a power failure, or the ignition not working, then a lighted match or taper can be used to ignite the burner.**
- **Use pans which are large enough to avoid overflows onto the hob surface.**
- **Wipe any spillage as soon as possible.**
- **Clean the hob top as regularly as possible, this will prevent any build up of grease which may be a fire hazard.**

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
	Pizza Function
	AirFry Function
	Light
	Oven Function
	Defrost/ Dough Proving
	Temperature Unit (Celsius)
	Units of time (hours: minutes)
	Rapid Pre-Heat

	Auto Cooking
	Time Display
	Child Lock

USING THE TOUCH CONTROLS

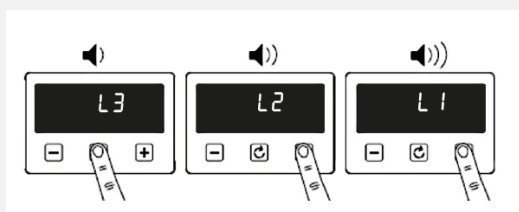
- Left button: minus/decrease
- Middle button: menu to select a function
- Right button: plus/ increase
 - When a function is selected and the time or volume is set, the chosen function will automatically start seven seconds after setting.

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.

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 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.

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

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.

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	

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

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

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



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

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

**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.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie : JAMAIS essayez d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**AVERTISSEMENT**

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

Ne placez pas d'objets sur ou contre l'appareil.

**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**

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

**AVERTISSEMENT**

Ne modifiez pas cet appareil.

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas l'appareil sans que les panneaux de verre soient correctement installés.

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil doit être mis à la terre.

**AVERTISSEMENT**

GAZ AVERTISSEMENT ! - Si vous sentez une odeur de gaz :

N'essayez pas d'allumer un appareil,

Ne touchez à aucun interrupteur électrique.

Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz local.

**AVERTISSEMENT**

Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique)

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes en matière de ventilation.

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez jamais de récipients de cuisson sur la table de cuisson dont les bords chevauchent.

**AVERTISSEMENT**

Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et de réglage de l'appareil sont compatibles.

INFORMATIONS DE ATTENTION



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 grill 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 la lèchefrite 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 chauffer une pièce.



ATTENTION

L'utilisation d'appareils de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce dans laquelle ils sont installés. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, surtout lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.



ATTENTION

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant également des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire.



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**

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**

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.

**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**

Consultez un professionnel avant d'installer une ventilation supplémentaire.

CUISSON À GAZ : À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

FAIRE

- Assurez-vous toujours que les fonds des casseroles sont secs et plats avant de les utiliser sur la table de cuisson.
- Placez toujours les casseroles au centre de la zone de chaleur et tournez les poignées dans une position sûre afin qu'elles ne puissent pas être heurtées ou saisies.
- Utilisez toujours des casseroles d'au moins 100 mm (4") ou de plus de 250 mm (10"). Utilisez une poêle de 230 mm (9") au-dessus du brûleur du wok, si deux ou plusieurs autres brûleurs de la plaque chauffante sont utilisés en même temps.
- Adaptez toujours la taille de la casserole à la zone de chaleur - n'utilisez pas de grandes casseroles sur de petites zones ou vice versa.
- Assurez-vous toujours que les chapeaux des brûleurs, les anneaux et les supports de casseroles sont correctement placés. Cela empêchera les casseroles de devenir instables pendant leur utilisation et garantira un flux de gaz ininterrompu.

NE PAS:

- N'utilisez jamais de poêles doubles, de poêles à rebord, de poêles anciennes ou déformées, ou toute poêle qui n'est pas stable sur une surface plane.
- Ne laissez jamais la graisse ou l'huile de cuisson sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'aides à mijoter du commerce ni de diffuseurs de chaleur, car ils créent une chaleur excessive et peuvent endommager la surface de la table de cuisson.
- Les ustensiles de cuisine en plastique peuvent fondre s'ils entrent en contact avec une plaque de cuisson chaude. Ne les laissez jamais à proximité ou sur la table de cuisson.
- Ne laissez jamais une zone de chaleur allumée sans qu'une casserole ne la recouvre. Cela entraîne un risque d'incendie.
- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de chauffage.
- Ne laissez jamais rien traîner sur la table de cuisson.
- Ne chauffez jamais une boîte de conserve fermée, car elle pourrait exploser.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson pour le stockage.



NOTE

La cuisson automatique produit normalement de la condensation lors du refroidissement et les aliments sont encore à l'intérieur.

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



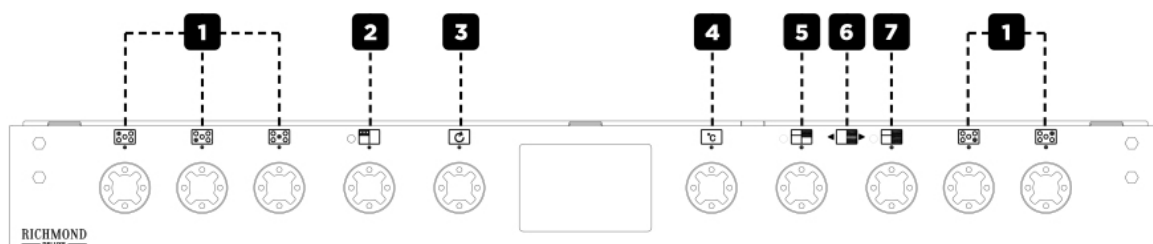
IMPORTANT

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

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

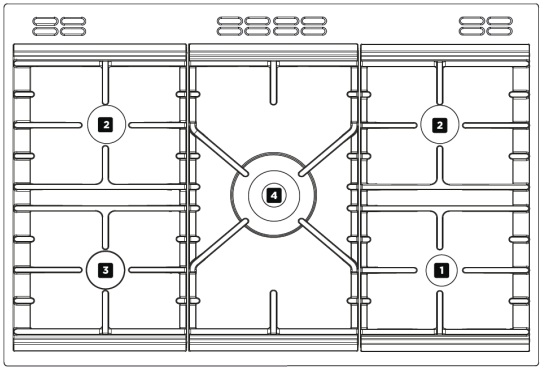
La disposition de votre appareil peut différer selon le modèle.

PANNEAU DE COMMANDE



1	Zones de cuisson
2	Four/Gril supérieur
3	Four multifonction
4	Contrôle de la température du four principal
5	Section supérieure du four haut (séparateur de four)
6	Séparateur de four
7	Four haut

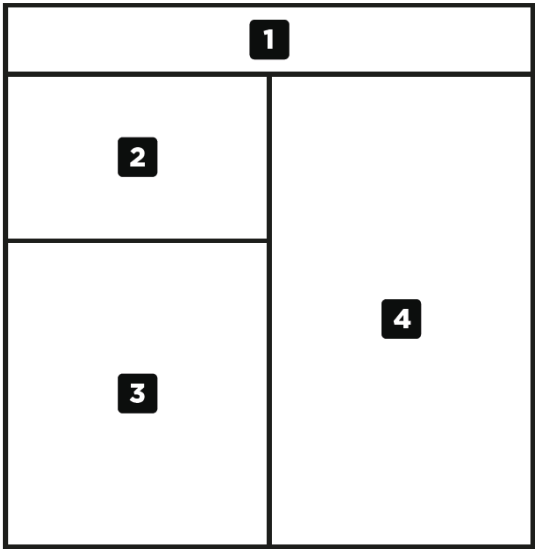
TABLE DE CUISSON



FOYERS DE LA TABLE DE CUISSON

1	Petit	Avant droit
2	Moyen	Arrière droit Arrière gauche
3	Grand	Avant gauche
4	Wok	Milieu

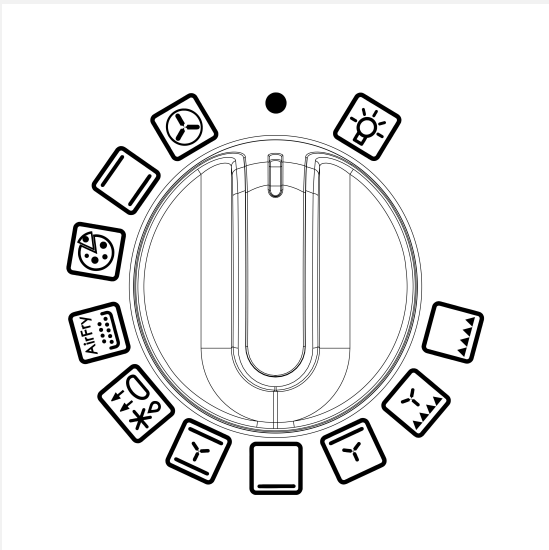
APERÇU DE LA CAVITÉ



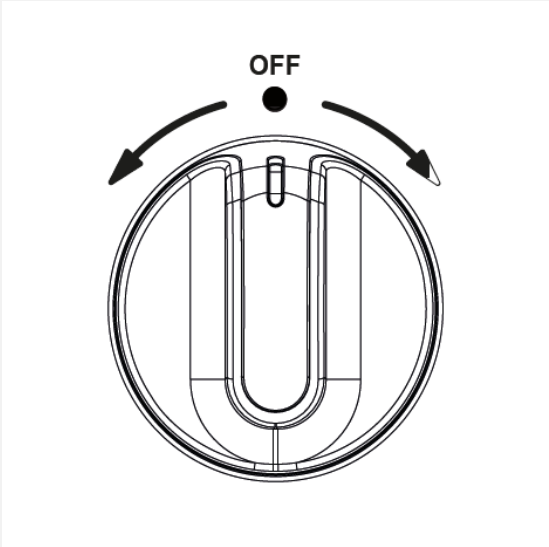
APERÇU DE LA CAVITÉ

1	Bandeau
2	Four/Grill supérieur
3	Four multifonctions
4	Grand Four Pro-Flex haut

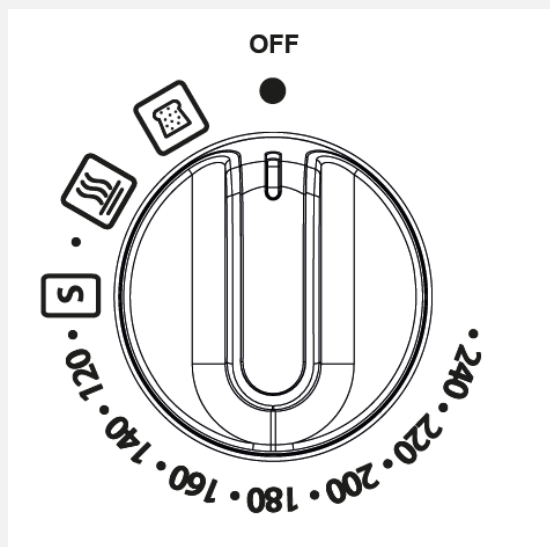
Manette Du Four Principal



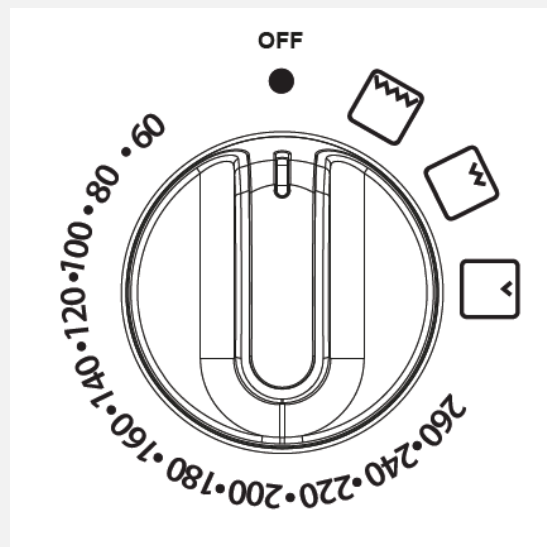
Manette De Contrôle De La Température



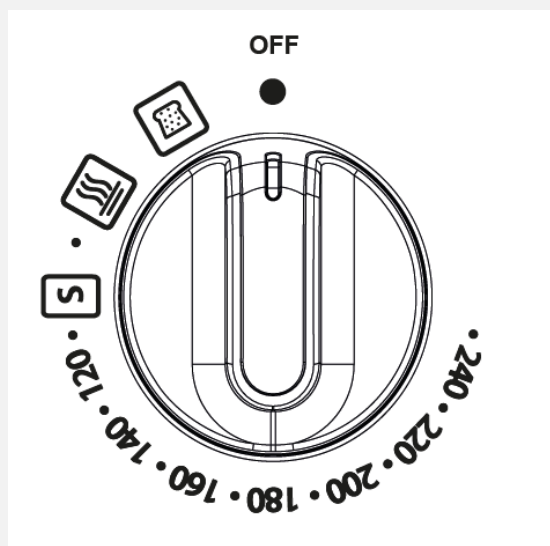
Manette De Four Haut



Manette Supérieure Du Four/Gril



MANETTE DE CONTRÔLE PRO-FLEX



FONCTIONS PRINCIPALES DU FOUR

Chaleur Tournante	
Convection Naturelle	
Pizza	
Friteuse à air	
Décongélation/levage de la pâte	
Cuisson intensive	
Chaleur de voûte	
Chaleur de sole avec ventilateur	
Gril ventilé	
Gril double	
Éclairage automatique	

LISTE DES FONCTIONS DU FOUR VENTILÉ HAUT :

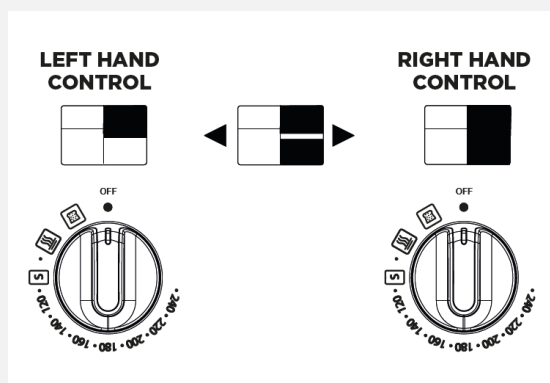
Cuisson lente	GRAND	
Garder au chaud	GRAND	
Levage du pain	GRAND	

FONCTIONS DU FOUR SUPÉRIEUR

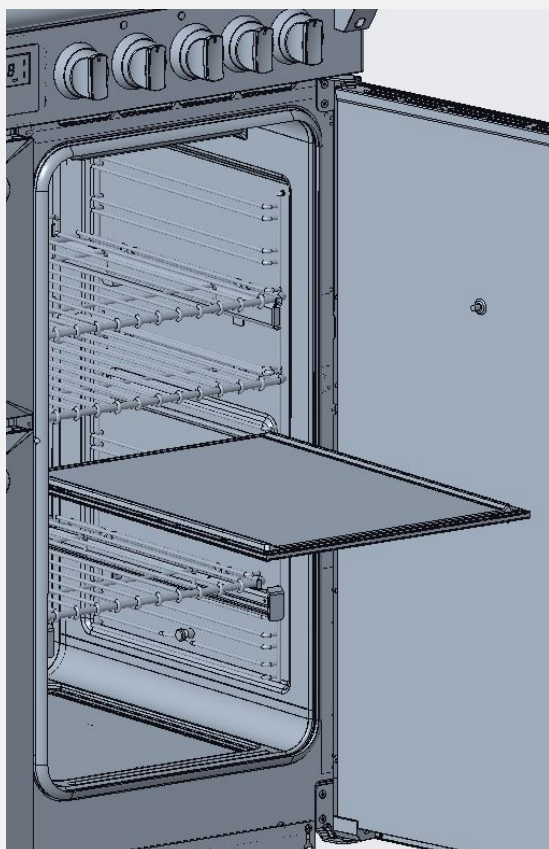
Gril complet en série	HAUT	
Gril simple	HAUT	
Gril double	HAUT	

UTILISATION DU RÉPARTITEUR PROFLEX™

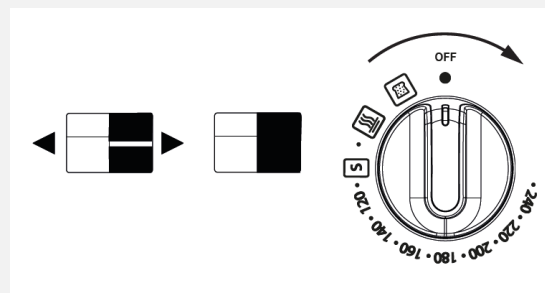
Avec le répartiteur PROFLEX™, vous pouvez convertir le four haut en deux fours à chaleur tournante séparés qui peuvent être contrôlés indépendamment pour maximiser vos options de cuisson.



COMMENT POSITIONNER LE SÉPARATEUR

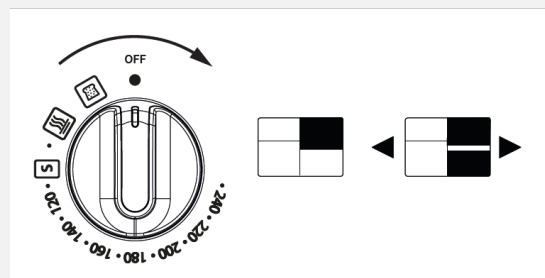


POUR ACTIVER LE FOUR HAUT (SANS SEPARATEUR)



Pour utiliser le four haut sans le séparateur, tournez le bouton de commande droit sur la fonction ou la température souhaitée.

POUR ACTIVER LA FONCTION SEPARATEUR



Four supérieur (avec séparateur)

Pour utiliser le four supérieur séparément, insérez d'abord le séparateur puis tournez le bouton de commande gauche pour sélectionner la fonction ou la température. Cela activera la moitié supérieure du four.



IMPORTANT

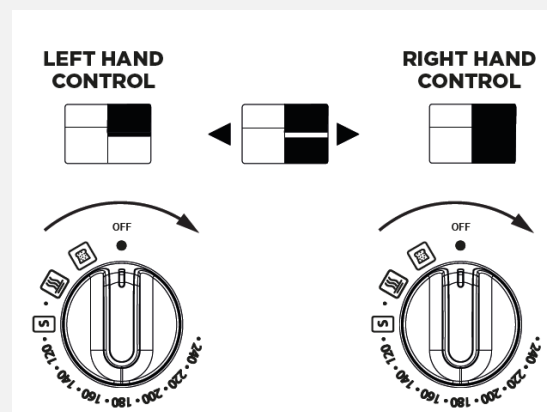
Veuillez ne pas utiliser le séparateur comme étagère et le placer uniquement dans les guides dédiés dans la cavité haute.



NOTE

Nous ne recommandons pas d'utiliser le four supérieur uniquement pour cuire des aliments surgelés et des aliments très humides, car cela peut entraîner une condensation excessive. Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en humidité, utilisez soit le four complet, soit les deux.

FOUR INFÉRIEUR (AVEC SEPARATEUR)



Avec le four supérieur activé en tournant le bouton de commande droit sur une fonction ou une température, le four inférieur peut fonctionner. Le four inférieur ne peut pas être utilisé séparément.



AVERTISSEMENT

Veuillez noter que le répartiteur deviendra très chaud.

UTILISATION DES FOURS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR

Lorsque vous utilisez les fours supérieur et inférieur à des températures différentes, utilisez le four supérieur à la température la plus élevée et le four inférieur à la température la plus basse.

Le tableau ci-dessous indique la température minimale pouvant être atteinte dans le four inférieur lorsque le four supérieur est utilisé. Par exemple lorsque le four supérieur est à 200°C, la température minimale pouvant être utilisée dans le four inférieur est de 120°C.

Température du four supérieur (°C)	Température minimale du four inférieur (°C)
100 (fonction de cuisson lente)	70 (fonction de maintien au chaud)
120	80
140	90
160	100 (fonction de cuisson lente)
180	110
200	120
220	130

PROCÉDURES D'ALLUMAGE

ALLUMAGE DES BRÔLEURS À GAZ.

Procédure correcte pour l'allumage de tous les brûleurs à gaz de cet appareil :

AVANT L'ALLUMAGE :

- Brûleur(s) de la plaque chauffante, positionnez la ou les casseroles à fond plat de taille appropriée directement sur le support de casserole au-dessus du(des) brûleur(s) sélectionné(s).

BRÔLEUR WOK (SI ÉQUIPÉ)

- Placez un wok à fond plat ou une poêle à fond plat de taille appropriée directement sur le support de poêle au-dessus du brûleur du wok.
- Placez le support de wok fourni directement sur le support de casserole au-dessus du brûleur du wok, puis placez un wok à fond rond directement sur le support.

ALLUMAGE AUTOMATIQUE (Le Cas Échéant)

- Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur à gaz sélectionné jusqu'au symbole de pleine flamme. Maintenez le bouton de commande enfoncé. L'émission d'étincelles vers le brûleur sélectionné commencera automatiquement. Les étincelles cesseront automatiquement une fois la flamme établie. Continuez à maintenir le bouton de commande enfoncé pendant 15 secondes, puis relâchez-le.
- Si le brûleur ne parvient pas à s'allumer dans ce délai, relâchez le bouton de commande et attendez 1 minute avant d'essayer de rallumer.
- En cas de panne de courant ou si l'allumage ne fonctionne pas, une allumette ou un cône allumé peut être utilisé pour allumer le brûleur.
- Utilisez des casseroles suffisamment grandes pour éviter les débordements sur la surface de cuisson.
- Essuyez tout déversement dès que possible.
- Nettoyez la plaque de cuisson aussi régulièrement que possible afin d'éviter toute accumulation de graisse pouvant constituer un risque d'incendie.

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.

Veuillez 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
	Fonction Pizza
	Fonction AirFry
	Eclairage
	Fonction du four
	Décongélation/ levage de la pâte
	Unité de température (Celsius)
	Unités de temps (heures : minutes)
	Préchauffage rapide

	Cuisson automatique
	Affichage de l'heure
	Sécurité enfants

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

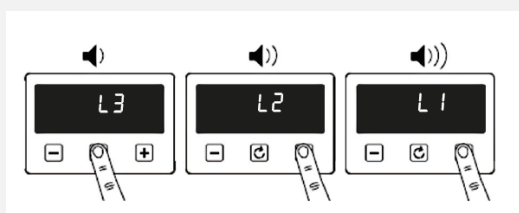
- Bouton gauche : moins/diminuer
- Bouton du milieu : menu pour sélectionner une fonction
- Bouton droit : plus/augmenter
 - Lorsqu'une fonction est sélectionnée et que l'heure ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

MODE MANUEL

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

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 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.

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.

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.

LANDEN VAN BESTEMMING:

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

CONTACTGEGEVENS:

Klantenservice hulplijn:

NL +31 (0) 513- 656520

Email NL: info@stoves.eu

BE: +32 (0) 9 210 02 11

Om uw apparaat online te registreren: www.stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/

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

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat het verwarmingselement niet aangeraakt kan worden. 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

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

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.

**WAARSCHUWING**

Brandgevaar:
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**

Gebruik uitsluitend kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van dit kookapparaat of die door de fabrikant van dit apparaat in de gebruiksaanwijzing zijn aangegeven, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongepaste bescherming kan ongelukken veroorzaken.

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

Plaats geen voorwerpen op of tegen het apparaat.

**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 of gebruik geen brandbare vloeistoffen of voorwerpen in de buurt van dit apparaat.

**WAARSCHUWING**

Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.

**WAARSCHUWING**

Gebruik het apparaat niet zonder dat de glaspanelen correct zijn gemonteerd.

**WAARSCHUWING**

Dit apparaat moet geaard zijn.

**WAARSCHUWING**

GASWAARSCHUWING! - Als u gas ruikt:

Probeer geen enkel apparaat aan te steken,

Raak geen enkele elektrische schakelaar aan.

Neem onmiddellijk contact op met uw plaatselijke gasleverancier.

**WAARSCHUWING**

Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoersysteem voor verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.

**WAARSCHUWING**

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

**WAARSCHUWING**

Gebruik nooit kookpannen op de kookplaat die de randen overlappen.

**WAARSCHUWING**

Zorg vóór de installatie, dat de lokale distributie-omstandigheden (aard van het gas en gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.

**WAARSCHUWING**

De instelvoorwaarden voor dit toestel staan vermeld op het etiket (of typeplaatje)

**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.

VOORZICHTIG INFORMATIE

**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) gasslang te gebruiken. Zorg ervoor dat u alle netsnoeren goed uit de buurt van aangrenzende warmtebronnen houdt.

**LET OP**

Het gebruik van kooktoestellen op gas resulteert in de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin deze zijn geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is.

**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**

Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn. Bijvoorbeeld het verhogen van de mechanische ventilatie, waar aanwezig, extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig naar de buitenlucht (externe lucht) te afvoeren, terwijl ook de lucht in de kamer kan worden ververst met extra ventilatie.

**LET OP**

Wij raden aan dat het apparaat wordt aangesloten 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.

**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**

Raadpleeg een professional voordat u extra ventilatie installeert.

GASKOOKPLAAT: DO's & DON'T's

DOEN

- Zorg er altijd voor dat de pannenbodems droog en vlak zijn voordat u ze op de kookplaat gebruikt.
- Plaats pannen altijd boven het midden van de warmtezone en draai de handgrepen in een veilige stand, zodat er niet tegenaan kan worden gestoten of kan worden vastgegrepen.
- Gebruik altijd pannen die niet kleiner zijn dan 100 mm (4"), of groter dan 250 mm (10"). Gebruik een pan van 230 mm (9") boven de wokbrander als er tegelijkertijd twee of meer andere kookplaatbranders in gebruik zijn.
- Zorg ervoor dat de maat van de pan altijd overeenkomt met de hittezone – gebruik geen grote pannen op kleine zones of andersom.
- Zorg er altijd voor dat de branderkappen, ringen en pannendragers correct geplaatst zijn. Hiermee voorkom je dat pannen tijdens gebruik instabiel worden en zorg je voor een ononderbroken gasstroom.

NIET DOEN:

- Gebruik nooit dubbele pannen, pannen met een rand, oude of misvormde pannen, of andere pannen die niet stabiel op een vlakke ondergrond staan.
- Laat kookvet of olie nooit onbeheerd achter.
- Gebruik nooit in de handel verkrijgbare kookhulpmiddelen of warmteverspreiders, aangezien deze overmatige hitte veroorzaken en het oppervlak van de kookplaat kunnen beschadigen.
- Kunststof kookgerei kan smelten als het in contact komt met een warme kookplaat. Laat ze nooit dichtbij of bovenop de kookplaat liggen.
- Laat nooit een hittezone branden zonder dat er een pan op staat. Dit veroorzaakt brandgevaar.
- Laat nooit een lege pan op een verwarmingszone staan.
- Laat nooit iets op de kookplaat liggen.
- Verwarm nooit een afgesloten blikje voedsel, dit kan ontploffen.
- Gebruik het kookplaatoppervlak nooit voor opslag.



OPMERKING

Bij automatisch koken zal normaal gesproken condensatie ontstaan wanneer het voedsel afkoelt en het voedsel nog in de pan zit.

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 vuurbal 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



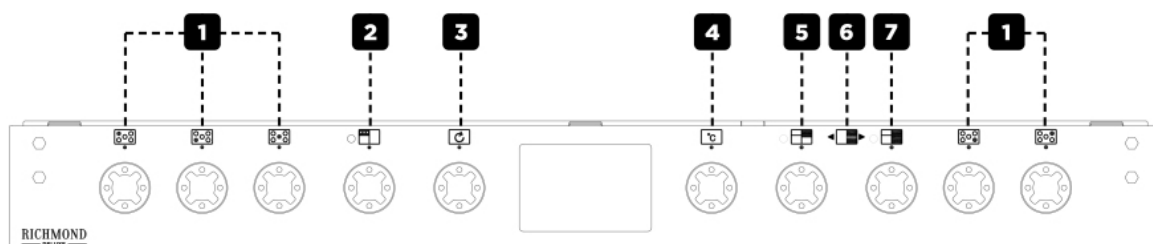
BELANGRIJK

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.

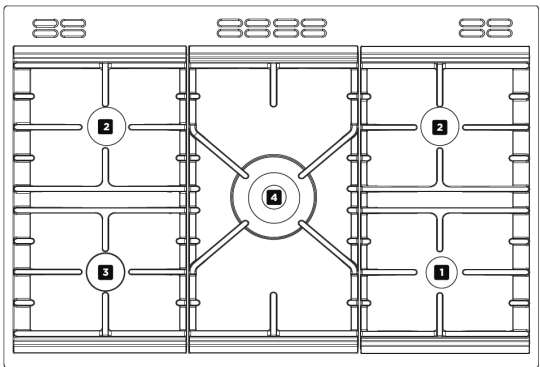
Afhankelijk van het model kan de indeling van uw apparaat verschillen.

BEDIENINGSPANEEL



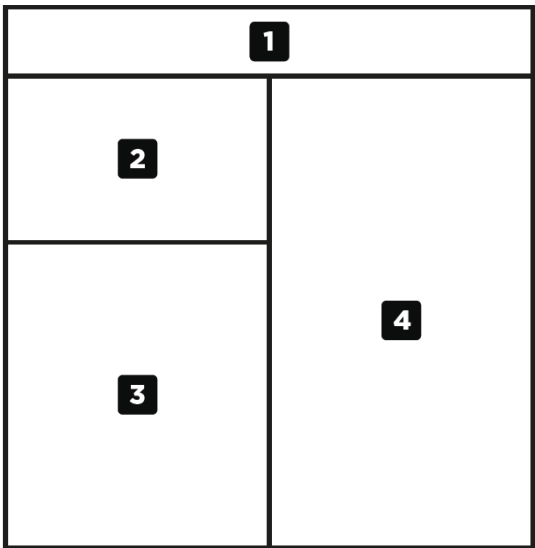
1	Kookzones
2	Bovenoven/grill
3	Hoofdoven
4	Temperatuurregeling van de hoofdoven
5	Bovendeel hoge oven (Ovensplitter)
6	Ovensplitter
7	Hoge oven

KOOKPLAAT



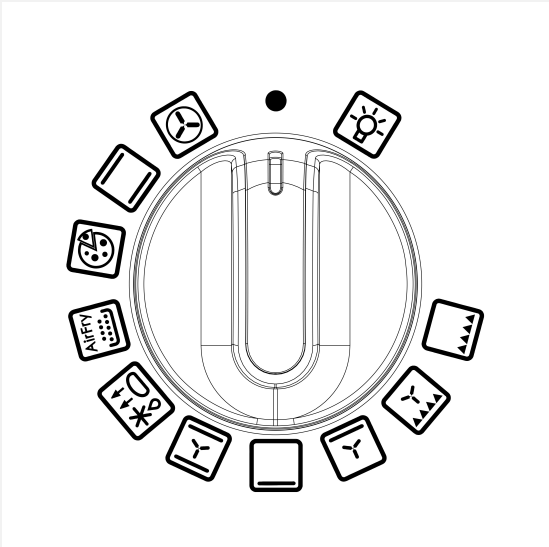
KOOKPLAATFUNCTIES		
1	Klein	Rechtsvoor
2	Medium	Rechts achter
		Links achter
3	Groot	Linksvoor
4	Wok	Midden

OVEN OVERZICHT

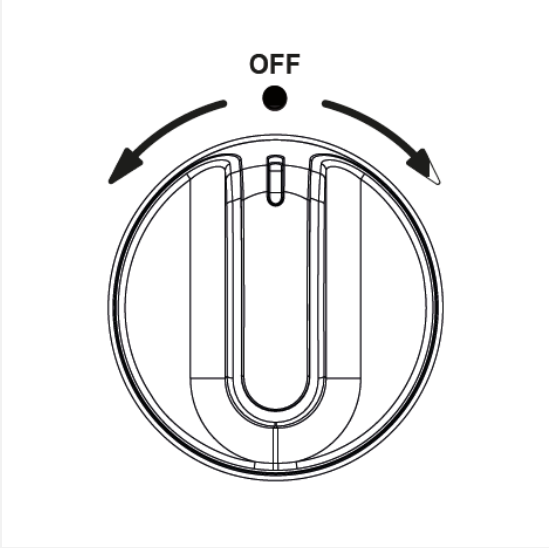


OVEN OVERZICHT	
1	Bindweefsel
2	Bovenoven/grill
3	Multifunctionele oven
4	Hoge 'Pro-Flex' heteluchtoven

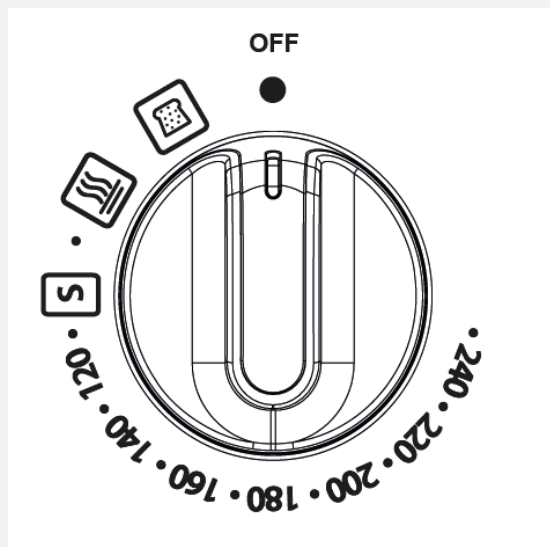
Bedieningsknop Hoofdoven



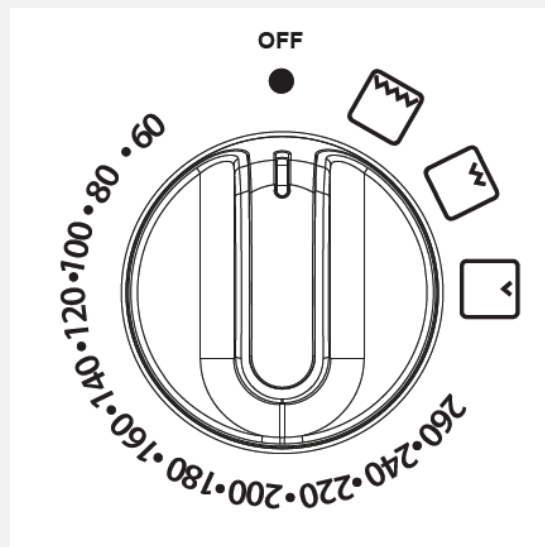
Bedieningsknop Temperatuur



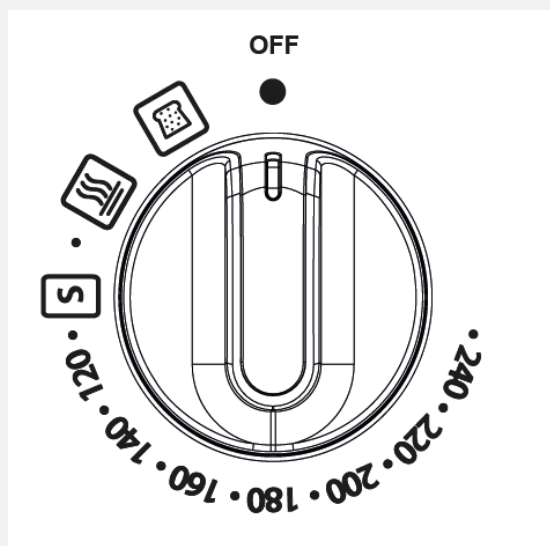
Bedieningsknop Bovenste Oven



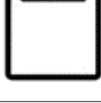
Oven-/Grillknop Bovenaan



PRO-FLEX-REGELKNOP



Belangrijkste Ovenfuncties

Hetelucht oven	
Conventionele oven	
Pizza-instelling	
AirFryer functie	
Ontdooien/deeg laten rijzen	
Intensief bakken	
Bovenwarmte	
Basiswarmte met ventilator	
Geventileerde grill	
Medium grill	
Automatisch licht	

Belangrijkste Ovenfuncties

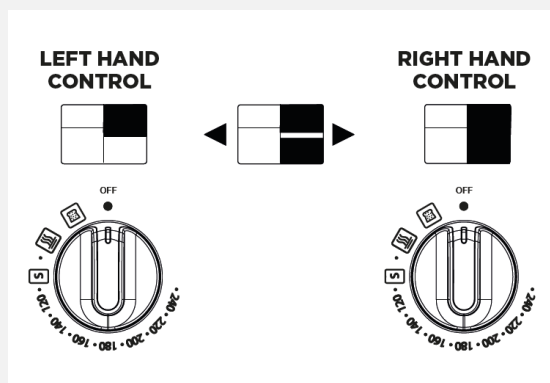
Sudder functie	HOGE OVEN	
Warmhoud stand	HOGE OVEN	
Brood rijzen	HOGE OVEN	

Functies Van De Bovenste Oven

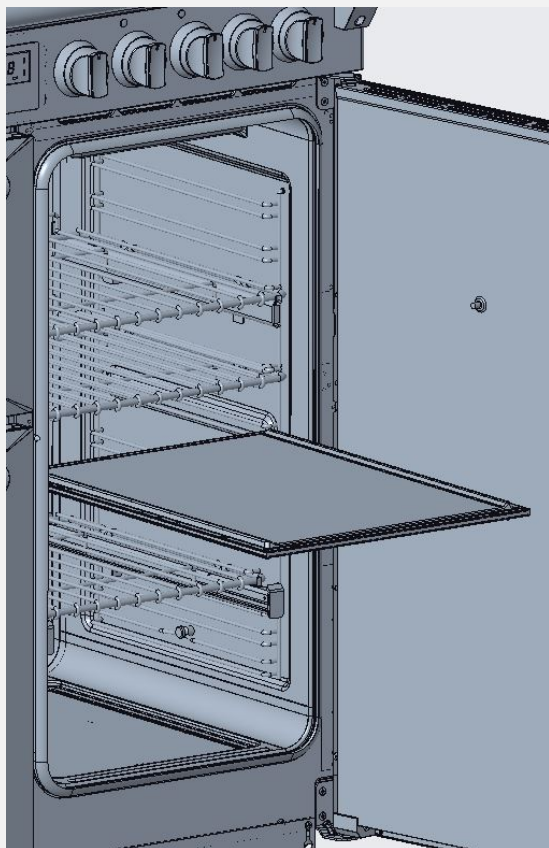
Grill volle breedte	TOP	
Kleine grill	TOP	
Medium grill	TOP	

DE PROFLEX™-SPLITTER GEBRUIKEN

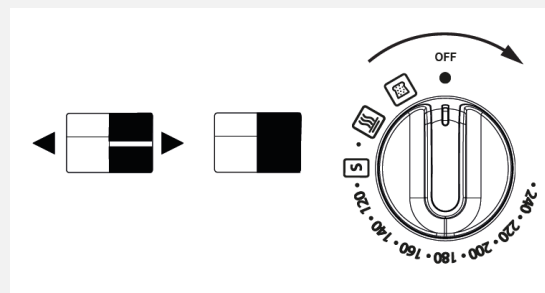
Met de PROFLEX™-splitter kunt u de hoge oven ombouwen tot twee afzonderlijke heteluchtovens die onafhankelijk kunnen worden bediend om uw kookmogelijkheden te maximaliseren.



HOE DE SPLITTER TE PLAATSEN

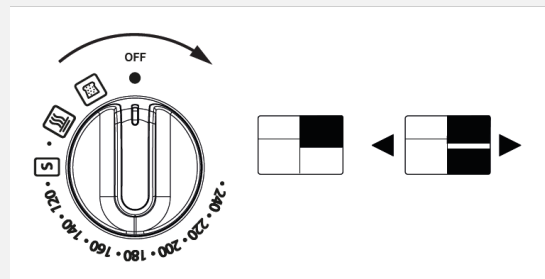


DE HOGE OVEN ACTIVEREN (ZONDER SPLITTER)



Om de hoge oven zonder splitter te gebruiken, draait u de rechter bedieningsknop naar de gewenste functie of temperatuur.

OM DE SPLITTERFUNCTIE TE ACTIVEREN



Bovenoven (met splitter)

Om de bovenste oven afzonderlijk te gebruiken, plaatst u eerst de splitter en draait u vervolgens aan de linker bedieningsknop om de functie of de temperatuur te selecteren. Hierdoor wordt de bovenste helft van de oven geactiveerd.



BELANGRIJK

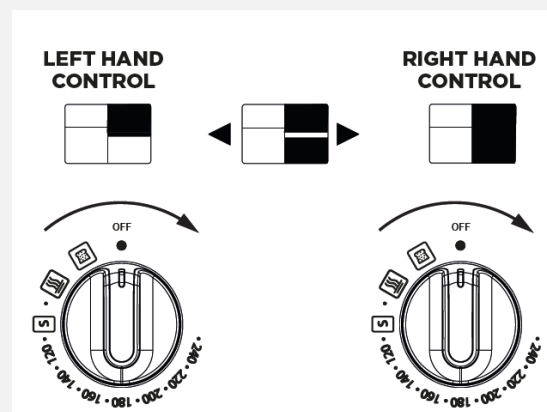
Gebruik de splitter niet als plank en plaats deze alleen in de daarvoor bestemde geleiders in de hoge holte.



OPMERKING

Wij raden u af om de bovenste oven alleen te gebruiken voor het bereiden van diepvriesproducten en voedsel met een hoog vochtgehalte, aangezien dit tot overmatige condensatie kan leiden. Gebruik bij het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de volledige of beide ovens.

ONDERSTE OVEN (MET SPLITTER)



Als de bovenste oven wordt geactiveerd door de rechter bedieningsknop naar een functie of temperatuur te draaien, kan de onderste oven werken. De onderste oven kan niet afzonderlijk worden gebruikt.



WAARSCHUWING

Houd er rekening mee dat de splitter erg heet wordt.

GEBRUIK VAN DE BOVENSTE EN ONDERSTE OVENS

Wanneer u de bovenste en onderste oven op verschillende temperaturen gebruikt, gebruik dan de bovenste oven op de hogere temperatuur en de onderste oven op de lagere temperatuur.

Onderstaande tabel toont de minimumtemperatuur die in de onderste oven kan worden bereikt wanneer de bovenste oven in gebruik is. Als de bovenste oven bijvoorbeeld 200°C is, is de minimumtemperatuur die in de onderste oven kan worden gebruikt 120°C.

Temperatuur bovenste oven (°C)	Minimumtem peratuur onderste oven (°C)
100 (Slow Cook- functie)	70 (Warmhoud en-functie)
120	80
140	90
160	100 (Slow Cook- functie)
180	110
200	120
220	130

ONTSTEKINGS- PROCEDURES

ONTSTEEKING VAN GASBRANDERS.

Correcte procedure voor het ontsteken van alle gasbranders op dit apparaat:

VOOR ONTSTEEKING:

- Kookplaatbrander(s), plaats de juiste maat pan(len) met platte bodem direct op de pannensteun boven de geselecteerde brander(s).

WOKBRANDER (INDIEN AANWEZIG)

- Plaats een wok met platte bodem of een pan met platte bodem van het juiste formaat direct op de pannendrager boven de wokbrander.
- Plaats de meegeleverde wokstandaard direct op de pannendrager boven de wokbrander en plaats vervolgens een wok met ronde bodem direct op de standaard.

AUTOMATISCHE ONTSTEEKING (Indien Van Toepassing)

- Druk de geselecteerde bedieningsknop van de gasbrander in en draai deze naar het symbool voor volledige vlam. Houd de bedieningsknop ingedrukt. Het vonken naar de geselecteerde brander begint automatisch. Het vonken stopt automatisch zodra de vlam is ontstaan. Blijf de bedieningsknop maximaal 15 seconden ingedrukt houden en laat dan los.
- Als de brander niet binnen deze tijd ontsteekt, laat dan de bedieningsknop los en wacht 1 minuut voordat u probeert opnieuw te ontsteken.
- In het geval van een stroomstoring of als de ontsteking niet werkt, kan een aangestoken lucifer of een kaarsje worden gebruikt om de brander aan te steken.
- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om overlopen op het kookplaatoppervlak te voorkomen.
- Veeg eventueel gemorst materiaal zo snel mogelijk weg.
- Maak de kookplaat zo mogelijk regelmatig schoon. Zo voorkom je dat er zich vet ophoopt, wat brandgevaar kan opleveren.

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
	Pizza-functie
	AirFry-functie
	Licht
	Ovenfunctie
	Ontdooien/deeg laten rijzen
	Temperatuur (Celsius)
	Tijdseenheden (uren: minuten)
	Snel voorverwarmen

	Automatisch koken
88:88	Tijdweergave
	Kinderslot

GEBRUIK VAN DE TIMER

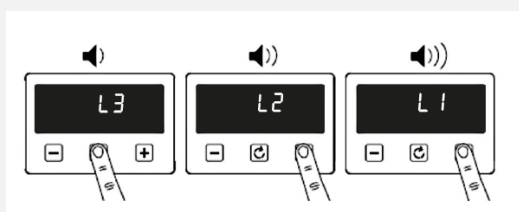
- Linkerknop: min/verlagen
- Middelste knop: menu om een functie te selecteren
- Rechter knop: plus/verhogen
 - Wanneer een functie is geselecteerd en de tijd of het volume is ingesteld, start de gekozen functie automatisch zeven seconden na het instellen.

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.

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.



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.

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

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

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

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

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

**WARNUNG**

Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

**WARNUNG**

Brandgefahr: NIEMALS
Versuchen Sie, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät jedoch aus und bedecken Sie die Flamme anschließend beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

**WARNUNG**

Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller dieses Kochgeräts entworfen wurden oder vom Hersteller dieses Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die im 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**

Stellen Sie keine Gegenstände auf oder neben das Gerät.

**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 oder verwenden 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 Glasscheiben.

**WARNUNG**

Dieses Gerät muss geerdet werden.

**WARNUNG**

GASWARNUNG! - Bei Gasgeruch:

Versuchen Sie nicht, ein Gerät anzuzünden,

Berühren Sie keine elektrischen Schalter.

Kontaktieren Sie umgehend Ihren örtlichen Gasversorger.

**WARNUNG**

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.

**WARNUNG**

Benutzen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Kochfeld, das über die Ränder hinausragt.

**WARNUNG**

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Einstellung des Gerätes kompatibel sind.

**WARNUNG**

Die Einstellbedingungen für dieses Gerät finden Sie auf dem Typenschild (oder Typenschild).

**WARNUNG**

Dieses Gerät ist nicht an eine Abgasabsaugung angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk muss auf die entsprechenden Anforderungen hinsichtlich der Belüftung gelegt werden.

VORSICHT



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

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



ACHTUNG

Bei der Verwendung von Gaskochgeräten entstehen Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte im Aufstellungsraum. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.



ACHTUNG

Bei längerer intensiver Nutzung des Geräts ist möglicherweise eine zusätzliche Belüftung erforderlich. Beispielsweise muss die mechanische Belüftung (sofern vorhanden) verstärkt werden, oder es müssen die Verbrennungsprodukte sicher in die Außenluft abgeleitet werden. Durch zusätzliche Belüftung kann außerdem ein Luftaustausch im Raum gewährleistet 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**

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

**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.

**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**

Konsultieren Sie einen Fachmann, bevor Sie eine zusätzliche Belüftung installieren.

GAS-KOCHFELD: Was Sie Tun Und Lassen Sollten

TUN

- Stellen Sie immer sicher, dass der Topfboden trocken und eben ist, bevor Sie ihn auf dem Kochfeld verwenden.
- Positionieren Sie Pfannen immer über der Mitte der Hitzezone und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, sodass sie nicht angestoßen oder gegriffen werden können.
- Verwenden Sie immer Pfannen, die nicht kleiner als 100 mm (4 Zoll) und nicht größer als 250 mm (10 Zoll) sind. Verwenden Sie eine 230 mm (9 Zoll) große Pfanne über dem Wok-Brenner, wenn zwei oder mehr andere Kochplattenbrenner gleichzeitig verwendet werden.
- Passen Sie die Größe der Pfanne immer der Kochzone an – verwenden Sie keine großen Pfannen auf kleinen Zonen und umgekehrt. • Stellen Sie immer sicher, dass Brennerdeckel, -ringe und Topfträger richtig platziert sind. Dadurch wird verhindert, dass die Pfannen während des Gebrauchs instabil werden, und ein ununterbrochener Gasfluss wird gewährleistet.

NICHT:

- Verwenden Sie niemals Doppelpfannen, Pfannen mit Rand, alte oder verformte Pfannen oder Pfannen, die nicht stabil auf einer ebenen Fläche stehen.
- Lassen Sie Bratfett oder Öl niemals unbeaufsichtigt.

- **Verwenden Sie niemals handelsübliche Köchelhilfen oder Wärmeverteiler, da diese übermäßige Hitze erzeugen und die Oberfläche des Kochfelds beschädigen können.**
- **Kochutensilien aus Kunststoff können schmelzen, wenn sie mit einer heißen Kochplatte in Berührung kommen. Lassen Sie sie niemals in der Nähe oder auf der Kochplatte liegen.**
- **Lassen Sie niemals eine Kochzone ohne eine abgedeckte Pfanne brennen. Es besteht Brandgefahr.**
- **Lassen Sie niemals eine leere Pfanne auf einer Kochzone stehen.**
- **Lassen Sie niemals Gegenstände auf dem Kochfeld liegen.**
- **Erhitzen Sie niemals eine verschlossene Konservendose, da diese explodieren könnte.**
- **Verwenden Sie die Kochfeldoberfläche niemals als Ablagefläche.**



ANMERKUNG

Beim automatischen Kochen entsteht normalerweise Kondensation, wenn es abkühlt und sich die Lebensmittel noch im Gerät befinden.

- 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.**

BRANDSCHUTZHINWEIS

E

- **Gehen Sie bei einem Küchenbrand kein Risiko ein, sondern bringen Sie alle Personen aus der Wohnung und rufen Sie die Feuerwehr.**

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.**

• 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.**

LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN



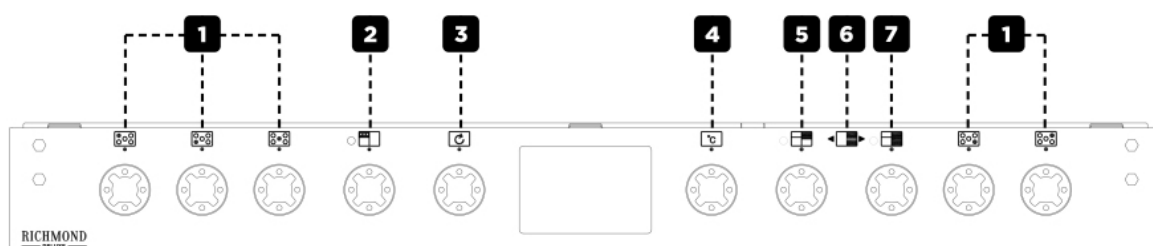
WICHTIG

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.

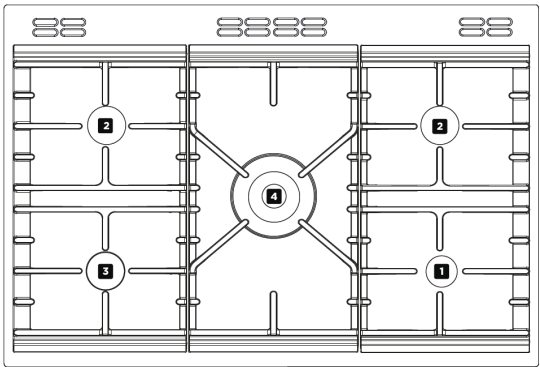
Die Ausstattung Ihres Gerätes kann je nach Modell abweichen.

BEDIENFELD



1	Kochzonen
2	Oberer Ofen/Grill
3	Multifunktionsofen
4	Temperaturregelung des Hauptofens
5	Hoher Backofen-Oberteil (Ofenteiler)
6	Backofensplitter
7	Hoher Backofen

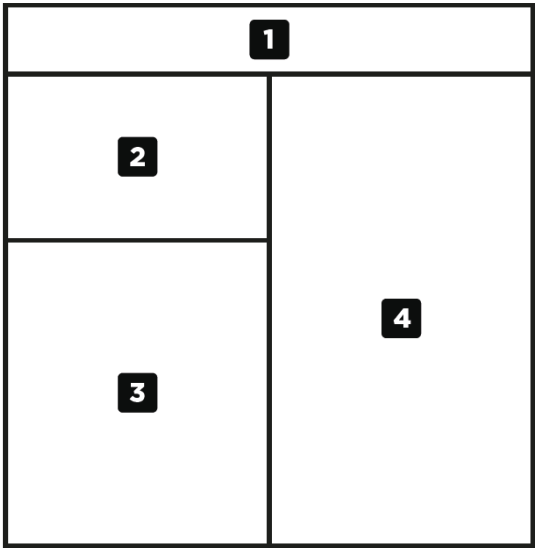
KOCHFELD



KOCHFELDFUNKTIONEN

1	Klein	Vorne rechts
2	Mittel	Hinten rechts
		Hinten links
3	Groß	Vorne links
4	Wok	Mitte

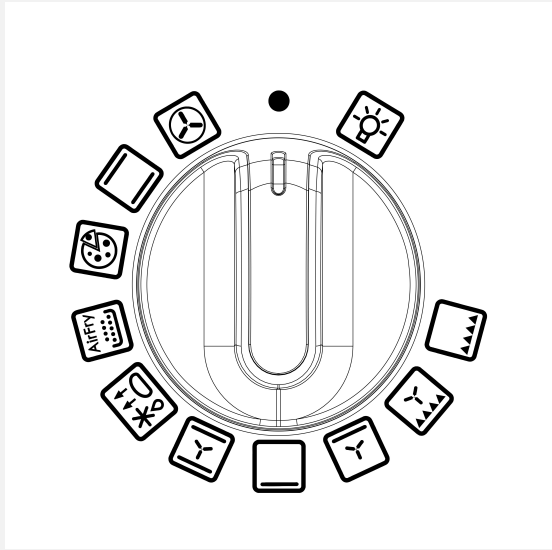
Hohlraumübersicht



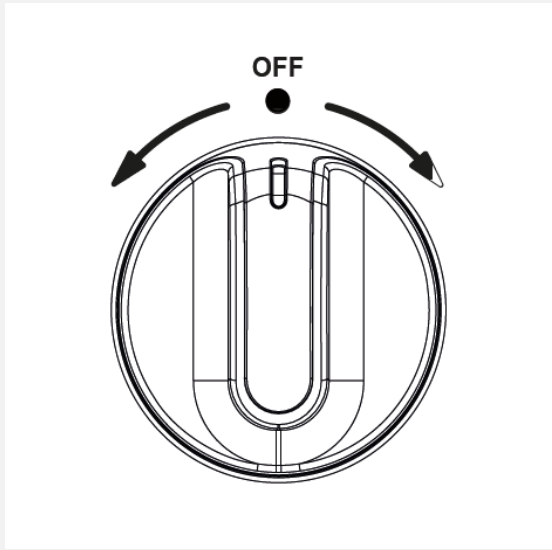
Hohlraumübersicht

1	Faszien
2	Oberer Ofen/Grill
3	Multifunktionsofen
4	Hoher Pro-Flex-Ofen

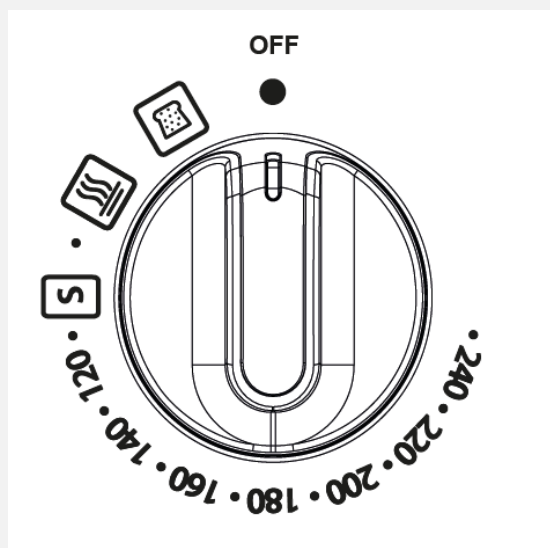
HAUPTFUNKTIONSREGLER FÜR DEN OFEN



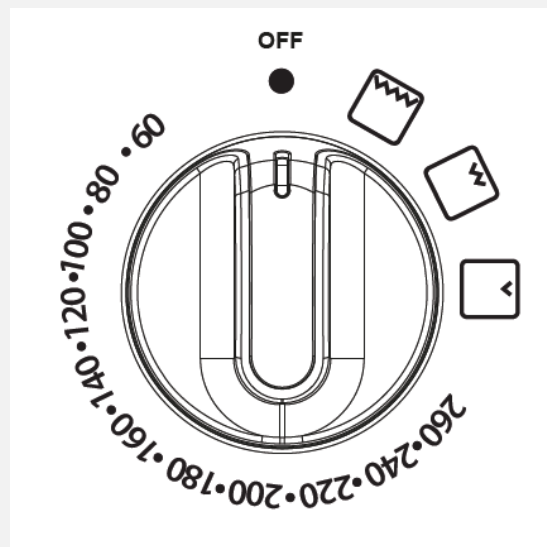
HAUPTTEMPERATURREGLER FÜR DEN OFEN



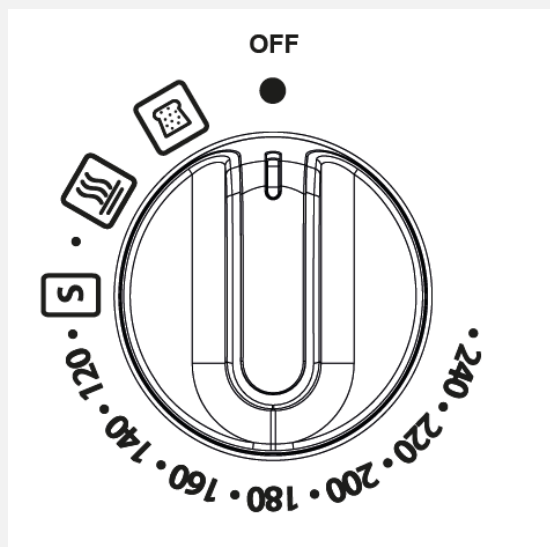
HOHER UMLUFTBACKOFEN- DREHSCHLEIBEN



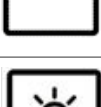
OBERER OFEN-/GRILL- REGLER



PRO-FLEX-STEUERRAD



HAUPTFUNKTIONEN DES OFENS

Umluftofen	
Konventioneller Ofen	
Pizza-Einstellung	
Heißluftfritteuse	
Auftauen/Gären lassen	
Intensivbacken	
Obere Hitze	
Bodenheizung mit Lüfter	
Umluftgrill	
Dual Grill	
Auto Light	

FUNKTIONSLISTE DES HOHEN UMLUFTBACKOFENS:

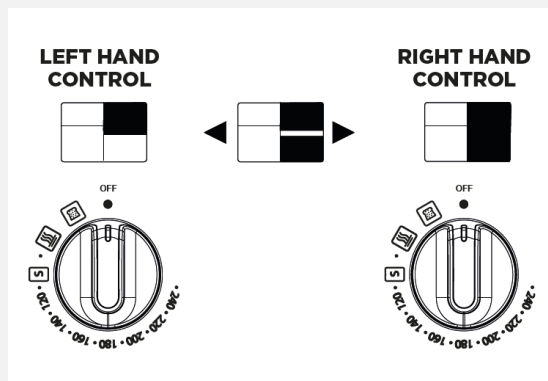
Langsam kochen	GROSS	
Warm halten	GROSS	
Brotgären	GROSS	

TOP OFENFUNKTIONEN

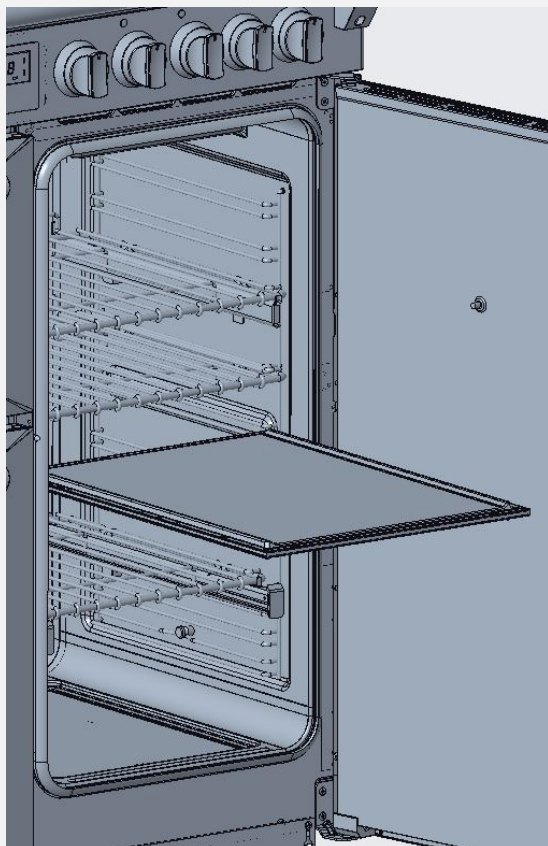
High Grill	SPITZE	
Niedriger Grill	SPITZE	
Mittlerer Grill	SPITZE	

VERWENDUNG DES PROFLEX™ SPLITTERS

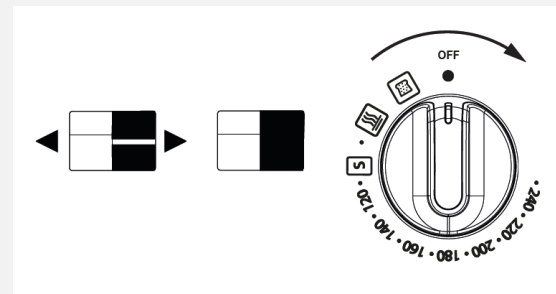
Mit dem PROFLEX™-Splitter können Sie den hohen Ofen in zwei separate Umluftöfen umwandeln, die unabhängig voneinander gesteuert werden können, um Ihre Kochmöglichkeiten zu maximieren.



POSITIONIERUNG DES SPLITTERS

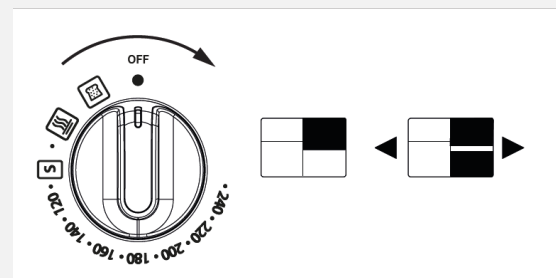


AKTIVIEREN DES HOHEN OFENS (OHNE SPLITTER)



Um den großen Backofen ohne Splitter zu verwenden, drehen Sie den rechten Bedienknopf auf die gewünschte Funktion oder Temperatur.

AKTIVIEREN DER SPLITTERFUNKTION



Oberer Ofen (mit Splitter)

Um den oberen Ofen separat zu verwenden, setzen Sie zuerst den Splitter ein und drehen Sie dann den linken Bedienknopf, um die Funktion oder die Temperatur auszuwählen. Dadurch wird die obere Hälfte des Ofens aktiviert.



WICHTIG

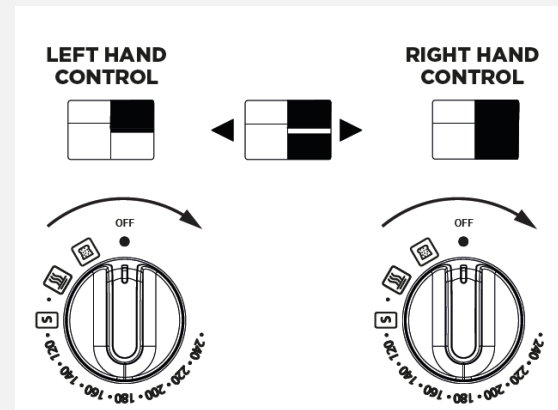
Bitte verwenden Sie den Splitter nicht als Ablage, sondern positionieren Sie ihn ausschließlich in den dafür vorgesehenen Führungen im hohen Hohlraum.



ANMERKUNG

Wir empfehlen, den oberen Ofen nicht nur zum Garen von Tiefkühlkost und Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt zu verwenden, da dies zu übermäßiger Kondensation führen kann. Verwenden Sie zum Garen von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entweder den gesamten Ofen oder beide Öfen.

UNTERER OFEN (MIT SPLITTER)



Wenn der obere Ofen durch Drehen des rechten Bedienknopfs auf eine Funktion oder Temperatur aktiviert wird, kann der untere Ofen betrieben werden. Der untere Ofen kann nicht separat verwendet werden.



WARNUNG

Bitte beachten Sie, dass der Splitter sehr heiß wird.

VERWENDUNG DER OBEREN UND UNTEREN ÖFEN

Wenn Sie den oberen und unteren Ofen bei unterschiedlichen Temperaturen verwenden, verwenden Sie den oberen Ofen bei der höheren Temperatur und den unteren Ofen bei der niedrigeren Temperatur.

Die folgende Tabelle zeigt die Mindesttemperatur, die im unteren Ofen erreicht werden kann, wenn der obere Ofen in Betrieb ist. Wenn der obere Ofen beispielsweise 200 °C hat, beträgt die Mindesttemperatur, die im unteren Ofen verwendet werden kann, 120 °C.

Obere Ofentemperatur (°C)	Unterer Backofen Mindesttemperatur (°C)
100 (Slow Cook- Funktion)	70 (Warmhalte funktion)
120	80
140	90
160	100 (Slow Cook- Funktion)
180	110
200	120
220	130

ZÜNDVERFAHREN

ZÜNDUNG VON GASBRENNERN.

Richtige Vorgehensweise zum Zünden aller Gasbrenner an diesem Gerät:

VOR DER ZÜNDUNG:

- **Kochplattenbrenner:** Positionieren Sie Töpfe und Pfannen mit passender Größe und flachem Boden direkt auf dem Topfträger über den ausgewählten Brennern.

WOK-BRENNER (FALLS VORHANDEN)

- **Stellen Sie einen Wok mit flachem Boden oder eine Pfanne mit flachem Boden der richtigen Größe direkt auf den Pfannenträger über dem Wokbrenner.**
- **Positionieren Sie den mitgelieferten Wokständer direkt auf der Pfannenaufgabe über dem Wokbrenner und stellen Sie dann einen Wok mit rundem Boden direkt auf den Ständer.**

AUTOMATISCHE ZÜNDUNG (Falls Zutreffend)

- Drücken Sie den Bedienknopf des ausgewählten Gasbrenners hinein und drehen Sie ihn auf das Symbol für die volle Flamme. Halten Sie den Bedienknopf gedrückt. Die Funkenbildung am ausgewählten Brenner beginnt automatisch. Die Funkenbildung hört automatisch auf, sobald die Flamme entzündet ist. Halten Sie den Bedienknopf bis zu 15 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie ihn dann los.
- Wenn der Brenner innerhalb dieser Zeit nicht zündet, lassen Sie den Bedienknopf los und warten Sie 1 Minute, bevor Sie einen erneuten Zündversuch unternehmen.
- Bei einem Stromausfall oder einer defekten Zündung kann der Brenner mit einem brennenden Streichholz oder einer Kerze gezündet werden.
- Verwenden Sie ausreichend große Töpfe, um ein Überlaufen auf die Kochfläche zu vermeiden.
- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich auf.
- Reinigen Sie die Kochfläche möglichst regelmäßig. Dadurch vermeiden Sie Fettablagerungen, die eine Brandgefahr darstellen können.

UHR/PROGRAMMIERER



WICHTIG

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

Um die Uhr/den Programmierer zu sperren/entsperren, 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
	Pizza-Funktion
	AirFry-Funktion
	Licht
	Backofenfunktion
	Auftauen/ Teig gehen lassen
	Temperatureinheit (Celsius)
	Zeiteinheiten (Stunden: Minuten)
	Schnelles Vorheizen

	Automatisches Kochen
88:88	Zeitanzeige
	Kindersicherung

VERWENDUNG DER TOUCH-STEUERUNG

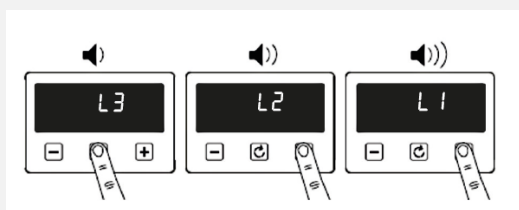
- Linke Taste: Minus/Verringern
- Mittlere Taste: Menü zur Auswahl einer Funktion
- Rechte Taste: Plus/Erhöhen
 - Wenn eine Funktion ausgewählt und die Zeit oder Lautstärke eingestellt wird, startet die gewählte Funktion sieben Sekunden nach der Einstellung automatisch.

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.

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.



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.

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 Weckruf wird nach 5 Minuten automatisch beendet.
- Wenn du den eingestellten Timer anpassen möchtest, kannst du erneut in die Alarめinstellungen gehen und dort die Plus- oder Minustasten drücken, um ihn anzupassen.
- Wenn du den Alarm abbrechen möchtest, kannst du erneut zu den Alarめinstellungen 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 abubrechen, 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 Uhrzeittaste berühren, um zur Uhrzeiteinstellung zu wechseln, bleibt die Weckereinstellung trotzdem erhalten

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.stoves.co.uk para obtener el manual de usuario completo.

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	

INFORMACIÓN DEL CONTACTO:

Línea de ayuda de atención
al cliente:

0344 815 3740

(UK only)

www.stoves.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

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 involucrados. 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

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



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

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.

**AVISO**

Peligro de incendio:
NUNCA Intente apagar el fuego con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

**AVISO**

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

**AVISO**

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

**AVISO**

No coloque artículos sobre o contra el aparato.

**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 ni utilice líquidos o artículos inflamables cerca de este aparato.

**AVISO**

No modifique este aparato.

**AVISO**

No utilice el aparato sin los paneles de vidrio correctamente colocados.

**AVISO**

Este aparato debe estar conectado a tierra.

**AVISO**

¡ADVERTENCIA DE GAS! -
Si huele a gas:

No trate de encender
ningún aparato,

No toque ningún interruptor
eléctrico.

Comuníquese con su
proveedor de gas local de
inmediato.

**AVISO**

**Las condiciones de ajuste
de este aparato están
indicadas en la etiqueta (o
placa de datos)**

**AVISO**

**Este aparato no está
conectado a un dispositivo
de evacuación de
productos de combustión.
Se instalará y conectará de
acuerdo con la normativa
de instalación vigente.
Se prestará especial
atención a los requisitos
pertinentes en materia de
ventilación.**

**AVISO**

**Este aparato deberá
instalarse de acuerdo con
las normas vigentes y
utilizarse únicamente en
un espacio bien ventilado.
Lea las instrucciones antes
de instalar o utilizar este
aparato.**

**AVISO**

**Nunca utilice recipientes
de cocción sobre la
placa de cocción que
se superpongan en sus
bordes.**

**AVISO**

**Antes de la instalación,
asegúrese de que
las condiciones de
distribución local
(naturaleza del gas y
presión del gas) y el
ajuste del aparato sean
compatibles.**

INFORMACIÓN DE PRECAUCIÓN



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

El uso de aparatos de cocina a gas provoca la producción de calor, humedad y productos de combustión en el local en el que se instala. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.



ATENCIÓN

El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentar la ventilación mecánica cuando esté presente, ventilación adicional para eliminar de forma segura los productos de la combustión al aire exterior (externo) y al mismo tiempo proporcionar cambios de aire en la habitación con ventilación adicional.



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

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



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.



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

Consulte a un profesional antes de instalar ventilación adicional.

PLACA DE GAS: Qué Hacer Y Qué No Hacer

HACER

- Asegúrese siempre de que las bases de las cacerolas estén secas y planas antes de usarlas en la placa.
- Coloque siempre las cacerolas sobre el centro de la zona de calor y gire las manijas a una posición segura para que no puedan golpearse ni agarrarse.
- Utilice siempre recipientes que no sean menores de 100 mm (4") ni mayores de 250 mm (10"). Utilice una sartén de 230 mm (9") encima del quemador del wok, si se utilizan dos o más quemadores de la placa calefactora al mismo tiempo.
- Siempre haga coincidir el tamaño de la sartén con la zona de calor; no use sartenes grandes en zonas pequeñas o viceversa.
 - Asegúrese siempre de que las tapas de los quemadores, los aros y los soportes para ollas estén colocados correctamente. Esto evitará que las ollas se vuelvan inestables mientras están en uso y garantizará un flujo de gas ininterrumpido.

NO:

- Nunca utilice sartenes dobles, sartenes con borde, sartenes viejas o deformes, ni cualquier sartén que no sea estable sobre una superficie plana.
- Nunca deje la grasa o el aceite de cocina sin supervisión.

- **Nunca utilice ayudas comerciales para cocinar a fuego lento ni difusores de calor, ya que generan un calor excesivo y pueden dañar la superficie de la placa.**
- **Los utensilios de cocina de plástico pueden derretirse si entran en contacto con una placa caliente. Nunca los dejes cerca o encima de la encimera.**
- **Nunca dejes encendida ninguna zona de calor sin que una sartén la cubra. Esto provoca un riesgo de incendio.**
- **Nunca deje una sartén vacía sobre una zona de calentamiento.**
- **Nunca dejes nada tirado sobre la encimera.**
- **Nunca caliente una lata de comida sellada, ya que podría explotar.**
- **Nunca utilice la superficie de la placa para almacenamiento.**



NOTA

La cocción automática normalmente producirá condensación cuando se enfríe y la comida todavía esté dentro.

CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

- **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.**
- **Si se produce un incendio en la cocina, no corra ningún riesgo: saque a todos de su casa y llame a los bomberos.**

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



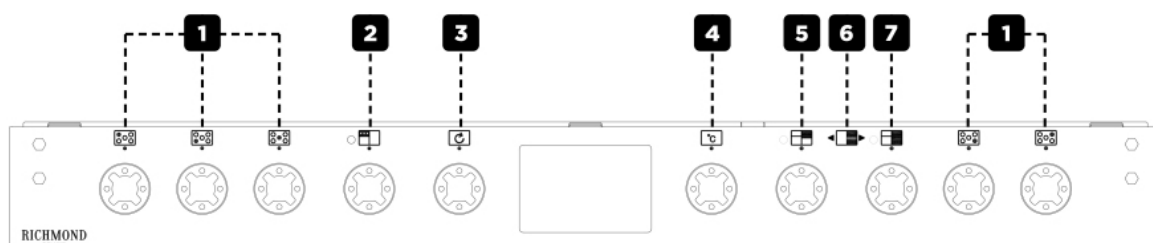
IMPORTANTE

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.

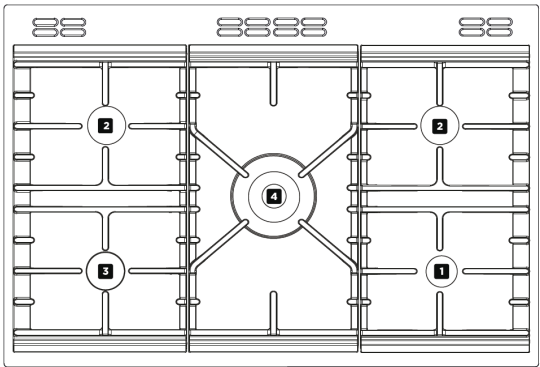
El diseño de su electrodoméstico puede variar según el modelo.

PANEL DE CONTROL



1	Zonas de cocción
2	Horno superior/parrilla
3	Horno multifunción
4	Control de temperatura del horno principal
5	Sección superior del horno alto (separador del horno)
6	divisor de horno
7	horno alto

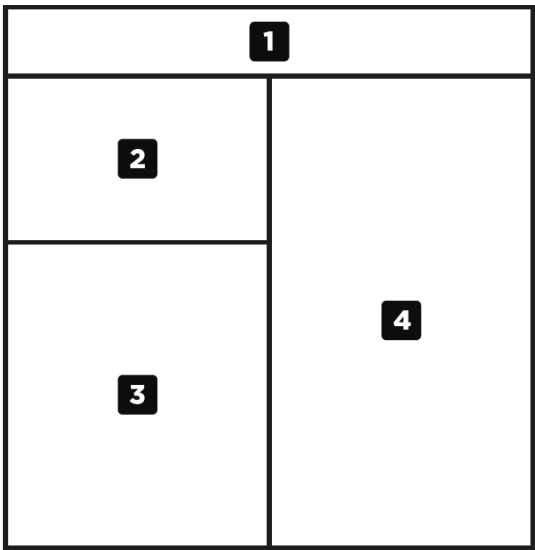
QUEMADOR



FUNCIONES DE LA ENCIMERA

1	Pequeño	Frente derecho
2	Medio	Parte trasera derecha Parte trasera izquierda
3	Grande	Frente izquierdo
4	wok	Medio

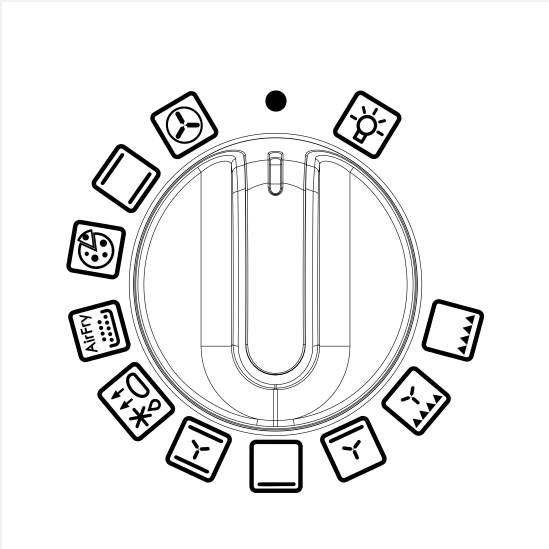
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CAVIDAD



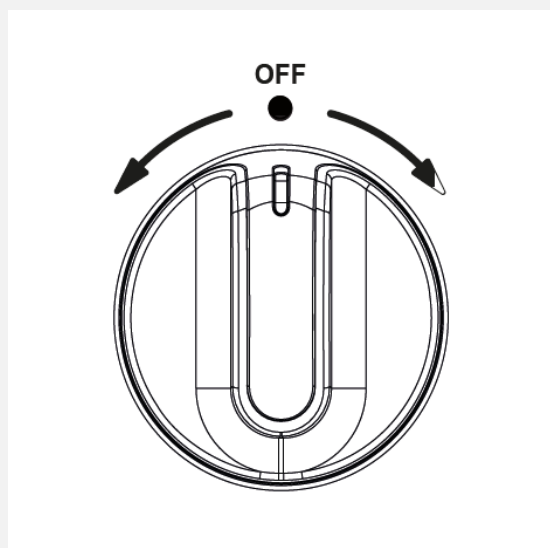
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CAVIDAD

1	Fascia
2	Horno superior/ parrilla
3	Horno multifunción
4	Horno alto Pro- Flex

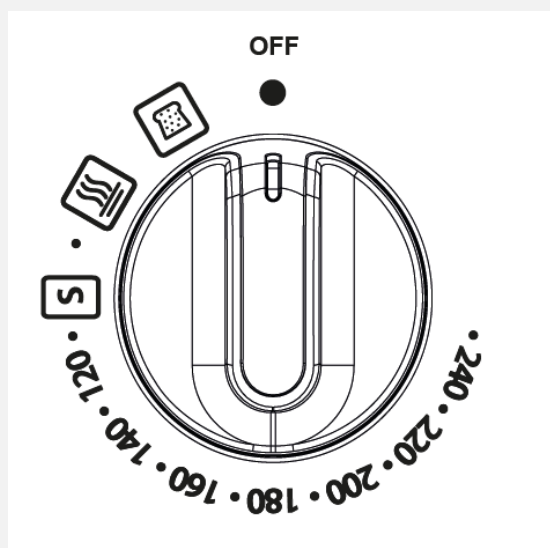
DIAL DE FUNCIONES DEL HORNO PRINCIPAL



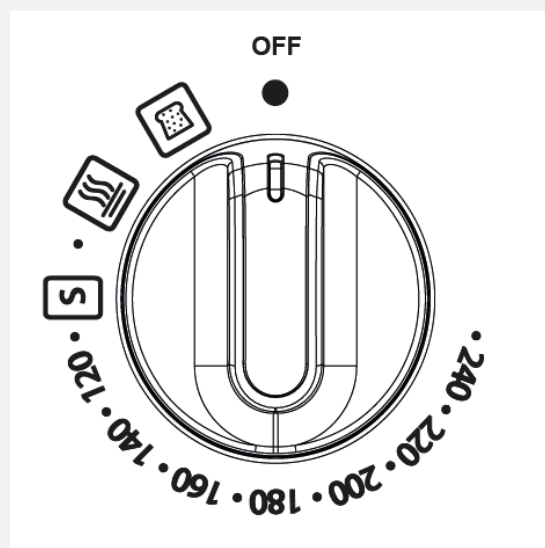
DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA DEL HORNO PRINCIPAL



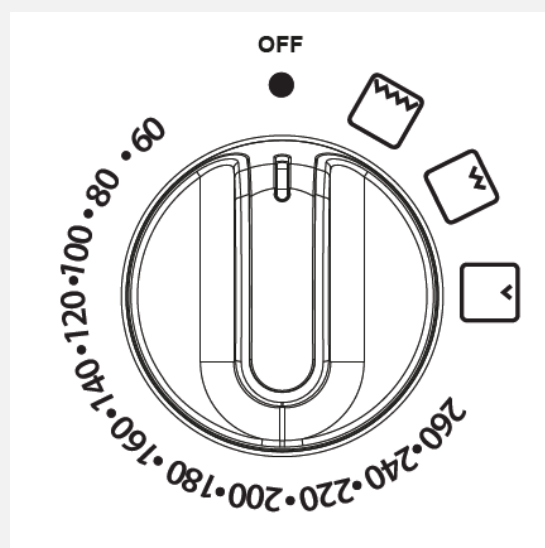
ESFERA DE HORNO ALTA CON VENTILACIÓN



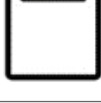
DIAL DE CONTROL PRO-FLEX



DIAL SUPERIOR DEL HORNO/PARRILLA



PRINCIPALES FUNCIONES DEL HORNO

Horno ventilado	
Horno convencional	
Configuración de pizza	
Freidora	
Descongelar/leudar la masa	
Horneado intensivo	
Calor superior	
Calor base con ventilador	
Parrilla abanicada	
Parrilla doble	
Luz automática	

LISTA DE FUNCIONES DEL HORNO VENTILADO ALTO:

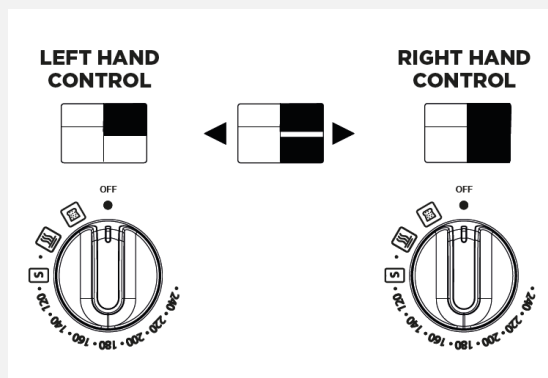
Cocción lenta	ALTO	
Mantener caliente	ALTO	
Prueba de pan	ALTO	

FUNCIONES SUPERIORES DEL HORNO

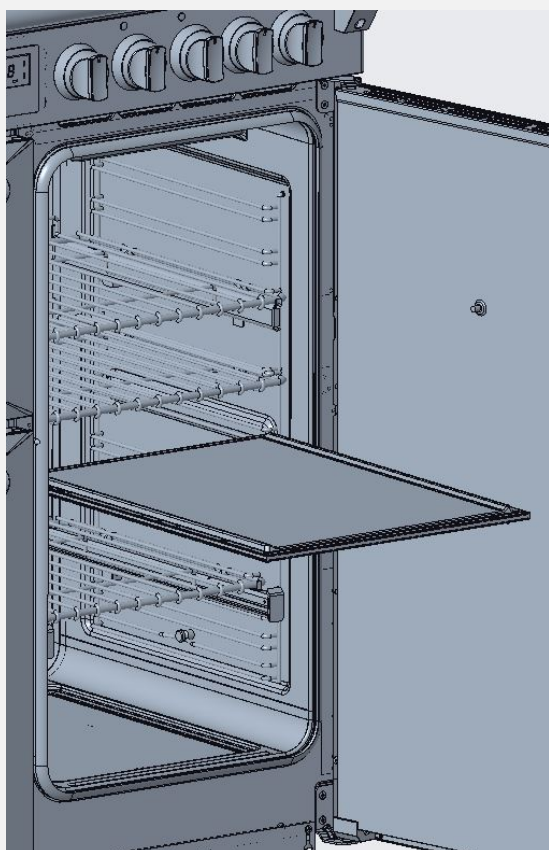
Parrilla alta	ARRIBA	
Parrilla Baja	ARRIBA	
Parrilla mediana	ARRIBA	

USO DEL DIVISOR PROFLEX™

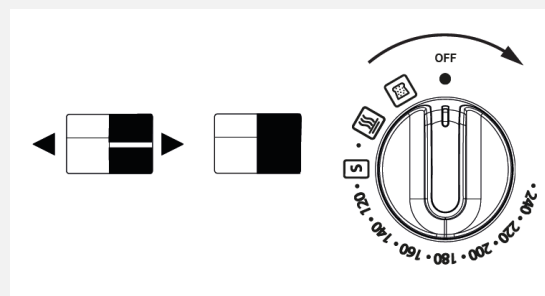
Con el divisor PROFLEX™ puede convertir el horno alto en dos hornos con ventilador separados que se pueden controlar de forma independiente para maximizar sus opciones de cocción.



CÓMO POSICIONAR EL DIVISOR

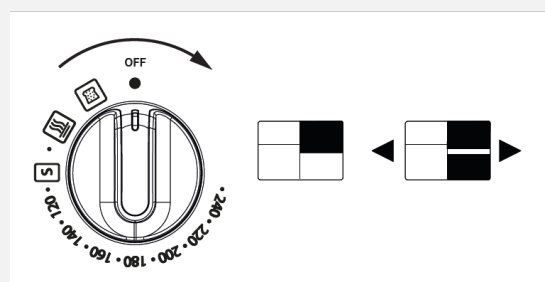


PARA ACTIVAR EL HORNO ALTO (SIN DIVISOR)



Para usar el horno alto sin el divisor, gire la perilla de control derecha a la función o temperatura deseada.

PARA ACTIVAR LA FUNCIÓN DIVISOR



Horno superior (con divisor)

Para utilizar el horno superior por separado, primero inserte el divisor y luego gire el mando de control izquierdo para seleccionar la función o la temperatura. Esto activará la mitad superior del horno.



IMPORTANTE

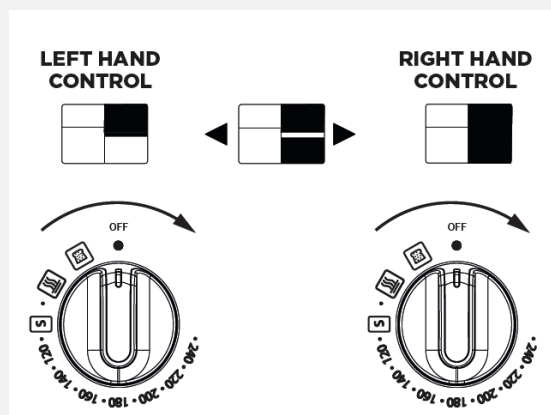
No utilice el divisor como estante y colóquelo únicamente en las guías dedicadas en la cavidad alta.



NOTA

No recomendamos usar el horno superior solo para cocinar alimentos congelados y alimentos con mucha humedad, ya que esto puede provocar un exceso de condensación. Cuando cocine alimentos con alto contenido de humedad, utilice el horno completo o ambos.

HORNO INFERIOR (CON DIVISOR)



Con el horno superior activado girando la perilla de control derecha a una función o temperatura, el horno inferior puede funcionar. El horno inferior no se puede utilizar por separado.



AVISO

Tenga en cuenta que el divisor se calentará mucho.

USO DE LOS HORNOS SUPERIOR E INFERIOR

Cuando use los hornos superior e inferior a diferentes temperaturas, use el horno superior a la temperatura más alta y el horno inferior a la temperatura más baja.

La siguiente tabla muestra la temperatura mínima que se puede alcanzar en el horno inferior cuando el horno superior está en uso. Por ejemplo cuando el horno superior está a 200°C, la temperatura mínima que se puede utilizar en el horno inferior es 120°C.

Temperatura del horno superior (°C)	Temperatura mínima del horno inferior (°C)
100 (función de cocción lenta)	70 (función Mantener Caliente)
120	80
140	90
160	100 (función de cocción lenta)
180	110
200	120
220	130

PROCEDIMIENTOS DE ENCENDIDO

ENCENDIDO DE QUEMADORES DE GAS.

Procedimiento correcto para el encendido de todos los quemadores de gas de este aparato:

ANTES DEL ENCENDIDO:

- Quemadores de la placa calefactora, coloque las cacerolas del tamaño correcto y de fondo plano directamente sobre el soporte para cacerolas encima de los quemadores seleccionados.

QUEMADOR WOK (SI ESTÁ INSTALADO)

- Coloque un wok de fondo plano o una sartén de fondo plano del tamaño correcto directamente sobre el soporte de la sartén encima del quemador del wok.
- Coloque la base para wok proporcionada directamente sobre el soporte para sartenes encima del quemador para wok, luego coloque un wok de fondo redondo directamente sobre la base.

ENCENDIDO AUTOMÁTICO (Si Corresponde)

- Presione y gire la perilla de control del quemador de gas seleccionado hasta el símbolo de llama llena. Mantenga presionada la perilla de control. El encendido del quemador seleccionado comenzará automáticamente. Las chispas cesarán automáticamente una vez que se establezca la llama. Continúe presionando la perilla de control durante hasta 15 segundos y luego suéltela.
- Si el quemador no se enciende dentro de este tiempo, suelte la perilla de control y espere 1 minuto antes de intentar volver a encenderlo.
- En caso de un corte de energía o de que el encendido no funcione, se puede usar una cerilla o una vela encendida para encender el quemador.
- Utilice recipientes que sean lo suficientemente grandes para evitar que se desborden sobre la superficie de la encimera.
- Limpie cualquier derrame lo antes posible.
- Limpie la encimera con la mayor regularidad posible, esto evitará que se acumule grasa y pueda suponer un riesgo de incendio.

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
	Función de pizza
	Función AirFry
	Luz
	Función del horno
	Descongelar/Leudar masa
	Unidad de temperatura (Celsius)
	Unidades de tiempo (horas: minutos)
	Precalentamiento rápido

	Cocción automática
88:88	Visualización de la hora
	Bloqueo infantil

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

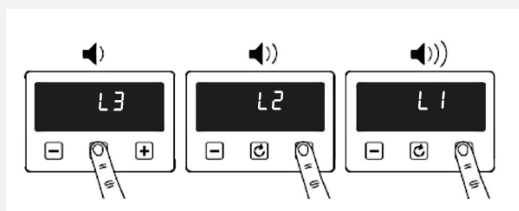
- Botón izquierdo: menos/disminuir
- Botón central: menú para seleccionar una función
- Botón derecho: más/aumentar
 - Cuando se selecciona una función y se configura la hora o el volumen, la función elegida se iniciará automáticamente siete segundos después de la configuración.

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.

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.



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.

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 ícono 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 ícono 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 ícono 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.

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.stoves.co.uk aby zapoznać się z pełną instrukcją obsługi.

KRAJE PRZEZNACZENIA:

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

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

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 pouczone 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

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 dala od urządzenia, 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

Jeśli na urządzeniu zamontowana jest pokrywa, przed jej otwarciem należy usunąć wszelkie rozlane ciecze, a przed zamknięciem pokrywy pozostawić powierzchnię kuchenną do ostygnięcia.



OSTRZEŻENIE

Przed wymianą lampy należy upewnić 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.

**OSTRZEŻENIE**

Niebezpieczeństwo pożaru: **NIGDY** spróbuj ugasić ogień wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

**OSTRZEŻENIE**

Należy używać wyłącznie osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta tego urządzenia do gotowania lub wskazanych przez producenta tego urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Nie stawiać przedmiotów na urządzeniu ani obok niego.

**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 ani nie używaj łatwopalnych cieczy lub przedmiotów w pobliżu tego urządzenia.

**OSTRZEŻENIE**

Nie modyfikuj tego urządzenia.

**OSTRZEŻENIE**

Nie używaj urządzenia bez prawidłowo zamontowanych szklanych paneli.

**OSTRZEŻENIE**

To urządzenie musi być uziemione.

**OSTRZEŻENIE**

OSTRZEŻENIE GAZ! - Jeśli poczujesz zapach gazu:

Nie próbuj zapalać żadnego urządzenia,

Nie dotykaj żadnego przełącznika elektrycznego.

Natychmiast skontaktuj się z lokalnym dostawcą gazu.

**OSTRZEŻENIE**

Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją lub użyciem tego urządzenia przeczytaj instrukcję.

**OSTRZEŻENIE**

Nigdy nie używaj naczyń do gotowania na płycie kuchennej, które zachodzą na jej krawędzie.

**OSTRZEŻENIE**

Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (charakter gazu i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są zgodne.

**OSTRZEŻENIE**

Warunki regulacji tego urządzenia podano na etykiecie (lub tabliczce znamionowej)

**OSTRZEŻENIE**

To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy go zamontować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

UWAGA INFORMACJA



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 spalenie 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

Korzystanie z urządzeń do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym są one zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy urządzenie jest używane.



OSTRZEŻENIE

Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład zwiększenia wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna, dodatkowej wentylacji w celu bezpiecznego usunięcia produktów spalania do powietrza zewnętrznego (zewnętrznego), zapewniając jednocześnie wymianę powietrza w pomieszczeniu z dodatkową wentylacją.



OSTRZEŻENIE

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Przed zainstalowaniem dodatkowej wentylacji skonsultuj się ze specjalistą.

**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.

**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.

PŁYTA GAZOWA: CO ROBIĆ I NIE

DO

- Zawsze upewnij się, że dna patelni są suche i płaskie przed użyciem ich na płycie kuchennej.
- Zawsze ustawiaj patelnie nad środkiem strefy grzewczej i ustawiaj uchwyty w bezpiecznej pozycji, aby nie można było ich uderzyć ani chwycić.
- Zawsze używaj patelni o średnicy nie mniejszej niż 100 mm (4 cale) i większej niż 250 mm (10 cali). Jeśli w tym samym czasie używane są dwa lub więcej palników z inną płytą grzejącą, użyj patelni o średnicy 230 mm (9 cali) nad palnikiem woka.
- Zawsze dopasowuj wielkość patelni do strefy grzewczej – nie używaj dużych patelni na małych strefach i odwrotnie. • Zawsze upewnij się, że pokrywki palników, pierścienie i ruszty garnków są prawidłowo umieszczone. Zapobiegnie to niestabilności naczyń podczas użytkowania i zapewni nieprzerwany przepływ gazu.

NIE RÓB:

- Nigdy nie używaj podwójnych patelni, patelni z brzegami, starych lub zniekształconych patelni ani żadnych patelni, które nie są stabilne na płaskiej powierzchni.

- Nigdy nie pozostawiaj tłuszczu lub oleju kuchennego bez nadzoru.
- Nigdy nie używaj dostępnych w handlu środków do gotowania na wolnym ogniu ani dyfuzorów ciepła, ponieważ wytwarzają one nadmierne ciepło i mogą uszkodzić powierzchnię płyty kuchennej.
- Plastikowe przybory kuchenne mogą się stopić, jeśli zetkną się z ciepłą płytą grzejną. Nigdy nie zostawiaj ich w pobliżu płyty kuchennej lub na niej.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonej strefy grzewczej bez przykrycia jej patelnią. Powoduje to zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie zostawiaj pustego garnka na strefie grzewczej.
- Nigdy nie zostawiaj niczego leżącego na płycie kuchennej.
- Nigdy nie podgrzewaj zamkniętej puszki z jedzeniem, ponieważ może eksplodować.
- Nigdy nie używaj powierzchni płyty do przechowywania.



UWAGA

Automatyczne gotowanie zwykle powoduje kondensację podczas schładzania, a żywność nadal znajduje się w środku.

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 patelnią. 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 kominek 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
 - Pamiętaj: 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 blokowala 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



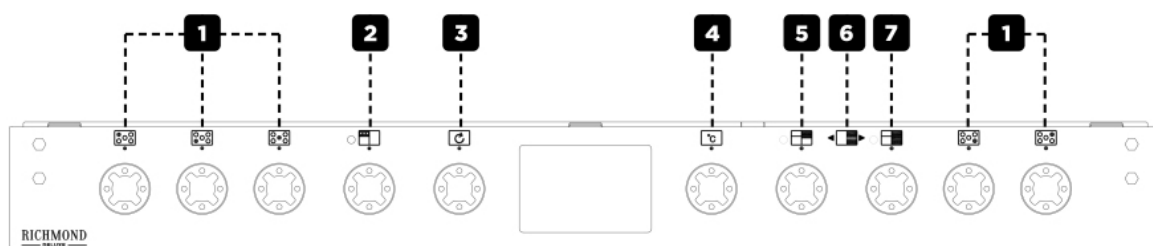
WAŻNE

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

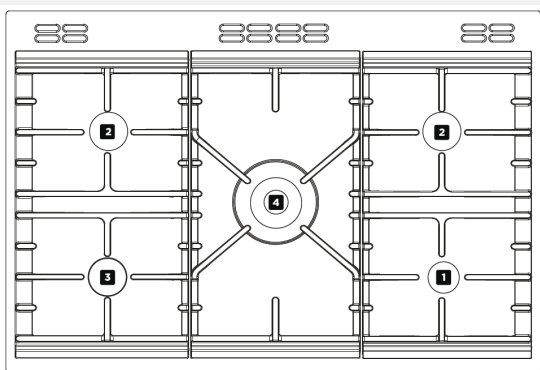
Aby zablokować/odblokować zegar/programator naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” przez 5 sekund.

Układ urządzenia może się różnić w zależności od modelu.

PANEL STEROWANIA



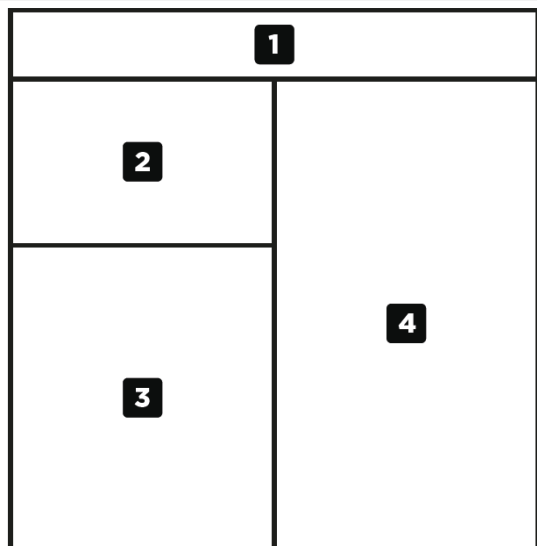
1	Strefy Cooka
2	Górny piekarnik/grill
3	Piekarnik wielofunkcyjny
4	Kontrola temperatury głównego piekarnika
5	Wysoka górna część piekarnika (rozdzielacz piekarnika)
6	Rozdzielacz piekarnika
7	Wysoki piekarnik

KOLEK

FUNKCJE PŁYTY

1	Mały	Prawa ręka z przodu
2	Średni	Prawy tył Lewy tył
3	Duży	Lewy przód
4	Wok	Środek

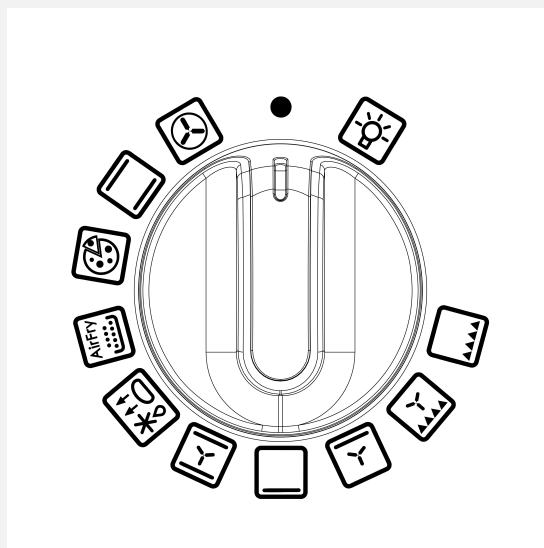
PRZEGLĄD WNEKI



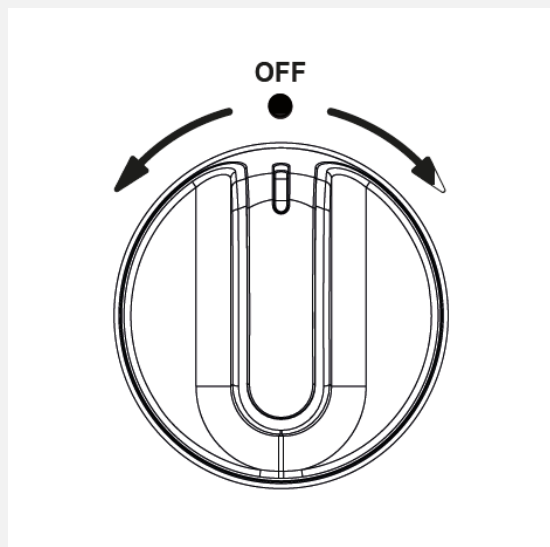
PRZEGLĄD WNEKI

1	Powięż
2	Piekarnik górny/ grill
3	Piekarnik wielofunkcyjny
4	Wysoki piekarnik Pro-Flex

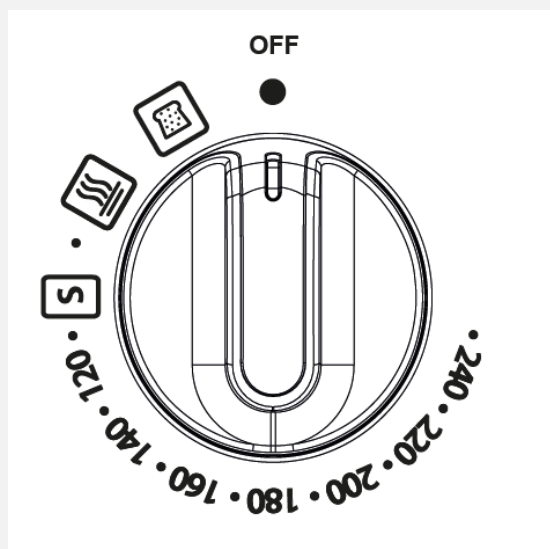
POKRĘTŁO FUNKCJI PIEKARNIKA GŁÓWNEGO



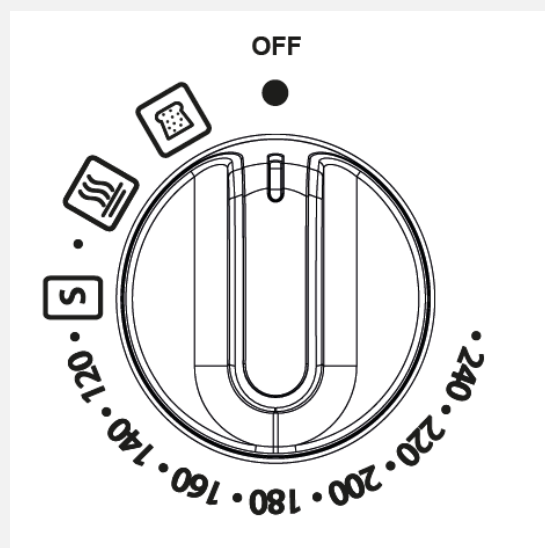
POKRĘTŁO REGULACJI TEMPERATURY GŁÓWNEGO PIEKARNIKA



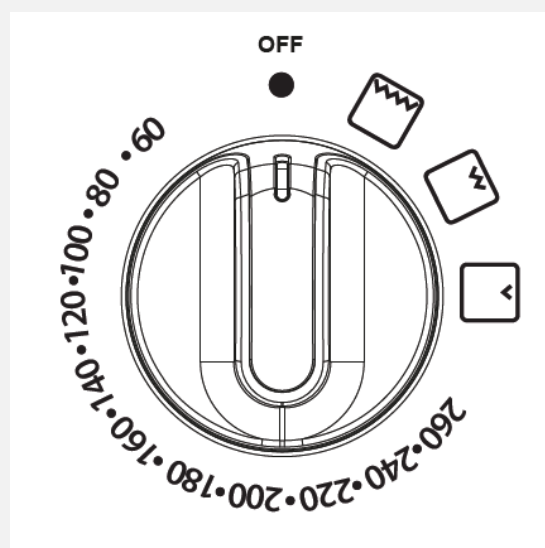
WYSOKA TARCZA PIEKARNIKA Z WENTYLATOREM



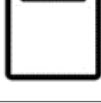
POKRĘTŁO STERUJĄCE PRO-FLEX



GÓRNE POKRĘTŁO PIEKARNIKA/GRILLA



GŁÓWNE FUNKCJE PIEKARNIKA

Piekarnik z wentylatorem	
Konwencjonalny piekarnik	
Ustawienie pizzy	
Frytkownica powietrzna	
Rozmrażanie/ Wyrastanie ciasta	
Intensywne pieczenie	
Najlepsze ciepło	
Ogrzewanie podstawowe z wentylatorem	
Wentylowany grill	
Podwójny grill	
Automatyczne światło	

LISTA FUNKCJI PIEKARNIKA Z WENTYLATOREM:

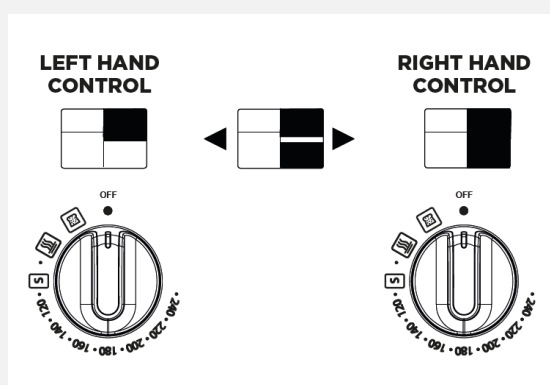
Powolne gotowanie	WYSOKI	
Trzymaj się ciepło	WYSOKI	
Próba Chleba	WYSOKI	

GÓRNE FUNKCJE PIEKARNIKA

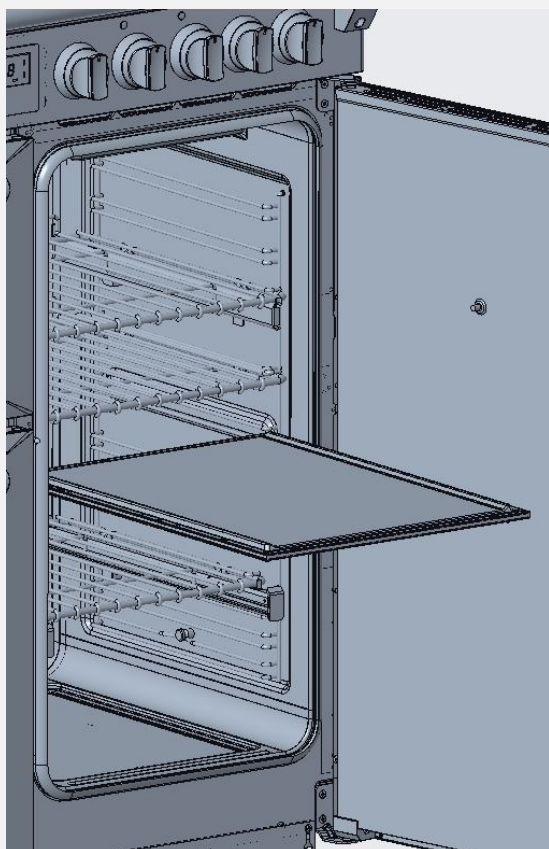
Wysoki grill	SZCZYT	
Niski grill	SZCZYT	
Średni grill	SZCZYT	

KORZYSTANIE Z ROZDZIELACZY PROFLEX™

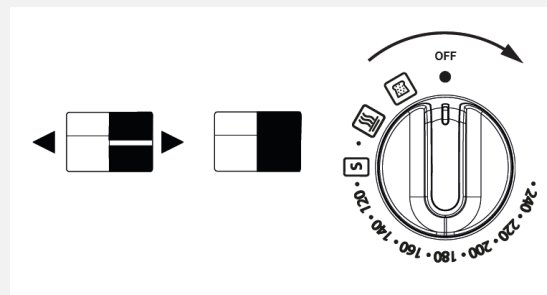
Dzięki rozdzielaczowi PROFLEX™ możesz przekształcić wysoki piekarnik w dwa oddzielne piekarniki z termoobiegiem, którymi można sterować niezależnie, aby zmaksymalizować możliwości gotowania.



JAK USTAWIĆ ROZDZIELACZ

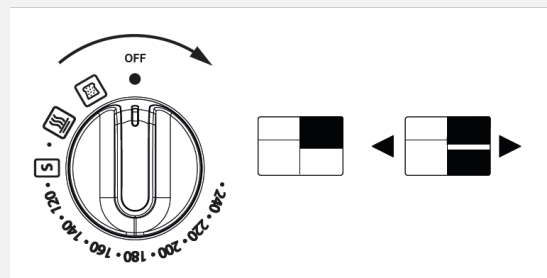


AKTYWACJA WYSOKIEGO PIEKARNIKA (BEZ ROZDZIELACZA)



Aby korzystać z wysokiego piekarnika bez rozdzielacza, obróć prawe pokrętko regulacji na żądaną funkcję lub temperaturę.

ABY AKTYWOWAĆ FUNKCJĘ SPLI TTERA



Górny piekarnik (z rozdzielaczem)

Aby móc korzystać z górnego piekarnika oddzielnie, należy najpierw włożyć rozdzielacz, a następnie obrócić lewe pokrętko sterujące, aby wybrać funkcję lub temperaturę. Spowoduje to aktywację górnej połowy piekarnika.



WAŻNE

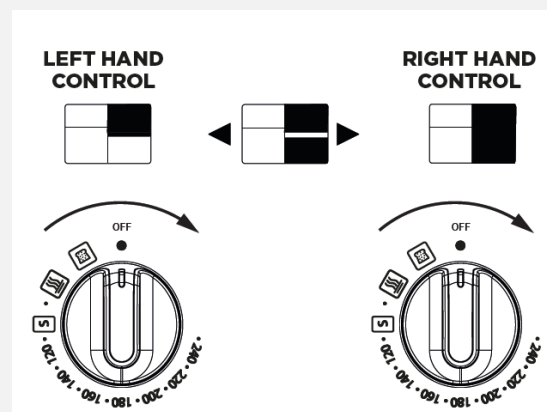
Nie używaj rozdzielacza jako półki, a jedynie umieszczaj go w dedykowanych prowadnicach w wysokiej wnęce.



UWAGA

Nie zalecamy używania górnego piekarnika wyłącznie do gotowania mrożonek i potraw o dużej zawartości wilgoci, ponieważ może to spowodować nadmierną kondensację. Do pieczenia potraw o dużej zawartości wilgoci należy używać pełnego piekarnika lub obu piekarników.

DOLNY PIEKARNIK (Z ROZDZIELACZEM)



Po włączeniu górnego piekarnika poprzez przekręcenie prawego pokrętła na wybraną funkcję lub temperaturę, dolny piekarnik może działać. Dolnego piekarnika nie można używać osobno.



OSTRZEŻENIE

Należy pamiętać, że rozdzielacz nagrzewa się bardzo.

KORZYSTANIE Z GÓRNEGO I DOLNEGO PIECA

W przypadku korzystania z górnego i dolnego piekarnika w różnych temperaturach, należy używać górnego piekarnika w wyższej temperaturze, a dolnego piekarnika w niższej temperaturze.

Poniższa tabela pokazuje minimalną temperaturę, jaką można osiągnąć w dolnym piekarniku, gdy używany jest górny piekarnik. Na przykład, jeśli temperatura górnego piekarnika wynosi 200°C, minimalna temperatura, jaką można zastosować w dolnym piekarniku, wynosi 120°C.

Górna temperatura piekarnika (°C)	Dolny piekarnik Minimalna temperatura (°C)
100 (funkcja Wolnego Gotowania)	70 (funkcja utrzymywania ciepła)
120	80
140	90
160	100 (funkcja Wolnego Gotowania)
180	110
200	120
220	130

PROCEDURY ZAPŁONU

ZAPŁON PALNIKÓW GAZOWYCH.

Prawidłowa procedura zapłonu wszystkich palników gazowych w tym urządzeniu:

PRZED ZAPŁONIEM:

- Palniki z płytą grzejącą, umieść patelnię z płaskim dnem o odpowiednich rozmiarach bezpośrednio na wsporniku patelni nad wybranymi palnikami.

PALNIK WOK (JEŚLI JEST ZAMONTOWANY)

- Umieść wok z płaskim dnem lub patelnię o płaskim dnie odpowiedniej wielkości bezpośrednio na ruszcie nad palnikiem woka.
- Umieść dostarczony stojak na woka bezpośrednio na wsporniku patelni nad palnikiem woka, a następnie umieść wok z zaokrąglonym dnem bezpośrednio na stojaku.

AUTOMATYCZNY ZAPŁON (Jeśli Dotyczy)

- Wciśnij i przekręć wybrane pokrętło palnika gazowego na symbol pełnego płomienia. Trzymaj pokrętło sterujące wciśnięte. Iskrzenie do wybranego palnika rozpocznie się automatycznie. Iskrzenie ustanie automatycznie po powstaniu płomienia. Trzymaj pokrętło sterujące wciśnięte przez maksymalnie 15 sekund, a następnie zwolnij.
- Jeżeli palnik nie zapali się w tym czasie, należy zwolnić pokrętło i odczekać 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.
- W przypadku awarii zasilania lub nie działającego zapłonu, do zapalenia palnika można użyć zapalanej zapałki lub stożka.
- Należy używać wystarczająco dużych patelni, aby uniknąć rozlewania się potraw na powierzchnię płyty.
- Wytrzyj rozlany płyn tak szybko, jak to możliwe.
- Czyść płytę kuchenną tak regularnie, jak to możliwe, zapobieganie to gromadzeniu się tłuszczu, który może spowodować ryzyko pożaru.

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
	Funkcja pizzy
	Funkcja AirFry
	Światło
	Funkcja piekarnika
	Rozmrażanie/ wyrastanie ciasta
	Jednostka temperatury (Celsjusz)
	Jednostki czasu (godziny: minuty)
	Szybkie podgrzewanie wstępne

	Automatyczne gotowanie
	Wyświetlanie czasu
	Zabezpieczenie przed dziećmi

KORZYSTANIE Z STEROWANIA DOTYKOWEGO

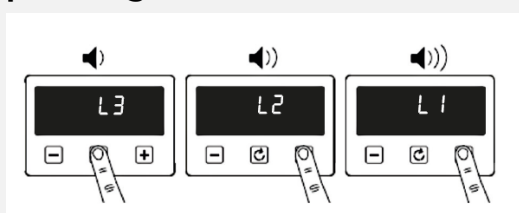
- Lewy przycisk: minus/zmniejszenie
- Środkowy przycisk: menu umożliwiające wybór funkcji
- Prawy przycisk: plus/zwiększ
 - Po wybraniu funkcji i ustawieniu czasu lub głośności, wybrana funkcja uruchomi się automatycznie siedem sekund po ustawieniu.

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.

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.



USTAWIENIE CZASU



UWAGA

Godzinę można ustawić tylko wtedy, gdy główne pokrętko 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.

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

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.stoves.co.uk för hela användarmanualen.

DESTINATIONSLÄNDER:

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

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

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

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

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

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.



VARNING

Risk för brand: **ALDRIG** försök att släcka en brand med vatten, men stäng av apparaten och täck sedan över lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

**VARNING**

Använd endast hållskydd som är designade av tillverkaren av denna matlagningsapparat eller som anges av tillverkaren av denna apparat 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**

Placera inte föremål på eller mot apparaten.

**VARNING**

Apparaten får aldrig kopplas bort från elnätet under användning, eftersom detta kommer att allvarligt påverka säkerheten och prestandan, särskilt i förhållande till att ytemperaturer blir varma och gasdrivna delar inte fungerar effektivt. Kylfläkten (om sådan finns) är konstruerad för att gå på efter att manövernatten har stängts av.

**VARNING**

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

**VARNING**

Modifiera inte denna apparat.

**VARNING**

Använd inte apparaten utan att glaspanelerna är korrekt monterade.

**VARNING**

Denna apparat måste vara jordad.

**VARNING**

GASVARNING! - Om du luktar gas:

Försök inte tända någon apparat,

Rör inte vid någon elektrisk strömbrytare.

Kontakta din lokala gasleverantör omedelbart.

**VARNING**

Denna apparat ska installeras i enlighet med gällande bestämmelser och endast användas i ett väl ventilerat utrymme. Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.

**VARNING**

Använd aldrig kokkärl på hällen som överlappar dess kanter.

**VARNING**

Före installation, se till att de lokala distributionsförhållandena (gasens natur och gastrycket) och justeringen av apparaten är kompatibla.

**VARNING**

Justeringsvillkoren för denna apparat anges på etiketten (eller typskylten)

**VARNING**

Denna apparat är inte ansluten till en evakueringsanordning för förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas enligt gällande installationsföreskrifter. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt relevanta krav avseende ventilation.

FÖRSIKTIGHETSINFORMATION

**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 matlagningsändamål. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsvärme.

**OBSERVERA**

Användningen av gasmatlagningsapparater resulterar i produktion av värme, fukt och förbränningsprodukter i rummet där den är installerad. Se till att köket är väl ventilerat, särskilt när apparaten används.

**OBSERVERA**

Långvarig intensiv användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation, till exempel ökning av mekanisk ventilation där sådan finns, extra ventilation för att säkert avlägsna förbränningsprodukterna till utomhusluften samtidigt som rumsluftbyten med extra ventilation förses.

**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**

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

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

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

**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**

Rådfråga en fackman innan du installerar extra ventilation.

GASHÄL: GÖR & GÖR INTE

DO

- Se alltid till att grytbotten är torr och plan innan du använder dem på hällen.

- Placera alltid kokkärl över mitten av värmezonen och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slås eller greppas.
- Använd alltid kokkärl som inte är mindre än 100 mm (4") eller större än 250 mm (10"). Använd en 230 mm (9") panna ovanför wokbrännaren, om två eller flera andra kokplattor används samtidigt.
- Anpassa alltid pannans storlek till värmezonen – använd inte stora kastruller på små zoner eller vice versa. • Se alltid till att brännarlocken, ringarna och pannstöden är korrekt placerade. Detta förhindrar att kokkärl blir instabila när de används och säkerställer ett oavbrutet gasflöde.

LÅT BLI:

- Använd aldrig dubbla kastruller, kantbaserade kastruller, gamla eller missformade kastruller eller någon form som inte är stabil på en plan yta.
- Lämna aldrig matfett eller olja utan uppsikt.
- Använd aldrig kommersiella kokhjälpmedel eller värmespridare, eftersom de skapar överdriven värme och kan skada hällens yta.
- Köksredskap av plast kan smälta om de kommer i kontakt med en varm häll. Lämna dem aldrig nära eller ovanpå hällen.
- Lämna aldrig någon värmezon tänd utan att en panna täcker den. Detta orsakar brandrisk.
- Lämna aldrig en tom panna på en värmezon.

- Lämna aldrig något liggande på hällen.
- Värm aldrig en förseglad burk mat, eftersom den kan explodera.
- Använd aldrig hällens yta för förvaring.



NOTERA

Automatisk tillagning ger normalt kondens när maten svalnar och maten fortfarande är inne.

BRANDSÄKERHETSRÅD

- 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 SÄKERHETSRÅD

- 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



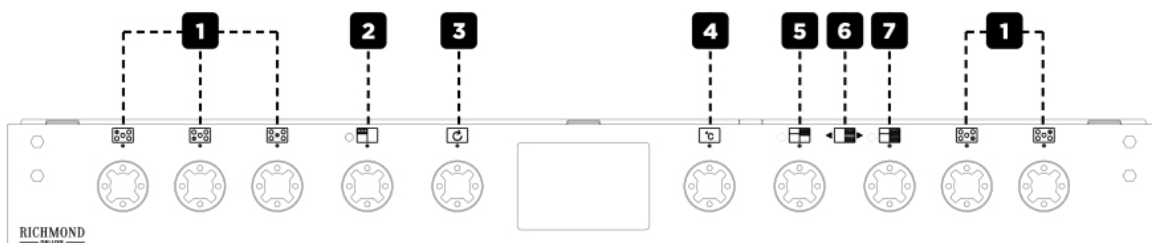
VIKTIGT

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.

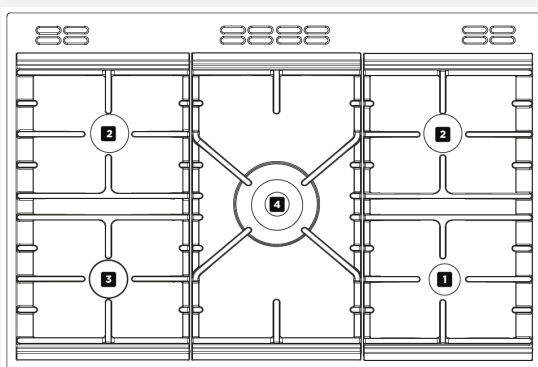
Din apparatlayout kan skilja sig
beroende på modell.

KONTROLLPANEL



1	Kokzoner
2	Toppugn/grill
3	Multifunktionsugn
4	Huvudugns temperaturkontroll
5	Hög ugsöverdel (ugnsdelare)
6	Ugsdelare
7	Hög ugn

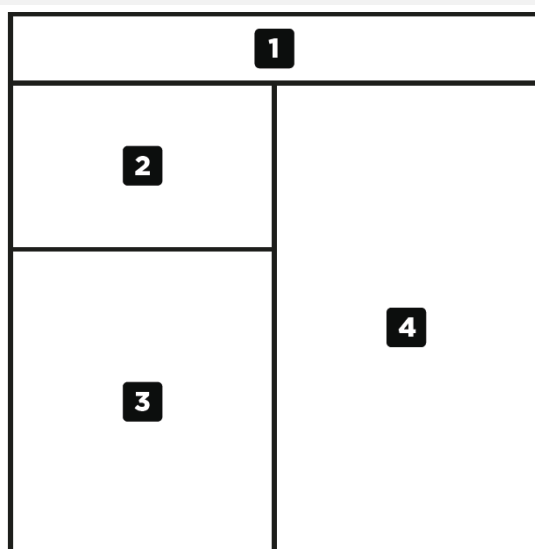
KOKPLATTA



HÄLSFUNKTIONER

1	Små	Höger fram
2	Medium	Höger bak Vänster hand bak
3	Stor	Vänster hand fram
4	Wok	Mitten

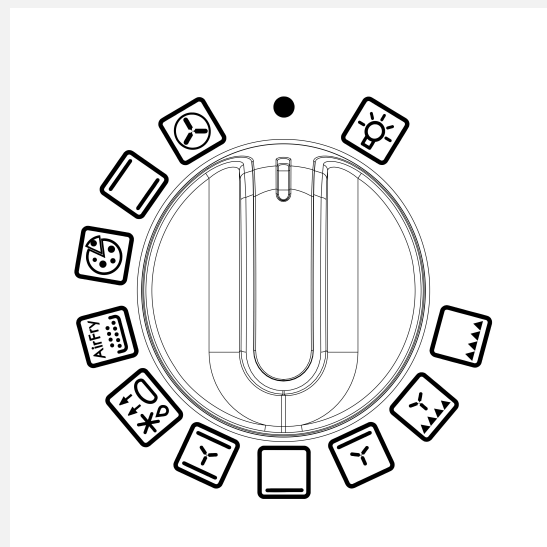
ÖVERSIKT HÅLLBARHET



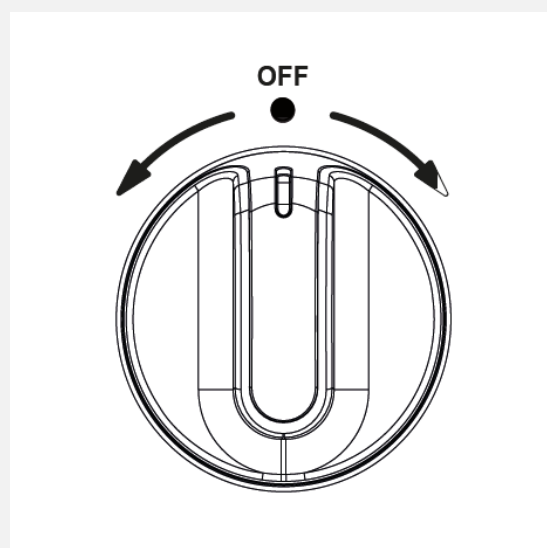
ÖVERSIKT AV HÅLLA

1	Fascia
2	Toppugn/grill
3	Multifunktionsugn
4	Hög Pro-Flex ugn

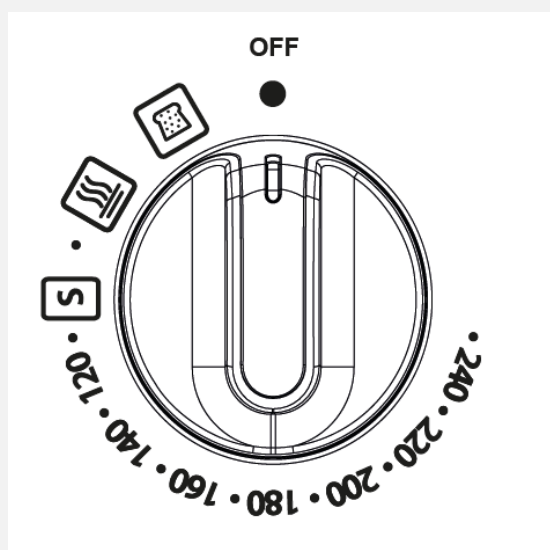
HUVUDRUGNENS FUNKTIONSRUTA



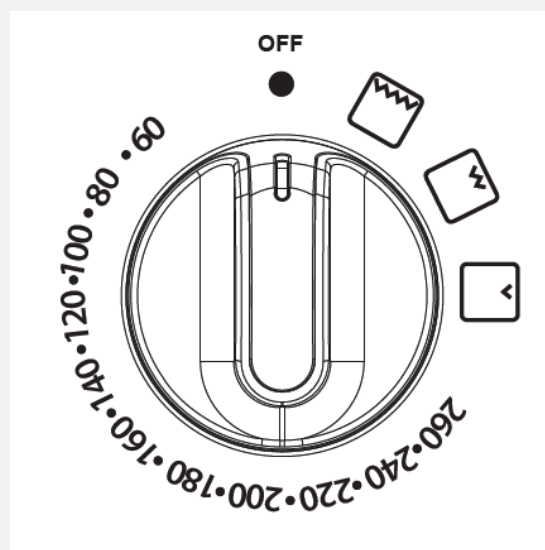
HUVUDRUGNENS TEMPERATURREGLAGE



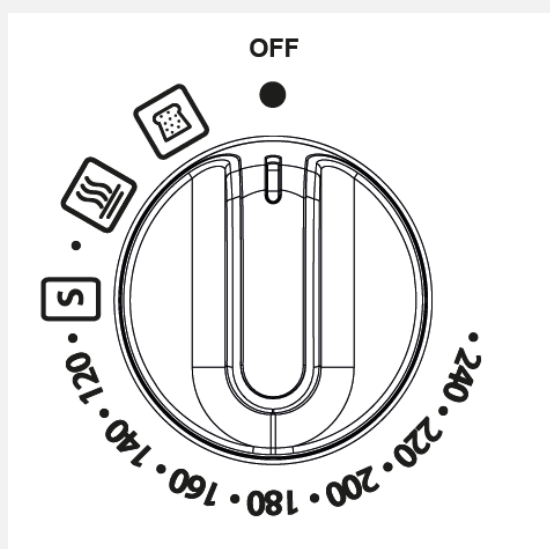
HÖG FLÄKT UGNSRIVTA



ÖVERST UGN/GRILL URVÅL



PRO-FLEX CONTROL DIAL



HUVUDFUNKTIONER FÖR UGNEN

Fläkt ugn	
Konventionell ugn	
Pizzamiljö	
Air Fryer	
Tina/Degjäsning	
Intensiv bakning	
Toppvärme	
Basvärme med fläkt	
Fanned Grill	
Dubbelgrill	
Autoljus	

HÖG FLÄKT UGN FUNKTIONSLISTA:

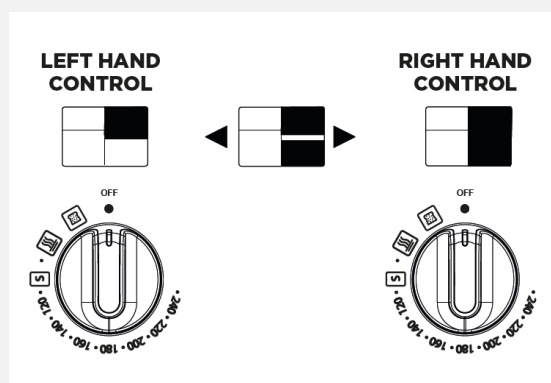
Långkok	LÅNG	
Hålla varm	LÅNG	
Brödprovning	LÅNG	

TOPP UGNSFUNKTIONER

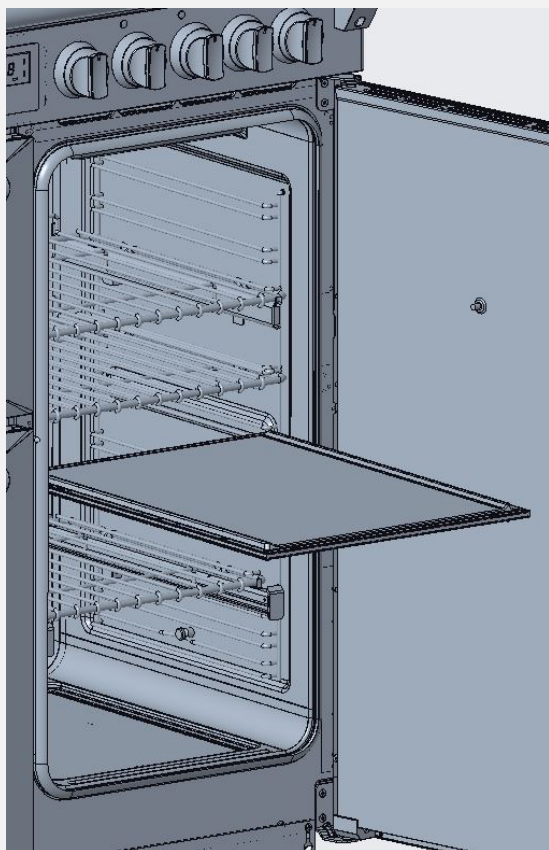
Hög grill	TOPP	
Låg grill	TOPP	
Medium Grill	TOPP	

ANVÄNDA PROFLEX™ SPLITTERN

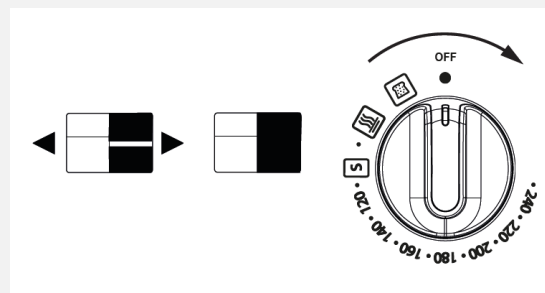
Med PROFLEX™ splittern kan du konvertera den höga ugnen till två separata fläktugnar som kan styras oberoende för att maximera dina tillagningsmöjligheter.



HUR MAN POSITERA SPLITTERN

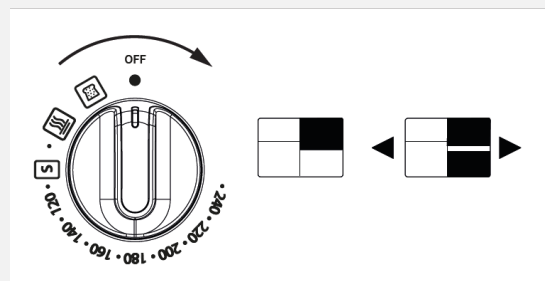


ATT AKTIVERA DEN HÖGA UGNEN (UTAN SPLITTER)



För att använda den höga ugnen utan splitter, vrid den högra kontrollratten till önskad funktion eller temperatur.

FÖR ATT AKTIVERA SPLITTERFUNKTIONEN



Övre ugn (med splitter)

För att använda den övre ugnen separat, sätt först i splittern och vrid sedan på vänster kontrollratt för att välja funktion eller temperatur. Detta kommer att aktivera den övre halvan av ugnen.



VIKTIGT

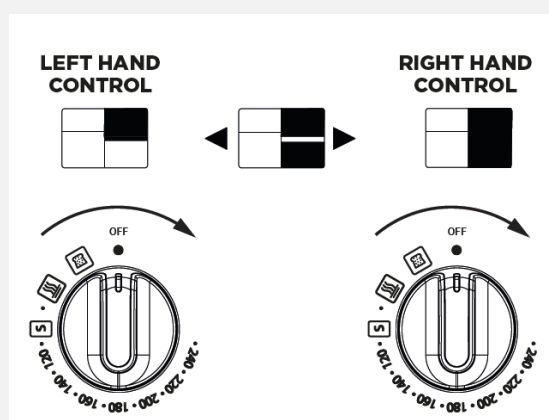
Vänligen använd inte splittern som en hylla och placera endast i de dedikerade guiderna i den höga håligheten.



NOTERA

Vi rekommenderar inte att den övre ugnen endast används för tillagning av fryst mat och mat med hög fuktighet eftersom detta kan leda till för mycket kondens. När du lagar mat med hög fukthalt, använd antingen hela eller båda ugnarna.

NEDRE UGN (MED SPLITTER)



Med den övre ugnen aktiverad genom att vrida den högra kontrollvredet till en funktion eller temperatur, kan den nedre ugnen fungera. Den nedre ugnen kan inte användas separat.



VARNING

Tänk på att splittern blir väldigt varm.

Tabellen nedan visar den lägsta temperatur som kan uppnås i den nedre ugnen när den övre ugnen används. Till exempel när den övre ugnen är 200°C är den lägsta temperaturen som kan användas i den nedre ugnen 120°C.

Övre ugnstemperatur (°C)	Nedre ugnslägsta temperatur (°C)
100 (Slow Cook-funktion)	70 (Keep Warm-funktion)
120	80
140	90
160	100 (Slow Cook-funktion)
180	110
200	120
220	130

ANVÄNDNING AV ÖVRE OCH NEDRE UGNEN

När du använder den övre och nedre ugnen vid olika temperaturer, använd den övre ugnen vid den högre temperaturen och den nedre ugnen vid den lägre temperaturen.

TÄNDNINGSPROCEDURER

TÄNDNING AV GASBRÄNNARE.

Korrekt procedur för tändning av alla gasbrännare på denna apparat:

INNAN TÄNDNING:

- Plattbrännare, placera rätt storlek, plattbottnade kastruller direkt på pannstödet ovanför de valda brännarna.

WOK-BRÄNNARE (OM MONTERAD)

- Placera en plattbottnad wok eller en plattbottnad panna av rätt storlek direkt på pannstödet ovanför wokbrännaren.
- Placera det medföljande wokstället direkt på pannstödet ovanför wokbrännaren och placera sedan en rundbottnad wok direkt på stativet.

AUTOMATISK TÄNDNING (Om Tillämpligt)

- Tryck in och vrid den valda gasbrännarens kontrollratt till symbolen för full låga. Håll kontrollvredet intryckt. Gnistor till den valda brännaren kommer att börja automatiskt. Gnistbildningen upphör automatiskt när lågan är etablerad. Fortsätt att hålla in kontrollknappen i upp till 15 sekunder och släpp sedan.
- Om brännaren inte tänds inom denna tid, släpp kontrollvredet och vänta 1 minut innan du försöker tända igen.
- I händelse av ett strömavbrott, eller om tändningen inte fungerar, kan en tänd tändsticka eller kona användas för att tända brännaren.
- Använd kokkärl som är tillräckligt stora för att undvika spill på hällens yta.
- Torka av eventuellt spill så snart som möjligt.
- Rengör hällens topp så regelbundet som möjligt, detta förhindrar ansamling av fett som kan utgöra en brandrisk.

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 '+'-
tangenter i 5 sekunder.

Observera att endast huvudugnen
stys av programmeraren.



NOTERA

Din klocka/
programmerare kanske
inte har alla dessa
funktioner.



	Larm
	Tillagningstid
	Slut på matlagningstiden
	Tidsnyckel
	Pizza funktion
	AirFry-funktion
	Ljus
	Ugnsfunktion
	Tina/jäsning av deg
	Temperaturenhet (Celsius)
	Tidsenheter (timmar: minuter)
	Snabb förvärmning

	Automatisk matlagning
88:88	Tidsvisning
	Barnlås

ANVÄNDA PEK-KONTROLLEN

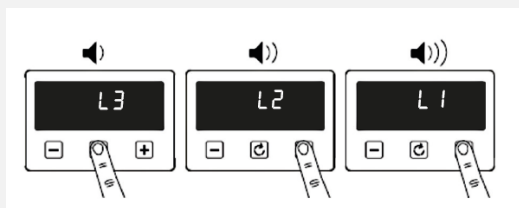
- Vänster knapp: minus/minska
- Mittknapp: meny för att välja en funktion
- Höger knapp: plus/öka
 - När en funktion väljs och tiden eller volymen är inställd, startar den valda funktionen automatiskt sju sekunder efter inställningen.

MANUELLT LÄGE

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

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 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.

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 alarmet. Alarmet 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/minus-ikonerna 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/minus-ikonerna 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 alarmet.
- 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 alarmet är inställt och du trycker på tidsknappen för att växla till klockinställningen, kommer alarminställningen fortfarande att sparas

Den här sidan är avsiktligt lämnad tom.



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

0344 815 3740

www.stoves.co.uk

GDHA Part Number: 094120201

EU Spare part: 40400400711