

STOVES



QUICK START GUIDE

STOVES RICHMOND DX 90CM ELECTRIC
INDUCTION

Table Of Contents

QUICK START GUIDE	1
INTRODUCTION	1
SAFETY & WARNING INFORMATION	3
GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT	8
USING THE PROFLEX™ SPLITTER	19
CLOCK/PROGRAMMER	21
FRANÇAIS/FRENCH: GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	24
FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION	24
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT	26
FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT	32
UTILISATION DU RÉPARTITEUR PROFLEX™	44
HORLOGE/PROGRAMMATEUR	47
NEDERLANDS/DUTCH: SNELSTARTGIDS	50
NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN	50
VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE	52
UW PRODUCT LEREN KENNEN	58
DE PROFLEX™-SPLITTER GEBRUIKEN	70
DIGITALE TIMER	73
DEUTSCH/ GERMAN: SCHNELLSTARTANLEITUNG	76
DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG	76
SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE	78
LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN	84
VERWENDUNG DES PROFLEX™ SPLITTERS	96
UHR/PROGRAMMIERER	99
ESPAÑOL/SPANISH: GUÍA DE INICIO RÁPIDO	102
ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN	102

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS	104
CONOCIENDO SU PRODUCTO	110
USO DEL DIVISOR PROFLEX™	122
RELOJ/PROGRAMADOR	124
POLSKA/POLISH: SZYBKİ START INSTRUKCJA	127
POLSKI/POLISH WSTĘP	127
INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA	129
POZNAJ SWOJ PRODUKT	135
KORZYSTANIE Z ROZDZIELACZY PROFLEX™	147
ZEGAR/PROGRAMATOR	150
SVENSKA/SWEDISH: SNABBSTARTGUIDE	153
SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION	153
SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION	155
LÄR KÄNNA DIN PRODUKT	160
ANVÄNDA PROFLEX™ SPLITTERN	171
KLOCKA/PROGRAMMER	173

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

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



WARNING

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



WARNING

The appliance and its accessible parts become

hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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

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



WARNING

Ensure the appliance is switched off before

replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

The appliance must never be disconnected

from the mains supply during use, as this will seriously affect the safety and performance, particularly in relation to surface temperatures becoming hot and gas operated parts not working effectively. The cooling fan (if fitted) is designed to run on after the control knob has been switched off.



WARNING

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



WARNING

Do not modify this appliance.



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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

**WARNING**

This appliance must be earthed.

**CAUTION**

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

CAUTION INFORMATION

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

Only use the temperature probe recommended for this oven.

**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**

Do not stare at the hob elements.

**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**

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**

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

**CAUTION**

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

- Please read the following most carefully:

ELECTROMAGNETIC INTERFERENCE

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

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

Your induction hob generates magnetic fields in its immediate vicinity.

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

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

FIRE SAFETY ADVICE

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

OTHER SAFETY ADVICE

- **DO**
 - **Always take care removing food from the oven as the area around the cavity may be hot.**
 - **Always use oven gloves when handling any utensils that have been in the oven as they will be hot.**
 - **Always make sure that the oven shelves are resting in the correct position between two runners.**
 - **Always use the Minute Minder (if fitted) if you are leaving the oven unattended- this reduces the risk of food burning.**
- **DO NOT**
 - **Never place items on the door while it is open.**
 - **Never wrap foil around the oven shelves or allow foil to block the flue.**
 - **Never drape tea towels near the oven while it is on; this will cause a fire hazard.**
 - **Never pull heavy items, such as turkeys or large joints of meat, out from the oven shelf, as they may overbalance and fall.**
 - **Never use this appliance to heat anything other than food items and do not use it for heating the room.**

GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT



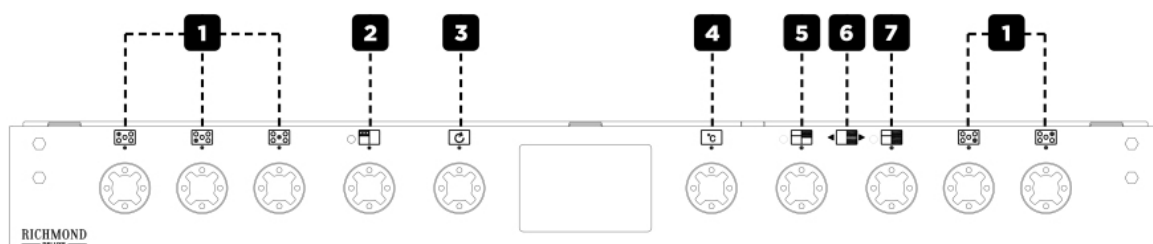
IMPORTANT

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

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

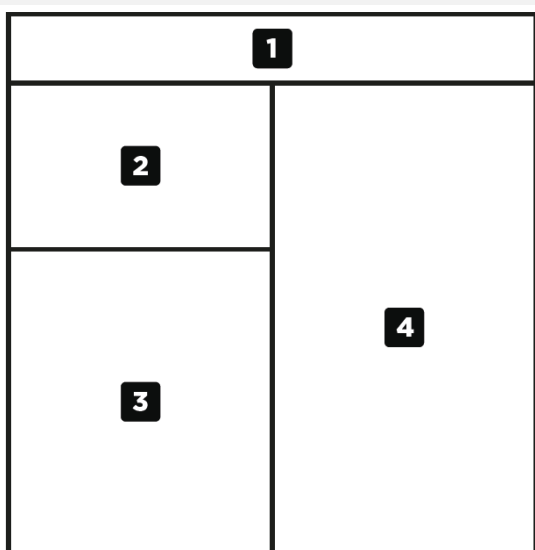
Your appliance layout may differ depending on the model.

CONTROL PANEL



1	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

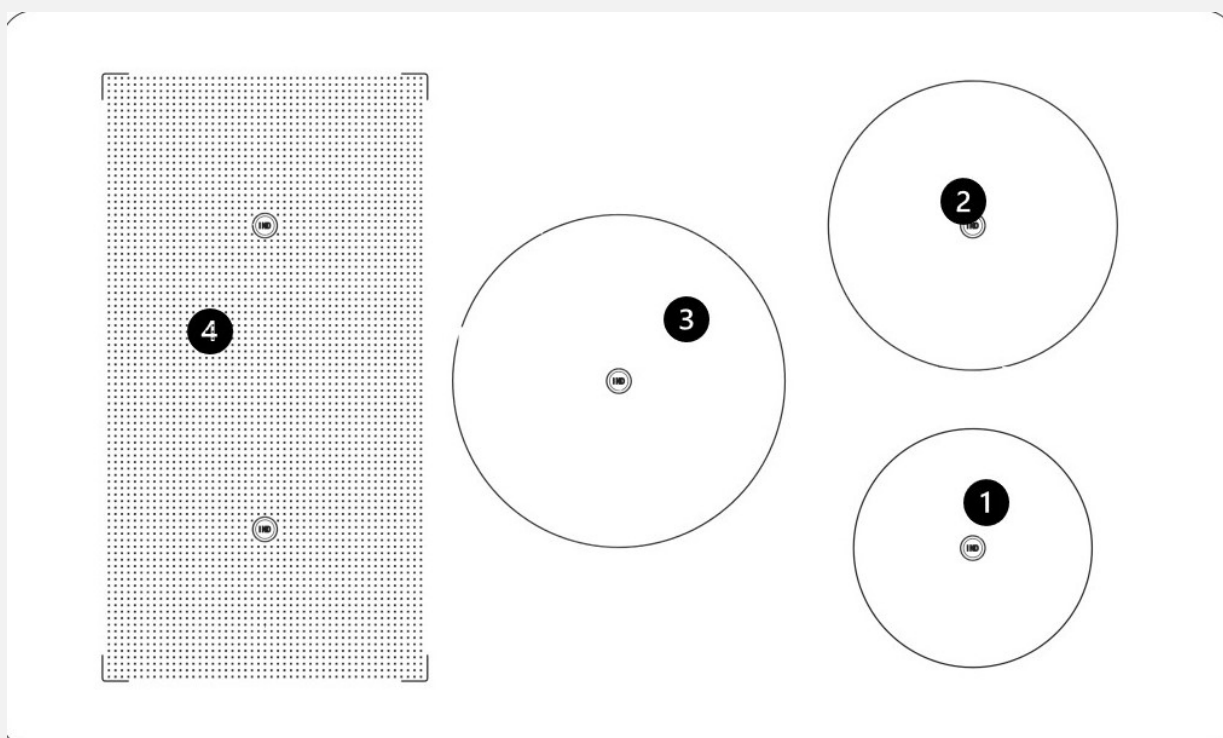
CAVITY OVERVIEW



CAVITY OVERVIEW	
1	Fascia
2	Grill
3	Fanned Oven with Air Fry function
4	Tall Fanned Oven

HOB (ROTARY CONTROLS)

Deluxe models only



HOB FUNCTIONS

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

ABOUT THE INDUCTION HOB (ROTARY CONTROLS)

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

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

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

AUTO POWER TUNING

Induction hobs have a unique power tuning system that automatically tunes the power to the size of the pan base this ensures energy isn't wasted.

BASIC HOB FUNCTION

Activating a cook zone

- Rotate the control knob to the desired power level to turn on an individual cooking zone.

Turning off individual cooking zones

- Rotate the control knob to zero to turn off an individual cooking zone.

Adjusting of power levels

- Rotate the control knob anticlockwise to increase the power of a zone. Rotate the control knob back clockwise to decrease the power of a zone.

FUNCTIONS

Idle mode

- In idle mode all displays are dark, except if there is residual heat present.
- Rotate one of the control knobs to leave idle mode. If a buzzer is available, a sound is played.
- The display disappears after 15 seconds when the control knobs are all rotated to zero. If a buzzer is available, a sound is played.

Heat up time automatic

The heat up time automatic is a function that boosts the power of a cooking zone before reaching the set power level.

Rotate the control knob to the left overwind position and hold for 2 seconds. Within the next 10 seconds, rotate the control knob to the desired power level. The display alternates between the 'A' symbol and the selected power level.

**NOTE**

The heat up time automatic function is not available in level 0, level 9, melting function, warming function and the power boost.

Melting Function

The melting function heats the bottom of the pan to 45°C.

Rotate the control knob to the melting function. The display shows the 'u' symbol.

**NOTE**

The melting function can be used for 2 hours continuously.

Warming Function

The warming function heats the bottom of the pan to 70°C.

Rotate the control knob to the warming function. The display shows the 'u' symbol.

**NOTE**

The warming function can be used for 2 hours continuously.

Power Boost

The power boost is a function that temporarily boosts the power to a cooking zone.

Rotate the control knob to the right overwind position. The display shows the 'P' symbol.

**NOTE**

After 10 minutes the power boost is automatically switched off.

Dual Zone Status

The dual zone status is a function that transmits the detected pan size to the display of the cooking zone.

Bridge Function

The bridge function allows the creation of one bigger cooking zone out of two smaller cooking zones. The front of left (bigger) cooking zone is the master cooking zone. The rear or right (smaller) cooking zone is the subsidiary cooking zone.

Rotate the control knobs of the master cooking zone and the subsidiary cooking zone to the right overwind position and hold for 2 seconds. Rotate the control knob of the subsidiary cooking zone to power level 9 and rotate the control knob of the master cooking zone to the preferred power level.

The display of the subsidiary cooking zone shows a bridge symbol.

Pan Detection

When a zone has been activated but no pan has been placed on the cook zone, the zone will recognise that there is no pan in position. It also means the hob only uses power when a suitable pan is placed on the zone. This reduces energy used during the cooking process, i.e. when you take your pan off the zone the hob automatically reduces the power, and only switches back on when you replace the pan.

**NOTE**

If the symbol does not disappear when a pan is placed on the zone it indicates that the pan is not suitable for induction cooking.

**NOTE**

After 10 minutes the cooking zone turns off. To reactivate the cooking zone, rotate the control knob to zero.

Child Lock

This feature is to help prevent accidental switching on of the hob, especially by young children.

Rotate the two most left control knobs to the left overwind position and hold for 2 seconds to activate the child lock.

Rotate the two most left control knobs to the left overwind position and hold for 2 seconds to deactivate the child lock.

Residual Heat Indicators

If the cook zone is switched off and the glass surface is above 60°C, 'H' will be displayed in the cook zone display until the glass surface drops below approximately 55°C.

This feature not only warns you against hot surfaces but also indicates that there is residual heat which can be used as a temporary warm zone.

**NOTE**

The cook zone itself does not heat up, but the ceramic glass does get hot because of the hot pan conducting heat back onto the hob glass.

Auto stand by

A cooking zone that has exceeded the maximum operating time switches off automatically.

To reactivate the cooking zone, rotate the control knob to zero.

Power Management

The power management system manages the power to all the cooking zones. The latest set cooking zone is prioritised. If there is no power, the set power level of a cooking zone will not be displayed. The display changes when rotating the control knob to the actual power level.

Overheating Status of Cooking Zone

The overheating status of the cooking zone decreases the temperature of a cooking zone automatically when the induction hob overheats.

Rotate the control knob of the cooking zone to the power level indicated on the display before increasing the power level.

Warming Zone

The induction hob can be equipped with a conventional low power heating elements that can be used as a warming zone. The warming zone can only be on and off.

USING THE TIMER

The timer has up to 7 timers.

6 timers to be assigned to the cooking zones and one independent timer call an egg-timer.

The displays show the remaining time until the alarm is activated.

All timers work as count down timers. The operation range is between 1 minute to 2 hours 59 minutes. For times less than 59 minutes, the display is exact to the second.

Before activating a timer the control has to be switched on. Switching the control off deactivates cooking zone related timers. The egg timer stays active after switching the control off.

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

ACTIVATING COOKING ZONE TIMERS

To activate the timer, press both the plus (+) and minus (-) keys together.

A timer can be activated for each active cook zone. After selecting the timer the cooking zone related luminous symbol is fully lit and the timer display shows 0.00. For the following 10 seconds it is now possible to assign a timer value to the active cooking zone. After 10 seconds without input, the timer function is deactivated and the display is switched off again. Using the timer selection key again (as long as no value was set) the next active cooking zone can be selected.

SETTING A TIMER VALUE

By pressing the timer keys, a timer value can be set. If the timer-plus-key is pressed first the display starts with 1 minute and can be increased in 1 minute steps. If the timer-minus-key is pressed first the timer starts with 15 minutes and can be decreased in 1 minute steps.

Pressing the key permanently speeds up the timer adjustment. The speed will also increase while the key is held (the time between two time steps reduces).

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

The cooking zone display shows 0 or H.



NOTE

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



NOTE

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

Pressing plus and minus simultaneously for 2 seconds also resets the timer value to 0.00.

MINUTE MINDER

The minute minder buzzes when the time set has expired. It does not switch off any zone.

TO OPERATE THE MINUTE MINDER

1. Turn on the hob, using the on/off key.
2. Select the timer by pressing the + and - keys together (do not activate any cook zone).
3. Set the right hand digit up to 90 minutes (Single Minute Units) and wait a couple of seconds.
4. The display will now indicate for you to set the left hand digit, up to 90 minutes (10 Minute Units).
5. The timer is now set and begins counting down (No zone indicator light should be set).
6. You can now use the hob as normal.

WHEN THE TIME IS UP

1. The corresponding indicator in the timer display will flash, the timer will beep.
2. Touch any control to stop the beeping.



WARNING

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

ADDITIONAL TIMER INFORMATION

To modify or cancel a timer setting follow steps 1) to 5) above.

To set the timer for additional zones follow steps 1) to 5) above.

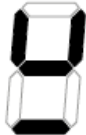
If multiple zones have been set for timed operation, the timer display will always display the time for the cook zone with the shortest time remaining.

To check the timer setting for a different cook zone, press the plus and minus keys together until the clock symbol illuminates next to the chosen cook zone. The remaining time will briefly appear in the timer display.

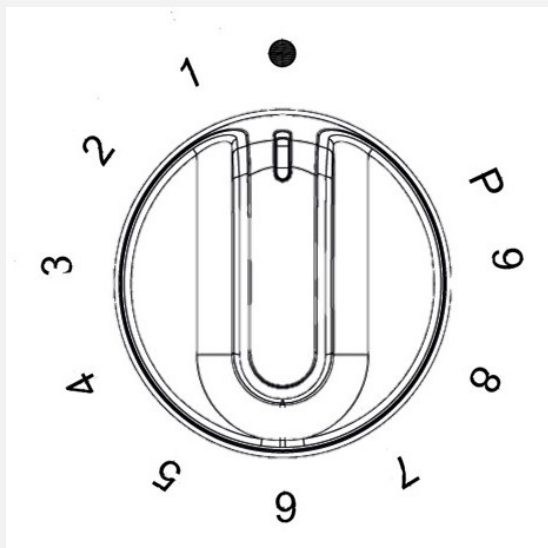
INDUCTION HOB CONTROLS (Rotary Models)

INDUCTION CONTROLS (Rotary models)		
Feature	Symbol	Description
Digital Display		Shows the current power level or active feature per cook zone.
Key Lock		To prevent accidentally changing settings, press the key graphic to lock the controls.

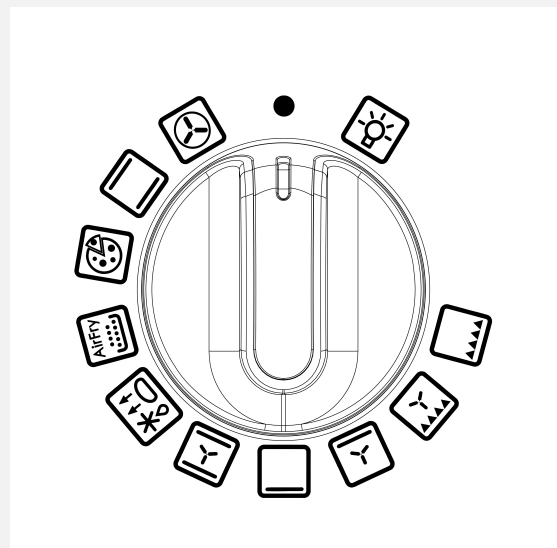
INDUCTION CONTROLS (Rotary models)		
Feature	Symbol	Description
Heat up time automatic		Heats the selected zone with a higher output.
Melting Function		Warms the bottom of the pan to 45°C (42°C in the pan). Melts food with optimised energy.
Warming Function		Warms the bottom of the pan to 70°C (65°C in the pan). Keeps food warm with optimised energy.
Power Boost		Temporarily boost the power to a cook zone by a massive 60%.
Dual Zone Status		Transmits the detected pan size to the display.
Bridge Function		Creates a bridged cooking zone of two separate cooking zones. The cooking zones can be controlled via one control knob.
Pan Detection		Lets you know if the correct pans are being used and helps to save energy. When a pan is lifted off the zone, the power is automatically cut.
Overheat Pan Detection		Helps prevent cookware from overheating providing an additional level of safety not available on other types of hobs.

INDUCTION CONTROLS (Rotary models)		
Feature	Symbol	Description
Child Lock		Prevents unintentional operation of the hob.
Residual Heat Indications		Warns you against hot surfaces but also indicates that the residual heat which can be used as a temporary warm zone.

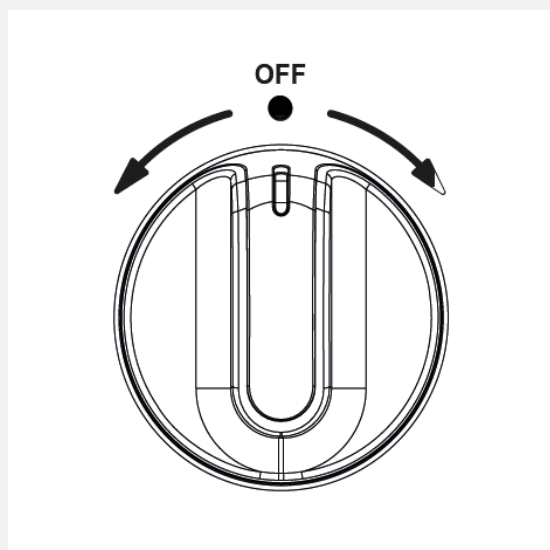
INDUCTION DIAL (Rotary Only)



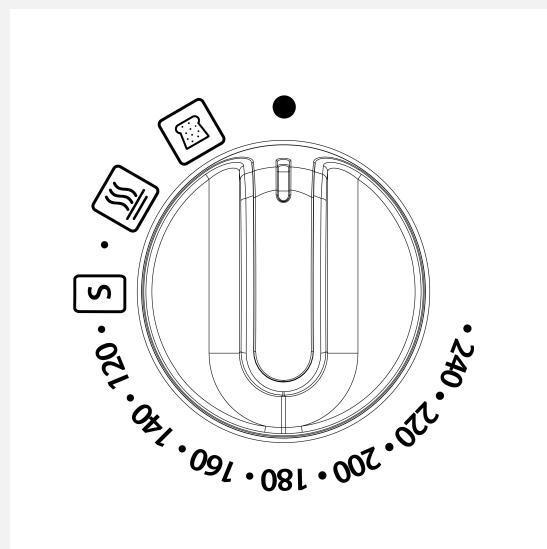
MAIN OVEN FUNCTION DIAL



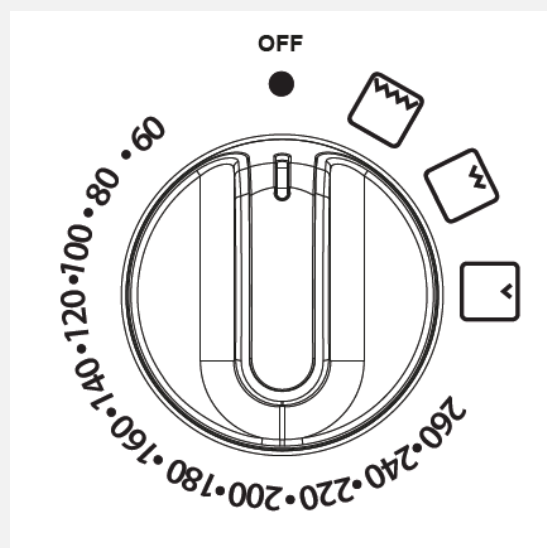
MAIN OVEN TEMPERATURE CONTROL DIAL



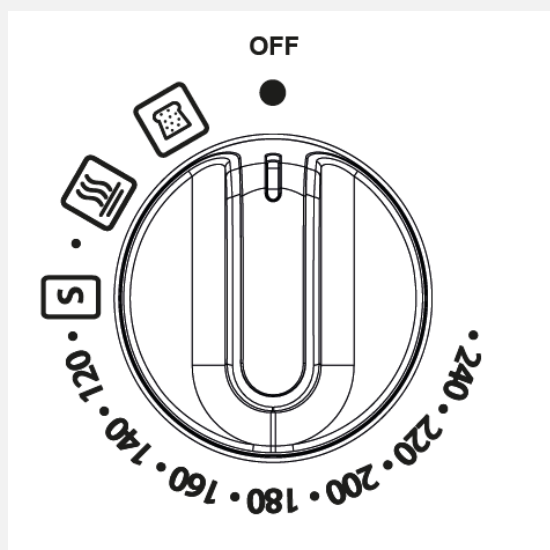
TALL OVEN DIAL



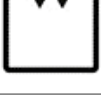
TOP OVEN/GRILL DIAL



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	

FANNED OVEN FUNCTIONS:

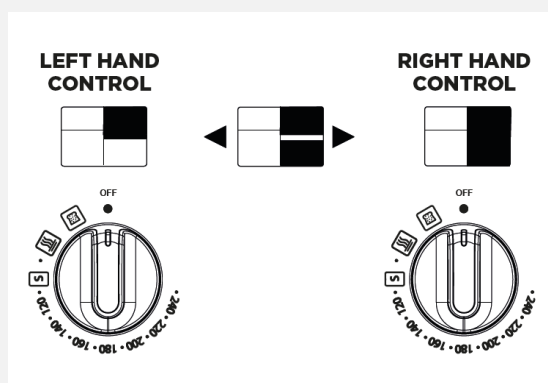
Slow Cook	FAN	
Keep Warm	FAN	
Bread Proving	FAN	

TOP OVEN FUNCTIONS

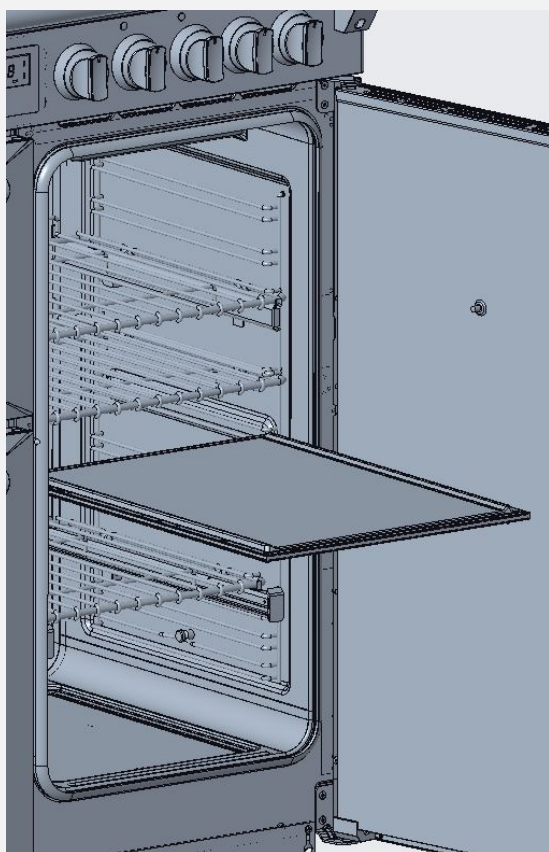
High Grill	TOP	
Low Grill	TOP	
Medium Grill	TOP	

USING THE PROFLEX™ SPLITTER

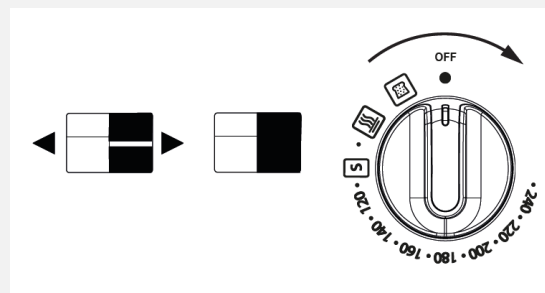
With the PROFLEX™ splitter you can convert the tall oven into two separate fan ovens which can be controlled independently to maximise your cooking options.



HOW TO POSITION THE SPLITTER

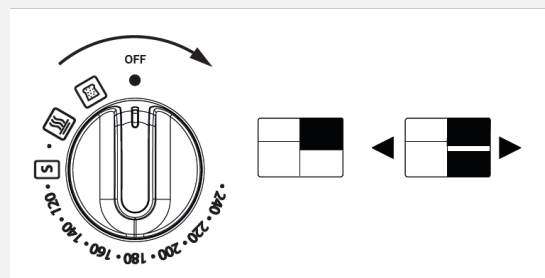


TO ACTIVATE THE TALL OVEN (WITHOUT SPLITTER)



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.

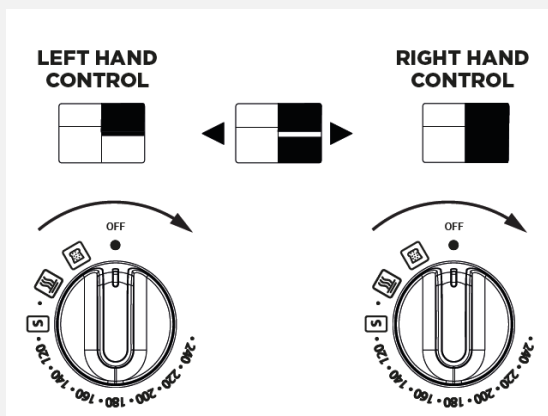


IMPORTANT

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

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

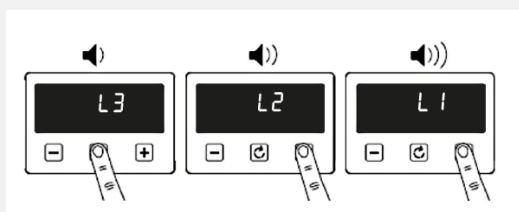
- Left button: minus/decrease
- Middle button: menu to select a function
- Right button: plus/ increase
 - When a function is selected and the time or volume is set, the chosen function will automatically start seven seconds after setting.

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 s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent le danger. impliqué. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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

appropriées ou les protections de table 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

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 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 le panneau de verre soit correctement installé.

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil doit être mis à la terre.

INFORMATIONS DE ATTENTION

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

**ATTENTION**

Ne regardez pas les éléments de la table de cuisson.

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

Assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages et emballages. Certains éléments à l'intérieur de cet appareil peuvent être emballés de manière supplémentaire. Il est conseillé d'allumer les fours et/ou le 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 plat avant leur première utilisation dans de l'eau chaude savonneuse. Cela éliminera la couche d'huile protectrice.

**ATTENTION**

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



ATTENTION

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



ATTENTION

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



ATTENTION

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

- Veuillez lire attentivement ce qui suit :

INFORMATIONS DE ATTENTION

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

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

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

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

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ INCENDIE

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

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

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.**

FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT



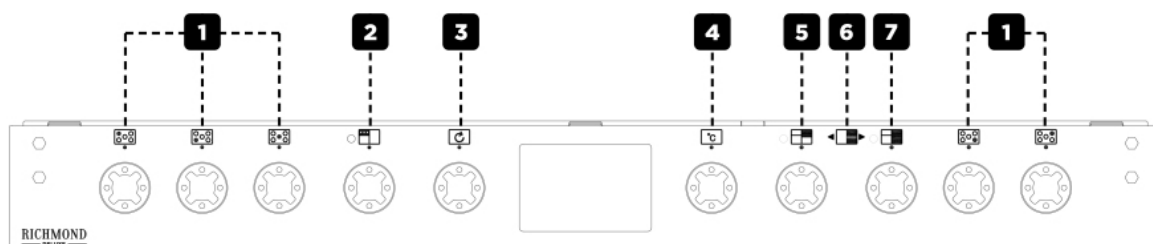
IMPORTANT

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

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

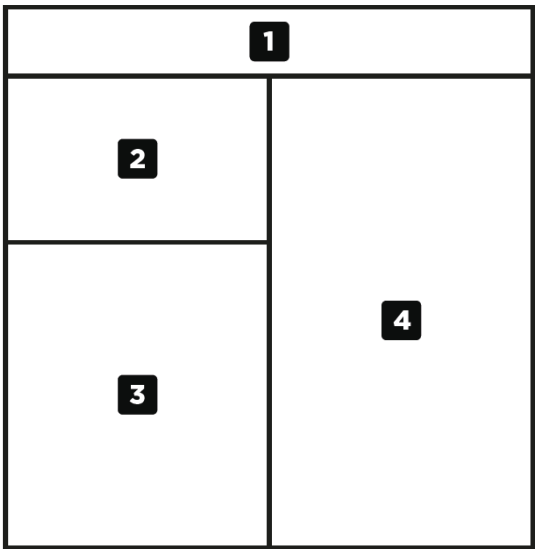
La disposition de votre appareil peut différer selon le modèle.

PANNEAU DE COMMANDE



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

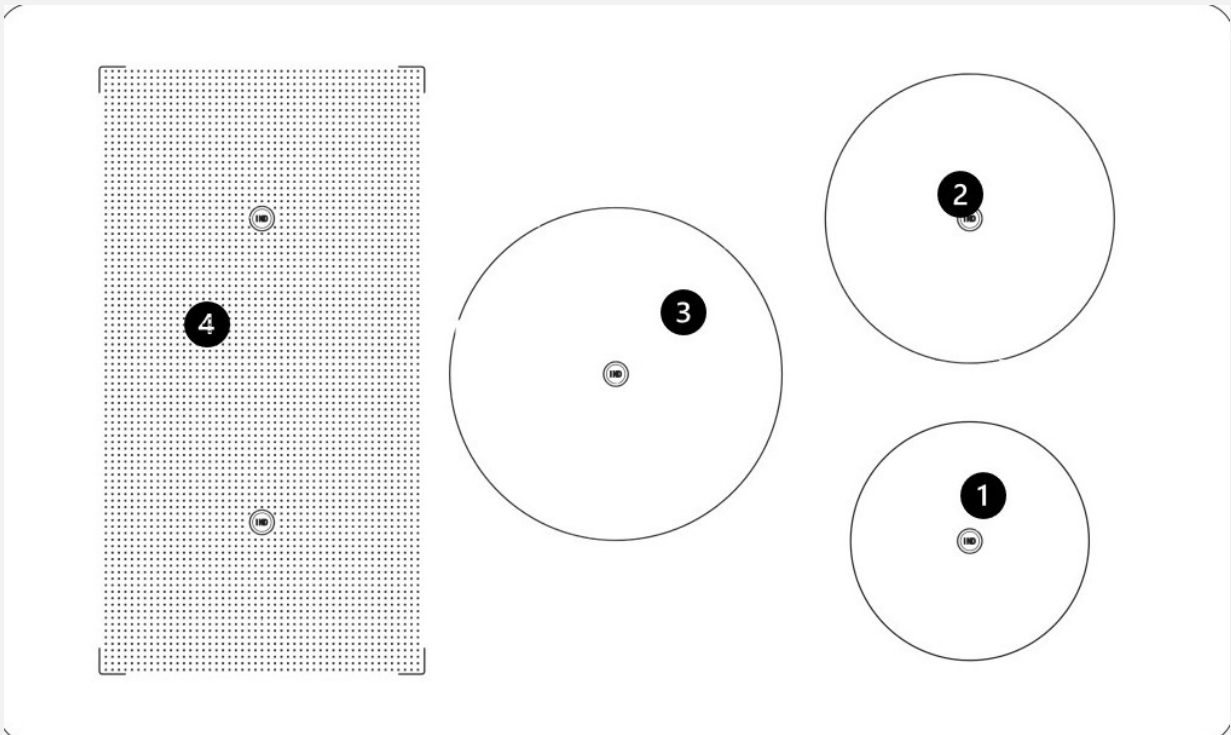
APERÇU DE LA CAVITÉ



APERÇU DE LA CAVITÉ	
1	Bandeau
2	Gril
3	Four à convection avec fonction Air Fry
4	Grand four chaleur tournante

TABLE DE CUISSON

Modèles de luxe uniquement



FOYERS DE LA TABLE DE CUISSON

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

PANNEAU DE CONTRÔLE

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

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

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

RÉGLAGE AUTOMATIQUE DE LA PUISSANCE

Les plaques à induction disposent d'un système de réglage de la puissance unique qui ajuste automatiquement la puissance à la taille de la base de la casserole, garantissant ainsi que l'énergie n'est pas gaspillée.

FONCTION DE BASE DE LA TABLE DE CUISSON**Activer une zone de cuisson**

- Tournez le bouton de commande jusqu'au niveau de puissance souhaité pour allumer une zone de cuisson individuelle.

Éteindre des zones de cuisson individuelles

- Tournez le bouton de commande sur zéro pour éteindre une zone de cuisson individuelle.

Ajustement des niveaux de puissance

- Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance d'une zone. Tournez le bouton de commande vers l'arrière dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la puissance d'une zone.

LES FONCTIONS**Mode inactif**

- En mode veille, tous les affichages sont sombres, sauf s'il y a de la chaleur résiduelle.
- Tournez l'un des boutons de commande pour quitter le mode veille. Si un buzzer est disponible, un son est émis.
- L'affichage disparaît après 15 secondes lorsque tous les boutons de commande sont tournés vers zéro. Si un buzzer est disponible, un son est émis.

Temps de chauffe automatique

Le temps de chauffe automatique est une fonction qui permet d'augmenter la puissance d'une zone de cuisson avant d'atteindre le niveau de puissance réglé.

Tournez le bouton de commande vers la position de surenroulement gauche et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes. Dans les 10 secondes suivantes, tournez le bouton de commande jusqu'au niveau de puissance souhaité. L'affichage alterne entre le symbole « A » et le niveau de puissance sélectionné.



NOTE

La fonction automatique du temps de préchauffage n'est pas disponible dans les niveaux 0, 9, la fonction de fusion, la fonction de réchauffement et l'augmentation de puissance.

Fonction de fusion

La fonction fusion chauffe le fond de la casserole à 45°C.

Tournez le bouton de commande sur la fonction de fusion. L'écran affiche le symbole « u ».



NOTE

La fonction fusion peut être utilisée pendant 2 heures en continu.

Fonction de réchauffement

La fonction réchauffement chauffe le fond de la casserole à 70°C.

Tournez le bouton de commande sur la fonction de réchauffement. L'écran affiche le symbole « u ».



NOTE

La fonction de réchauffement peut être utilisée pendant 2 heures en continu.

Augmentation de puissance

L'augmentation de puissance est une fonction qui augmente temporairement la puissance d'une zone de cuisson.

Tournez le bouton de commande vers la bonne position de surenroulement. L'écran affiche le symbole « P ».



NOTE

Après 10 minutes, l'augmentation de puissance est automatiquement désactivée.

Statut double zone

L'état double zone est une fonction qui transmet la taille de casserole détectée à l'écran de la zone de cuisson.

Fonction pont

La fonction pont permet de créer une zone de cuisson plus grande à partir de deux zones de cuisson plus petites. L'avant de la zone de cuisson gauche (la plus grande) est la zone de cuisson principale. La zone de cuisson arrière ou droite (plus petite) est la zone de cuisson secondaire.

Tournez les boutons de commande de la zone de cuisson principale et de la zone de cuisson secondaire vers la droite et maintenez-les enfoncés pendant 2 secondes. Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson secondaire sur le niveau de puissance 9 et tournez le bouton de commande de la zone de cuisson principale sur le niveau de puissance souhaité.

L'écran de la zone de cuisson secondaire affiche un symbole de pont.

Détection de panoramique

Lorsqu'une zone a été activée mais qu'aucune casserole n'a été placée sur la zone de cuisson, la zone reconnaîtra qu'aucune casserole n'est en position. Cela signifie également que la table de cuisson ne consomme de l'énergie que lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone. Cela réduit la consommation d'énergie pendant le processus de cuisson, c'est-à-dire que lorsque vous retirez votre casserole de la zone, la table de cuisson réduit automatiquement la puissance et ne se rallume que lorsque vous remplacez la casserole.



NOTE

Si le symbole ne disparaît pas lorsqu'une casserole est placée sur la zone, cela indique que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson à induction.



NOTE

Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson s'éteint. Pour réactiver la zone de cuisson, tournez le bouton de commande sur zéro.

Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter tout allumage accidentel de la table de cuisson, notamment par de jeunes enfants.

Tournez les deux boutons de commande les plus à gauche vers la position de surenroulement gauche et maintenez-les enfoncés pendant 2 secondes pour activer la sécurité enfants.

Tournez les deux boutons de commande les plus à gauche vers la position de surenroulement gauche et maintenez-les enfoncés pendant 2 secondes pour désactiver la sécurité enfants.

Indicateurs de chaleur résiduelle

Si la zone de cuisson est éteinte et que la surface en verre est supérieure à 60 °C, « H » s'affichera sur l'écran de la zone de cuisson jusqu'à ce que la surface en verre descende en dessous d'environ 55 °C.

Cette fonction vous avertit non seulement des surfaces chaudes, mais indique également la présence de chaleur résiduelle qui peut être utilisée comme zone chaude temporaire.



NOTE

La zone de cuisson elle-même ne chauffe pas, mais la vitrocéramique devient chaude car la poêle chaude renvoie la chaleur sur la vitre de la table de cuisson.

Mode veille automatique

Une zone de cuisson qui a dépassé la durée de fonctionnement maximale s'éteint automatiquement.

Pour réactiver la zone de cuisson, tournez le bouton de commande sur zéro.

Gestion de l'alimentation

Le système de gestion de l'alimentation gère l'alimentation de toutes les zones de cuisson. La zone de cuisson réglée en dernier lieu est prioritaire. S'il n'y a pas de courant, le niveau de puissance réglé pour une zone de cuisson ne sera pas affiché. L'affichage change lorsque vous tournez le bouton de commande jusqu'au niveau de puissance réel.

État de surchauffe de la zone de cuisson

L'état de surchauffe de la zone de cuisson diminue automatiquement la température d'une zone de cuisson lorsque la plaque à induction surchauffe.

Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson jusqu'au niveau de puissance indiqué sur l'écran avant d'augmenter le niveau de puissance.

Zone de réchauffement

La table de cuisson à induction peut être équipée d'éléments chauffants classiques de faible puissance pouvant être utilisés comme zone de réchauffement. La zone chauffante ne peut être activée et désactivée.

UTILISER LA MINUTERIE

La minuterie a jusqu'à 7 minuteries.

6 minuteries à affecter aux zones de cuisson et une minuterie indépendante faisant appel à un sablier.

Les écrans indiquent le temps restant jusqu'à ce que l'alarme soit activée.

Tous les minuteurs fonctionnent comme des comptes à rebours. La plage de fonctionnement est comprise entre 1 minute et 2 heures 59 minutes. Pour des temps inférieurs à 59 minutes, l'affichage est précis à la seconde près.

Avant d'activer une minuterie, la commande doit être allumée. L'extinction de la commande désactive les minuteries liées aux zones de cuisson. Le minuteur reste actif après avoir éteint la commande.

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

ACTIVER LES MINUTERIES DES ZONES DE CUISSON

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

Une minuterie peut être activée pour chaque zone de cuisson active. Après avoir sélectionné la minuterie, le symbole lumineux associé à la zone de cuisson est entièrement allumé et l'affichage de la minuterie indique 0,00. Pour les 10 secondes suivantes, il est désormais possible d'attribuer une valeur de minuterie à la zone de cuisson active. Après 10 secondes sans saisie, la fonction minuterie est désactivée et l'écran s'éteint à nouveau. En utilisant à nouveau la touche de sélection du minuteur (tant qu'aucune valeur n'a été réglée), la zone de cuisson active suivante peut être sélectionnée.

RÉGLAGE D'UNE VALEUR DE MINUTERIE

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

Un appui permanent sur la touche accélère le réglage de la minuterie. La vitesse augmentera également pendant que la touche est maintenue enfoncée (le temps entre deux pas de temps diminue).

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

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



NOTE

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



NOTE

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

Appuyer simultanément sur plus et moins pendant 2 secondes réinitialise également la valeur de la minuterie à 0,00.

MINUTEUR

La minuterie sonne lorsque le temps réglé est écoulé. Il ne désactive aucune zone.

POUR UTILISER LE MINUTE MINUTE

1. Allumez la table de cuisson à l'aide de la touche marche/arrêt.
2. Sélectionnez la minuterie en appuyant simultanément sur les touches + et - (n'activez aucune zone de cuisson).
3. Réglez le chiffre de droite sur 90 minutes (unités d'une seule minute) et attendez quelques secondes.
4. L'écran vous indiquera maintenant de régler le chiffre de gauche, jusqu'à 90 minutes (unités de 10 minutes).
5. La minuterie est maintenant réglée et commence le compte à rebours (aucun voyant de zone ne doit être réglé).
6. Vous pouvez maintenant utiliser la table de cuisson normalement.

QUAND LE TEMPS EST TERMINÉ

1. L'indicateur correspondant sur l'affichage de la minuterie clignotera, la minuterie émettra un bip.
2. Touchez n'importe quelle commande pour arrêter le bip.



AVERTISSEMENT

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

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR LA MINUTERIE

Pour modifier ou annuler un réglage de minuterie, suivez les étapes 1) à 5) ci-dessus.

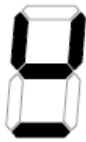
Pour régler la minuterie pour des zones supplémentaires, suivez les étapes 1) à 5) ci-dessus.

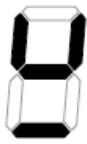
Si plusieurs zones ont été réglées pour un fonctionnement chronométré, l'affichage de la minuterie affichera toujours l'heure de la zone de cuisson avec le temps restant le plus court.

Pour vérifier le réglage de la minuterie pour une autre zone de cuisson, appuyez simultanément sur les touches plus et moins jusqu'à ce que le symbole de l'horloge s'allume à côté de la zone de cuisson choisie. Le temps restant apparaîtra brièvement sur l'affichage de la minuterie.

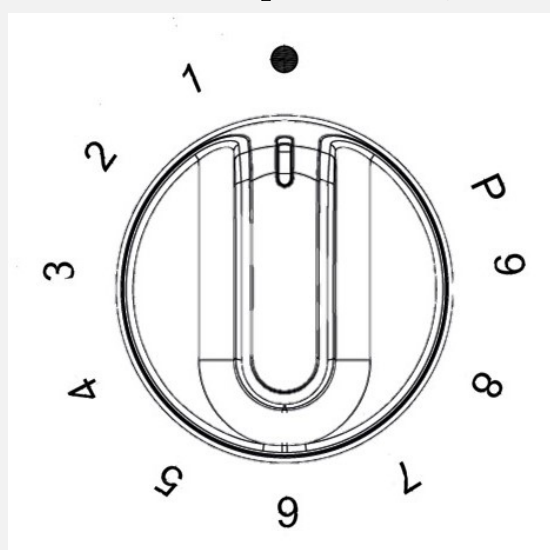
PANNEAU DE CONTRÔLE

COMMANDES À INDUCTION (modèles rotatifs)		
Fonctionnalité	Symbole	Description
Affichage numérique		Affiche le niveau de puissance actuel ou la fonction active par zone de cuisson.
Verrouillage		Pour éviter de modifier accidentellement les paramètres, appuyez sur la touche graphique pour verrouiller les commandes.
Temps de chauffe automatique		Chauffe la zone sélectionnée avec une puissance plus élevée.
Fonction de fusion		Réchauffe le fond de la poêle à 45°C (42°C dans la poêle). Fait fondre les aliments avec une énergie optimisée.

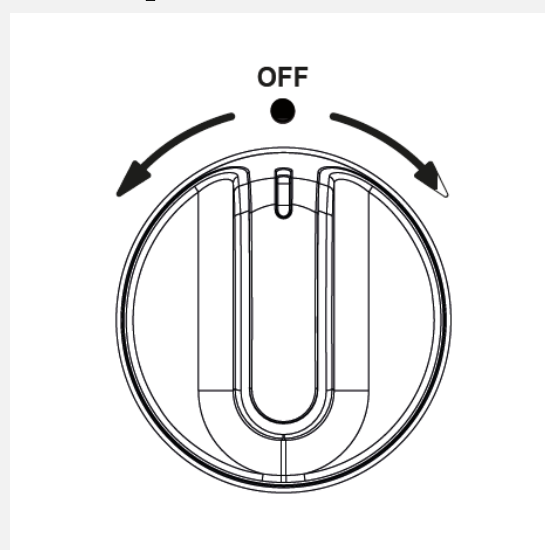
COMMANDES À INDUCTION (modèles rotatifs)		
Fonctionnalité	Symbole	Description
Fonction de réchauffement		Réchauffe le fond de la poêle à 70°C (65°C dans la poêle). Garde les aliments au chaud avec une énergie optimisée.
Augmentation de puissance		Augmente temporairement la puissance d'une zone de cuisson de 60 %.
Statut double zone		Transmet la taille de casserole détectée à l'écran.
Fonction pont		Crée une zone de cuisson pontée de deux zones de cuisson séparées. Les zones de cuisson peuvent être contrôlées via un seul bouton de commande.
Détection de zone		Vous permet de savoir si les bonnes casseroles sont utilisées et permet d'économiser de l'énergie. Lorsqu'une casserole est retirée de la zone, l'alimentation est automatiquement coupée.
Détection de surchauffe de la casserole		Aide à empêcher les ustensiles de cuisine de surchauffer, offrant un niveau de sécurité supplémentaire non disponible sur d'autres types de plaques de cuisson.
Sécurité enfants		Empêche le fonctionnement involontaire de la table de cuisson.

COMMANDES À INDUCTION (modèles rotatifs)		
Fonctionnalité	Symbole	Description
Indications de chaleur résiduelle		Vous met en garde contre les surfaces chaudes mais indique également que la chaleur résiduelle peut être utilisée comme zone chaude temporaire.

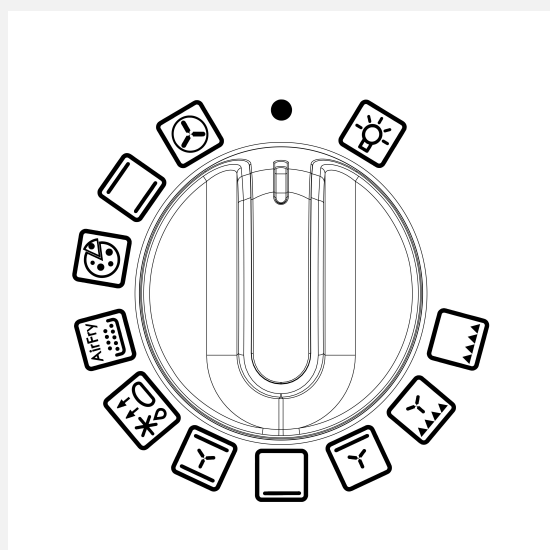
MANETTE À INDUCTION (Rotatif Uniquement)



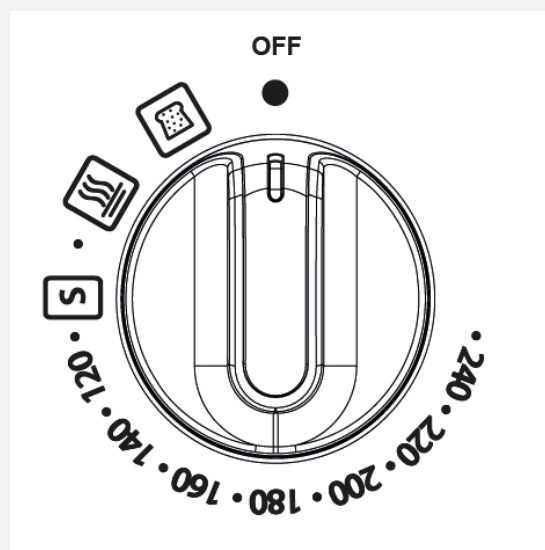
Manette De Contrôle De La Température



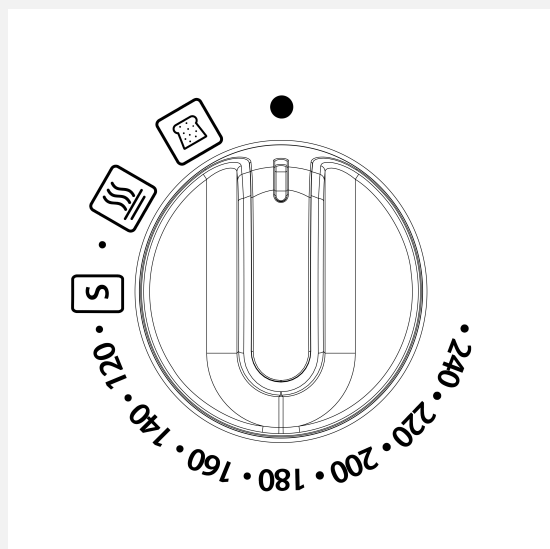
Manette Du Four Principal



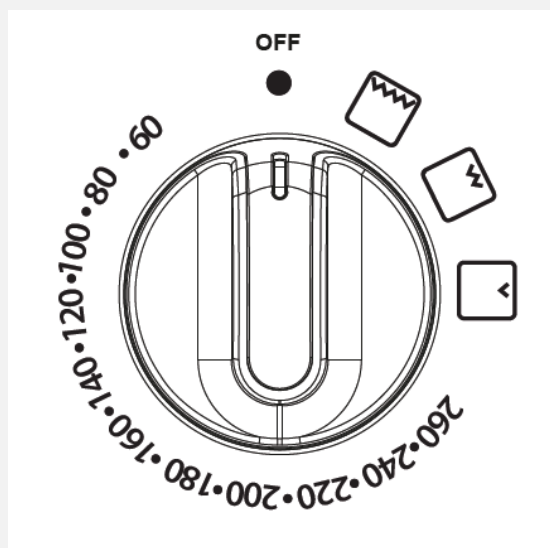
MANETTE DE CONTRÔLE PRO-FLEX



Manette De Four Haut



Manette Supérieure Du Four/Gril



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	

Fonctions Principales Du Four

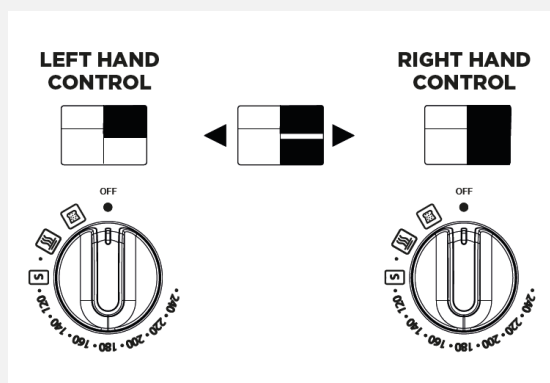
Cuisson lente	VENTILATEUR	
Garder au chaud	VENTILATEUR	
Levage du pain	VENTILATEUR	

FONCTIONS DU FOUR SUPÉRIEUR

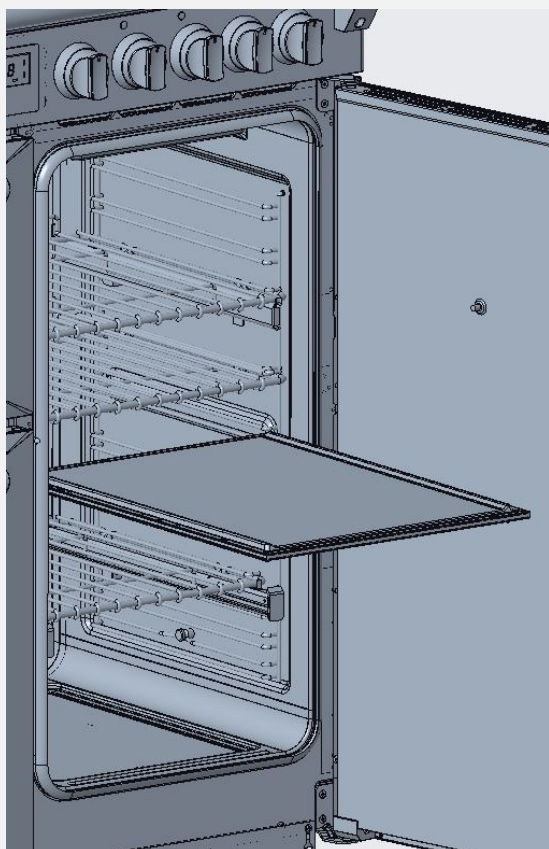
Gril complet en série	HAUT	
Gril simple	HAUT	
Gril double	HAUT	

UTILISATION DU RÉPARTITEUR PROFLEX™

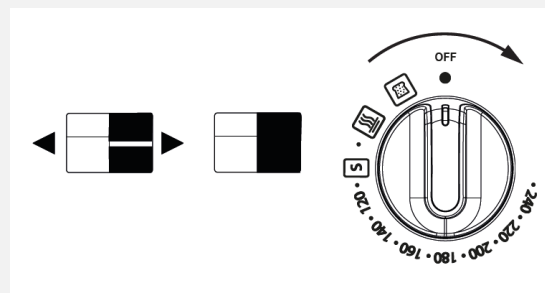
Avec le répartiteur PROFLEX™, vous pouvez convertir le four haut en deux fours à chaleur tournante séparés qui peuvent être contrôlés indépendamment pour maximiser vos options de cuisson.



COMMENT POSITIONNER LE SÉPARATEUR

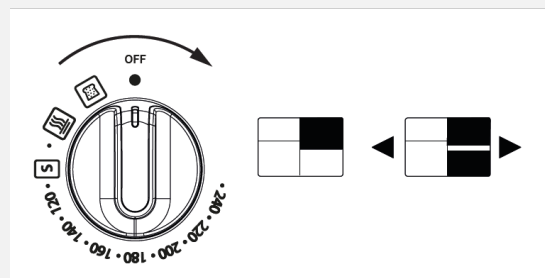


POUR ACTIVER LE FOUR HAUT (SANS SEPARATEUR)



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

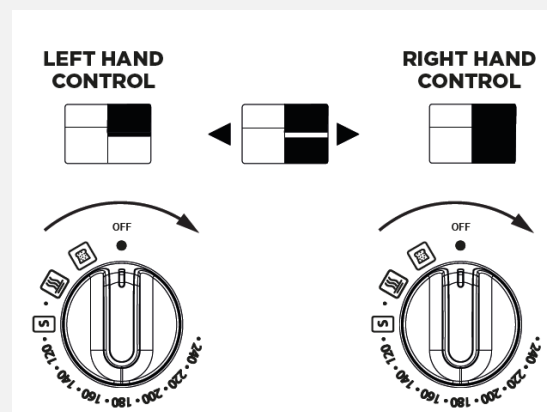
Veuillez ne pas utiliser le séparateur comme étagère et le placer uniquement dans les guides dédiés dans la cavité haute.



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

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

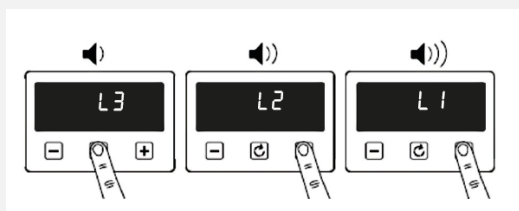
- Bouton gauche : moins/diminuer
- Bouton du milieu : menu pour sélectionner une fonction
- Bouton droit : plus/augmenter
 - Lorsqu'une fonction est sélectionnée et que l'heure ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

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

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



WAARSCHUWING

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Er moet voor worden gezorgd dat u de

verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Op dit apparaat mag geen stoomreiniger worden gebruikt.



WAARSCHUWING

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op

het kookplaatoppervlak worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.



WAARSCHUWING

Gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kookapparaat of

die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing zijn aangegeven, indien geschikt, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van on gepaste bescherming kan ongelukken veroorzaken.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen of

voorwerpen in de buurt van dit apparaat.



WAARSCHUWING

Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Dit apparaat moet geaard zijn.

VOORZICHTIG INFORMATIE



LET OP

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



LET OP

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



LET OP

Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.



LET OP

Kijk niet naar de kookplaat-elementen.

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

- Lees het volgende zorgvuldig door:

ELEKTROMAGNETISCHE INTERFERENTIE

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

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

Uw inductiekookplaat genereert magnetische velden in de directe omgeving.

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

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

VOORZICHTIG INFORMATIE

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



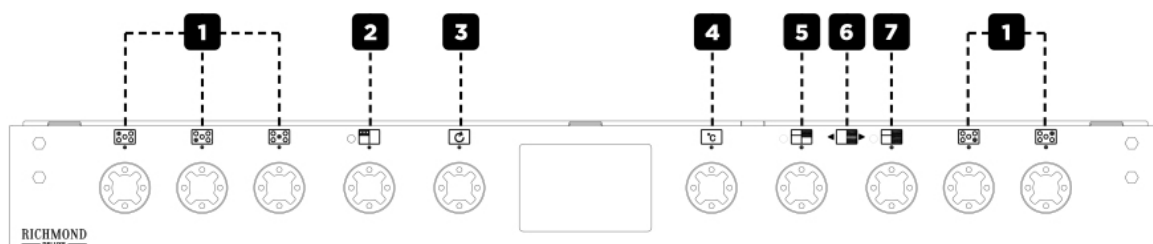
BELANGRIJK

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.

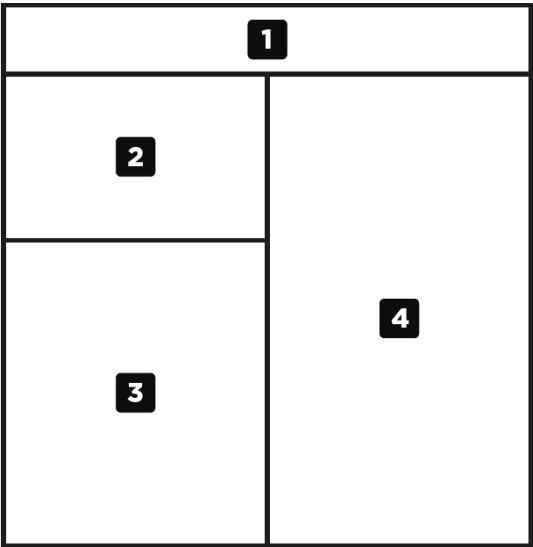
Afhankelijk van het model kan de indeling van uw apparaat verschillen.

BEDIENINGSPANEEL



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

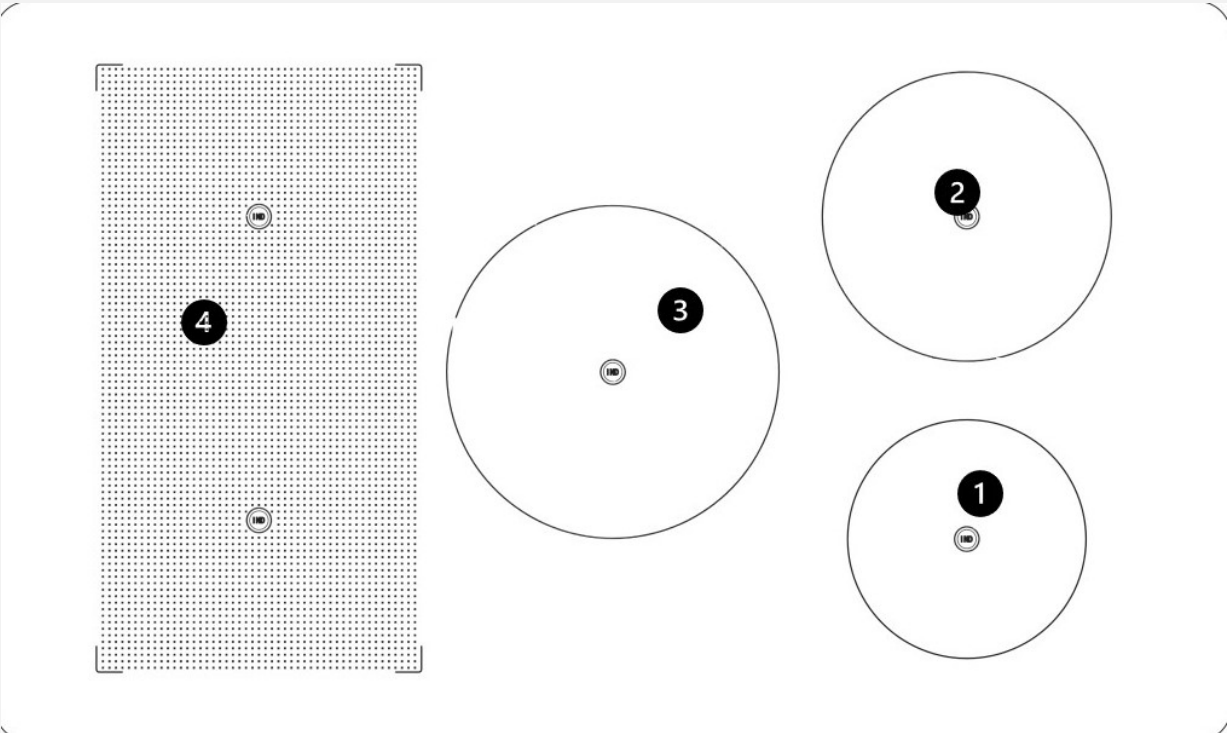
OVEN OVERZICHT



OVEN OVERZICHT	
1	Bindweefsel
2	Grill
3	Heteluchtoven met Air Fry-functie
4	Hoge heteluchtoven

KOOKPLAAT

Alleen luxe modellen



KOOKPLAATFUNCTIES

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

CONTROLEPANEEL

De inductiekookplaat biedt de meest energiezuinige kookplaattechnologie die beschikbaar is.

Het inductiesysteem biedt superieure opwarm- en afkoeltijden voor pannen - u krijgt een snelle, nauwkeurige en herhaalbare vermogensregeling.

Omdat inductie alleen de pan verwarmt, gaat er geen warmte verloren tijdens het kookproces, wat op zijn beurt de warmteontwikkeling in de keuken beperkt.

AUTOMATISCH VERMOGEN TUNING

Inductiekookplaten hebben een uniek vermogenafstemmingssysteem dat het vermogen automatisch afstemt op de grootte van de panbodem, zodat er geen energie wordt verspild.

BASISKOOKPLAATFUNCTIE

Een kookzone activeren

- Draai de bedieningsknop naar het gewenste vermogensniveau om een individuele kookzone in te schakelen.

Afzonderlijke kookzones uitschakelen

- Draai de bedieningsknop naar nul om een individuele kookzone uit te schakelen.

Aanpassen van vermogensniveaus

- Draai de bedieningsknop tegen de klok in om het vermogen van een zone te vergroten. Draai de bedieningsknop terug met de klok mee om het vermogen van een zone te verminderen.

FUNCTIES

Inactieve modus

- In de ruststand zijn alle displays donker, behalve als er restwarmte aanwezig is.
- Draai aan een van de bedieningsknoppen om de inactieve modus te verlaten. Als er een zoemer beschikbaar is, wordt er een geluid afgespeeld.
- Het display verdwijnt na 15 seconden als alle bedieningsknoppen allemaal naar nul zijn gedraaid. Als er een zoemer beschikbaar is, wordt er een geluid afgespeeld.

Opwarmtijd automatisch

De opwarmtijd automatisch is een functie die het vermogen van een kookzone verhoogt voordat het ingestelde vermogensniveau wordt bereikt.

Draai de bedieningsknop naar de linker bovenwindse positie en houd deze 2 seconden vast. Draai binnen de volgende 10 seconden de bedieningsknop naar het gewenste vermogensniveau. Op het display verschijnt afwisselend het 'A'-symbool en het geselecteerde vermogensniveau.



OPMERKING

De automatische opwarmtijdfunctie is niet beschikbaar in niveau 0, niveau 9, smeltfunctie, opwarmfunctie en de powerboost.

Smeltfunctie

De smeltfunctie verwarmt de bodem van de pan tot 45°C.

Draai de bedieningsknop naar de smeltfunctie. Op het display verschijnt het 'u'-symbool.



OPMERKING

De smeltfunctie kan 2 uur continu worden gebruikt.

Opwarmfunctie

De warmhoudfunctie verwarmt de bodem van de pan tot 70°C.

Draai de bedieningsknop naar de verwarmingsfunctie. Op het display verschijnt het 'u'-symbool.



OPMERKING

De warmhoudfunctie kan 2 uur continu worden gebruikt.

Krachtboost

De powerboost is een functie die het vermogen van een kookzone tijdelijk verhoogt.

Draai de bedieningsknop naar de rechter overwindpositie. Op het display verschijnt het 'P'-symbool.



OPMERKING

Na 10 minuten wordt de powerboost automatisch uitgeschakeld.

Dubbele zonestatus

De dubbele zonestatus is een functie die de gedetecteerde pangrootte doorgeeft aan het display van de kookzone.

Brugfunctie

De bridge-functie maakt het mogelijk om uit twee kleinere kookzones één grotere kookzone te creëren. De voorkant van de linker (grotere) kookzone is de hoofdkookzone. De achterste of rechter (kleinere) kookzone is de secundaire kookzone.

Draai de bedieningsknoppen van de hoofdkookzone en de secundaire kookzone naar de rechter overwindpositie en houd deze 2 seconden vast. Draai de bedieningsknop van de secundaire kookzone naar vermogensniveau 9 en draai de bedieningsknop van de hoofdkookzone naar het gewenste vermogensniveau.

Op het display van de secundaire kookzone wordt een brugsymbool weergegeven.

Pan-detectie

Wanneer een zone is geactiveerd maar er geen pan op de kookzone is geplaatst, zal de zone herkennen dat er geen pan op zijn plaats staat. Het betekent ook dat de kookplaat alleen stroom verbruikt als er een geschikte pan op de zone staat. Dit vermindert het energieverbruik tijdens het kookproces. Wanneer u uw pan van de zone haalt, verlaagt de kookplaat automatisch het vermogen en schakelt deze pas weer in wanneer u de pan terugplaatst.



OPMERKING

Als het symbool niet verdwijnt als er een pan op de zone wordt geplaatst, betekent dit dat de pan niet geschikt is voor inductiekoken.



OPMERKING

Na 10 minuten wordt de kookzone uitgeschakeld. Om de kookzone opnieuw te activeren, draait u de bedieningsknop naar nul.

Kinderslot

Deze functie helpt voorkomen dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld, vooral door jonge kinderen.

Draai de twee meest linkse bedieningsknoppen naar de linker overwindpositie en houd deze 2 seconden vast om het kinderslot te activeren.

Draai de twee meest linkse bedieningsknoppen naar de linker overwindpositie en houd deze 2 seconden vast om het kinderslot uit te schakelen.

Restwarmte-indicatoren

Als de kookzone is uitgeschakeld en het glasoppervlak boven de 60°C is, wordt 'H' weergegeven in het kookzonedisplay totdat het glasoppervlak onder ongeveer 55°C zakt.

Deze functie waarschuwt u niet alleen voor hete oppervlakken, maar geeft ook aan dat er restwarmte aanwezig is die als tijdelijke warme zone kan worden gebruikt.



OPMERKING

De kookzone zelf warmt niet op, maar het keramische glas wordt wel heet doordat de hete pan warmte terugleidt naar het kookplaatglas.

Automatische stand-by

Een kookzone die de maximale inschakelduur heeft overschreden, schakelt automatisch uit.

Om de kookzone opnieuw te activeren, draait u de bedieningsknop naar nul.

Energiebeheer

Het energiebeheersysteem beheert de stroom naar alle kookzones. De laatst ingestelde kookzone krijgt voorrang. Als er geen stroom is, wordt het ingestelde vermogensniveau van een kookzone niet weergegeven. Het display verandert wanneer u de bedieningsknop naar het werkelijke vermogensniveau draait.

Oververhittingsstatus van de kookzone

De oververhittingsstatus van de kookzone verlaagt de temperatuur van een kookzone automatisch wanneer de inductiekookplaat oververhit raakt.

Draai de bedieningsknop van de kookzone naar het vermogensniveau aangegeven op het display voordat u het vermogensniveau verhoogt.

Opwarmingszone

De inductiekookplaat kan worden uitgerust met conventionele verwarmingselementen met laag vermogen die als verwarmingszone kunnen worden gebruikt. De verwarmingszone kan alleen aan en uit zijn.

DE TIMER GEBRUIKEN

De timer heeft maximaal 7 timers.

6 timers die aan de kookzones kunnen worden toegewezen en één onafhankelijke timer roepen een eierwekker op.

De displays tonen de resterende tijd totdat het alarm wordt geactiveerd.

Alle timers werken als afteltimers. Het werkingsbereik ligt tussen 1 minuut en 2 uur en 59 minuten. Voor tijden korter dan 59 minuten is de weergave tot op de seconde nauwkeurig.

Voordat u een timer activeert, moet de besturing ingeschakeld zijn. Als u de bediening uitschakelt, worden de kookzonegerelateerde timers gedeactiveerd. De eierwekker blijft actief na het uitschakelen van de bediening.

Er licht een symbool naast de zone op als er een timer voor die zone is ingesteld.

ACTIVEREN VAN KOOKZONETIMERS

Om de timer te activeren, drukt u tegelijkertijd op de plus (+) en min (-) toetsen.

Voor elke actieve kookzone kan een timer worden geactiveerd. Na het selecteren van de timer brandt het kookzonegerelateerde lichtsymbool volledig en geeft het timerdisplay 0,00 weer. Gedurende de volgende 10 seconden is het nu mogelijk om een timerwaarde toe te wijzen aan de actieve kookzone. Na 10 seconden zonder invoer wordt de timerfunctie gedeactiveerd en wordt het display weer uitgeschakeld. Door opnieuw de timerselectietoets te gebruiken (zolang er geen waarde is ingesteld) kan de volgende actieve kookzone worden geselecteerd.

EEN TIMERWAARDE INSTELLEN

Door op de timertoetsen te drukken kan een timerwaarde worden ingesteld. Als eerst de timer-plus-toets wordt ingedrukt, begint de weergave met 1 minuut en kan deze in stappen van 1 minuut worden verhoogd. Als u eerst de timer-min-toets indrukt, start de timer met 15 minuten en kan deze in stappen van 1 minuut worden afgebouwd.

Als u de toets permanent indrukt, wordt de aanpassing van de timer versneld. De snelheid zal ook toenemen zolang de toets wordt vastgehouden (de tijd tussen twee tijdstappen wordt korter).

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

Op het kookzonedisplay verschijnt 0 of H.



OPMERKING

Als geen enkele gebruikersinvoer het alarmsignaal stopt, blijft het maximaal 2 minuten actief.



OPMERKING

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

Door tegelijkertijd plus en min gedurende 2 seconden ingedrukt te houden, wordt de timerwaarde eveneens gereset naar 0,00.

KOOKWEKKER

De kookwekker zoemt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er wordt geen enkele zone uitgeschakeld.

OM DE MINUUTMINDER TE BEDIENEN

1. Zet de kookplaat aan met de aan/uit-toets.
2. Selecteer de timer door tegelijkertijd op de toetsen + en - te drukken (activeer geen enkele kookzone).
3. Stel het rechtercijfer in op maximaal 90 minuten (eenheden van enkele minuten) en wacht een paar seconden.
4. Het display geeft nu aan dat u het linkercijfer moet instellen, tot maximaal 90 minuten (eenheden van 10 minuten).
5. De timer is nu ingesteld en begint af te tellen (er mag geen zone-indicatielampje worden ingesteld).
6. U kunt de kookplaat nu normaal gebruiken.

ALS DE TIJD OM IS

1. De overeenkomstige indicator in het timerdisplay gaat knipperen en de timer piept.
2. Raak een willekeurige knop aan om het piepen te stoppen.



WAARSCHUWING

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

AANVULLENDE TIMERINFORMATIE

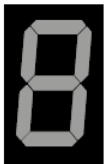
Om een timerinstelling te wijzigen of te annuleren, volgt u stappen 1) tot 5) hierboven.

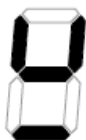
Om de timer voor extra zones in te stellen, volgt u stappen 1) tot 5) hierboven.

Als er meerdere zones zijn ingesteld voor tijdgestuurde werking, zal het timerdisplay altijd de tijd weergeven voor de kookzone met de kortste resterende tijd.

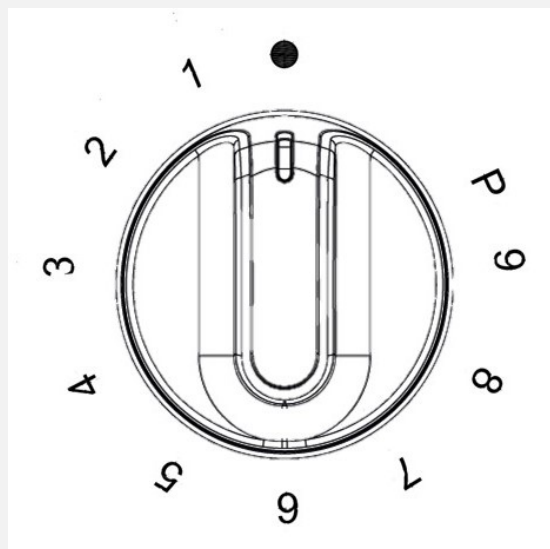
Om de timerinstelling voor een andere kookzone te controleren, drukt u tegelijkertijd op de plus- en min-toets totdat het kloksymbool naast de gekozen kookzone oplicht. Op het timerdisplay verschijnt kort de resterende tijd.

INDUCTIEKOOKPLAAT BEDIENINGEN (Roterende Modellen)

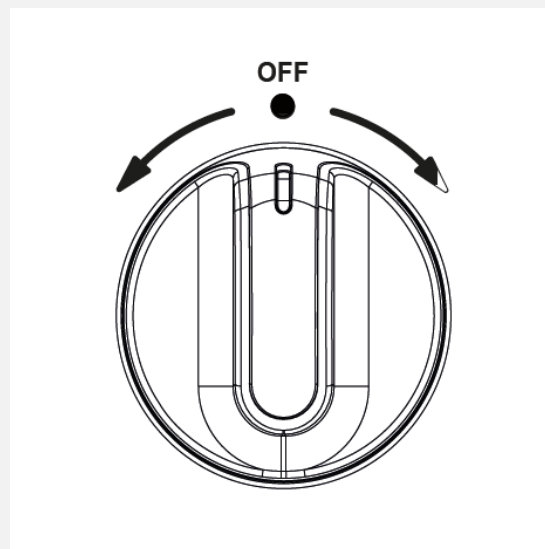
INDUCTIEBEDIENINGEN (Roterende modellen)		
Functie	Symbool	Beschrijving
Digitaal beeld		Toont het huidige vermogensniveau of de actieve functie per kookzone.
Slot		Om te voorkomen dat instellingen per ongeluk worden gewijzigd, drukt u op de grafische toets om de bedieningselementen te vergrendelen.
Opwarmtijd automatisch		Verwarmt de geselecteerde zone met een hoger vermogen.
Smeltfunctie		Verwarmt de bodem van de pan tot 45°C (42°C in de pan). Smelt voedsel met geoptimaliseerde energie.
Opwarmfunctie		Verwarmt de bodem van de pan tot 70°C (65°C in de pan). Houdt voedsel warm met geoptimaliseerde energie.

INDUCTIEBEDIENINGEN (Roterende modellen)		
Functie	Symbol	Beschrijving
Krachtboost		Verhoog tijdelijk het vermogen van een kookzone met maar liefst 60%.
Dubbele zonestatus		Verzendt de gedetecteerde pangrootte naar het display.
Brugfunctie		Creëert een gekoppelde kookzone van twee afzonderlijke kookzones. Via één bedieningsknop zijn de kookzones te bedienen.
Pan-detectie		Laat weten of de juiste pannen worden gebruikt en helpt energie te besparen. Wanneer een pan van de zone wordt getild, wordt de stroom automatisch uitgeschakeld.
Detectie van oververhittingspannen		Helpt voorkomen dat kookgerei oververhit raakt en biedt een extra veiligheidsniveau dat niet beschikbaar is op andere soorten kookplaten.
Kinderslot		Voorkomt onbedoelde bediening van de kookplaat.
Restwarmte-indicaties		Waarschuwt u voor hete oppervlakken maar geeft ook aan dat de restwarmte gebruikt kan worden als tijdelijke warme zone.

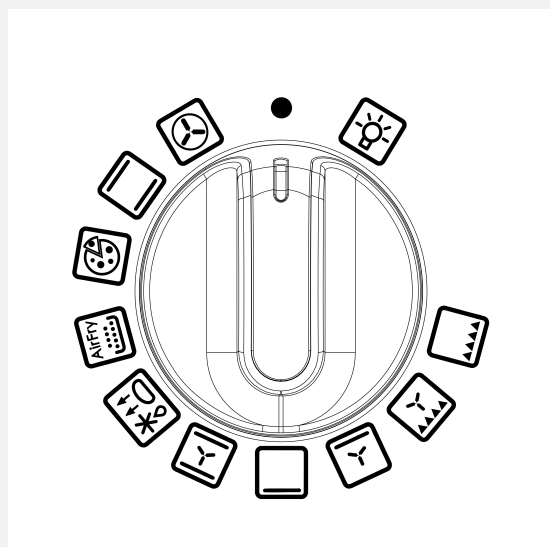
INDUCTIEKNOP (Alleen Draaiknop)



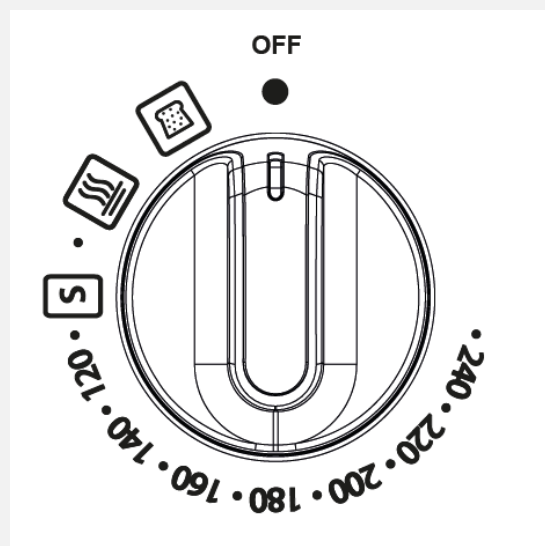
Bedieningsknop Temperatuur



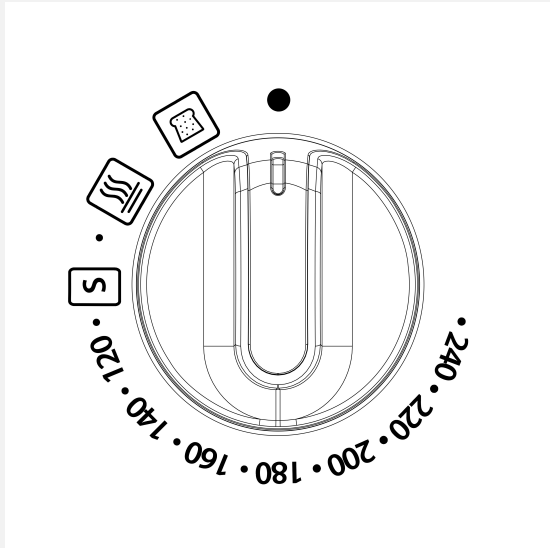
Bedieningsknop Hoofdooven



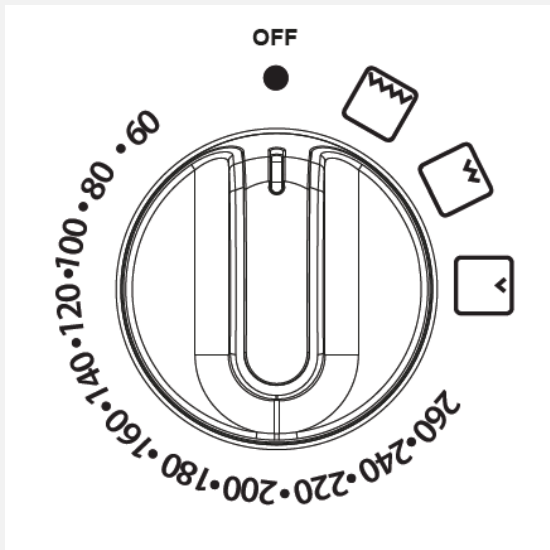
PRO-FLEX-REGELKNOP



HOGE OVENWIJZERPLAAT



Oven-/Grillknop Bovenaan



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

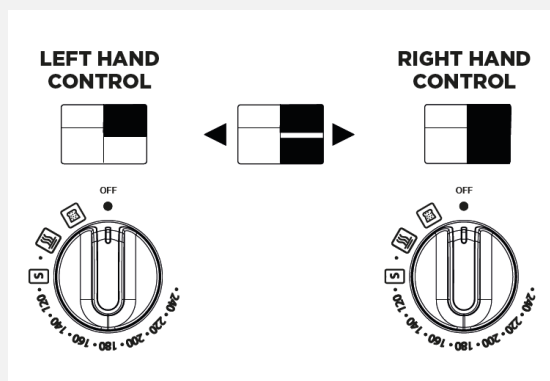
Langzaam koken	FAN	
Blijf warm	FAN	
Brood laten rijzen	FAN	

Functies Van De Bovenste Oven

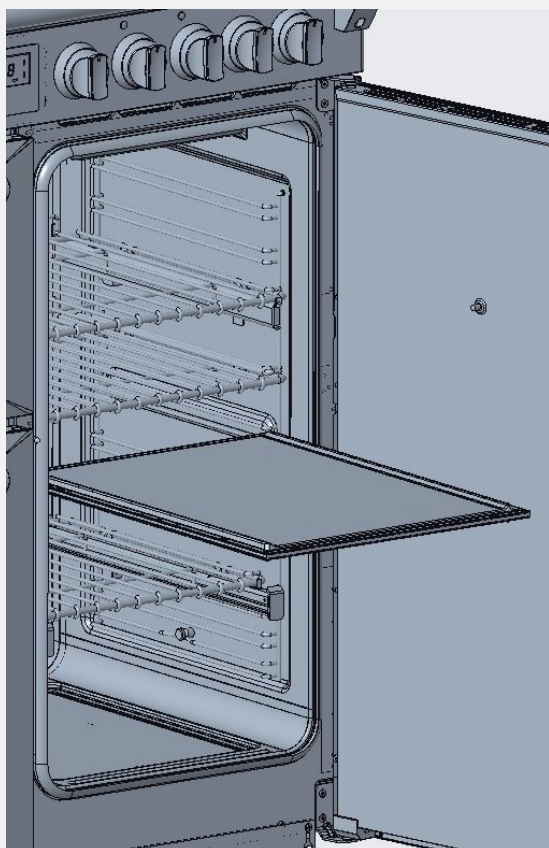
Grill volle breedte	TOP	
Kleine grill	TOP	
Medium grill	TOP	

DE PROFLEX™-SPLITTER GEBRUIKEN

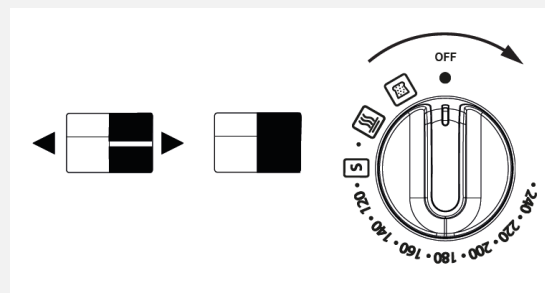
Met de PROFLEX™-splitter kunt u de hoge oven ombouwen tot twee afzonderlijke heteluchtovens die onafhankelijk kunnen worden bediend om uw kookmogelijkheden te maximaliseren.



HOE DE SPLITTER TE PLAATSEN

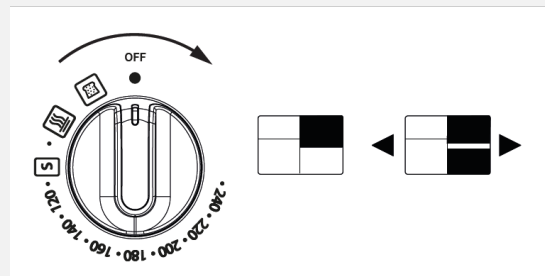


DE HOGE OVEN ACTIVEREN (ZONDER SPLITTER)



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

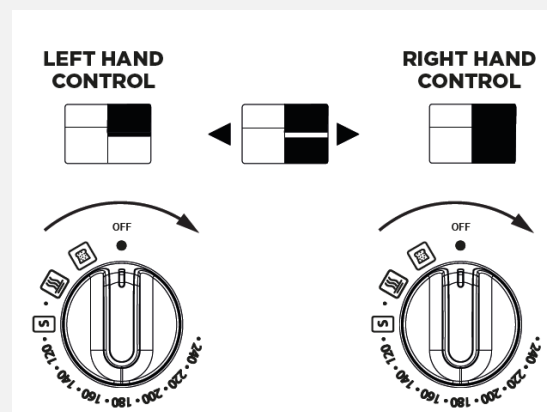
Gebruik de splitter niet als plank en plaats deze alleen in de daarvoor bestemde geleiders in de hoge holte.



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

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

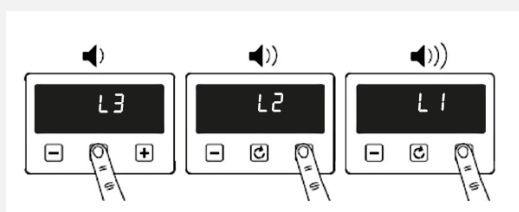
- Linkerknop: min/verlagen
- Middelste knop: menu om een functie te selecteren
- Rechter knop: plus/verhogen
 - Wanneer een functie is geselecteerd en de tijd of het volume is ingesteld, start de gekozen functie automatisch zeven seconden na het instellen.

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	

KONTAKTINFORMATION EN:

Kundendienst-Hotline:

Tel: +49 2381 307 43 90

**Weitere Informationen
finden Sie auf unserer
Website**

www.sagoma.de

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

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

EUROPÄISCHE RICHTLINIEN

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

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

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

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

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL



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

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE



WARNUNG

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



WARNUNG

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



WARNUNG

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



WARNUNG

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



WARNUNG

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



WARNUNG

Bei diesem Gerät ist die Verwendung eines Dampfreinigers nicht zulässig.



WARNUNG

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

Eventuelle Verschüttungen sollten vor dem Öffnen des Deckels entfernt werden und die Kochfeldoberfläche sollte vor dem Schließen des Deckels abkühlen.



WARNUNG

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



WARNUNG

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



WARNUNG

Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern.



WARNUNG

Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurden oder vom Hersteller des

Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.



WARNUNG

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



WARNUNG

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



WARNUNG

Lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten oder

Gegenstände in der Nähe dieses Geräts.



WARNUNG

Nehmen Sie an diesem Gerät keine Änderungen vor.



WARNUNG

Betreiben Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäß montierte Glasscheibe.



WARNUNG

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



WARNUNG

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



WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden.

VORSICHT



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.



ACHTUNG

Starren Sie nicht auf die Kochfelder.

**ACHTUNG**

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

**ACHTUNG**

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

**ACHTUNG**

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

**ACHTUNG**

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

**ACHTUNG**

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**

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

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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

- Bitte lesen Sie das Folgende sorgfältig durch:

ELEKTROMAGNETISCHE INTERFERENZ

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

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

Ihr Induktionskochfeld erzeugt in seiner unmittelbaren Umgebung magnetische Felder.

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

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

BRANDSCHUTZHINWEISE

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

- Das Frittieren birgt in Ihrer Küche weitere Gefahren.
 - **Füllen Sie eine Fritteuse (oder eine andere Fritteuse) niemals mehr als zu einem Drittel mit Öl.**
 - **Verwenden Sie keinen Feuerlöscher auf einer Ölpfanne – die Kraft des Feuerlöschers kann das Feuer ausbreiten und einen Feuerball erzeugen.**
- Bei einem elektrischen Brand in der Küche:
 - **Ziehen Sie den Stecker oder schalten Sie den Strom am Sicherungskasten aus – dies kann ausreichen, um das Feuer sofort zu löschen**
 - **Ersticken Sie das Feuer mit einer Löschdecke oder verwenden Sie einen Trockenpulver- oder Kohlendioxid-Feuerlöscher**
 - **Erinnern: Verwenden Sie niemals Wasser bei einem elektrischen Feuer oder einem Feuer mit Speiseöl.**
- **NICHT**
 - **Stellen Sie niemals Gegenstände auf die geöffnete Tür.**
 - **Wickeln Sie niemals Folie um die Ofenroste und lassen Sie nicht zu, dass die Folie den Abzug blockiert.**
 - **Hängen Sie niemals Geschirrtücher in die Nähe des eingeschalteten Ofens. Dadurch besteht Brandgefahr.**
 - **Ziehen Sie niemals schwere Gegenstände wie Truthähne oder große Fleischstücke aus dem Ofenrost, da diese umfallen und herunterfallen könnten.**
 - **Verwenden Sie dieses Gerät niemals zum Erhitzen von anderen Speisen als Lebensmitteln und nicht zum Heizen von Räumen.**

WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

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

LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN



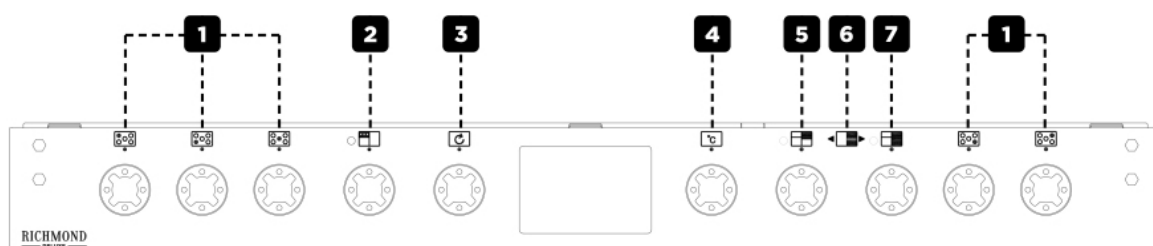
WICHTIG

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

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

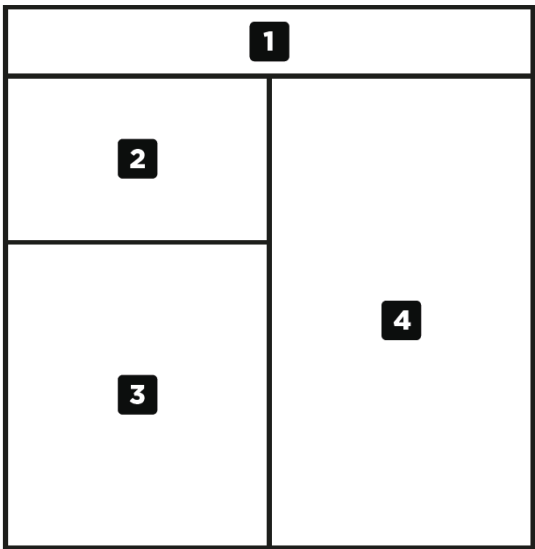
Die Ausstattung Ihres Gerätes kann je nach Modell abweichen.

BEDIENFELD



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

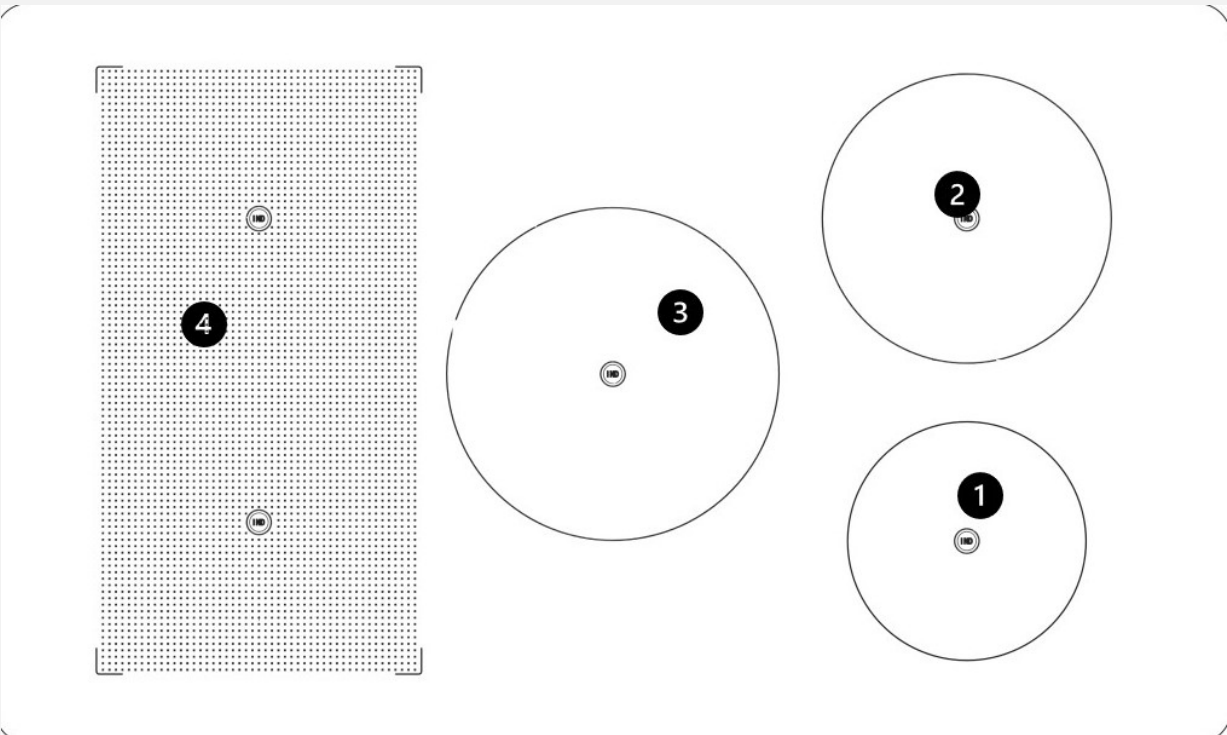
Hohlraumübersicht



Hohlraumübersicht	
1	Faszien
2	Grill
3	Umluftofen mit Air Fry-Funktion
4	Hoher Umluftofen

KOCHFELD (DREHBEDIENELEMENTE)

Nur Deluxe-Modelle



KOCHFELDFUNKTIONEN		
1	Klein	Vorne rechts
2	Mittel	Hinten rechts
3	Groß	Center
4	Überbrückte Induktionszone	Links

ÜBER DAS INDUKTIONSKOCHFELD (DREHBEDIENELEMENTE)

Das Induktionskochfeld bietet die energieeffizienteste Kochfeldtechnologie auf dem Markt.

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

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

AUTOMATISCHE LEISTUNGSABSTIMMUNG

Induktionskochfelder verfügen über ein einzigartiges Leistungsoptimierungssystem, das die Leistung automatisch an die Größe des Topfbodens anpasst und so sicherstellt, dass keine Energie verschwendet wird.

GRUNDLEGENDE KOCHFELDFUNKTION

Kochzone aktivieren

- Um eine einzelne Kochzone einzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Leistungsstufe.

Einzelne Kochzonen ausschalten

- Um eine einzelne Kochzone auszuschalten, drehen Sie den Bedienknopf auf Null.

Einstellen der Leistungsstufen

- Drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Leistung einer Zone zu erhöhen. Drehen Sie den Bedienknopf zurück im Uhrzeigersinn, um die Leistung einer Zone zu verringern.

FUNKTIONEN

Ruhezustand

- Im Ruhezustand sind alle Anzeigen dunkel, außer es ist Restwärme vorhanden.
- Durch Drehen eines der Bedienknöpfe wird der Ruhemodus beendet. Wenn ein Summer vorhanden ist, wird ein Ton abgespielt.
- Die Anzeige erlischt nach 15 Sekunden, wenn alle Bedienknöpfe auf Null gedreht sind. Wenn ein Summer vorhanden ist, ertönt ein Ton.

Aufheizzeitautomatik

Die Aufheizzeitautomatik ist eine Funktion, die die Leistung einer Kochzone vor Erreichen der eingestellten Leistungsstufe erhöht.

Drehen Sie den Bedienknopf in die linke Überdrehposition und halten Sie ihn 2 Sekunden lang gedrückt. Drehen Sie den Bedienknopf innerhalb der nächsten 10 Sekunden auf die gewünschte Leistungsstufe. Auf der Anzeige erscheint abwechselnd das Symbol „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe.



ANMERKUNG

Die Aufheizzeit-Automatikfunktion ist in den Funktionsstufen 0 und 9, der Schmelzfunktion, der Warmhaltefunktion und der Power Boost-Funktion nicht verfügbar.

Schmelzfunktion

Die Schmelzfunktion erhitzt den Topfboden auf 45°C.

Drehen Sie den Bedienknopf auf die Schmelzfunktion. Im Display erscheint das Symbol „u“.



ANMERKUNG

Die Schmelzfunktion kann 2 Stunden lang kontinuierlich genutzt werden.

Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion erhitzt den Topfboden auf 70°C.

Drehen Sie den Bedienknopf auf die Warmhaltefunktion. Im Display erscheint das Symbol „u“.



ANMERKUNG

Die Wärmefunktion ist für 2 Stunden ununterbrochen nutzbar.

Energieschub

Die Power-Boost-Funktion ist eine Funktion, die die Leistung einer Kochzone vorübergehend erhöht.

Drehen Sie den Bedienknopf in die rechte Überdrehposition. Das Display zeigt das Symbol „P“.



ANMERKUNG

Nach 10 Minuten wird der Power-Boost automatisch abgeschaltet.

Dualzonenstatus

Der Dualzonenstatus ist eine Funktion, die die erkannte Topfgröße auf das Display der Kochzone überträgt.

Brückenfunktion

Mit der Brückenfunktion können zwei kleinere Kochzonen zu einer größeren Kochzone gemacht werden. Die vordere bzw. linke (größere) Kochzone ist die Hauptkochzone. Die hintere bzw. rechte (kleinere) Kochzone ist die Nebenkochzone.

Drehen Sie die Bedienknöpfe der Hauptkochzone und der Nebenkochzone auf die rechte Überdrehposition und halten Sie sie 2 Sekunden lang. Drehen Sie den Bedienknopf der Nebenkochzone auf Leistungsstufe 9 und drehen Sie den Bedienknopf der Hauptkochzone auf die gewünschte Leistungsstufe.

Im Display der Nebenkochzone wird ein Brückensymbol angezeigt.

Pfannenerkennung

Wenn eine Zone aktiviert wurde, aber kein Topf auf der Kochzone steht, erkennt die Zone, dass kein Topf auf der Position ist. Das bedeutet auch, dass das Kochfeld nur dann Strom verbraucht, wenn ein geeigneter Topf auf der Zone steht. Dadurch wird der Energieverbrauch während des Kochvorgangs reduziert, d. h. wenn Sie den Topf von der Zone nehmen, reduziert das Kochfeld automatisch die Leistung und schaltet sich erst wieder ein, wenn Sie den Topf wieder auf die Zone stellen.



ANMERKUNG

Wenn das Symbol nicht verschwindet, wenn eine Pfanne auf die Zone gestellt wird, bedeutet dies, dass die Pfanne nicht zum Kochen mit Induktion geeignet ist.



ANMERKUNG

Nach 10 Minuten schaltet sich die Kochzone ab. Um die Kochzone wieder zu aktivieren, drehen Sie den Bedienknopf auf Null.

Kindersicherung

Diese Funktion soll ein versehentliches Einschalten des Kochfelds, insbesondere durch kleine Kinder, verhindern.

Drehen Sie die beiden ganz linken Bedienknöpfe in die linke Überdrehposition und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren.

Drehen Sie die beiden ganz linken Bedienknöpfe in die linke Überdrehposition und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

Restwärmeanzeigen

Wenn die Kochzone ausgeschaltet ist und die Temperatur der Glasoberfläche über 60 °C liegt, wird in der Kochzonenanzeige „H“ angezeigt, bis die Temperatur der Glasoberfläche unter ca. 55 °C fällt.

Diese Funktion warnt Sie nicht nur vor heißen Oberflächen, sondern weist auch auf vorhandene Restwärme hin, die als temporäre Wärmezone genutzt werden kann.



ANMERKUNG

Die Kochzone selbst erhitzt sich nicht, das Ceranfeld erwärmt sich jedoch, da die Hitze vom heißen Topf auf das Glas des Kochfelds übertragen wird.

Automatischer Ruhemodus

Eine Kochzone, welche die maximale Betriebsdauer überschritten hat, schaltet sich automatisch ab.

Um die Kochzone wieder zu aktivieren, drehen Sie den Bedienknopf auf Null.

Energieverwaltung

Das Energiemanagementsystem steuert die Leistung aller Kochzonen. Dabei wird die zuletzt eingestellte Kochzone bevorzugt. Bei fehlender Leistung wird die eingestellte Leistungsstufe einer Kochzone nicht angezeigt. Die Anzeige wechselt beim Drehen des Bedienknobels zur aktuellen Leistungsstufe.

Überhitzungsstatus der Kochzone

Der Kochzonen-Überhitzungsstatus senkt die Temperatur einer Kochzone automatisch, wenn das Induktionskochfeld überhitzt.

Drehen Sie den Bedienknopf der Kochzone auf die im Display angezeigte Leistungsstufe, bevor Sie die Leistungsstufe erhöhen.

Wärmezone

Das Induktionskochfeld kann mit einem herkömmlichen Heizelement geringer Leistung ausgestattet werden, das als Warmhaltezone verwendet werden kann. Die Warmhaltezone kann nur ein- und ausgeschaltet werden.

VERWENDUNG DES TIMERS

Der Timer verfügt über bis zu 7 Timer.

6 Timer zum Zuordnen zu den Kochzonen und ein unabhängiger Timer, eine sogenannte Eieruhr.

Die Anzeigen zeigen die verbleibende Zeit bis zur Aktivierung des Alarms an.

Alle Timer arbeiten als Countdown-Timer. Der Betriebsbereich liegt zwischen 1 Minute und 2 Stunden 59 Minuten. Bei Zeiten unter 59 Minuten erfolgt die Anzeige sekundengenau.

Vor dem Aktivieren eines Timers muss die Steuerung eingeschaltet sein. Durch Ausschalten der Steuerung werden kochzonenbezogene Timer deaktiviert. Die Eieruhr bleibt nach Ausschalten der Steuerung aktiv.

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

AKTIVIEREN DER KOCHZONEN-TIMER

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

Für jede aktive Kochzone kann ein Timer aktiviert werden. Nach Anwahl des Timers leuchtet das kochzonenbezogene Leuchtsymbol voll auf und die Timeranzeige zeigt 0,00. Für die folgenden 10 Sekunden ist es nun möglich, der aktiven Kochzone einen Timerwert zuzuweisen. Nach 10 Sekunden ohne Eingabe wird die Timerfunktion deaktiviert und die Anzeige wieder ausgeschaltet. Über die Timerauswahltaste kann (sofern noch kein Wert eingestellt wurde) erneut die nächste aktive Kochzone ausgewählt werden.

EINSTELLEN EINES TIMERWERTES

Durch Drücken der Timer-Tasten kann ein Timerwert eingestellt werden. Wird zuerst die Timer-Plus-Taste gedrückt, startet die Anzeige bei 1 Minute und kann in 1-Minuten-Schritten erhöht werden. Wird zuerst die Timer-Minus-Taste gedrückt, startet die Anzeige bei 15 Minuten und kann in 1-Minuten-Schritten verringert werden.

Durch dauerhaftes Drücken der Taste wird die Timereinstellung beschleunigt. Die Geschwindigkeit erhöht sich auch, während die Taste gedrückt gehalten wird (die Zeit zwischen zwei Zeitschritten verringert sich).

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

Die Kochzonenanzeige zeigt 0 oder H an.



ANMERKUNG

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



ANMERKUNG

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

Durch gleichzeitiges Drücken von Plus und Minus für 2 Sekunden wird der Timerwert ebenfalls auf 0,00 zurückgesetzt.

MINUTE MINDER

Der Kurzzeitwecker ertönt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Er schaltet keine Zone ab.

BEDIENUNG DES MINUTENMINDERS

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein.
2. Wählen Sie den Timer durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - aus (aktivieren Sie keine Kochzone).
3. Stellen Sie die rechte Ziffer auf 90 Minuten (Einzelminuteneinheiten) ein und warten Sie einige Sekunden.
4. Auf dem Display werden Sie nun aufgefordert, die linke Ziffer bis zu 90 Minuten (10-Minuten-Einheiten) einzustellen.
5. Der Timer ist nun eingestellt und beginnt mit dem Countdown (es darf keine Zonenanzeigeleuchte eingestellt sein).
6. Sie können das Kochfeld nun wie gewohnt verwenden.

WENN DIE ZEIT ABGELAUFEN IST

1. Die entsprechende Anzeige im Timer-Display blinkt, der Timer piept.
2. Berühren Sie ein beliebiges Bedienelement, um das Piepen zu stoppen.



WARNUNG

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

ZUSÄTZLICHE TIMER-INFORMATIONEN

Um eine Timer-Einstellung zu ändern oder abubrechen, befolgen Sie die Schritte 1) bis 5) oben.

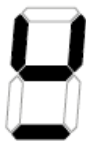
Um den Timer für zusätzliche Zonen einzustellen, befolgen Sie die Schritte 1) bis 5) oben.

Wenn für mehrere Zonen ein zeitgesteuerter Betrieb eingestellt wurde, zeigt die Timeranzeige immer die Zeit für die Kochzone mit der kürzesten verbleibenden Zeit an.

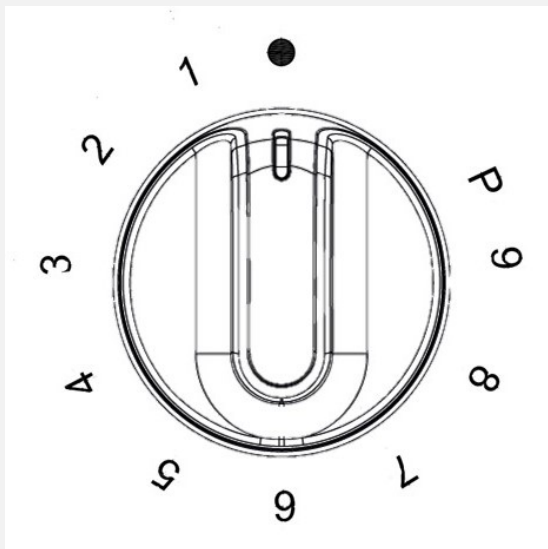
Um die Timereinstellung für eine andere Kochzone zu prüfen, drücken Sie gleichzeitig die Plus- und Minustaste, bis das Uhrensymbol neben der gewählten Kochzone aufleuchtet. In der Timeranzeige wird kurz die verbleibende Zeit angezeigt.

BEDIENELEMENTE FÜR INDUKTIONSKOCHFELD (Drehmodelle)

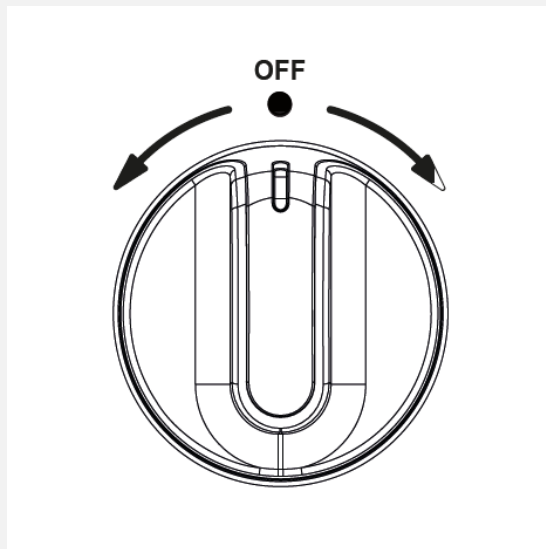
INDUKTIONSSTEUERUNG (Rotationsmodelle)		
Besonderheit	Symbol	Beschreibung
Digitaler Bildschirm		Zeigt die aktuelle Leistungsstufe oder aktive Funktion pro Kochzone an.
Tastensperre		Um ein versehentliches Ändern der Einstellungen zu verhindern, drücken Sie die Tastengrafik, um die Bedienelemente zu sperren.
Aufheizzeitautomatik		Heizt die ausgewählte Zone mit einer höheren Leistung.
Schmelzfunktion		Erwärmt den Topfboden auf 45°C (im Topf 42°C). Schmilzt Speisen mit optimierter Energie.
Warmhaltefunktion		Erwärmt den Topfboden auf 70°C (65°C im Topf). Hält Speisen energieoptimiert warm.

INDUKTIONSTEUERUNG (Rotationsmodelle)		
Besonderheit	Symbol	Beschreibung
Energieschub		Erhöhen Sie die Leistung einer Kochzone vorübergehend um satte 60 %.
Dualzonenstatus		Überträgt die erkannte Topfgröße auf das Display.
Brückenfunktion		Erzeugt eine Brückenkochzone aus zwei getrennten Kochzonen. Die Kochzonen lassen sich über einen Bedienknebel steuern.
Pfannenerkennung		Informiert Sie, ob die richtigen Töpfe verwendet werden und hilft, Energie zu sparen. Wenn ein Topf von der Zone genommen wird, wird die Stromzufuhr automatisch unterbrochen.
Überhitzungserkennung für Pfannen		Verhindert das Überhitzen des Kochgeschirrs und bietet ein zusätzliches Maß an Sicherheit, das bei anderen Kochfeldtypen nicht verfügbar ist.
Kindersicherung		Verhindert eine unbeabsichtigte Bedienung des Kochfeldes.
Restwärmeanzeigen		Warnt vor heißen Oberflächen, weist aber auch auf die Restwärme hin, die als temporäre Wärmezone genutzt werden kann.

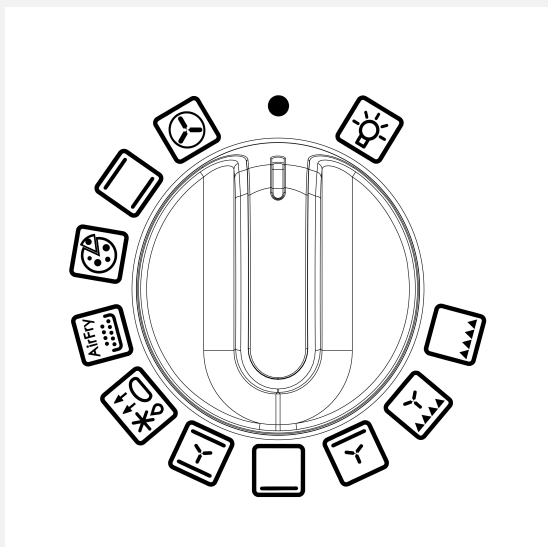
INDUKTIONS-DIAL (Nur Drehregler)



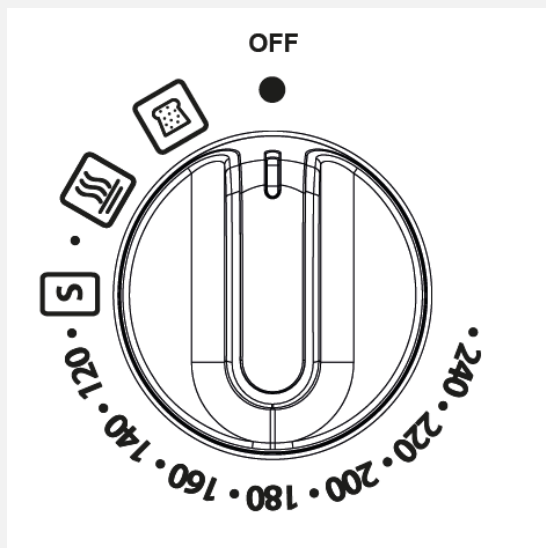
HAUPTTEMPERATURREGLER FÜR DEN OFEN



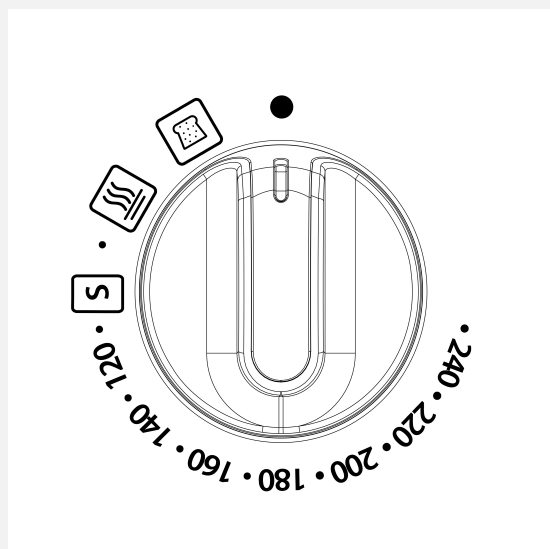
HAUPTFUNKTIONSREGEL ER FÜR DEN OFEN



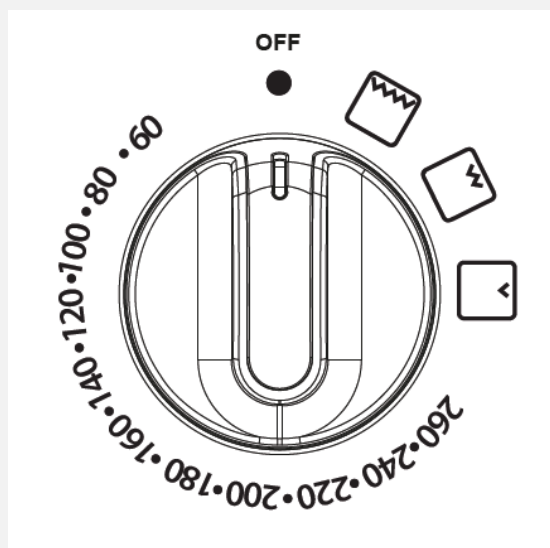
PRO-FLEX-STEUERRAD



HOHER OFEN-REGLER



OBERER OFEN-/GRILL-REGLER



HAUPTFUNKTIONEN DES OFENS

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

FUNKTIONEN DES UMLUFTOFENS:

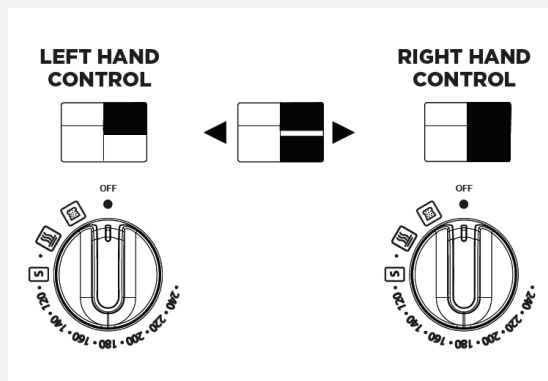
Langsam kochen	LÜFTER	
Warm halten	LÜFTER	
Brotgären	LÜFTER	

TOP OFENFUNKTIONEN

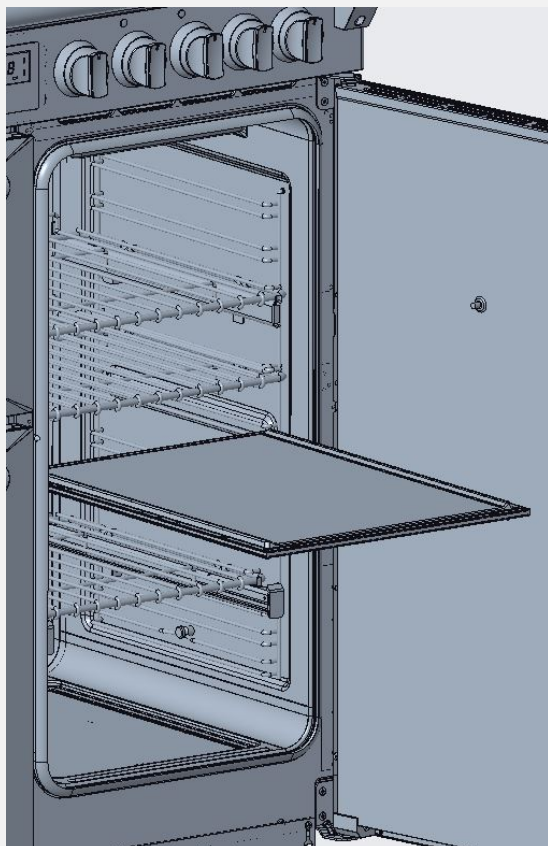
High Grill	SPITZE	
Niedriger Grill	SPITZE	
Mittlerer Grill	SPITZE	

VERWENDUNG DES PROFLEX™ SPLITTERS

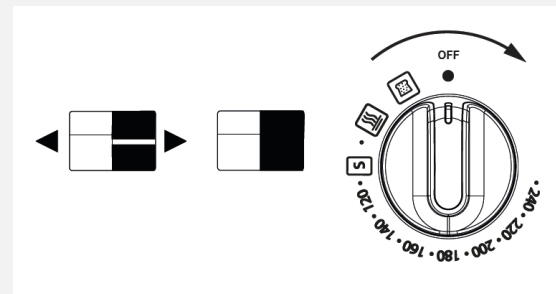
Mit dem PROFLEX™-Splitter können Sie den hohen Ofen in zwei separate Umluftöfen umwandeln, die unabhängig voneinander gesteuert werden können, um Ihre Kochmöglichkeiten zu maximieren.



POSITIONIERUNG DES SPLITTERS

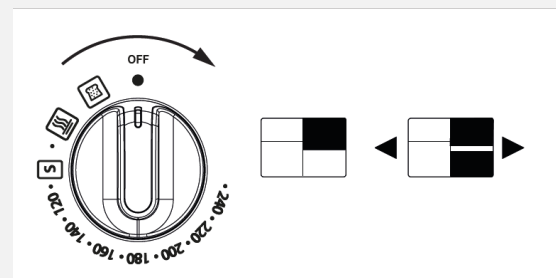


AKTIVIEREN DES HOHEN OFENS (OHNE SPLITTER)



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

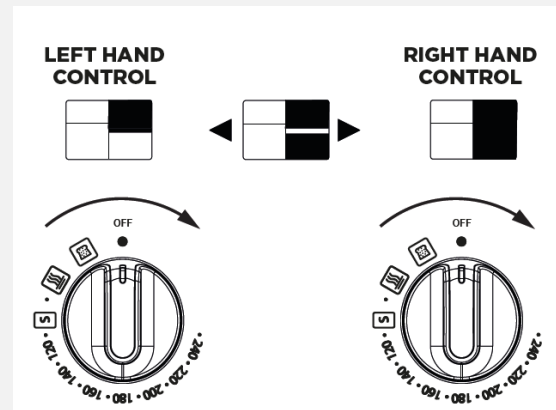
Bitte verwenden Sie den Splitter nicht als Ablage, sondern positionieren Sie ihn ausschließlich in den dafür vorgesehenen Führungen im hohen Hohlraum.



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 Ofentemper- atur (°C)	Unterer Backofen Mindesttemp- eratur (°C)
100 (Slow Cook- Funktion)	70 (Warmhalte- funktion)
120	80
140	90
160	100 (Slow Cook- Funktion)
180	110
200	120
220	130

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
	Zeitanzeige
	Kindersicherung

VERWENDUNG DER TOUCH-STEUERUNG

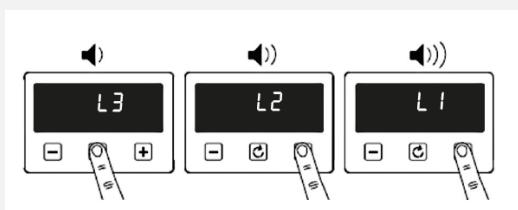
- Linke Taste: Minus/Verringern
- Mittlere Taste: Menü zur Auswahl einer Funktion
- Rechte Taste: Plus/Erhöhen
 - Wenn eine Funktion ausgewählt und die Zeit oder Lautstärke eingestellt wird, startet die gewählte Funktion sieben Sekunden nach der Einstellung automatisch.

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, Prescot, 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. involucrado. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

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

Cualquier derrame debe eliminarse de la tapa antes de abrirla y se

debe dejar que la superficie de la placa se enfríe antes de cerrar la tapa.



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

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

inadecuadas puede provocar accidentes.



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

No almacene líquidos ni artículos inflamables cerca de este aparato.



AVISO

No modifique este aparato.



AVISO

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

**AVISO**

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

**AVISO**

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

**AVISO**

Este aparato debe estar conectado a tierra.

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.

**ATENCIÓN**

No mire fijamente los elementos de la encimera.

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

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

INFORMACIÓN DE PRECAUCIÓN

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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

- Por favor lea lo siguiente con mucha atención:

INTERFERENCIA ELECTROMAGNETICA

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

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

Su placa de inducción genera campos magnéticos en sus inmediaciones.

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

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

CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

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

- Si tienes un incendio eléctrico en la cocina:
 - **Desenchufe el enchufe o corte la corriente en la caja de fusibles; esto puede ser suficiente para detener el incendio inmediatamente.**
 - **Sofoque el fuego con una manta ignífuga o utilice un extintor de polvo seco o dióxido de carbono.**
 - Recordar: **Nunca use agua en un incendio eléctrico o de aceite de cocina.**

OTROS CONSEJOS DE SEGURIDAD

- HACER
 - **Tenga siempre cuidado al retirar los alimentos del horno, ya que el área alrededor de la cavidad puede estar caliente.**
 - **Utilice siempre guantes para horno al manipular cualquier utensilio que haya estado en el horno, ya que estarán calientes.**
 - **Asegúrese siempre de que los estantes del horno descansen en la posición correcta entre dos guías.**
 - **Utilice siempre el Minute Minder (si está instalado) si deja el horno desatendido; esto reduce el riesgo de quemar alimentos.**
- NO
 - **Nunca coloque objetos sobre la puerta mientras esté abierta.**
 - **Nunca envuelva papel de aluminio alrededor de los estantes del horno ni permita que el papel bloquee el conducto de humos.**
 - **Nunca coloque paños de cocina cerca del horno mientras esté encendido; esto provocará un riesgo de incendio.**
 - **Nunca saque artículos pesados, como pavos o trozos grandes de carne, del estante del horno, ya que podrían perder el equilibrio y caerse.**
 - **Nunca utilice este aparato para calentar nada que no sean alimentos y no lo utilice para calentar la habitación.**

CONOCIENDO SU PRODUCTO



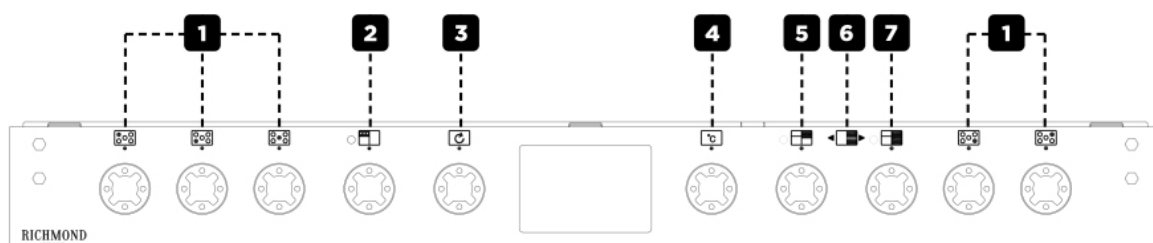
IMPORTANTE

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

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

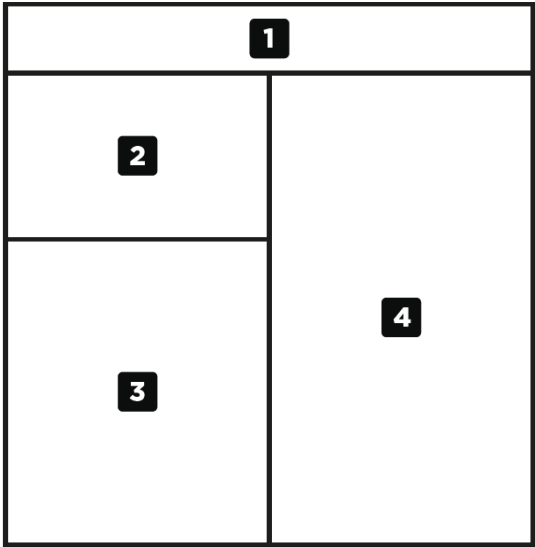
El diseño de su electrodoméstico
puede variar según el modelo.

PANEL DE CONTROL



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

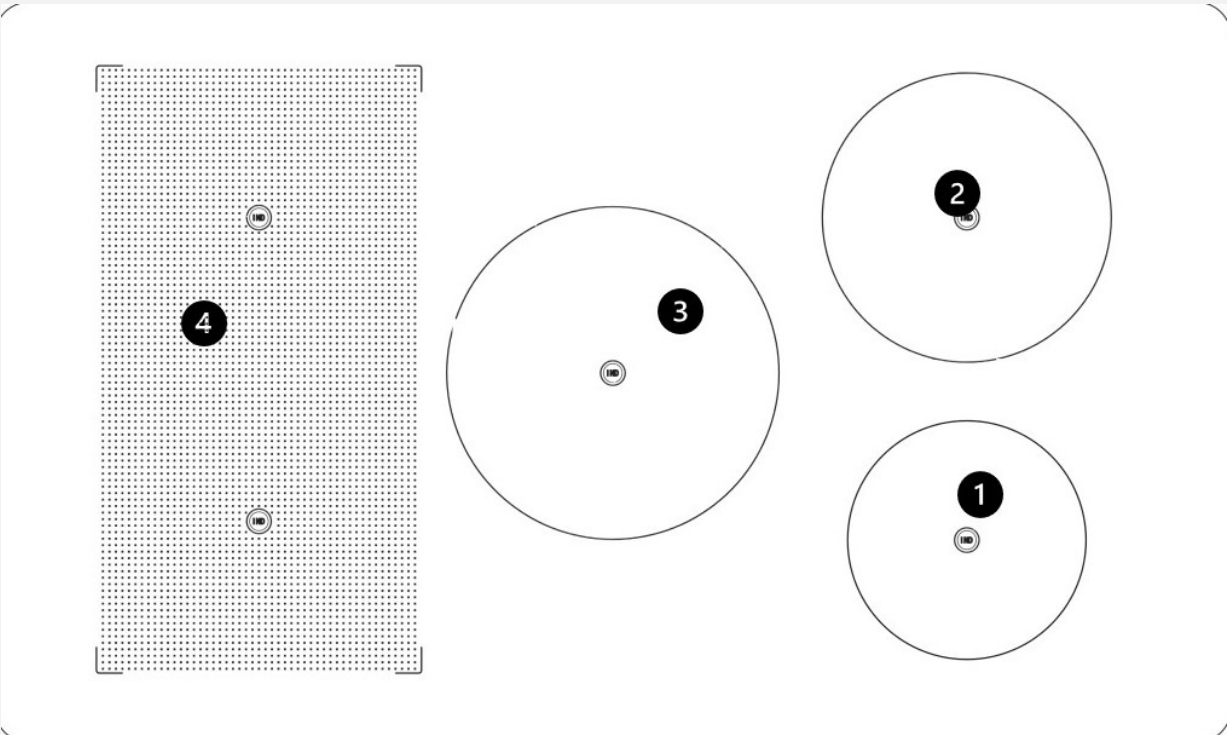
RESUMEN DE LA CAVIDAD



RESUMEN DE LA CAVIDAD	
1	fascia
2	Parrilla
3	Horno con ventilador y función Air Fry
4	Horno alto ventilado

PLACA DE COCCIÓN (CONTROLES GIRATORIOS)

Solo modelos de lujo



FUNCIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

ACERCA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN (CONTROLES GIRATORIOS)

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

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

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

SINTONIZACIÓN AUTOMÁTICA DE POTENCIA

Las placas de inducción tienen un sistema de ajuste de potencia único que ajusta automáticamente la potencia al tamaño de la base de la olla, lo que garantiza que no se desperdicie energía.

FUNCIÓN BÁSICA DE LA PLACA DE COCCIÓN

Activación de una zona de cocción

- Gire la perilla de control al nivel de potencia deseado para encender una zona de cocción individual.

Apagado de zonas de cocción individuales

- Gire la perilla de control a cero para apagar una zona de cocción individual.

Ajuste de los niveles de potencia

- Gire la perilla de control en sentido antihorario para aumentar la potencia de una zona. Gire la perilla de control nuevamente en sentido horario para disminuir la potencia de una zona.

FUNCIONES

Modo inactivo

- En el modo inactivo, todas las pantallas están oscuras, excepto si hay calor residual.
- Gire una de las perillas de control para salir del modo inactivo. Si hay un timbre disponible, se reproduce un sonido.
- La pantalla desaparece después de 15 segundos cuando todos los mandos de control se giran a cero. Si hay un timbre disponible, se reproduce un sonido.

Tiempo de calentamiento automático

El tiempo de calentamiento automático es una función que aumenta la potencia de una zona de cocción antes de alcanzar el nivel de potencia establecido.

Gire la perilla de control a la posición de sobrebobinado hacia la izquierda y manténgala así durante 2 segundos. En los siguientes 10 segundos, gire la perilla de control al nivel de potencia deseado. La pantalla alterna entre el símbolo "A" y el nivel de potencia seleccionado.



NOTA

La función automática de tiempo de calentamiento no está disponible en el nivel 0, nivel 9, función de derretimiento, función de calentamiento y aumento de potencia.

Función de fusión

La función de derretir calienta el fondo de la sartén a 45 °C.

Gire la perilla de control hasta la función de derretimiento. La pantalla muestra el símbolo "u".



NOTA

La función de fusión se puede utilizar durante 2 horas de forma continua.

Función de calentamiento

La función de calentamiento calienta el fondo de la sartén a 70 °C.

Gire la perilla de control a la función de calentamiento. La pantalla muestra el símbolo "u".



NOTA

La función de calentamiento se puede utilizar durante 2 horas seguidas.

Aumento de potencia

El aumento de potencia es una función que aumenta temporalmente la potencia de una zona de cocción.

Gire la perilla de control a la posición de sobrebobinado derecha. La pantalla muestra el símbolo "P".



NOTA

Después de 10 minutos el aumento de potencia se apaga automáticamente.

Estado de zona dual

El estado de zona dual es una función que transmite el tamaño de la olla detectado a la pantalla de la zona de cocción.

Función de puente

La función de puente permite crear una zona de cocción más grande a partir de dos zonas de cocción más pequeñas. La zona de cocción delantera izquierda (más grande) es la zona de cocción principal. La zona de cocción trasera o derecha (más pequeña) es la zona de cocción secundaria.

Gire las perillas de control de la zona de cocción principal y de la zona de cocción secundaria a la posición de sobrecalentamiento derecha y manténgalas así durante 2 segundos. Gire la perilla de control de la zona de cocción secundaria al nivel de potencia 9 y gire la perilla de control de la zona de cocción principal al nivel de potencia preferido.

En la pantalla de la zona de cocción secundaria se muestra un símbolo de puente.

Detección de sartén

Cuando se activa una zona pero no se coloca ninguna olla sobre ella, la zona reconoce que no hay ninguna olla en su lugar. Esto también significa que la placa solo consume energía cuando se coloca una olla adecuada sobre la zona. Esto reduce la energía utilizada durante el proceso de cocción, es decir, cuando se retira la olla de la zona, la placa reduce automáticamente la energía y solo se vuelve a encender cuando se coloca la olla nuevamente.



NOTA

Si el símbolo no desaparece al colocar una sartén sobre la zona, indica que la sartén no es apta para la cocina de inducción.



NOTA

Después de 10 minutos la zona de cocción se apaga. Para reactivar la zona de cocción, gire el mando de control a cero.

Bloqueo para niños

Esta función sirve para evitar que la placa se encienda accidentalmente, especialmente por parte de niños pequeños.

Gire las dos perillas de control más a la izquierda a la posición de sobrebobinado a la izquierda y manténgalas así durante 2 segundos para activar el bloqueo para niños.

Gire las dos perillas de control más a la izquierda a la posición de sobrebobinado a la izquierda y manténgalas así durante 2 segundos para desactivar el bloqueo para niños.

Indicadores de calor residual

Si la zona de cocción está apagada y la temperatura de la superficie de vidrio está por encima de los 60 °C, se mostrará 'H' en la pantalla de la zona de cocción hasta que la temperatura de la superficie de vidrio descienda por debajo de aproximadamente los 55 °C.

Esta función no solo le advierte sobre superficies calientes, sino que también indica que hay calor residual que puede utilizarse como zona cálida temporal.



NOTA

La zona de cocción en sí no se calienta, pero el vidrio cerámico sí se calienta porque la sartén caliente conduce el calor hacia el vidrio de la placa.

Modo de espera automático

Una zona de cocción que ha superado el tiempo máximo de funcionamiento se apaga automáticamente.

Para reactivar la zona de cocción, gire la perilla de control a cero.

Gestión de energía

El sistema de gestión de energía administra la energía de todas las zonas de cocción. Se prioriza la última zona de cocción configurada. Si no hay energía, no se mostrará el nivel de potencia configurado de una zona de cocción. La pantalla cambia al girar la perilla de control al nivel de potencia actual.

Estado de sobrecalentamiento de la zona de cocción

El estado de sobrecalentamiento de la zona de cocción disminuye la temperatura de una zona de cocción automáticamente cuando la placa de inducción se sobrecalienta.

Gire la perilla de control de la zona de cocción al nivel de potencia indicado en la pantalla antes de aumentar el nivel de potencia.

Zona de calentamiento

La placa de inducción puede equiparse con elementos calefactores convencionales de bajo consumo que pueden utilizarse como zona de calentamiento. La zona de calentamiento solo puede encenderse y apagarse.

USO DEL TEMPORIZADOR

El temporizador tiene hasta 7 temporizadores.

6 temporizadores para asignar a las zonas de cocción y un temporizador independiente llamado temporizador de huevos.

Las pantallas muestran el tiempo restante hasta que se active la alarma.

Todos los temporizadores funcionan como temporizadores de cuenta regresiva. El rango de funcionamiento es de entre 1 minuto y 2 horas 59 minutos. Para tiempos inferiores a 59 minutos, la visualización es exacta al segundo.

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

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

ACTIVACIÓN DE LOS TEMPORIZADORES DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Para activar el temporizador, presione las teclas más (+) y menos (-) juntas.

Se puede activar un temporizador para cada zona de cocción activa. Tras seleccionar el temporizador, el símbolo luminoso correspondiente a la zona de cocción se ilumina por completo y la pantalla del temporizador muestra 0,00. Durante los siguientes 10 segundos, ahora es posible asignar un valor de temporizador a la zona de cocción activa. Después de 10 segundos sin introducir ningún valor, la función del temporizador se desactiva y la pantalla se apaga de nuevo. Utilizando de nuevo la tecla de selección del temporizador (siempre que no se haya establecido ningún valor) se puede seleccionar la siguiente zona de cocción activa.

CONFIGURAR UN VALOR DE TEMPORIZADOR

Al pulsar las teclas del temporizador, se puede configurar un valor para el temporizador. Si se pulsa primero la tecla + del temporizador, la pantalla comienza con 1 minuto y se puede aumentar en pasos de 1 minuto. Si se pulsa primero la tecla - del temporizador, el temporizador comienza con 15 minutos y se puede disminuir en pasos de 1 minuto.

Al pulsar la tecla de forma permanente se acelera el ajuste del temporizador. La velocidad también aumentará mientras se mantenga pulsada la tecla (el tiempo entre dos pasos de tiempo se reduce).

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

La pantalla de la zona de cocción muestra 0 o H.



NOTA

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



NOTA

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

Al presionar los botones más y menos simultáneamente durante 2 segundos también se restablece el valor del temporizador a 0,00.

AVISADOR DE MINUTOS

El minuterero emite un pitido cuando se ha agotado el tiempo programado. No apaga ninguna zona.

PARA OPERAR EL CUENTAMINUTOS

1. Encienda la placa de cocción mediante la tecla de encendido/apagado.
2. Seleccione el temporizador presionando las teclas + y - simultáneamente (no active ninguna zona de cocción).
3. Ajuste el dígito de la derecha hasta 90 minutos (unidades de un minuto) y espere un par de segundos.
4. La pantalla ahora le indicará que configure el dígito de la izquierda, hasta 90 minutos (unidades de 10 minutos).
5. El temporizador ahora está configurado y comienza la cuenta regresiva (no se debe configurar ninguna luz indicadora de zona).
6. Ahora ya puedes utilizar la placa de cocción con normalidad.

CUANDO SE ACABÓ EL TIEMPO

1. El indicador correspondiente en la pantalla del temporizador parpadeará y el temporizador emitirá un pitido.
2. Toque cualquier control para detener el pitido.



AVISO

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

INFORMACIÓN ADICIONAL DEL TEMPORIZADOR

Para modificar o cancelar una configuración del temporizador, siga los pasos 1) a 5) anteriores.

Para configurar el temporizador para zonas adicionales, siga los pasos 1) a 5) anteriores.

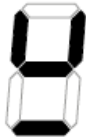
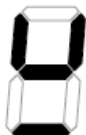
Si se han configurado varias zonas para funcionamiento temporizado, la pantalla del temporizador siempre mostrará el tiempo de la zona de cocción con el menor tiempo restante.

Para comprobar la configuración del temporizador para una zona de cocción diferente, pulse las teclas más y menos al mismo tiempo hasta que se ilumine el símbolo del reloj junto a la zona de cocción elegida. El tiempo restante aparecerá brevemente en la pantalla del temporizador.

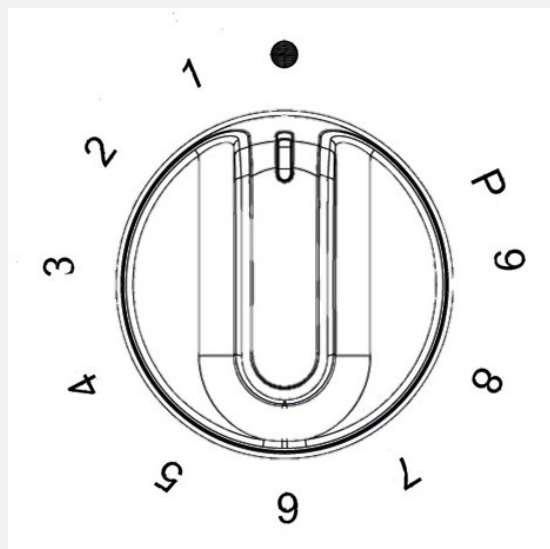
CONTROLES DE LA PLACA DE INDUCCIÓN (Modelos Rotativos)

CONTROLES DE INDUCCIÓN (modelos rotativos)		
Característica	Símbolo	Descripción
Pantalla digital		Muestra el nivel de potencia actual o la función activa por zona de cocción.
Bloqueo de llave		Para evitar cambiar la configuración accidentalmente, presione la tecla gráfica para bloquear los controles.
Tiempo de calentamiento automático		Calienta la zona seleccionada con mayor potencia.
Función de fusión		Calienta el fondo de la olla a 45 °C (42 °C en la olla). Derrite los alimentos con energía optimizada.
Función de calentamiento		Calienta la base de la olla a 70 °C (65 °C en la olla). Mantiene la comida caliente con un consumo energético optimizado.

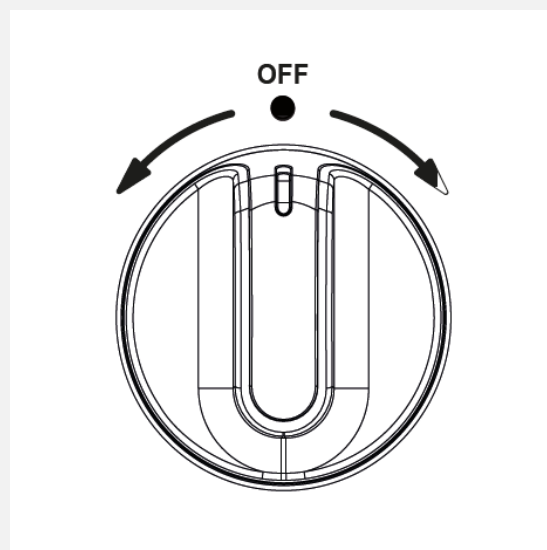
CONTROLES DE INDUCCIÓN (modelos rotativos)

Característica	Símbolo	Descripción
Aumento de potencia		Aumenta temporalmente la potencia de una zona de cocción en un impresionante 60%.
Estado de zona dual		Transmite el tamaño de la bandeja detectado a la pantalla.
Función de puente		Crea una zona de cocción en puente formada por dos zonas de cocción independientes. Las zonas de cocción se pueden controlar mediante un único mando de control.
Detección de sartén		Le permite saber si se están utilizando las ollas y sartenes correctas y ayuda a ahorrar energía. Cuando se levanta una olla de la zona de cocción, la energía se corta automáticamente.
Detección de sobrecalentamiento de la sartén		Ayuda a evitar que los utensilios de cocina se sobrecalienten, proporcionando un nivel adicional de seguridad que no está disponible en otros tipos de placas.
Bloqueo para niños		Evita el funcionamiento involuntario de la placa de cocción.
Indicaciones de calor residual		Le advierte sobre superficies calientes pero también le indica el calor residual que puede utilizarse como zona cálida temporal.

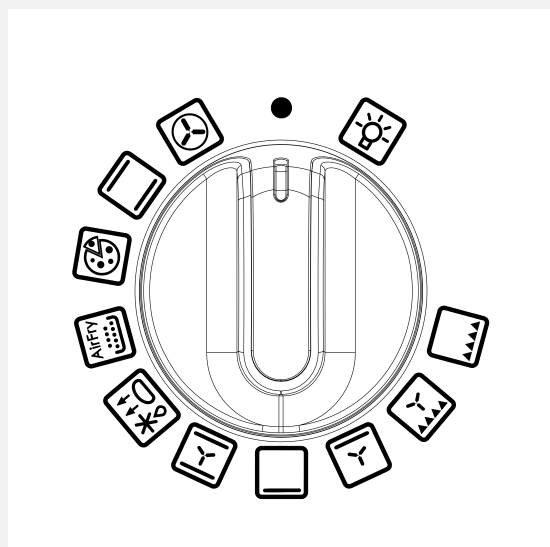
DIAL DE INDUCCIÓN (Solo Giratorio)



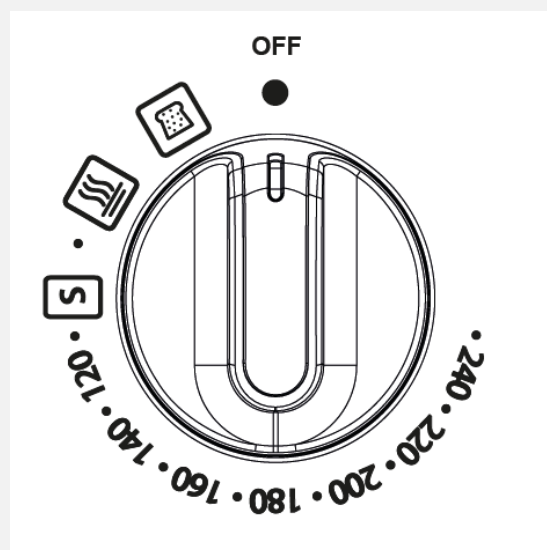
DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA DEL HORNO PRINCIPAL



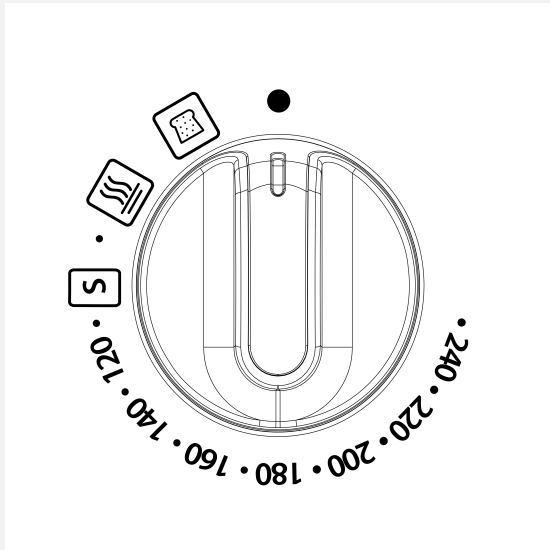
DIAL DE FUNCIONES DEL HORNO PRINCIPAL



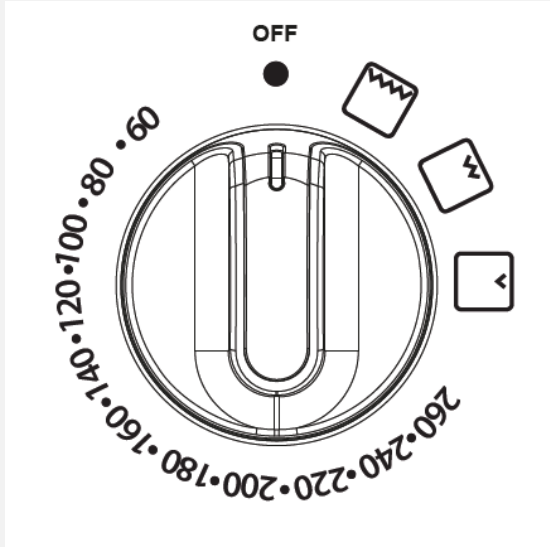
DIAL DE CONTROL PRO- FLEX



DIAL DE HORNO ALTO



DIAL DE HORNO SUPERIOR/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	

FUNCIONES DEL HORNO VENTILADO:

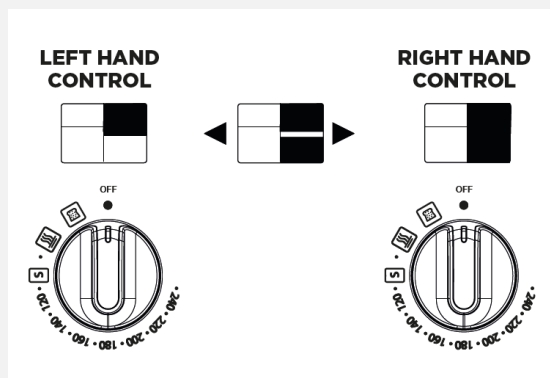
Cocción lenta	ADMINISTRADOR	
Mantener caliente	ADMINISTRADOR	
Prueba de pan	ADMINISTRADOR	

FUNCIONES SUPERIORES DEL HORNO

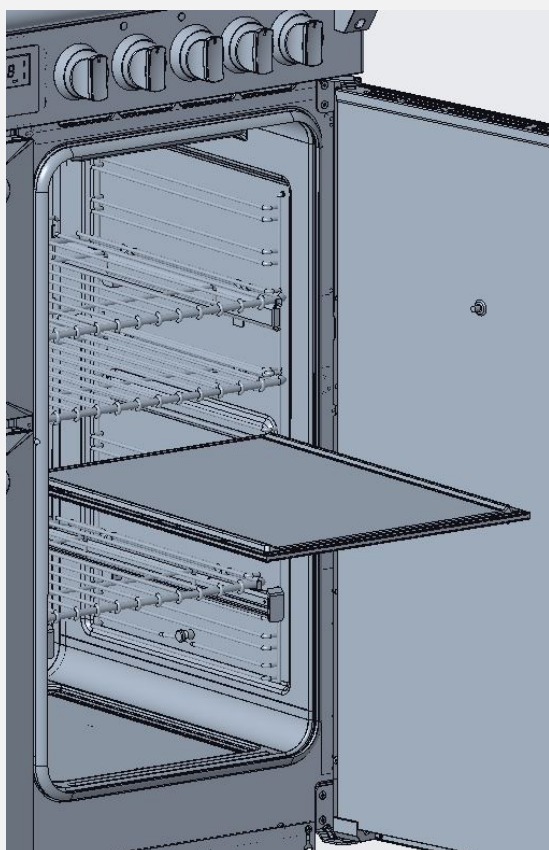
Parrilla alta	ARRIBA	
Parrilla Baja	ARRIBA	
Parrilla mediana	ARRIBA	

USO DEL DIVISOR PROFLEX™

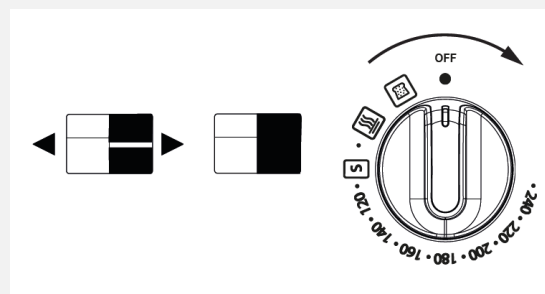
Con el divisor PROFLEX™ puede convertir el horno alto en dos hornos con ventilador separados que se pueden controlar de forma independiente para maximizar sus opciones de cocción.



CÓMO POSICIONAR EL DIVISOR

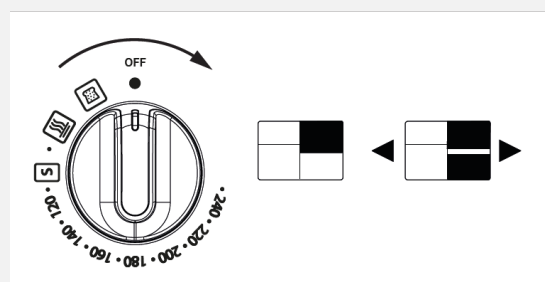


PARA ACTIVAR EL HORNO ALTO (SIN DIVISOR)



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

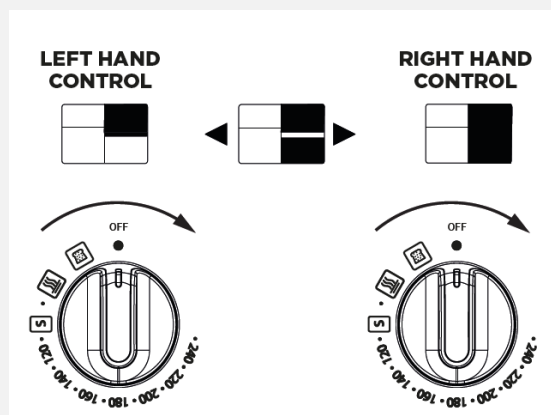
No utilice el divisor como estante y colóquelo únicamente en las guías dedicadas en la cavidad alta.



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.

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

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.

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

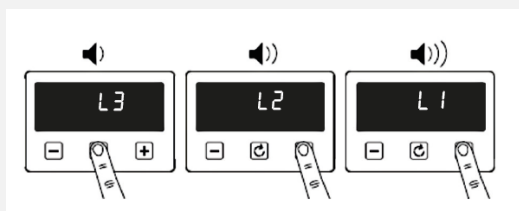
- Botón izquierdo: menos/disminuir
- Botón central: menú para seleccionar una función
- Botón derecho: más/aumentar
 - Cuando se selecciona una función y se configura la hora o el volumen, la función elegida se iniciará automáticamente siete segundos después de la configuración.

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 poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenie zaangażowany. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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

grzejnych wewnątrz piekarnika.



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

W tym urządzeniu nie należy używać odkurzacza parowego.



OSTRZEŻENIE

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

Przed otwarciem pokrywy należy usunąć wszelkie rozlane ciecze, a przed zamknięciem pokrywy pozostawić powierzchnię kuchenną do ostygnięcia.



OSTRZEŻENIE

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

w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłony płyty dołączone do urządzenia. Stosowanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.



OSTRZEŻENIE

Nie przechowuj łatwopalnych cieczy ani przedmiotów w pobliżu tego urządzenia.



OSTRZEŻENIE

Należy stosować wyłącznie osłony płyty kuchennej zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia



OSTRZEŻENIE

Nie modyfikuj tego urządzenia.

**OSTRZEŻENIE**

Nie używaj urządzenia bez prawidłowo zamontowanego panelu szklanego.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

To urządzenie musi być uziemione.

UWAGA INFORMACJA

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Należy używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.

**OSTRZEŻENIE**

Nie gapić się na elementy płyty.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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

- Przeczytaj uważnie poniższe informacje:

INTERFERENCJA ELEKTROMAGNETYCZNA

A

Funkcje płyty są zgodne z obowiązującymi normami dotyczącymi zakłóceń elektromagnetycznych.

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

Twoja płyta indukcyjna wytwarza w swoim bezpośrednim sąsiedztwie pola magnetyczne.

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

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

PORADY BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO

- Jeśli rzeczywiście doszło do pożaru w kuchni, nie podejmuj żadnego ryzyka – wyprowadź wszystkich z domu i wezwij Straż Pożarną.
- Jeśli patelnia się zapali:
 - **Nie ruszaj go** – prawdopodobnie jest bardzo gorący.
 - Wyłącz ogrzewanie, jeśli jest to bezpieczne, ale nigdy nie pochylaj się nad patelnią, aby dosięgnąć elementów sterujących.
 - Jeśli masz koc gaśniczy, rozłóż go nad patelnią. Jeśli zgasiłś 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**
 - **Pamiętać: nigdy nie używaj wody do gaszenia płomienia elektrycznego lub oleju kuchennego.**

INNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

POZNAJ SWOJ PRODUKT



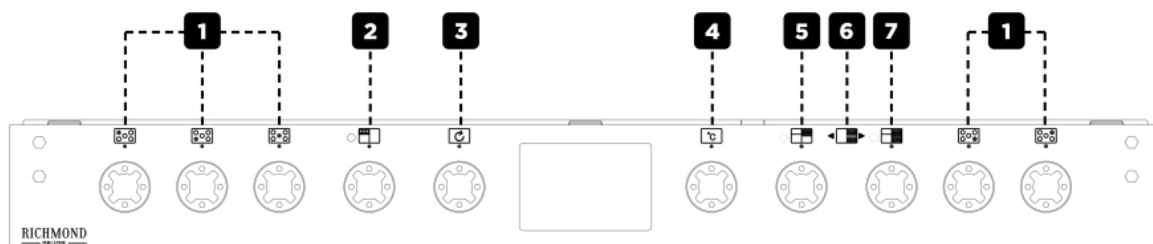
WAŻNE

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

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

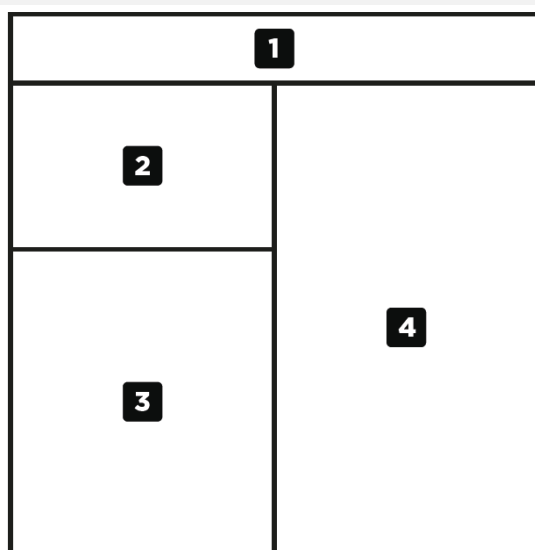
Układ urządzenia może się różnić w zależności od modelu.

PANEL STEROWANIA



1	Strefy gotowania
2	Piekarnik górny/grill
3	Piekarnik wielofunkcyjny
4	Kontrola temperatury głównego piekarnika
5	Górna część piekarnika (rozdzielacz piekarnika)
6	Rozdzielacz do piekarnika
7	Wysoki piekarnik

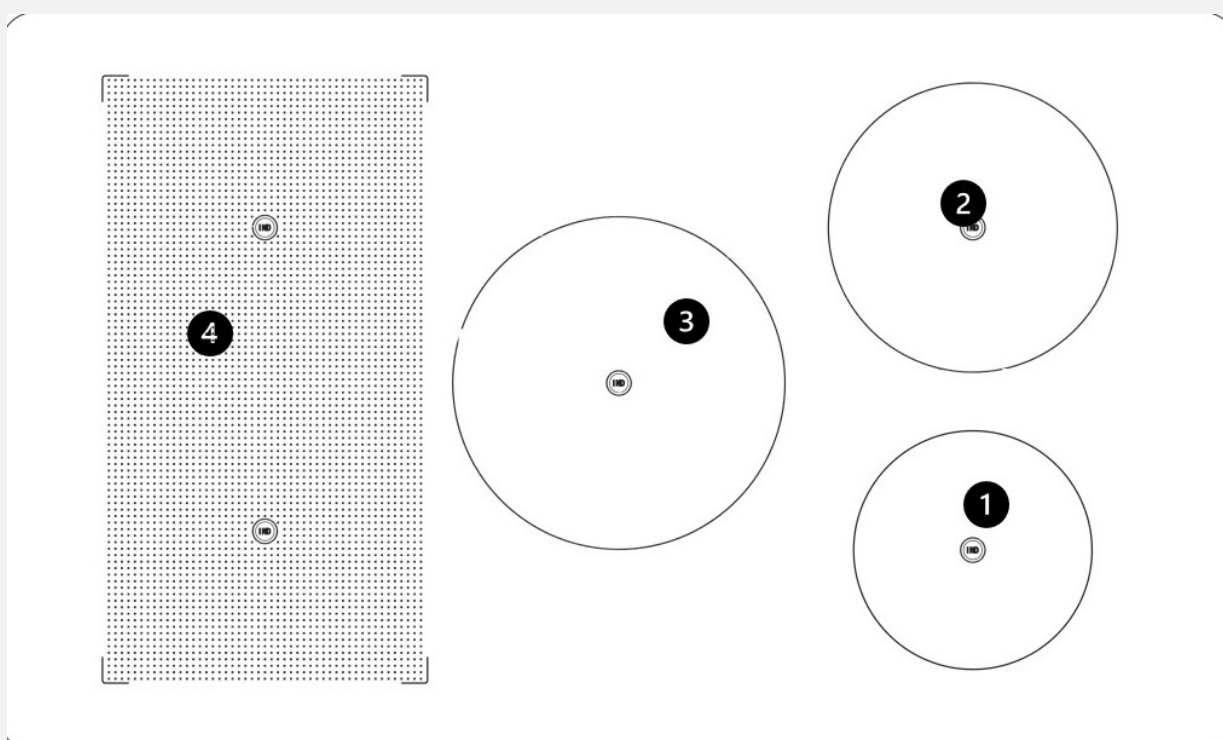
PRZEGLĄD WNĘTRZA



PRZEGLĄD WNĘTRZA	
1	Powież
2	Grill
3	Piekarnik z wentylatorem i funkcją Air Fry
4	Wysoki piekarnik z wentylatorem

PŁYTA GRZEWcza (STEROWANIE OBROTOWE)

Tylko modele deluxe



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

O PŁYTCIE INDUKCYJNEJ (STEROWANIE OBROTOWE)

Płyta indukcyjna to najbardziej energooszczędna technologia dostępna na rynku.

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

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

AUTOMATYCZNE STROJENIE MOCY

Płyty indukcyjne mają wyjątkowy system regulacji mocy, który automatycznie dopasowuje moc do wielkości naczynia, dzięki czemu energia nie jest marnowana.

PODSTAWOWA FUNKCJA PŁYTY

Aktywacja strefy gotowania

- Aby włączyć poszczególne pola grzewcze, należy obrócić pokrętło sterujące dożądanego poziomu mocy.

Wyłączanie poszczególnych stref gotowania

- Aby wyłączyć poszczególne pola grzewcze, należy ustawić pokrętło sterujące na zero.

Regulacja poziomów mocy

- Obróć pokrętło sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć moc strefy. Obróć pokrętło sterujące z powrotem zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć moc strefy.

FUNKCJE

Tryb beczynności

- W trybie beczynności wszystkie wyświetlacze są ciemne, za wyjątkiem sytuacji, gdy występuje ciepło resztkowe.
- Obróć jedno z pokręteł sterujących, aby opuścić tryb beczynności. Jeśli brzęczyk jest dostępny, odtwarzany jest dźwięk.
- Wyświetlacz znika po 15 sekundach, gdy wszystkie pokrętła sterujące zostaną obrócone do zera. Jeśli dostępny jest brzęczyk, odtwarzany jest dźwięk.

Czas nagrzewania automatyczny

Automatyczny czas nagrzewania to funkcja zwiększająca moc pola grzejnego przed osiągnięciem ustawionego poziomu mocy.

Obróć pokrętło sterujące do lewej pozycji overwind i przytrzymaj przez 2 sekundy. W ciągu następnych 10 sekund obróć pokrętło sterujące dożądanego poziomu mocy. Na wyświetlaczu naprzemiennie wyświetla się symbol „A” i wybrany poziom mocy.



UWAGA

Funkcja automatycznego nagrzewania nie jest dostępna na poziomach 0, 9, w funkcji topienia, podgrzewania oraz w trybie zwiększania mocy.

Funkcja topienia

Funkcja topienia podgrzewa dno naczynia do temperatury 45°C.

Obróć pokrętło sterujące na funkcję topienia. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „u”.



UWAGA

Funkcji topienia można używać nieprzerwanie przez 2 godziny.

Funkcja rozgrzewania

Funkcja podgrzewania podgrzewa dno naczynia do temperatury 70°C.

Obróć pokrętło sterujące na funkcję podgrzewania. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „u”.



UWAGA

Funkcji podgrzewania można używać nieprzerwanie przez 2 godziny.

Wzmocnienie mocy

Funkcja zwiększania mocy to funkcja czasowo zwiększająca moc strefy gotowania.

Obróć pokrętło sterujące do prawej pozycji overwind. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „P”.



UWAGA

Po 10 minutach funkcja zwiększania mocy automatycznie się wyłącza.

Status podwójnej strefy

Status podwójnej strefy to funkcja, która przesyła wykryty rozmiar naczynia na wyświetlacz strefy gotowania.

Funkcja mostka

Funkcja pomostowa umożliwia utworzenie jednej większej strefy gotowania z dwóch mniejszych stref gotowania. Przednia część lewej (większej) strefy gotowania jest główną strefą gotowania. Tylna lub prawa (mniejsza) strefa gotowania jest pomocniczą strefą gotowania.

Obróć pokrętła sterujące głównej strefy gotowania i pomocniczej strefy gotowania do pozycji prawego overwind i przytrzymaj przez 2 sekundy. Obróć pokrętło sterujące pomocniczej strefy gotowania do poziomu mocy 9 i obróć pokrętło sterujące głównej strefy gotowania do preferowanego poziomu mocy.

Na wyświetlaczu dodatkowej strefy grzewczej pojawia się symbol mostu.

Wykrywanie patelni

Gdy strefa została aktywowana, ale nie postawiono na niej żadnego garnka, strefa rozpoznaje, że nie ma na niej żadnego garnka. Oznacza to również, że płyta pobiera energię tylko wtedy, gdy na strefie postawiono odpowiedni garnek. Zmniejsza to zużycie energii podczas gotowania, tj. gdy zdejmujesz garnek ze strefy, płyta automatycznie zmniejsza moc i włącza się ponownie dopiero po ponownym włożeniu garnka.



UWAGA

Jeżeli symbol nie znika po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym, oznacza to, że naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.



UWAGA

Po 10 minutach strefa gotowania wyłącza się. Aby ponownie włączyć strefę gotowania, należy przekręcić pokrętło sterujące na zero.

Blokada dziecięca

Funkcja ta ma pomóc zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej, zwłaszcza przez małe dzieci.

Aby włączyć blokadę dziecięcą, należy obrócić dwa skrajne lewe pokrętła sterujące do pozycji „overwind” (przekręcanie w lewo) i przytrzymać przez 2 sekundy.

Aby dezaktywować blokadę dziecięcą, należy obrócić dwa skrajne lewe pokrętła sterujące do pozycji „overwind” w lewo i przytrzymać przez 2 sekundy.

Wskaźniki ciepła resztkowego

Jeżeli strefa gotowania jest wyłączona, a temperatura powierzchni szkła przekracza 60°C, na wyświetlaczu strefy gotowania będzie wyświetlany symbol „H”, aż do momentu, gdy temperatura powierzchni szkła spadnie poniżej około 55°C.

Funkcja ta nie tylko ostrzega przed gorącymi powierzchniami, ale również informuje o pozostałym ciepłe, który można wykorzystać jako tymczasową strefę ciepła.



UWAGA

Sama strefa gotowania nie nagrzewa się, ale szkło ceramiczne nagrzewa się, ponieważ gorąca patelnia przewodzi ciepło z powrotem na szkło płyty.

Automatyczne czuwanie

Strefa grzejna, której czas pracy został przekroczony, wyłącza się automatycznie.

Aby ponownie włączyć pole grzewcze, należy ustawić pokrętło sterujące na zero.

Zarządzanie energią

System zarządzania energią zarządza energią wszystkich stref gotowania. Najnowszy ustawiony obszar gotowania ma priorytet. Jeśli nie ma zasilania, ustawiony poziom mocy strefy gotowania nie będzie wyświetlany. Wyświetlacz zmienia się po obróceniu pokrętła sterującego do rzeczywistego poziomu mocy.

Status przegrzania strefy gotowania

Status przegrzania strefy gotowania automatycznie obniża temperaturę strefy gotowania w przypadku przegrzania płyty indukcyjnej.

Przed zwiększeniem poziomu mocy należy ustawić pokrętkę sterującą strefy gotowania na poziom mocy wskazany na wyświetlaczu.

Strefa ocieplenia

Płyta indukcyjna może być wyposażona w konwencjonalne elementy grzewcze o niskiej mocy, które mogą być używane jako strefa grzewcza. Strefa grzewcza może być tylko włączana i wyłączana.

UŻYWANIE TIMERA

Timer ma do 7 timerów.

6 timerów przypisanych do poszczególnych stref gotowania i jeden niezależny timer, zwany minutnikiem do gotowania jajek.

Na wyświetlaczach widoczny jest czas pozostały do aktywacji alarmu.

Wszystkie timery działają jako timery odliczające. Zakres działania wynosi od 1 minuty do 2 godzin i 59 minut. W przypadku czasów krótszych niż 59 minut wyświetlacz jest dokładny co do sekundy.

Przed aktywacją timera należy włączyć sterowanie. Wyłączenie sterowania dezaktywuje timery związane z polem grzejnym. Timer do gotowania jajek pozostaje aktywny po wyłączeniu sterowania.

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

AKTYWOWANIE TIMERA STREFY GRZEWCZEJ

Aby aktywować timer, naciśnij jednocześnie przycisk plus (+) i minus (-).

Można aktywować timer dla każdej aktywnej strefy gotowania. Po wybraniu timera symbol świetlny strefy gotowania jest w pełni podświetlony, a wyświetlacz timera pokazuje 0,00. Przez następne 10 sekund można teraz przypisać wartość timera do aktywnej strefy gotowania. Po 10 sekundach bez wprowadzania danych funkcja timera jest dezaktywowana, a wyświetlacz ponownie wyłączany. Ponowne użycie przycisku wyboru timera (o ile nie ustawiono żadnej wartości) umożliwia wybór kolejnej aktywnej strefy gotowania.

USTAWIANIE WARTOŚCI TIMERA

Naciskając klawisze timera, można ustawić wartość timera. Jeśli najpierw naciśnie się klawisz timera-plus, wyświetlacz rozpocznie się od 1 minuty i może być zwiększany w krokach co 1 minutę. Jeśli najpierw naciśnie się klawisz timera-minus, timer rozpocznie się od 15 minut i może być zmniejszany w krokach co 1 minutę.

Naciśnięcie klawisza na stałe przyspiesza regulację timera. Prędkość również wzrośnie, gdy klawisz jest przytrzymany (czas między dwoma krokami czasowymi ulega skróceniu).

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

Wyświetlacz pola grzejnego pokazuje 0 lub H.



UWAGA

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



UWAGA

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

Jednoczesne naciśnięcie przycisków plus i minus przez 2 sekundy również resetuje wartość licznika do 0,00.

MINUTNIK

Minutnik brzęczy, gdy ustawiony czas minie. Nie wyłącza żadnej strefy.

OBSŁUGA MINUTNIKA

1. Włącz płytę grzewczą za pomocą przycisku on/off.
2. Wybierz timer, naciskając jednocześnie przyciski + i - (nie aktywuj żadnej strefy grzewczej).
3. Ustaw prawą cyfrę na 90 minut (jednostki pojedynczej minuty) i odczekaj kilka sekund.
4. Na wyświetlaczu pojawi się teraz możliwość ustawienia lewej cyfry, maksymalnie 90 minut (10 jednostek minutowych).
5. Timer jest teraz ustawiony i rozpoczyna odliczanie (żadna kontrolka strefy nie powinna być ustawiona).
6. Teraz możesz używać płyty kuchennej normalnie.

GDY CZAS SIĘ KOŃCZY

1. Odpowiedni wskaźnik na wyświetlaczu timera zacznie migać i timer wyda sygnał dźwiękowy.
2. Aby zatrzymać sygnał dźwiękowy, dotknij dowolnego elementu sterującego.



OSTRZEŻENIE

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

DODATKOWE INFORMACJE O TIMERZE

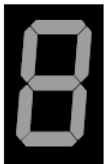
Aby zmodyfikować lub anulować ustawienie timera, wykonaj czynności od 1) do 5) powyżej.

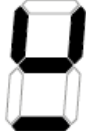
Aby ustawić timer dla dodatkowych stref, wykonaj czynności od 1) do 5) powyżej.

Jeśli dla kilku stref ustawiono funkcję pracy na określony czas, na wyświetlaczu timera zawsze będzie wyświetlany czas dla strefy, dla której pozostało najmniej czasu.

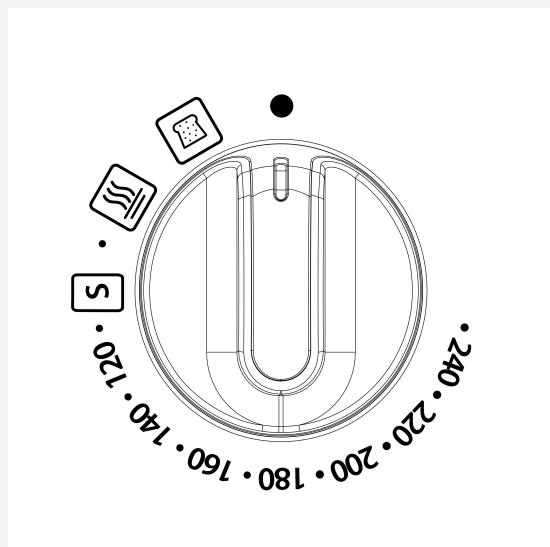
Aby sprawdzić ustawienia timera dla innej strefy gotowania, naciśnij jednocześnie przyciski plus i minus, aż symbol zegara zaświeci się obok wybranej strefy gotowania. Pozostały czas na krótko pojawi się na wyświetlaczu timera.

STEROWANIE PŁYTĄ INDUKCYJNĄ (Mo- dele Obrótowe)

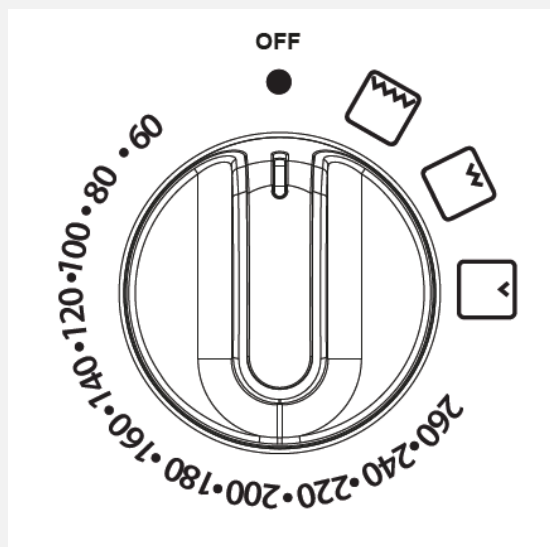
STEROWANIE INDUKCYJNE (modele obrotowe)		
Funkcja	Symbol	Opis
Wyświetla- cz cyfrowy		Pokazuje aktualny poziom mocy lub aktywną funkcję dla każdej strefy gotowania.
Zamek kluczowy		Aby zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, naciśnij klawisz graficzny w celu zablokowania elementów sterujących.
Czas nagrzewa- nia automatyc- zny		Ogrzewa wybraną strefę z większą mocą.
Funkcja topienia		Podgrzewa dno patelni do 45°C (42°C w patelni). Rozpuszcza jedzenie z optymalną energią.
Funkcja rozgrzewa- nia		Podgrzewa dno patelni do 70°C (65°C w patelni). Utrzymuje jedzenie ciepłe dzięki zoptymalizowanej energii.

STEROWANIE INDUKCYJNE (modele obrotowe)		
Funkcja	Symbol	Opis
Wzmocnienie mocy		Tymczasowo zwiększa moc strefy gotowania o aż 60%.
Status podwójnej strefy		Przesyła wykryty rozmiar patelni do wyświetlacza.
Funkcja mostka		Tworzy pomostową strefę gotowania z dwóch oddzielnych stref gotowania. Strefy gotowania można kontrolować za pomocą jednego pokrętła sterującego.
Wykrywanie patelni		Informuje, czy używane są właściwe patelnie i pomaga oszczędzać energię. Gdy patelnia jest podnoszona ze strefy, zasilanie jest automatycznie odcinane.
Wykrywanie przegrzania patelni		Pomaga zapobiegać przegrzewaniu się naczyń kuchennych, zapewniając dodatkowy poziom bezpieczeństwa niedostępny w przypadku innych typów kuchenek.
Blokada dziecięca		Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty kuchennej.
Wskaźniki ciepła resztkowego		Ostrzega przed gorącymi powierzchniami, ale informuje również o pozostałym cieple, które może być wykorzystane jako tymczasowa strefa ciepła.

POKRĘTŁO PIEKARNIKA WYSOKIEGO



GÓRNY 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	

FUNKCJE PIEKARNIKA Z WENTYLATOREM:

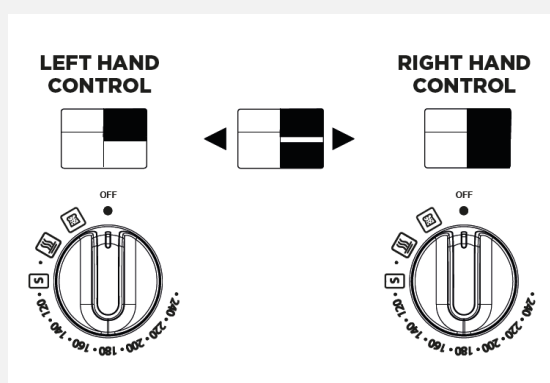
Powolne gotowanie	WENTYLATOR	
Trzymaj się ciepło	WENTYLATOR	
Próba Chleba	WENTYLATOR	

GÓRNE FUNKCJE PIEKARNIKA

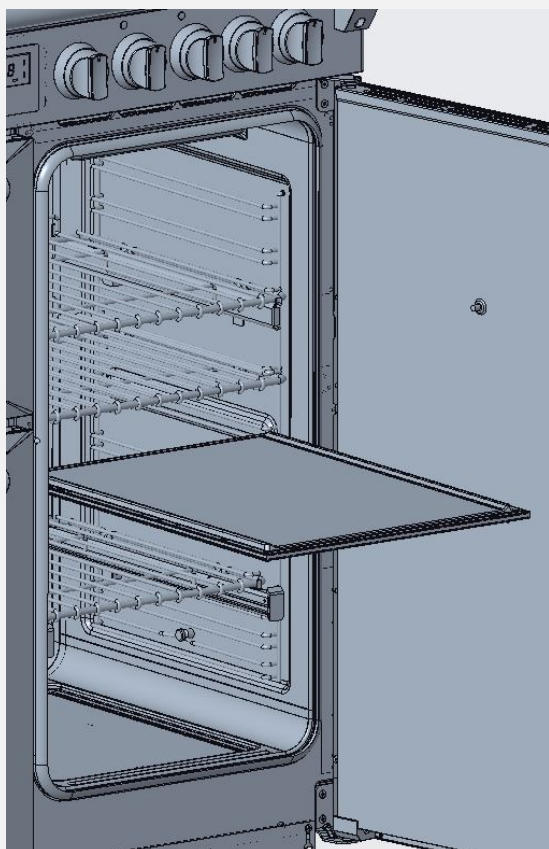
Wysoki grill	SZCZYT	
Niski grill	SZCZYT	
Średni grill	SZCZYT	

KORZYSTANIE Z ROZDZIELACZY PROFLEX™

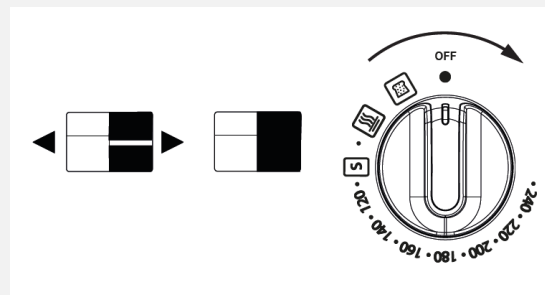
Dzięki rozdzielaczowi PROFLEX™ możesz przekształcić wysoki piekarnik w dwa oddzielne piekarniki z termoobiegiem, którymi można sterować niezależnie, aby zmaksymalizować możliwości gotowania.



JAK USTAWIĆ ROZDZIELACZ

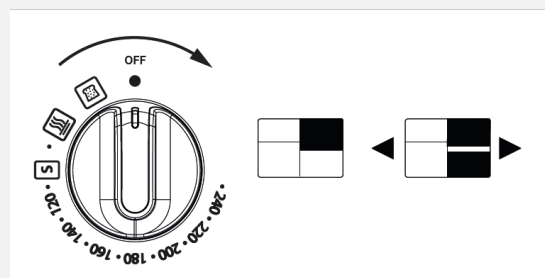


AKTYWACJA WYSOKIEGO PIEKARNIKA (BEZ ROZDZIELACZA)



Aby korzystać z wysokiego piekarnika bez rozdzielacza, obróć prawe pokrętko regulacji na żadaną 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

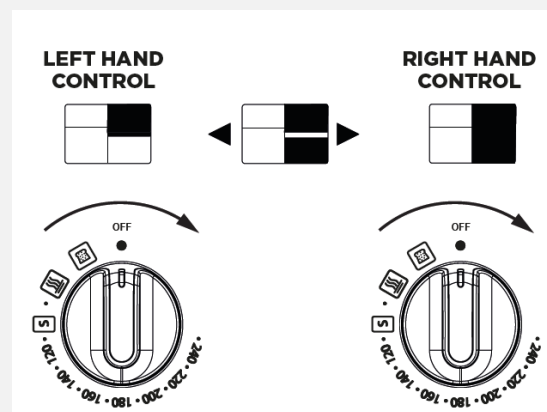
Nie używaj rozdzielacza jako półki, a jedynie umieszczaj go w dedykowanych prowadnicach w wysokiej wnęce.



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

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

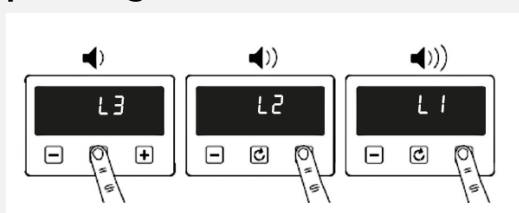
- Lewy przycisk: minus/zmniejszenie
- Środkowy przycisk: menu umożliwiające wybór funkcji
- Prawy przycisk: plus/zwiększ
 - Po wybraniu funkcji i ustawieniu czasu lub głośności, wybrana funkcja uruchomi się automatycznie siedem sekund po ustawieniu.

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.

DESTINATIONSRLÄNDER:

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

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



VARNING

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



VARNING

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

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



VARNING

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



VARNING

En ångtvätt får inte användas på denna apparat.



VARNING

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

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



VARNING

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

**VARNING**

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

**VARNING**

Risk för brand: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.

**VARNING**

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

**VARNING**

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

**VARNING**

Apparaten får aldrig kopplas bort från elnätet under användning, eftersom detta kommer att allvarligt påverka säkerheten och prestandan, särskilt i förhållande till att

yttemperaturer blir varma och gasdrivna delar inte fungerar effektivt. Kylfläkten (om sådan finns) är konstruerad för att gå på efter att manöverratten har stängts av.

**VARNING**

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

**VARNING**

Modifiera inte denna apparat.

**VARNING**

Använd inte apparaten utan att glaspanelen är korrekt monterad.

**VARNING**

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

**VARNING**

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

**VARNING**

Denna apparat måste vara jordad.

FÖRSIKTIGHETSINFORMATION



OBSERVERA

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



OBSERVERA

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



OBSERVERA

Använd endast den temperaturgivare som rekommenderas för denna ugn.



OBSERVERA

Stirra inte på hällens element.



OBSERVERA

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



OBSERVERA

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



OBSERVERA

Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.



OBSERVERA

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



OBSERVERA

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**

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**

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

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

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

- Läs följande noggrant:

ELEKTROMAGNETISK STÖRNING

Hällens funktioner överensstämmer med gällande standard för elektromagnetiska störningar.

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

Din induktionshäll genererar magnetfält i sin omedelbara närhet.

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

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

BRANDSÄKERHETSÅD

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

ÖVRIGA SÄKERHETSÅD

- 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



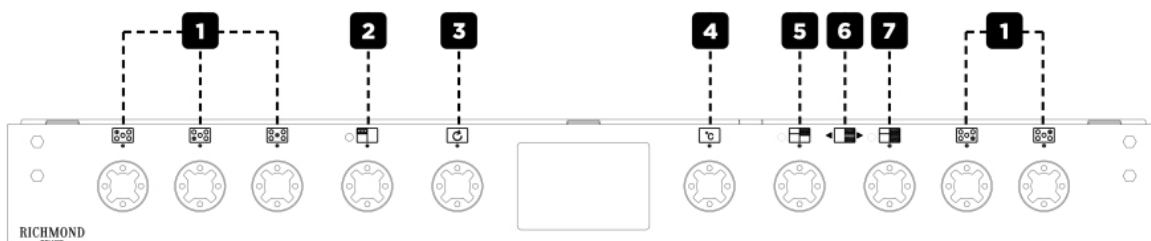
VIKTIGT

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.

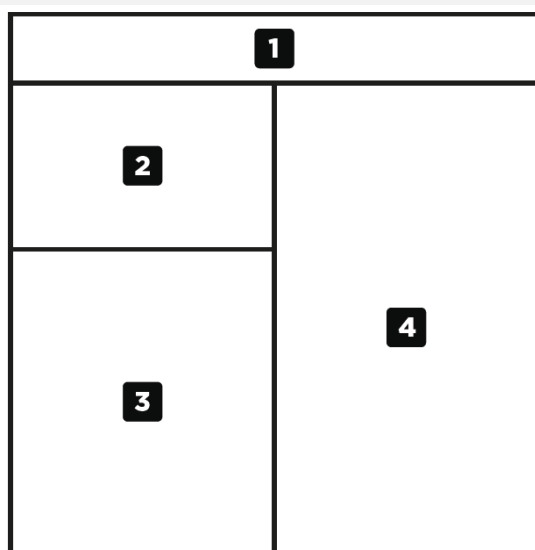
Din apparatlayout kan skilja sig
beroende på modell.

KONTROLLPANEL



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

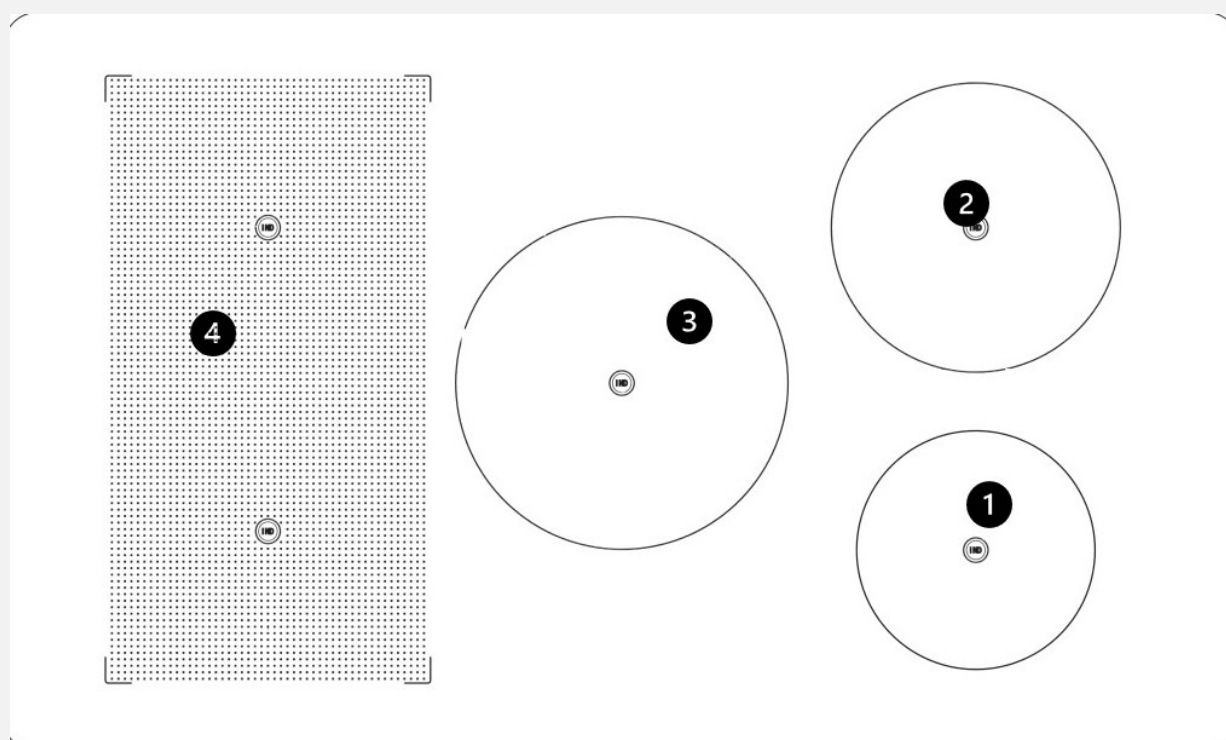
ÖVERSIKT AV HÅLLA



ÖVERSIKT AV HÅLLA	
1	Fascia
2	Grill
3	Fläktugn med Air Fry-funktion
4	Hög fläkt ugn

HOB (ROTTERANDE REGLER)

Endast Deluxe-modeller



HÄLSFUNKTIONER

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

OM INDUKTIONSHÄLLEN (ROTERANDE REGLAGE)

Induktionshällen ger den mest energieffektiva hälltekniken som finns.

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

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

AUTO POWER TUNING

Induktionshällar har ett unikt power tuning system som automatiskt ställer in effekten till storleken på pannan, vilket säkerställer att energi inte går till spillo.

GRUNDLÄGGANDE HÄLFUNKTION

Aktivera en kokzon

- Vrid kontrollvredet till önskad effektnivå för att slå på en enskild kokzon.

Stänga av enskilda kokzoner

- Vrid kontrollvredet till noll för att stänga av en enskild kokzon.

Justering av effektnivåer

- Vrid kontrollratten moturs för att öka kraften i en zon. Vrid tillbaka kontrollratten medurs för att minska kraften i en zon.

FUNKTIONER

Viloläge

- I viloläge är alla displayer mörka, förutom om det finns kvarvarande värme.
- Vrid en av kontrollrattarna för att lämna viloläget. Om en summer är tillgänglig spelas ett ljud upp.
- Displayen försvinner efter 15 sekunder när alla reglage vrids till noll. Om en summer är tillgänglig spelas ett ljud upp.

Uppvärmningstid automatisk

Uppvärmningstiden automatiskt är en funktion som ökar effekten i en kokzon innan den når den inställda effektnivån.

Vrid kontrollvredet till vänster övervindsläge och håll kvar i 2 sekunder. Inom de följande 10 sekunderna, vrid kontrollvredet till önskad effektnivå. Displayen växlar mellan 'A'-symbolen och den valda effektnivån.



NOTERA

Den automatiska funktionen för uppvärmningstid är inte tillgänglig i nivå 0, nivå 9, smältfunktion, uppvärmningsfunktion och effektökning.

Smältfunktion

Smältfunktionen värmer botten av pannen till 45°C.

Vrid kontrollvredet till smältfunktionen. Displayen visar 'u'-symbolen.



NOTERA

Smältfunktionen kan användas i 2 timmar kontinuerligt.

Uppvärmningsfunktion

Uppvärmningsfunktionen värmer botten av pannen till 70°C.

Vrid kontrollvredet till uppvärmningsfunktionen. Displayen visar 'u'-symbolen.



NOTERA

Uppvärmningsfunktionen kan användas i 2 timmar kontinuerligt.

Power Boost

Power Boost är en funktion som tillfälligt ökar effekten till en kokzon.

Vrid kontrollvredet till höger övervindsläge. Displayen visar 'P'-symbolen.



NOTERA

Efter 10 minuter stängs kraftförstärkningen automatiskt av.

Dubbel zonstatus

Dubbelzonstatus är en funktion som överför den upptäckta pannstorleken till kokzonens display.

Brofunktion

Brofunktionen gör det möjligt att skapa en större kokzon av två mindre kokzoner. Framsidan av den vänstra (större) kokzonen är huvudkokzonen. Den bakre eller högra (mindre) kokzonen är den underordnade kokzonen.

Vrid kontrollknapparna för huvudkokzonen och den extra kokzonen till höger övervindsläge och håll kvar i 2 sekunder. Vrid kontrollvredet för den extra kokzonen till effektnivå 9 och vrid kontrollvredet för masterkokzonen till önskad effektnivå.

Displayen för den extra kokzonen visar en bryggssymbol.

Pan Detektering

När en zon har aktiverats men ingen panna har placerats på kokzonen, kommer zonen att känna igen att det inte finns någon panna på plats. Det betyder också att hällen bara använder ström när en lämplig kastrull placeras på zonen. Detta minskar energiförbrukningen under tillagningsprocessen, det vill säga när du tar din kastrull från zonen minskar hällen automatiskt effekten och slås på igen när du byter panna.

**NOTERA**

Om symbolen inte försvinner när en kastrull placeras på zonen betyder det att pannan inte är lämplig för induktionstillagning.

**NOTERA**

Efter 10 minuter stängs kokzonen av. För att återaktivera kokzonen, vrid kontrollvredet till noll.

Barnlås

Denna funktion är till för att förhindra oavsiktlig påslagning av hällen, särskilt av små barn.

Vrid de två längst vänstra kontrollrattarna till vänster övervindsläge och håll kvar i 2 sekunder för att aktivera barnlåset.

Vrid de två längst vänstra kontrollrattarna till vänster övervindsläge och håll kvar i 2 sekunder för att avaktivera barnlåset.

Restvärmeindikatorer

Om kokzonen är avstängd och glasytan är över 60°C, kommer 'H' att visas i kokzonens display tills glasytan sjunker under cirka 55°C.

Denna funktion varnar dig inte bara för heta ytor utan indikerar också att det finns restvärme som kan användas som en tillfällig varmozon.

**NOTERA**

Själva kokzonen värms inte upp, men det keramiska glaset blir varmt på grund av att den heta pannan leder tillbaka värmen till hällens glas.

Auto stand by

En kokzon som har överskridit den maximala drifttiden stängs av automatiskt.

För att återaktivera kokzonen, vrid kontrollvredet till noll.

Power Management

Energihanteringssystemet hanterar strömmen till alla kokzoner. Den senast inställda kokzonen prioriteras. Om det inte finns någon effekt, kommer den inställda effektnivån för en kokzon inte att visas. Displayen ändras när man vrider kontrollvredet till den faktiska effektnivån.

Överhettningssstatus för kokzonen

Kokzonens överhettningssstatus sänker temperaturen på en kokzon automatiskt när induktionshällen överhettas.

Vrid kokzonens kontrollratt till den effektnivå som visas på displayen innan du ökar effektnivån.

Uppvärmningszon

Induktionshällen kan utrustas med konventionella lågeffektvärmeelement som kan användas som uppvärmningszon. Uppvärmningszonen kan bara vara på och av.

ANVÄNDNING AV TIMER

Timern har upp till 7 timers.

6 timers att tilldelas till kokzonerna och en oberoende timer kallar en äggtimer.

Displayen visar den återstående tiden tills larmet aktiveras.

Alla timers fungerar som nedräkningstimer. Driftintervallet är mellan 1 minut och 2 timmar 59 minuter. För tider mindre än 59 minuter är visningen exakt till sekunden.

Innan du aktiverar en timer måste kontrollen vara påslagen. Genom att stänga av kontrollen avaktiveras kokzonsrelaterade timers. Äggtimern förblir aktiv efter att kontrollen stängts av.

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

AKTIVERING AV KOKZONSTIMER

För att aktivera timern, tryck på både plus (+) och minus (-) tangenterna samtidigt.

En timer kan aktiveras för varje aktiv kokzon. Efter att ha valt timer är den kokzonsrelaterade lysande symbolen helt tänd och timerdisplayen visar 0.00. Under de följande 10 sekunderna är det nu möjligt att tilldela ett timervärde till den aktiva kokzonen. Efter 10 sekunder utan inmatning avaktiveras timerfunktionen och displayen stängs av igen. Genom att använda timervälsknappen igen (så länge inget värde har ställts in) kan nästa aktiva kokzon väljas.

STÄLLA IN ETT TIMERVÄRDE

Genom att trycka på timerknapparna kan ett timervärde ställas in. Om timer-plus-knappen trycks in först börjar displayen med 1 minut och kan ökas i steg om 1 minut. Om timer-minus-knappen trycks först startar timern med 15 minuter och kan minskas i steg om 1 minut.

Genom att trycka på knappen permanent påskyndas timerjusteringen. Hastigheten kommer också att öka när knappen hålls nedtryckt (tiden mellan två tidssteg minskar).

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

Kokzonens display visar 0 eller H.



NOTERA

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



NOTERA

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

Genom att trycka på plus och minus samtidigt i 2 sekunder återställs även timervärdet till 0,00.

MINUT MINDER

Minuturet summer när den inställda tiden har gått ut. Den stänger inte av någon zon.

ATT ANVÄNDA MINUTVÄKTEN

1. Slå på hällen med på/av-knappen.
2. Välj timer genom att trycka på + och - knapparna samtidigt (aktivera ingen kokzon).
3. Ställ in den högra siffran på upp till 90 minuter (Single Minute Units) och vänta ett par sekunder.
4. Displayen visar nu att du kan ställa in den vänstra siffran, upp till 90 minuter (10 minuters enheter).
5. Timern är nu inställd och börjar räkna ned (ingen zonindikator ska vara inställd).
6. Du kan nu använda hällen som vanligt.

NÄR TIDEN ÄR UPP

1. Motsvarande indikator i timerdisplayen blinkar, timern piper.
2. Tryck på valfri kontroll för att stoppa pipandet.

**VARNING**

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

YTTERLIGARE TIMERINFORMATION

För att ändra eller avbryta en timerinställning följ steg 1) till 5) ovan.

För att ställa in timern för ytterligare zoner, följ steg 1) till 5) ovan.

Om flera zoner har ställts in för tidsstyrd drift, visar timerdisplayen alltid tiden för kokzonen med den kortaste tiden kvar.

För att kontrollera timerinställningen för en annan kokzon, tryck på plus- och minustangenterna samtidigt tills klocksymbolen tänds bredvid den valda kokzonen. Den återstående tiden visas kort i timerdisplayen.

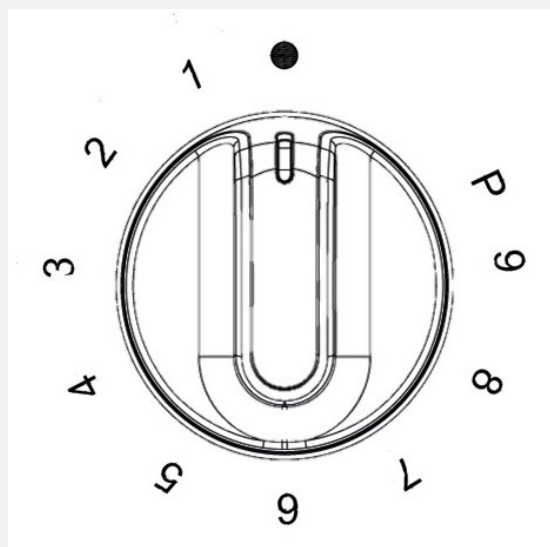
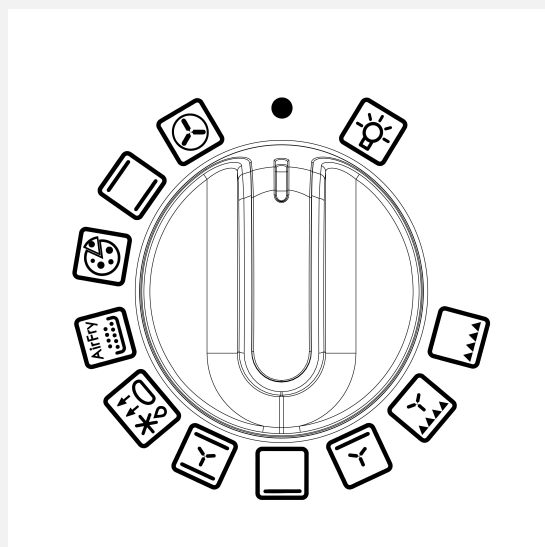
REGLAGE FÖR INDUKTIONSHÄL (Rotary-Modeller)

INDUKTIONSREGLER (roterande modeller)		
Särdrag	Symbol	Beskrivning
Digital display		Visar aktuell effektnivå eller aktiv funktion per kokzon.

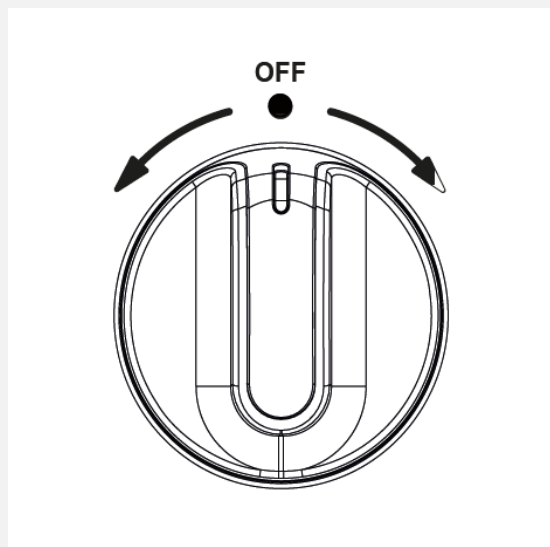
INDUKTIONSREGLER (roterande modeller)		
Särdrag	Symbol	Beskrivning
Nyckellås		För att förhindra att inställningar ändras av misstag, tryck på tangentgrafiken för att låsa kontrollerna.
Uppvärmningstid automatisk		Värmer upp den valda zonen med högre effekt.
Smältfunktion		Värmer upp botten av pannen till 45°C (42°C i pannen). Smälter mat med optimerad energi.
Uppvärmningsfunktion		Värmer upp botten av pannen till 70°C (65°C i pannen). Håller maten varm med optimerad energi.
Power Boost		Öka tillfälligt kraften till en kokzon med hela 60 %.
Dubbel zonstatus		Överför den upptäckta panoreringsstorleken till displayen.
Brofunktion		Skapar en överbryggad kokzon med två separata kokzoner. Kokzonerna kan styras med en kontrollratt.
Pan Detektering		Låter dig veta om rätt kokkärl används och hjälper till att spara energi. När en kastrull lyfts från zonen bryts strömmen automatiskt.

INDUKTIONSREGLER (roterande modeller)

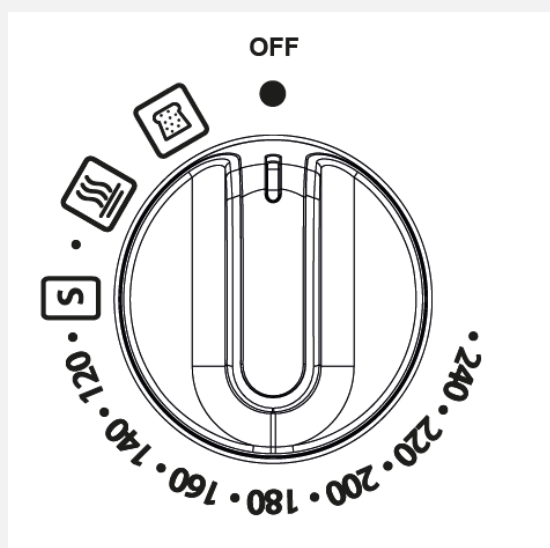
Särdrag	Symbol	Beskrivning
Överhettning Pan Detektion		Hjälper till att förhindra att kokkärl överhettas, vilket ger en extra säkerhetsnivå som inte finns på andra typer av hällar.
Barnlås		Förhindrar oavsiktlig användning av hällen.
Indikationer för restvärme		Varnar dig för heta ytor men indikerar också att restvärmen som kan användas som en tillfällig varmzon.

**INDUKTIONSVÄTTA
(Endast Vridbar)****HUVUDRUGNENS
FUNKTIONSRUTA**

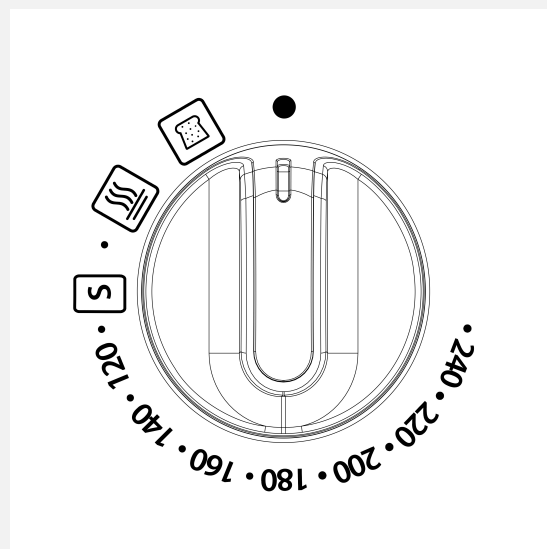
HUVUDRUGNENS TEMPERATURREGLAGE



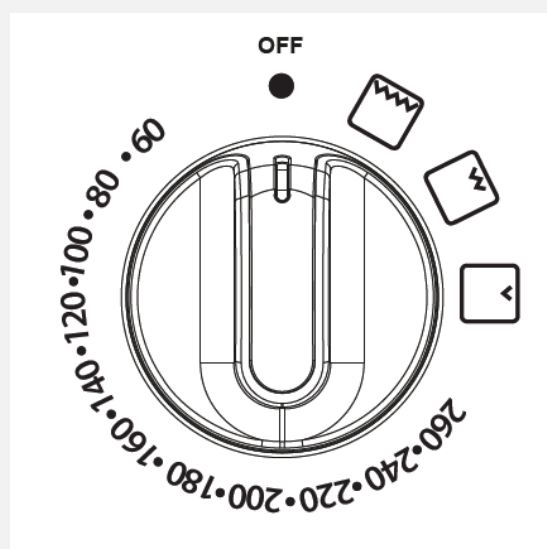
PRO-FLEX CONTROL DIAL



HÖG UGNSRIVTA



ÖVERST UGN/GRILL URVÅL



HUVUDFUNKTIONER FÖR UGNEN

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

FLÄKT UGNSFUNKTIONER:

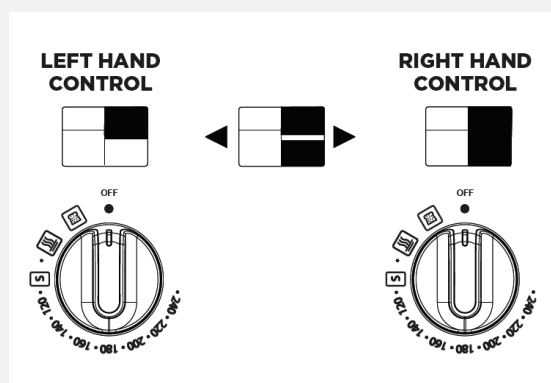
Långkok	FLÄK T	
Hålla varm	FLÄK T	
Brödprov ning	FLÄK T	

TOPP UGNSFUNKTIONER

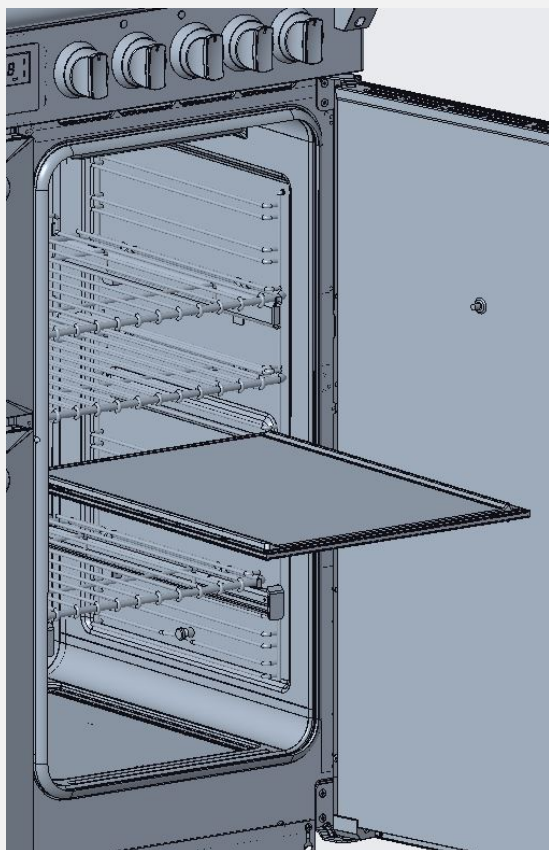
Hög grill	TOPP	
Låg grill	TOPP	
Medium Grill	TOPP	

ANVÄNDA PROFLEX™ SPLITTERN

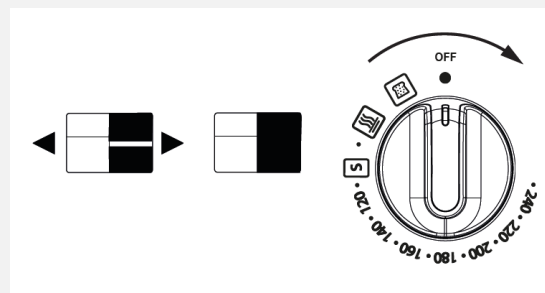
Med PROFLEX™ splittern kan du konvertera den höga ugnen till två separata fläktugnar som kan styras oberoende för att maximera dina tillagningsmöjligheter.



HUR MAN POSITERA SPLITTERN

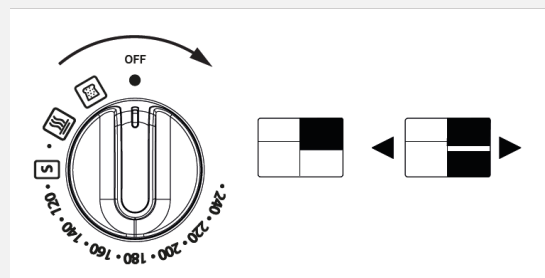


ATT AKTIVERA DEN HÖGA UGNEN (UTAN SPLITTER)



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

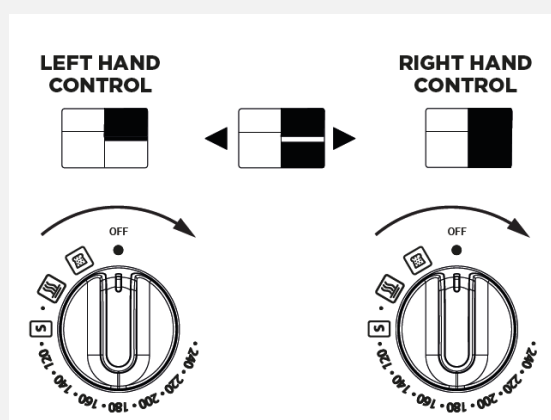
Vänligen använd inte splittern som en hylla och placera endast i de dedikerade guiderna i den höga håligheten.



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.

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

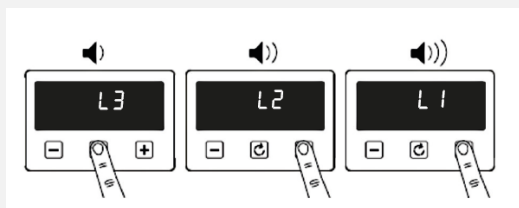
- Vänster knapp: minus/minska
- Mittknapp: meny för att välja en funktion
- Höger knapp: plus/öka
 - När en funktion väljs och tiden eller volymen är inställd, startar den valda funktionen automatiskt sju sekunder efter inställningen.

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: 094122201

EU Spare part: 40400400733