

STOVES



USER GUIDE

STOVES DELUXE 90CM DUAL FUEL MODELS

Table Of Contents

USER GUIDE	17
INTRODUCTION	17
MODELS COVERED BY THIS DOCUMENT	17
COUNTRIES OF DESTINATION:	17
CONTACT INFORMATION:	18
EUROPEAN DIRECTIVES	18
DISPOSAL OF PACKAGING MATERIAL	19
SAFETY & WARNING INFORMATION	20
WARNINGS	20
CAUTIONS	24
OTHER SAFETY ADVICE	27
GAS HOB: DO's & DON'Ts	28
GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT	30
COMPARTMENT OVERVIEW	30
CONTROL PANEL	30
HOB	31
OVERVIEW OF THE TOP OVEN/GRILL	31
GRILL FUNCTIONS IN THE TOP OVEN	32
OVERVIEW OF THE MAIN MULTI-FUNCTION OVEN	33
MAIN OVEN FUNCTIONS	33
OVERVIEW OF THE TALL FANNED OVEN	34
USING THE TALL FANNED OVEN WITH PRO-FLEX™	
SPLITTER	35
USING THE HOB	40
IGNITION OF GAS BURNERS.	40
AUTOMATIC IGNITION	40
FITTING BURNER CAPS AND HEADS	41
PAN PLACEMENT	41
PAN SIZES REQUIRED	41
USING THE GRIDDLE	42
USING THE GRILL	44
GRILL FUNCTIONS IN THE TOP OVEN	45
GRILL PAN AND TRIVET	46
USING THE TOP OVEN	47
USING THE MAIN OVEN	49

MAIN OVEN COOKING FUNCTIONS EXPLAINED	53
OVEN FURNITURE	57
USING OTHER ACCESSORIES - WOK CRADLE AND STEAM & INFUSE VERTICAL ROASTING SYSTEM	58
CLOCK/PROGRAMMER	61
USING THE TOUCH CONTROLS	64
MANUAL MODE	64
SETTING THE TIME OF DAY	64
SETTING TIMERS	65
ACTIVATING AND DEACTIVATING THE TIMER CHILD LOCK	69
ACTIVATING AND DEACTIVATING THE TIMER DEMONSTRATION MODE (FOR SHOWROOMS ONLY)	69
CLEANING YOUR APPLIANCE	71
STEAM ASSISTED CLEANING	72
Cleaning And Care Guidance	72
APPLIANCE MAINTENANCE	76
CHANGING THE LIGHTBULB	76
OVEN SHELVES	76
REMOVING AND REPLACING SHELF GUIDES	77
REPOSITIONING THE PRO-TRAC™ TELESCOPIC SLIDERS ..	78
REMOVING THE SLIDERS	78
CHOOSING A SUITABLE POSITION FOR THE SLIDERS	79
IDENTIFYING THE SLIDERS	79
INSTALLING THE SLIDERS	79
INSTALLING A SHELF, AIR FRY TRAY OR FULL-WIDTH GRILL-PAN ON THE SLIDERS	80
ORDERING ADDITIONAL PAIRS OF SLIDERS	81
REMOVING AND RE-FITTING CONTROL KNOBS, SPRINGS AND BEZELS	81
FAQ's	83
KEY PARTS AND OPTIONAL ACCESSORIES	87
LOCATING THE MODEL AND SERIAL NUMBERS	91
TECHNICAL DATA	92
ENERGY DATA TABLE	94

ENERGY SAVING TIPS FOR HOBS	95
ENERGY SAVING TIPS FOR OVENS	95
INTERNATIONAL SERVICE CONTACT DETAILS	97
FRANÇAIS/FRENCH: GUIDE D'UTILISATION	99
FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION	99
MODÈLES COUVERTS PAR CE DOCUMENT	99
PAYS DE DESTINATION :	99
INFORMATIONS DE CONTACT :	100
DIRECTIVES EUROPÉENNES	100
ÉLIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE	101
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT	102
AVERTISSEMENTS	102
PRÉCAUTIONS	107
AUTRES CONSEILS DE SÉCURITÉ	110
TABLE DE CUISSON À GAZ : À FAIRE ET À NE PAS FAIRE	112
FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT	113
APERÇU DU COMPARTIMENT	113
PANNEAU DE COMMANDE	114
TABLE DE CUISSON	114
VUE D'ENSEMBLE DU FOUR/GRILL SUPÉRIEUR	115
FONCTIONS DU GRIL DANS LE FOUR SUPÉRIEUR	116
.....	117
FONCTIONS PRINCIPALES DU FOUR	117
VUE D'ENSEMBLE DU GRAND FOUR VENTILÉ	118
UTILISATION DU FOUR À VENTILATEUR HAUT ÉQUIPÉ D'UN RÉPARTITEUR PRO-FLEX™	119
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	124
ALLUMAGE DES BRÛLEURS À GAZ.	124
ALLUMAGE AUTOMATIQUE	124
MONTAGE DES CHAPEAU ET DES TÊTES DE BRÛLEUR	125
PLACEMENT DE LA POÊLE	125
TAILLES DE POÊLES REQUISES	126
UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE	126
UTILISATION DU GRIL	128
FONCTIONS DU GRIL DANS LE FOUR SUPÉRIEUR	129
LÈCHEFRITE ET GRILLE	130

UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR	131
UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL	133
EXPLICATION DES PRINCIPALES FONCTIONS DE	
CUISSON DU FOUR	138
GRILLES DE FOUR	142
UTILISER D'AUTRES ACCESSOIRES	144
HORLOGE/PROGRAMMATEUR	147
UTILISATION DES COMMANDES TACTILES	150
MODE MANUEL	150
RÉGLAGE DE L'HEURE	150
RÉGLAGE DES MINUTERIES	152
ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU VERROUILLAGE	
POUR ENFANTS À MINUTERIE	156
ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU MODE DE	
DÉMONSTRATION DE LA MINUTERIE (POUR LES SALLES	
D'EXPOSITION UNIQUEMENT)	156
NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	158
NETTOYAGE ASSISTÉ À LA VAPEUR	159
Conseils De Nettoyage Et D'entretien	160
ENTRETIEN DE L'APPAREIL	164
CHANGER L'AMPOULE	164
ÉTAGÈRES DE FOUR	165
RETRAIT ET REMPLACEMENT DES GUIDES D'ÉTAGÈRE ...	165
REPOSITIONNEMENT DES CURSEURS TÉLESCOPIQUES	
PRO-TRAC™	166
RETIRER LES CURSEURS	167
CHOISIR UNE POSITION APPROPRIÉE POUR LES	
CURSEURS	167
IDENTIFICATION DES CURSEURS	167
INSTALLATION DES CURSEURS	168
INSTALLATION D'UNE ÉTAGÈRE, D'UN PLATEAU DE	
FRITURE À AIR OU D'UNE POÊLE À GRILLER PLEINE	
LARGEUR SUR LES COULISSES	168
COMMANDE DE PAIRES DE CURSEURS	
SUPPLÉMENTAIRES	170
DÉMONTAGE ET RÉINSTALLATION DES BOUTONS DE	
COMMANDE, DES RESSORTS ET DES CADRES	170
FAQ	172

PIÈCES PRINCIPALES ET ACCESSOIRES EN OPTION	177
LOCALISATION DES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE	181
DONNÉES TECHNIQUES	182
TABLEAU DE DONNÉES ÉNERGÉTIQUES	184
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE POUR LES PLAQUES	
DE CUISSON	185
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE POUR LES FOURS	186
COORDONNÉES DU SERVICE INTERNATIONAL	187
NEDERLANDS/ DUTCH: GEBRUIKERSHANDLEIDING	189
NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN	189
MODELLEN DIE ONDER DIT DOCUMENT VALLEN	189
LANDEN VAN BESTEMMING:	189
CONTACTGEGEVENS:	190
EUROPESE RICHTLIJNEN	190
VERWIJDERING VAN VERPAKKINGSMATERIAAL	191
INFORMATIE OVER VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN	192
WAARSCHUWINGEN	192
WAARSCHUWINGEN	197
ANDERE VEILIGHEIDSADVIEZEN	200
GASKOOKPLAAT: DO's & DON'T's	201
UW PRODUCT LEREN KENNEN	203
OVEN OVERZICHT	203
BEDIENINGSPANEEL	204
KOOKPLAAT	204
OVERZICHT VAN DE BOVENSTE OVEN/GRILL	205
GRILLFUNCTIES IN DE BOVENSTE OVEN	206
.....	207
BELANGRIJKSTE FUNCTIES VAN DE OVEN	207
OVERZICHT VAN DE GROTE VENTILATOROVEN	208
DE OVEN MET HOGE VENTILATOR EN PRO-FLEX™ -SPLITTER	
GEBRUIKEN	209
DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN	214
ONTSTEKING VAN GASBRANDERS.	214
AUTOMATISCHE ONTSTEKING	214
MONTAGE VAN BRANDERSKAPPEN EN KOPPEN	215
PAN PLAATSING	215

PANFORMATEN VEREIST	215
HET GEBRUIK VAN DE GRILLPLAAT	216
DE GRILL GEBRUIKEN	218
GRILLFUNCTIES IN DE BOVENSTE OVEN	219
GRILLPAN EN ROOSTER	220
DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN	221
DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN	223
DE BELANGRIJKSTE KOOKFUNCTIES VAN DE OVEN	
UITGELEGD	228
OVEN TOEBEHOREN	232
ANDERE ACCESSOIRES GEBRUIKEN - WOK CRADLE EN	
STEAM & INFUSE VERTICAL ROASTING SYSTEM	233
DIGITALE TIMER	236
GEBRUIK VAN DE TIMER	239
HANDMATIGE MODUS	239
HET TIJDSTIP VAN DE DAG INSTELLEN	239
TIMERS INSTELLEN	241
HET KINDERSLOT VAN DE TIMER IN- EN	
UITSCHAKELEN	245
DE TIMERDEMONSTRATIEMODUS ACTIVEREN EN	
DEACTIVEREN (ALLEEN VOOR SHOWROOMS)	245
JE APPARAAT SCHOONMAKEN	247
REINIGING MET STOOMONDERSTEUNING	248
Instructies Voor Reiniging En Onderhoud	249
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	253
DE GLOEILAMP VERVANGEN	253
STANDAARD ROOSTERHOUDER	254
VERWIJDEREN VAN ROOSTER HOUDERS	254
DE PRO-TRAC™ TELESCOPISCHE SCHUIFREGELAARS	
OPNIEUW POSITIONEREN	255
DE SCHUIFREGELAARS VERWIJDEREN	256
EEN GESCHIKTE POSITIE KIEZEN VOOR DE	
SCHUIFREGELAARS	256
DE SCHUIFREGELAARS IDENTIFICEREN	256
DE SCHUIFREGELAARS INSTALLEREN	257
EEN PLANK, LUCHTFRITUURBAK OF GRILLPAN OVER	
DE VOLLEDIGE BREEDTE OP DE SCHUIFREGELAARS	
INSTALLEREN	257

EXTRA PAAR SLIDERS BESTELLEN	259
BEDIENINGSKNOPPEN, VEREN EN RANDEN VERWIJDEREN EN OPNIEUW PLAATSEN	259
FAQ's	261
BELANGRIJKE ONDERDELEN EN OPTIONELE ACCESSOIRES	265
HET MODEL- EN SERIENUMMERS VINDEN	269
TECHNISCHE GEGEVENS	270
ENERGIE GEGEVENS TABEL	272
TIPS VOOR ENERGIEBESPARING VOOR KOOKPLATEN	273
TIPS VOOR ENERGIEBESPARING VOOR OVENS	273
CONTACTGEGEVENS VAN DE INTERNATIONALE SERVICE	275
DEUTSCH/ GERMAN: BENUTZERHANDBUCH	277
DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG	277
MODELLE, DIE IN DIESEM DOKUMENT BEHANDELT WERDEN	277
ZIELLÄNDER:	277
KONTAKTINFORMATIONEN:	278
EUROPÄISCHE RICHTLINIEN	278
ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL	279
SICHERHEITS- UND WARNINFORMATIONEN	280
WARNHINWEISE	280
VORSICHTSMASSNAHMEN	285
WEITERE SICHERHEITSHINWEISE	288
GAS-KOCHFELD: Was Sie Tun Und Lassen Sollten	290
LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN	291
ÜBERSICHT DER FÄCHER	291
BEDIENFELD	292
KOCHFELD	292
ÜBERBLICK ÜBER DEN TOP OFEN/GRILL	293
GRILLFUNKTIONEN IM OBEREN OFEN	293
.....	295
HAUPTFUNKTIONEN DES OFENS	295
ÜBERBLICK ÜBER DEN GROSSEN UMLUFTOFEN	296

VERWENDUNG DES GROSSEN UMLUFTOFENS MIT PRO-FLEX™ SPLITTER	297
VERWENDUNG DES KOCHFELDES	302
ZÜNDUNG VON GASBRENNERN.	302
AUTOMATISCHE ZÜNDUNG	302
MONTAGE VON BRENNERKAPPE UND -KÖPFEN	303
POSITIONIERUNG DER PFANNE	304
ERFORDERLICHE PFANNENGRÖSSEN	304
BENUTZUNG DER GRILLPLATTE	304
DEN GRILL BENUTZEN	307
GRILLFUNKTIONEN IM OBEREN OFEN	308
GRILLPFANNE UND UNTERSETZER	309
VERWENDUNG DES OBEREN OFENS	310
BENUTZUNG DES HAUPTOFENS	312
DIE WICHTIGSTEN GARFUNKTIONEN DES OFENS	
ERKLÄRT	317
OFENMÖBEL	321
VERWENDEN SIE ANDERES ZUBEHÖR — WOK CRADLE UND STEAM & INFUSE VERTICAL BRATSYSTEM	322
UHR/PROGRAMMIERER	325
VERWENDEN DER TOUCH-STEUERUNGEN	328
MANUELLER MODUS	328
EINSTELLUNG DER TAGESZEIT	328
TIMER EINSTELLEN	330
AKTIVIERUNG UND DEAKTIVIERUNG DER TIMER-KINDERSICHERUNG	334
AKTIVIERUNG UND DEAKTIVIERUNG DES TIMER-DEMONSTRATIONSMODUS (NUR FÜR SHOWROOMS)	334
REINIGEN SIE IHR GERÄT	336
DAMPFUNTERSTÜTZTE REINIGUNG	337
Reinigungs- Und Pflegeanleitung	338
GERÄTEWARTUNG	342
GLÜHBIRNE AUSTAUSCHEN	342
OFENREGALE	343
ABLAGEFÜHRUNGEN ENTFERNEN UND AUSTAUSCHEN	343
NEUPOSITIONIERUNG DER PRO-TRAC™	
-TELESKOPSCHIEBER	344

SCHIEBEREGLER ENTFERNEN	345
AUSWAHL EINER GEEIGNETEN POSITION FÜR DIE SCHIEBEREGLER	345
IDENTIFIZIEREN DER SCHIEBEREGLER	345
INSTALLATION DER SCHIEBEREGLER	346
INSTALLATION EINER ABLAGE, EINER LUFTFRITTIERSCHALE ODER EINER GRILLPFANNE IN VOLLER BREITE AUF DEN SCHIEBERN	346
BESTELLUNG ZUSÄTZLICHER SCHIEBERPAARE	348
BEDIENKNÖPFE, FEDERN UND BLENDE AUS- UND WIEDER EINBAUEN	348
Häufig Gestellte Fragen	350
WICHTIGE TEILE UND OPTIONALES ZUBEHÖR	354
AUFFINDEN DER MODELL- UND SERIENNUMMERN	358
TECHNISCHE DATEN	359
ENERGIEDATENTABELLE	361
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN BEI KOCHFELDERN	362
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN FÜR BACKÖFEN	363
Kontaktinformationen Zum Internationalen Service	364
ESPAÑOL/SPANISH: GUÍA DEL USUARIO	366
ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN	366
MODELOS CUBIERTOS POR ESTE DOCUMENTO	366
PAÍSES DE DESTINO:	366
INFORMACIÓN DEL CONTACTO:	367
DIRECTIVAS EUROPEAS	367
ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE	368
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA	369
ADVERTENCIAS	369
PRECAUCIONES	374
OTROS CONSEJOS DE SEGURIDAD	377
PLACA DE GAS: Qué Hacer Y Qué No Hacer	378
CONOCIENDO SU PRODUCTO	380
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMPARTIMENTO	380
PANEL DE CONTROL	381
ENCIMERA	381

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL HORNO/PARRILLA SUPERIOR	382
FUNCIONES DE PARRILLA EN EL HORNO SUPERIOR	383
.....	384
FUNCIONES PRINCIPALES DEL HORNO	384
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL HORNO ALT ABANNED	385
USO DEL HORNO ALTO CON VENTILADOR Y DIVISOR PRO-FLEX™	386
USO DE LA ENCIMERA	391
ENCENDIDO DE QUEMADORES DE GAS.	391
ENCENDIDO AUTOMÁTICO	391
MONTAJE DE TAPAS Y CABEZALES DE QUEMADORES ..	392
COLOCACIÓN DE BANDEJA	392
TAMAÑOS DE BANDEJA REQUERIDOS	393
USO DE LA PLANCHA	393
USO DE LA PARRILLA	395
FUNCIONES DE PARRILLA EN EL HORNO SUPERIOR	396
SARTÉN Y SALVAMANTELES	397
USO DEL HORNO SUPERIOR	398
USO DEL HORNO PRINCIPAL	400
EXPLICACIÓN DE LAS PRINCIPALES FUNCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO	405
MUEBLES DE HORNO	409
USO DE OTROS ACCESORIOS	411
RELOJ/PROGRAMADOR	414
USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES	417
MODO MANUAL	417
CONFIGURAR LA HORA DEL DÍA	417
CONFIGURACIÓN DE TEMPORIZADORES	419
ACTIVAR Y DESACTIVAR EL TEMPORIZADOR DE BLOQUEO INFANTIL	423
ACTIVAR Y DESACTIVAR EL MODO DE DEMOSTRACIÓN DEL TEMPORIZADOR (SOLO PARA SALAS DE EXPOSICIÓN)	423
LIMPIEZA DE SU ELECTRODOMÉSTICO	425
LIMPIEZA ASISTIDA POR VAPOR	426
Guía De Limpieza Y Cuidado	427

MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS	431
CAMBIAR LA BOMBILLA	431
ESTANTES DE HORNO	432
QUITAR LAS CORREDERAS DE ESTANTE	432
REPOSICIONAMIENTO DE LOS DESLIZADORES	
TELESCÓPICOS PRO-TRAC™	433
RETIRAR LOS CONTROLES DESLIZANTES	434
ELEGIR UNA POSICIÓN ADECUADA PARA LOS	
CONTROLES DESLIZANTES	434
IDENTIFICACIÓN DE LOS CONTROLES DESLIZANTES	435
INSTALACIÓN DE LOS CONTROLES DESLIZANTES	435
INSTALACIÓN DE UN ESTANTE, UNA BANDEJA PARA	
FREÍR O UNA PARRILLA DE ANCHO COMPLETO EN	
LOS DESLIZADORES	436
PEDIR PARES ADICIONALES DE CONTROLES	
DESLIZANTES	437
RETIRAR Y VOLVER A MONTAR LAS PERILLAS DE	
CONTROL, LOS MUELLES Y LOS BISELES	437
Preguntas Frecuentes	439
PIEZAS CLAVE Y ACCESORIOS OPCIONALES	444
LOCALIZACIÓN DEL MODELO Y LOS NÚMEROS DE SERIE	448
DATOS TÉCNICOS	449
TABLA DE DATOS ENERGÉTICOS	451
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA EN LAS PLACAS .	452
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA EN HORNOS	452
DETALLES DE CONTACTO DEL SERVICIO INTERNACIONAL .	454
POLSKA/POLISH: INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA	456
POLSKI/POLISH WSTĘP	456
WZORY OBJĘTE NINIEJSZYM DOKUMENTEM	456
KRAJE PRZEZNACZENIA:	456
INFORMACJE KONTAKTOWE:	457
DYREKTYWY EUROPEJSKIE	457
UTYLIZACJA MATERIAŁU OPAKOWANIOWEGO	458
INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I OSTRZEŻENIACH	459
OSTRZEŻENIA	459
OSTRZEŻENIA	464
INNE PORADY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	466

PŁYTA GAZOWA: CO ROBIĆ I NIE	468
POZNAJ SWOJ PRODUKT	469
PRZEGLĄD KOMORY	469
PANEL STEROWANIA	470
PŁYTA KUCHENNA	470
PRZEGLĄD GÓRNEGO PIEKARNIKA/GRILLA	471
FUNKCJE GRILLA W GÓRNYM PIEKARNIKU	472
.....	473
GŁÓWNE FUNKCJE PIEKARNIKA	473
PRZEGLĄD WYSOKIEGO WENTYLATORA PIEKARNIKA ..	474
KORZYSTANIE Z WYSOKIEGO WENTYLATORA PIEKARNIKA Z ROZDZIELACZEM PRO-FLEX™	475
KORZYSTANIE Z PŁYTY	480
ZAPŁON PALNIKÓW GAZOWYCH.	480
AUTOMATYCZNY ZAPŁON	480
MONTAŻ CZAPEK I GŁOWIC PALNIKÓW	481
USTAWIENIE PATELNI	481
WYMAGANE ROZMIARY PANEL	481
KORZYSTANIE Z PATELNI	482
KORZYSTANIE Z GRILLA	484
FUNKCJE GRILLA W GÓRNYM PIEKARNIKU	485
PATELNI GRILLOWA I PODSTAWKA	486
KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA	487
KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA	489
WYJAŚNIENIE GŁÓWNYCH FUNKCJI GOTOWANIA PIEKARNIKA	493
MEBLE DO PIEKARNIKA	497
KORZYSTANIE Z INNYCH AKCESORIÓW - WOK CRADLE ORAZ PIONOWEGO SYSTEMU PRAŻENIA STEAM & INFUSE .	499
ZEGAR/PROGRAMATOR	502
KORZYSTANIE Z STEROWANIA DOTYKOWEGO	505
TRYB RĘCZNY	505
USTAWIANIE PORY DNIA	505
USTAWIANIE TIMERÓW	507
AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA BLOKADY DZIECIĘCEJ TIMERA	511

AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA TRYBU DEMONSTRACYJNEGO TIMERA (TYLKO DLA SALONÓW WYSTAWOWYCH)	511
CZYSZCZENIE URZĄDZENIA	513
CZYSZCZENIE WSPOMAGANE PARĄ	514
Wskazówki Dotyczące Czyszczenia i Pielęgnacji	515
KONSERWACJA URZĄDZENIA	519
ZMIANA ŻARÓWKI	519
PÓŁKI PIEKARNIKOWE	519
USUWANIE I WYMIANA PROWADNIC PÓŁEK	520
ZMIANA POZYCJONOWANIA SUWAKÓW TELESKOPOWYCH PRO-TRAC™	521
USUWANIE SUWAKÓW	522
WYBÓR ODPOWIEDNIEJ POZYCJI DLA SUWAKÓW ..	522
IDENTYFIKACJA SUWAKÓW	522
INSTALOWANIE SUWAKÓW	523
INSTALOWANIE PÓŁKI, TACY DO SMAŻENIA NA POWIETRZU LUB PATELNI GRILLOWEJ O PEŁNEJ SZEROKOŚCI NA SUWAKACH	523
ZAMAWIANIE DODATKOWYCH PAR SUWAKÓW	524
DEMONTAŻ I PONOWNE MONTAŻ POKRĘTEŁ STERUJĄCYCH, SPRĘŻYN I RAMEK	524
FAQ	526
KLUCZOWE CZĘŚCI I DODATKOWE AKCESORIA	530
LOKALIZOWANIE MODELU I NUMERÓW SERYJNYCH	534
DANE TECHNICZNE	535
TABELA DANYCH ENERGETYCZNYCH	537
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII DLA PŁYT KUCHENNYCH	538
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII DLA PIEKARNIKÓW	539
DANE KONTAKTOWE USŁUGI MIĘDZYNARODOWEJ	540
SVENSKA/SWEDISH: ANVÄNDARGUIDE	542
SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION	542
MODELLER SOM OMFATTAS AV DETTA DOKUMENT	542
DESTINATIONSLÄNDER:	542

KONTAKTINFORMATION:	543
EUROPEISKA DIREKTIV	543
BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL	544
SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION	545
VARNINGAR	545
VARNINGAR	549
ÖVRIGA SÄKERHETSÅD	552
GASHÄL: GÖR & GÖR INTE	553
LÄR KÄNNA DIN PRODUKT	555
FACKÖVERSIKT	555
KONTROLLPANELEN	555
SPIS	556
ÖVERSIKT ÖVER DEN ÖVRE UGNEN/GRILLEN	557
GRILLFUNKTIONER I DEN ÖVRE UGNEN	557
.....	558
HUVUDUGNSFUNKTIONER	558
ÖVERSIKT ÖVER DEN HÖGA FLÄKTUGNEN	559
ANVÄNDA DEN HÖGA FLÄKTUGNEN MED PRO-FLEX™	
SPLITTER	560
ANVÄNDNING AV HÄLLEN	565
TÄNDNING AV GASBRÄNNARE.	565
AUTOMATISK TÄNDNING	565
MONTERING AV BRÄNNARE OCH HUVUD	566
PANPLACERING	566
PANSTORLEKAR KRÄVS	566
ANVÄNDA GRILLEN	567
ANVÄNDA GRILLEN	569
GRILLFUNKTIONER I DEN ÖVRE UGNEN	570
GRILLPANA OCH TRIVET	571
ANVÄNDNING AV DEN ÖVSTA UGNEN	572
ANVÄNDA HUVUDUGNEN	574
HUVUDSAKLIGA UGNSTILLAGNINGSFUNKTIONER	
FÖRKLARADE	578
UGNSMÖBLER	582
ANVÄNDA ANDRA TILLBEHÖR - WOK-VAGGA OCH STEAM & INFUSE VERTIKALT ROSTSYSTEM	583

KLOCKA/PROGRAMMERARE	586
ANVÄNDA PEK-KONTROLLEN	589
MANUELLT LÄGE	589
STÄLLA IN TID PÅ DAGEN	589
STÄLLA IN TIMER	590
AKTIVERA OCH INAKTIVERA TIMERNS BARNLÅS	594
AKTIVERA OCH INAKTIVERA TIMERDEMONSTRATIONSLÄGET (ENDAST FÖR SHOWROOMS)	594
RENGÖRING AV APPARATEN	596
ÅNGASSISTERAD RENGÖRING	597
Rengörings- Och Skötselråd	598
UNDERHÅLL AV APPARATEN	601
BYTA GLÖDLAMPA	601
UGNSHYLLOR	601
TA BORT OCH BYTA UT HYLLSTYRNINGAR	602
OMPLACERING AV PRO-TRAC™ TELESKOPREGLAGE	603
TA BORT REGLAGEN	603
VÄLJA EN LÄMPLIG POSITION FÖR REGLAGEN	604
IDENTIFIERA REGLAGEN	604
INSTALLERA REGLAGEN	604
INSTALLERA EN HYLLA, LUFTSTEKBRICKA ELLER GRILLPANNA I FULL BREDD PÅ REGLAGEN	605
BESTÄLLA YTTERLIGARE PAR REGLAGE	606
DEMONTERING OCH OMMONTERING AV REGLAGE, FJÄDRAR OCH RAMAR	606
Vanliga Frågor	608
NYCKELDELAR OCH TILLVALSTILLBEHÖR	612
HITTA MODELL- OCH SERIENUMMER	616
TEKNISKA DATA	617
TABELL FÖR ENERGIDATA	619
ENERGIBESPARINGSTIPS FÖR HÄLLAR	620
ENERGIBESPARINGSTIPS FÖR UGNAR	620
KONTAKTUPPGIFTER FÖR INTERNATIONELL SERVICE	622

INTRODUCTION

Congratulations and thank you for purchasing your new Stoves range cooker. We hope you will enjoy many years of excellent cooking performance and service.

This user guide is designed to help you to care for and get the best out of your new product.

Please read it carefully before you start using your appliance, as we have endeavoured 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 on the back cover).

MODELS COVERED BY THIS DOCUMENT

Model Number:	Model Description:
444411867	ST DX RCA RICH 90DF BLK
444411868	ST DX RCA RICH 90DF CRM
444412003	ST DX RCA RICH 90DF AGR
444412004	ST DX RCA RICH 90DF IWH
444412005	ST DX RCA RICH 90DF TWB
444412006	ST DX RCA RICH 90DF MBL
444412007	ST DX RCA RICH 90DF DMA
444412008	ST DX RCA RICH 90DF GAR

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:

+31 (0) 513 656520

Alternatively, use the contact form on our website

www.stoves.eu

Details about the manufacturer's warranty period and terms & conditions, warranty registration, options to purchase an extended warranty, and spare parts & service information are also available on our website.

Please check with your telephone service provider for exact charges.

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 Benelux Saturn 8
8448 CC Heerenveen Netherlands

EUROPEAN DIRECTIVES

This appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

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

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



By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local authority, household waste disposal service, or the retailer from whom you purchased this appliance.

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIAL

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIAL

Some of the materials used to package this appliance can be recycled. Please dispose of the packaging materials in the appropriate containers at your local waste disposal facility.

SAFETY & WARNING INFORMATION

Please read the following information carefully:

WARNINGS



WARNING

This appliance must be connected by a competent person who is a member of a 'Competent Person Scheme', who will comply with the required regulations.

Any servicing, maintenance or repair work on the appliance must only be carried out by authorised personnel.

Installation, maintenance and repair work that is carried out by unauthorised persons could be dangerous and could invalidate the manufacturer's warranty.



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 hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Young children should be supervised to ensure they do not play with this appliance.

Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.



WARNING

If the hotplate surface is cracked, switch off the appliance and do not use it 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, and hot external and internal surfaces, including doors.

Use oven gloves.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**WARNING**

The cooker must be switched off before removing the guard and, 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 that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**WARNING**

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Risk of burns and scalds.

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

**WARNING**

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces or in the oven cavities.

**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 incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

**WARNING**

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

Do not allow curtains, paper or other flammable items to come into contact with the cooker.

Do not spray aerosols in the vicinity of the appliance while it is in operation.

**WARNING**

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

**WARNING**

Do not modify this appliance.

**WARNING**

Do not place articles on or against the appliance.

**WARNING**

Do not operate the appliance without the glass door panels correctly fitted.

**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 efficiently.

The cooling fan (if fitted) is designed to run on after the control knob has been switched off.

**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.

**WARNING**

The grill **MUST** be used with the door **OPEN**.

**WARNING**

This appliance must not be used as a space heater.

**WARNING**

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

Saucepan handles may become hot during use.

Keep pan handles out of the reach of children.

**WARNING**

If the electrical connection cable becomes damaged, it must be replaced by a suitably-qualified person.

The cable must not be replaced by an unauthorised person.

**WARNING**

GAS WARNING! - If you smell gas even though the appliance controls are turned off:

Do not try to ignite any gas appliance; do not smoke; do not use any naked flames.

Do not touch any electrical switches or use a mobile telephone.

Open doors and windows to ventilate the property. Evacuate people and pets to fresh air outside a safe distance away from the property.

Switch the gas supply off using the emergency isolation valve at the gas meter.

Telephone the local gas emergency service immediately from a neighbour's property or use a mobile phone outside a safe distance away from the property.

In Great Britain telephone 0800 111 999; in Northern Ireland telephone 0800 002 001; in the Republic of Ireland telephone 1800 20 50 50; in the Isle of Man telephone 0808 1624 444; in Jersey telephone 01534 755555; in Guernsey telephone 01481 749000.

Do not re-enter the property until the emergency engineer has

attended and has advised it is safe to do so.

**WARNING**

This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well-ventilated space.

Read the instructions before installing or using this appliance.

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

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data badge.

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

CAUTIONS**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 an external timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

**CAUTION**

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

Always ensure that the appliance is switched off before cleaning or carrying out user maintenance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

Always clean up food spillages immediately, after switching the appliance off, taking care to avoid burning yourself.

Do not use scourers, sharp metal scrapers or any abrasive or corrosive cleaning agents - risk of damage and glass breakage.

Do not remove the data badge labels or clean them with corrosive cleaners.

Do not stand on the hob surface.

Do not allow any part of your body, hair, clothing, etc. to come into contact with the hob surface until it has cooled.

**CAUTION**

Only use the temperature probe recommended for this oven.

**CAUTION**

After use, switch off the hob burner by its control knob.

After use, ensure that all touch controls are switched off and that all control knobs are in the off position.

**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**

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

**CAUTION**

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.

**CAUTION**

Make sure that you have removed all packaging and wrapping from the outside and inside of the appliance before it is used.

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, grill pan, and grill pan trivet before their first use in hot soapy water. This will remove the protective oil coating used during storage.

**CAUTION**

When using the grill, the oven door must be kept OPEN.

**CAUTION**

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

**CAUTION**

When opening oven doors, grip the handle in the centre and hold it from underneath.

**CAUTION**

Do not cover the appliance.

**CAUTION**

Take care if moving the appliance, panel edges could be sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts. Do not attempt to lift or move the appliance by pulling on the door handles.

**CAUTION**

If you will not be using the appliance for some time, switch off the power supply at the isolator switch on the wall.



CAUTION

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

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

Consult a professional before installing additional ventilation.

OTHER SAFETY ADVICE

DO

- Always take care when removing food from the oven as the area around the cavity may be hot.
- Always use oven gloves when handling any cookware that has been in the oven as it 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 dishes or other items on the door while it is open. Do not apply downward pressure to open oven doors. Do not allow children to climb onto open oven doors. Do not slam the oven doors shut. When shutting oven doors, ensure there is nothing obstructing them from closing. Risk of breakage.
- Never wrap foil around the oven shelves or allow foil to block the flue. Do not line the oven cavities or grill pan with aluminium foil - risk of fire. Do not use liners on the oven floors - risk of build-up of trapped heat which can cause permanent damage to the oven enamel.
- Never drape tea towels, dishcloths or clothes, etc. near the oven or from the door handles 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 on the 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.

FIRE SAFETY ADVICE

Most kitchen fires occur when people are distracted or leave things unattended. Don't let yourself be distracted while cooking. If you're called away from the cooker, either take pans off the heat, or switch off your hob.

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 a pan to reach the controls.
- If you have a fire blanket, put it 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.

GAS HOB: DO's & DON'Ts

DO

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

wok burner, if two or more other hotplate burners are in use at the same time.

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

DO NOT:

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

**NOTE**

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

GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT



IMPORTANT

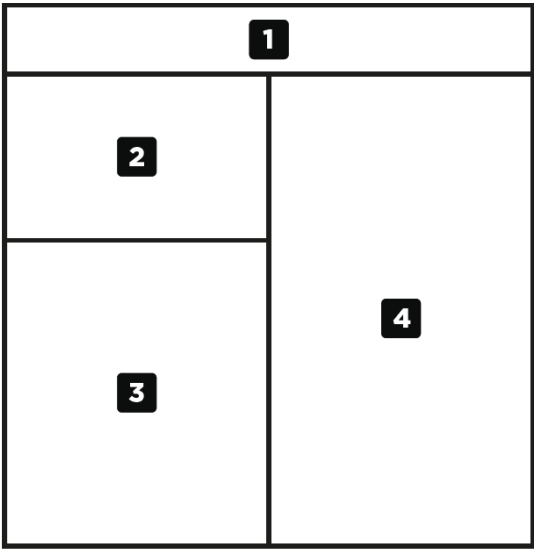
If the clock/programmer is locked, it must be unlocked before the main multi-function oven can be used.

To unlock the clock/programmer press and hold the central clock key  for 5-10 seconds, until the padlock symbol  disappears.

To lock the clock/programmer press and hold the central clock key  for 5-10 seconds, until the padlock symbol  appears.

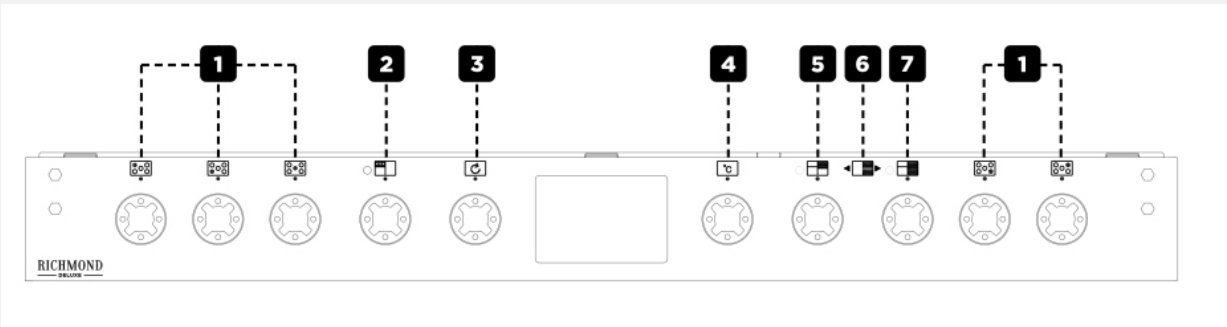
Your appliance layout may differ depending on the model.

COMPARTMENT OVERVIEW



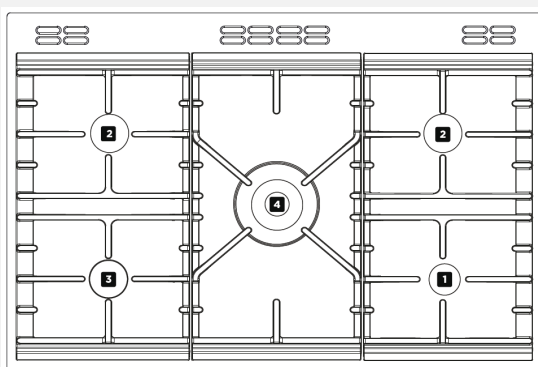
CAVITY OVERVIEW	
1	Fascia - control panel
2	Top Oven/Grill
3	Multi-function Oven - main oven which can be controlled by the timer
4	Tall Pro-Flex™ Oven - can be used as one large tall fanned oven, two separate fanned ovens, or one smaller fanned oven

CONTROL PANEL



1	Gas Hob Burner controls
2	Top Oven / Grill control
3	Main multi-function oven function selector control - used in conjunction with 4
4	Main multi-function oven temperature control - used in conjunction with 3
5	Tall Oven top section temperature control - when used with Pro-flex Oven Splitter
6	Oven splitter symbol
7	Tall oven temperature control - for controlling the whole oven without the splitter, or the bottom section of the oven with the splitter

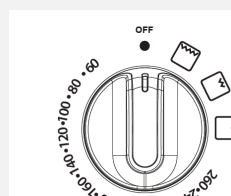
HOB



Key	Burner Size	Location	Burner Power	Recommended pan diameter sizes
1	Small	Front-right	1.0 kW	100mm minimum - 250mm maximum
2	Medium	Back-left Back-right	2.0 kW	100mm minimum - 250mm maximum
3	Large	Front-left	3.0 kW	100mm minimum - 250mm maximum
4	Wok	Centre	4.0 kW	100mm minimum - 250mm maximum

- Pans must have smooth, flat bases.
- Always ensure that pans are placed centrally over the burners and do not allow the flames to extend out beyond the base of the pan.
- Do not place pans directly on to the burners - always use the pan supports.
- Do not allow pans to overlap different burners.

OVERVIEW OF THE TOP OVEN/GRILL



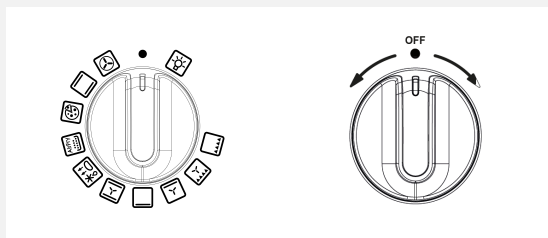
- When using the top oven as a conventional oven, with the door closed, turn the top oven/grill control knob to the required temperature.

- Pre-heat for 15 minutes for best results and use a middle shelf position.
- When using the top oven as a grill, with the door open, turn the top oven/grill control knob to the required grill setting.
- Pre-heat for 3 to 5 minutes for best results.

GRILL FUNCTIONS IN THE TOP OVEN

Full-width grill - high heat - use with the door open	
Central part of grill comes on - high heat - use with the door open	
Browning function - low heat - use with the door open	

OVERVIEW OF THE MAIN MULTI-FUNCTION OVEN



Select a cooking function with the control knob to the left of the timer screen. Select a cooking temperature using the control knob to the right of the timer screen.

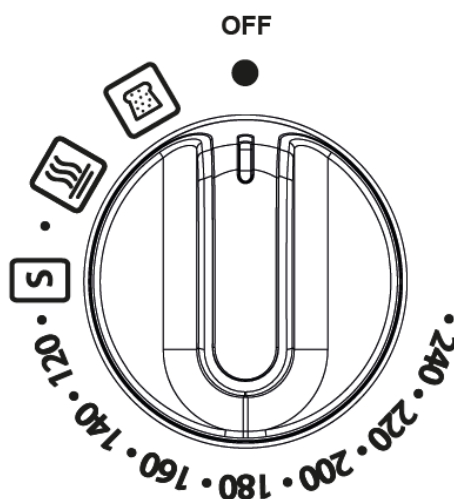
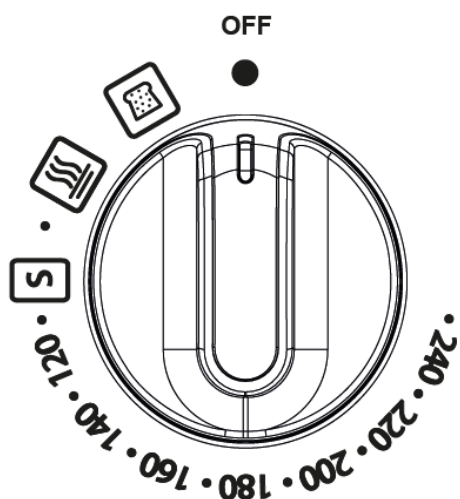
MAIN OVEN FUNCTIONS

Fanned Oven - use any shelf position; can bake on two or more levels simultaneously.	
Conventional Oven - place the food in the middle shelf position.	
Pizza Setting - place the pizza in the middle shelf position.	
Air Fryer - place the air-fry tray in the middle shelf position, and place the grill pan below to catch any drips or food particles. Please note cooking times will be a bit longer compared to a worktop air fryer because of the larger cooking capacity.	
Defrost/Dough proving - leave the temperature control in the off position. Use with the door closed for defrosting and dough proving. Use with the door open for cooling cooked food prior to refrigerating.	
Intensive Bake - fan-assisted oven - place the food in the middle shelf position - good for baking quiche, bread, cheesecakes, pies and pizzas.	
Top Heat - place the food in the middle shelf position - used towards the end of cooking to brown dishes like shepherd's pie, lasagne, cauliflower cheese, etc.	
Base Heat with Fan - place the food in the middle shelf position - used for baking open pies and tarts, or baking pastry cases, etc.	
Fanned Grill - used for grilling thicker meats like sausages or chicken pieces - use a medium-to-high shelf position, ensuring that the food is clear of the upper grill element - use with the door closed - level 1=low heat, level 2=medium heat, level 3=high heat.	
Conventional Grill - used for toasting bread and grilling thinner meats, like bacon - use a medium-to-high shelf position, ensuring that the food is clear of the upper grill element - use with the door closed - level 1=low heat, level 2=medium heat, level 3=high heat.	

Light Only - puts the oven light on without putting the heat on - useful when wiping round the oven cavity.



OVERVIEW OF THE TALL FANNED OVEN



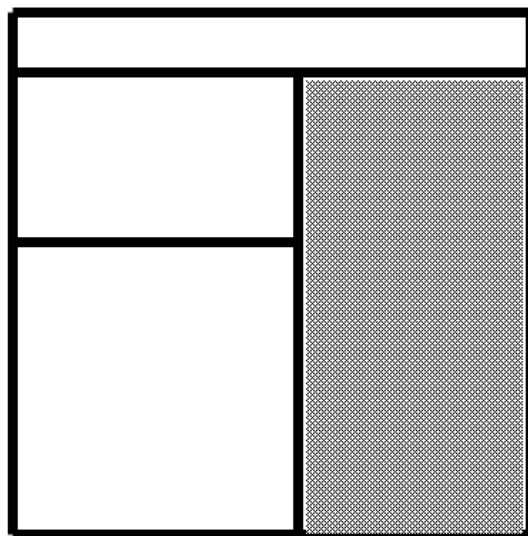
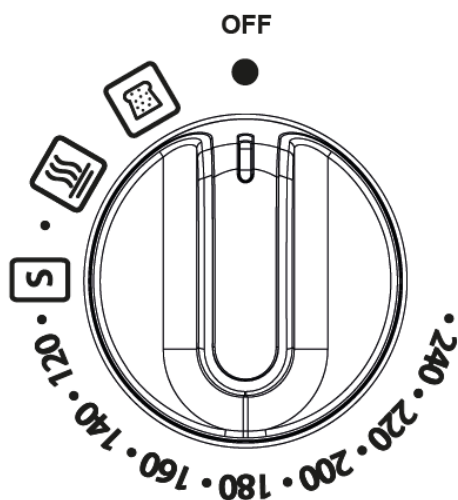
Fanned Oven Additional Functions

Symbol	Description
	Dough proving and defrost. Use with the door closed for dough-proving and defrosting. Use with the door open for cooling cooked food prior to refrigerating.
	Keep warm (70°C). For keeping cooked food warm prior to serving.
	Slow cook (100°C). For slow cooking of casseroles, etc.

USING THE TALL FANNED OVEN WITH PRO-FLEX™ SPLITTER

- With the PRO-FLEX™ splitter you can convert the tall oven into two separate fan ovens which can be controlled independently to maximise your cooking options.
- You can use the whole of the tall oven at one temperature, just

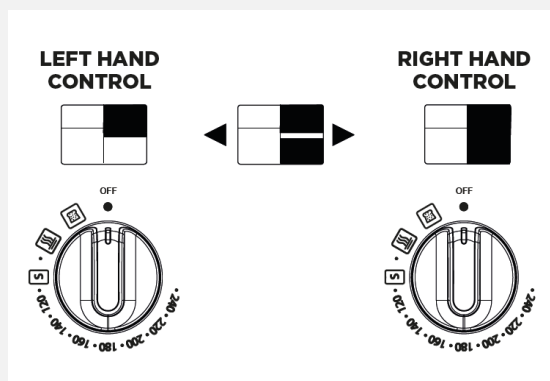
the top half of the oven to save energy, or the top and bottom halves of the oven as two separate ovens at different temperatures.



Turn the control knob to the temperature or function required.

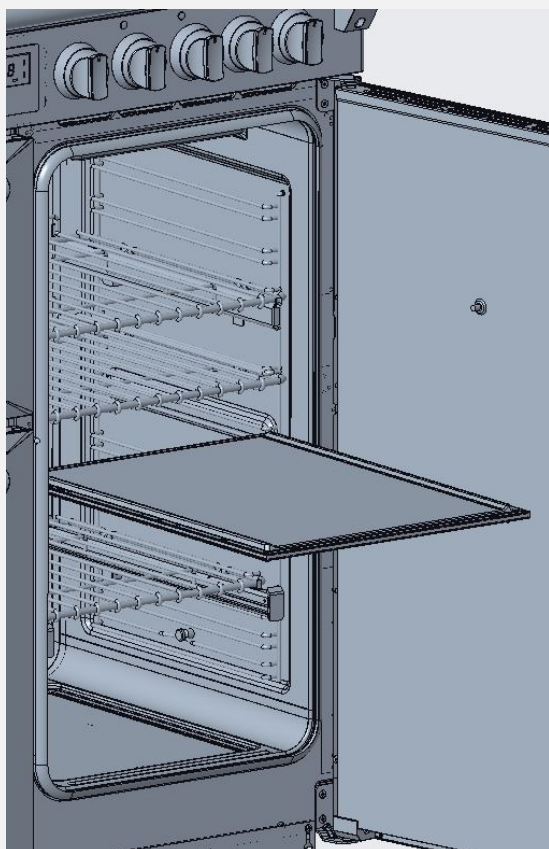
Fanned Oven Additional Functions

Symbol	Description
	Dough proving and defrost. Use with the door closed for dough-proving and defrosting. Use with the door open for cooling cooked food prior to refrigerating.
	Keep warm (70°C). For keeping cooked food warm prior to serving.
	Slow cook (100°C). For slow cooking of casseroles, etc.

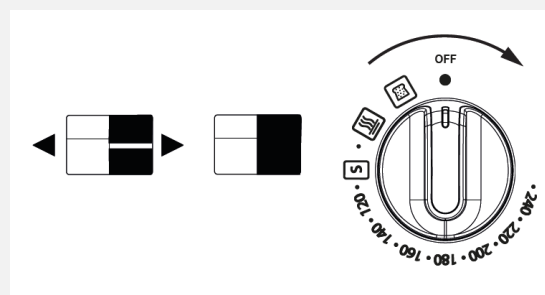


Function	Leave the splitter in the oven?	Which control knob to use?
Use whole of oven at one temperature - e.g. for batch baking.	No - remove the splitter.	The right-hand control knob only.
Using just the top-half of the oven to save energy.	Yes - insert the splitter.	The left-hand control knob only.
Using both halves of the oven to cook different foods at different temperatures.	Yes - insert the splitter.	The left-hand control knob for the top half and the right-hand control knob for the bottom half of the oven.

INSERTING AND REMOVING THE SPLITTER

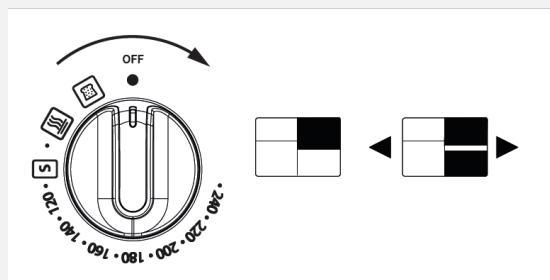


TO ACTIVATE THE TALL OVEN (WITHOUT SPLITTER)



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 Only (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

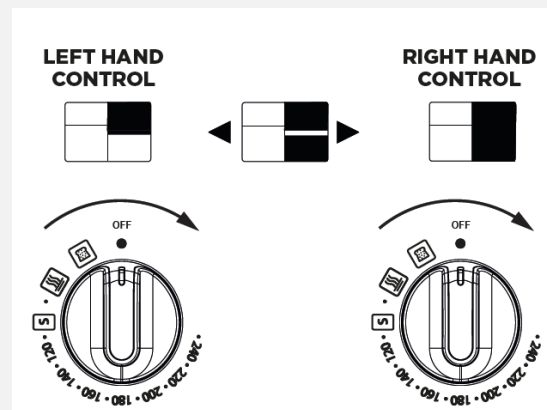
Please do not use the splitter as a shelf and only position into the dedicated guides in the tall cavity.



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 oven or both ovens.

UPPER AND LOWER OVENS (WITH SPLITTER)



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



WARNING

- Please be aware that the splitter will get very hot during use.
- Only insert and remove the splitter when the oven is cool.

USING THE UPPER AND LOWER OVENS AT DIFFERENT TEMPERATURES

- 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

USING THE HOB

IGNITION OF GAS BURNERS.

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

PRIOR TO IGNITION:

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

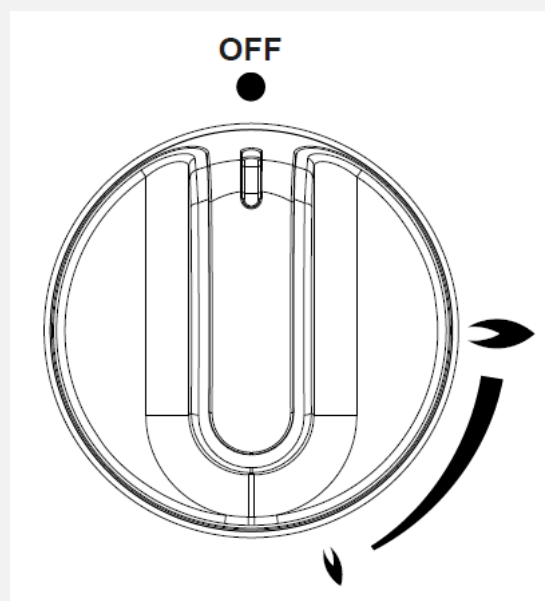
WOK BURNER (IF FITTED)



- Position a flat-bottomed wok or a correctly sized, flat-bottomed pan directly onto the pan support above the wok burner.
- If wishing to use a round-bottomed wok, place the wok support stand directly onto the pan support above the wok burner, then place the round-bottomed wok directly on to the wok support stand. The wok support stand is supplied with Stoves models, and can be purchased as an optional extra for Belling models - part number 094110300. Please contact our

Customer Care team for more information.

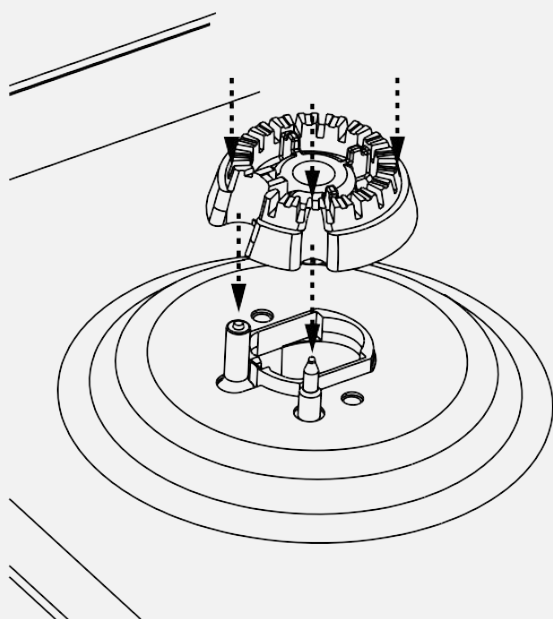
AUTOMATIC IGNITION



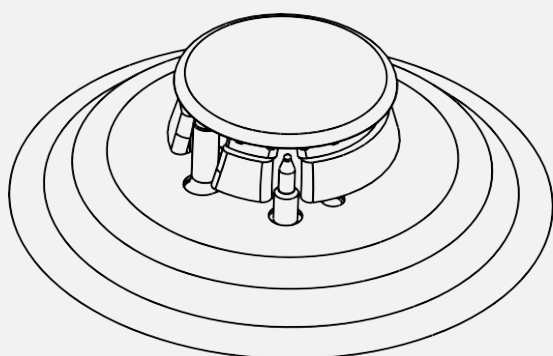
- Push in and turn the selected gas burner control knob to the full flame symbol. Keep the control knob depressed. Sparking to the selected burner will commence automatically. Sparking will cease automatically once the flame is established. Continue to hold the control knob in for up to 15 seconds after the flame has lit before releasing; this will allow time for the flame safety device to warm up.
- If the burner fails to ignite within this time, release the control knob and wait 1 minute before attempting to re-ignite.
- In the event of a power failure, or the ignition not working, then a lighted match or taper can be used to ignite the burner.
- Use pans which are large enough to avoid overflows onto the hob surface.

- Wipe up any spillage as soon as possible.
- Clean the hob top as regularly as possible, this will prevent any build up of grease which may be a fire hazard.

FITTING BURNER CAPS AND HEADS

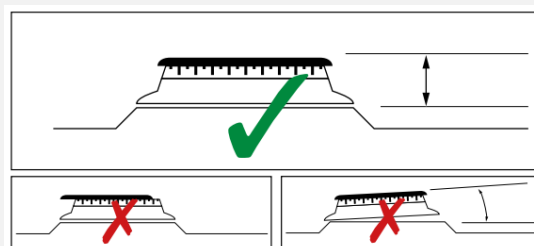


When fitting the burner head, make sure that the notch lines up with the hole in the base.



NOTE

The burner heads can be taken apart for cleaning. Please make sure they are absolutely dry before replacing them.



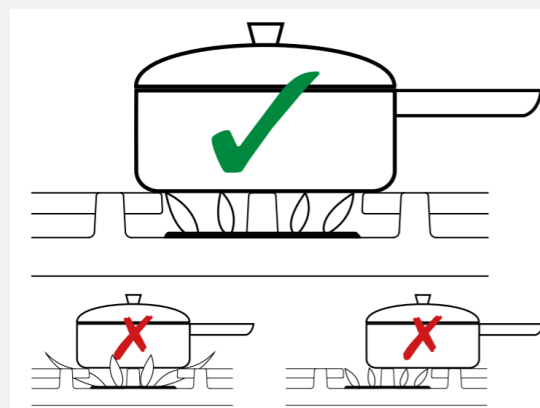
Check that the burner head is level and the cap is fitted centrally on the burner head.

PAN PLACEMENT

Always make sure that your pans are placed centrally and do not allow the flame to extend over the base of the pan. Do not place pans directly onto the burners.

PAN SIZES REQUIRED

Always make sure that your pans are placed centrally and do not allow the flame to extend over the base of the pan. Do not place pans directly onto the burners.



**WARNING**

Do not allow cooking vessels to overlap cooking zones.

Hob Cook Zones	Minimum Pan Sizes (mm)	Maximum Pan Sizes (mm)
Rapid & Wok	100	250
All other cook zones		

USING THE GRIDDLE

THE GRIDDLE



Only use the griddle which has been approved for use on this appliance.

Do not use any other griddle, as this may be hazardous.

Please read these instructions thoroughly before using the griddle for the first time.

BEFORE USING THE GRIDDLE FOR THE FIRST TIME

1. Wash the griddle thoroughly in hot soapy water.
2. Apply a small coat of unsalted vegetable oil, on a dry cloth or power towel onto the griddle surface.
3. Heat the griddle on full power for 3 minutes. The griddle plate is now ready for use.

**NOTE**

The griddle is made of quality cast iron and has a non-stick cooking surface. Regular oiling will prolong its life and prevent rusting. If the griddle shows sign of rust, wash and re-oil.

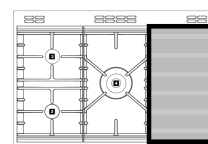
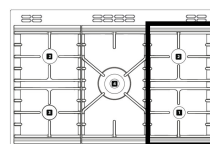
USING THE GRIDDLE

**IMPORTANT**

The griddle should only be positioned front-to-back over the burners.

**IMPORTANT**

The griddle must not be used over the wok.



**IMPORTANT**

Always use the griddle plate positioned over the small and medium-sized burners, on the right-hand side of the hotplate.

1. Place the griddle carefully on the pan support over the burners, using the locating feet on the underside of the griddle. Take care to avoid damage to the surface of the pan supports.
2. Before cooking, preheat the griddle for 3 minutes on full rate, which is indicated on the control knobs by a large flame symbol.
3. After preheating, turn the control knobs to the small flame symbol. The griddle is now ready for cooking.

**WARNING**

Do not use metal implements, as they may damage the non-stick surface.

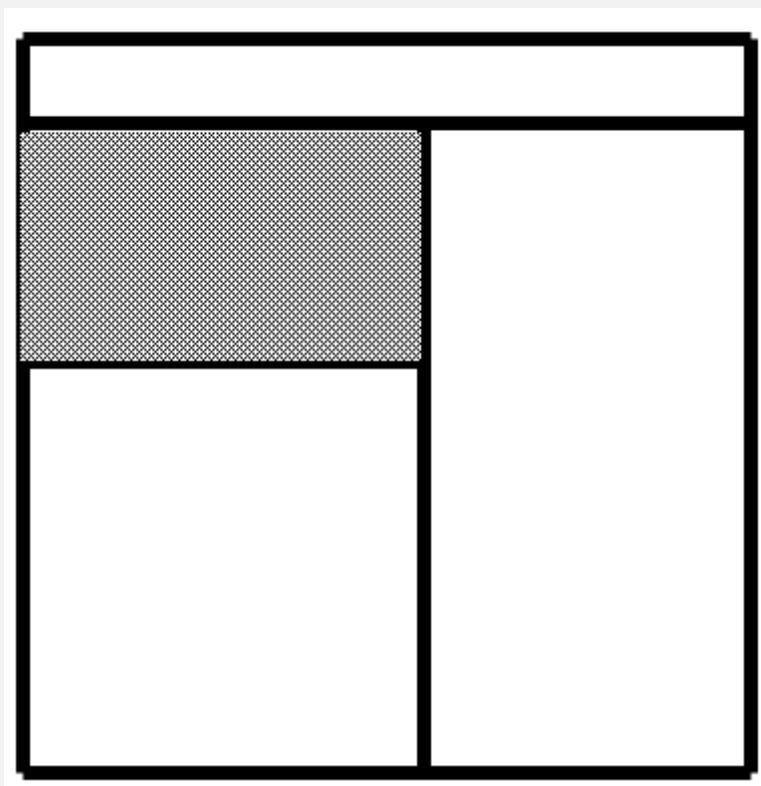
**WARNING**

Always allow the griddle to cool completely before moving or cleaning.

**WARNING**

Always ensure the griddle is firmly located over the 2 burner pan support.

USING THE GRILL



WARNING

Never cover the grill pan or grill trivet with aluminium foil, or allow fat to build up in the grill pan, as this creates a fire hazard.



TIP

For best grilling results use a suitable shelf position which brings the food close to the heat of the grill without touching the upper grill element, and pre-heat the grill for 3-5 minutes.

During use the fan may cycle on and off, this is normal.

When the grill is switched on, the cooking fan comes on to keep the fascia and control knobs cool during grilling. The fan may continue to operate for a period after the grill has been switched off. The cooling fan may not start immediately when the grill is switched on.

THE COOLING FAN

**NOTE**

The cooling fan may run for around 1 hour after use. This is normal to ensure the exterior parts of the cooker fully cool down and because the oven cavity is very well-insulated to prevent heat escaping during the cooking process. Please do not switch the cooker off at the wall before the cooling fan has stopped completely.

**IMPORTANT**

The grill door must be fully open when the grill is used.

GRILL FUNCTIONS IN THE TOP OVEN

USING THE GRILL

**CAUTION**

Accessible parts may be hot when the grill is used - young children should be kept away.

Full-width grill - high heat - use with the door open	
Central part of grill comes on - high heat - use with the door open	
Browning function - low heat - use with the door open	

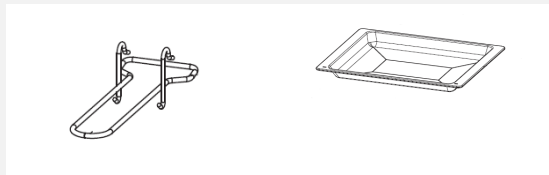
**TIP**

For grilling small quantities of food, the central (economy) grill can be used. For larger quantities of food, the full grill can be used.

1. Open the grill door. Turn the control knob to the required setting. For best cooking results, we recommend that you preheat the full-width grill for 3 minutes and the central grill for 5 minutes.
2. Push the grill pan towards the back of the shelf guide to position it under the grill.

3. To switch off return the control knob to the off position.

GRILL PAN AND TRIVET



The trivet sits inside the grill-pan.

The holes and the sloping lip of the grill-pan go at the back.

The grill-pan handle clips over the front of the grill-pan. Ensure that the grill-pan handle prongs are at the top, and the wider support piece sits underneath the grill-pan.



WARNING

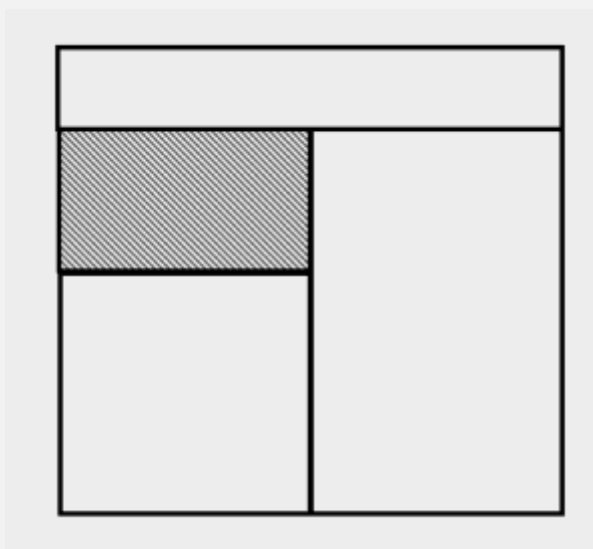
The grill-pan handle is designed for sliding the grill-pan in and out. Do not attempt to carry the grill pan by the handle.



WARNING

The top oven/grill door must be open when the grill is used for conventional grilling.

USING THE TOP OVEN



WARNING

When you are cooking keep children away from the vicinity of the oven.



CAUTION

The top element gets extremely hot when in use, so take extra care to avoid touching it.



NOTE

The top oven is a conventional oven and is not controlled by the programmer.

TO TURN ON THE TOP OVEN

1. Turn the temperature control knob until the required temperature is selected. The white thermostat indicator will come on until the selected temperature is reached, and then go off. It will turn on and off periodically as the thermostat operates to maintain the selected temperature.

2. To switch off, return the top oven control knob to the off position.

Important: Never put items directly on the base of the oven, or cover the oven base with foil, as this may cause the element to overheat. Always position items on the shelf.

COOLING FAN

During use the fan may cycle on and off, this is normal.

When the top oven is switched on, the cooking fan comes on to keep the fascia and control knobs cool during grilling. The fan may continue to operate for a period after the top oven has been switched off.

PREHEATING

Preheat the oven until the indicator light switches off for the first time, this will take up to 15 minutes depending on the temperature selected.

The oven must be preheated when cooking frozen or chilled foods, and we recommend preheating for yeast mixtures, batters, soufflés, and whisked sponges.

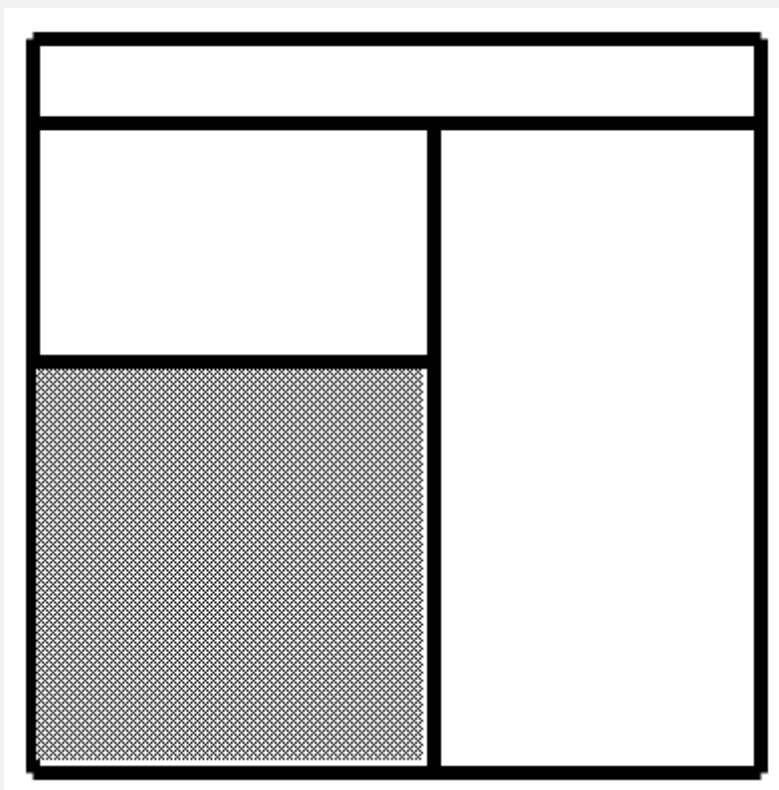
Put the oven shelves in the position required before preheating the oven.

Position baking trays and roasting tins on the middle of the shelves, and leave one clear shelf position between shelves, to allow for circulation of heat.

WHEN USING THE TOP OVEN

As part of the cooking process, hot air is expelled through a vent at the top of the oven. When opening the oven door, care should be taken to avoid any possible contact with potentially hot air, since this may cause discomfort to people with sensitive skin. We recommend that you hold the underneath of the oven door handle.

USING THE MAIN OVEN



WARNING

Accessible parts may be hot when the oven is used. Young children should be kept away.

SETTING A HEATING OPERATION

To start a heating operation, a heating function and a heating temperature must be selected.

Setting a heating function

- Rotate the function control to select the desired heating function.

To modify or cancel the heating function:

- Rotate the function control to select another heating function.

- Rotate the function control to 0 to cancel the heating function.

Setting a heating temperature:

- Rotate the temperature control to select the desired heating temperature. The selected temperature shows in the display.

To modify or cancel the heating temperature:

- Rotate the temperature control to select another heating temperature.
- Rotate the temperature control to 0 to cancel the heating temperature.

PREHEATING

The oven starts preheating when a heating function and heating temperature have been set.

The temperature symbol  blinks to indicate preheating.

The temperature symbol permanently lights up and an acoustic signal sounds to indicate the oven has reached the set temperature.

Fast preheat function

The fast preheat function automatically activates after a heating operation has been selected that supports the fast preheat function.

The fast preheat reduces the time the oven needs to reach the selected heating temperature.

The display shows the fast preheat symbol. .

The fast preheat function automatically deactivates after the selected heating temperature is reached.

COOKING WITH A FANNED OVEN



CAUTION

As this is a high efficiency oven, you may notice the emission of steam from the oven when the door is opened. Please take care when opening the door.

If you are used to cooking with a conventional oven you will find a number of differences to cooking with a fan oven which will require a different approach.



TIP

Foods are cooked at a lower temperature than a conventional oven, so conventional recipe temperatures may have to be reduced. Please refer to the conversion chart below.



TIP

Preheating is generally not necessary as a fan oven warms up quickly.



TIP

There is no flavour transference in a fan oven, which means you can cook strong smelling foods such as fish at the same time as mild foods- e.g. milk puddings.



TIP

When batch baking foods that will rise during cooking- e.g. bread, always ensure that enough space has been left between the shelves to allow for the rise.

- There are no zones of heat in a fan oven as the convention fan at the back of the oven ensures an even temperature throughout the oven. This makes it ideal for batch baking - e.g. when planning a party as all the items will be cooked within the same length of time.

**NOTE**

When 2 or more shelves are being used, it may be necessary to increase the cooking time slightly.

**NOTE**

Because the 2 oven shelves are wider than in many ovens, it is possible to cook 2 items per shelf.

**NOTE**

When roasting meats, you will notice that fat splashing is reduced, which is due in part to the lower oven temperatures, and will help keep cleaning of the oven to a minimum.

**NOTE**

There is no need to interchange dishes onto different shelves part way through cooking, as with a conventional oven.

DEFROSTING AND COOLING IN THE MAIN OVEN

To defrost frozen foods, turn the oven control to the defrost position, place the food in the centre of the oven and close the door.

To cool foods after cooking prior to refrigerating or freezing, turn the main oven control to the defrost position and open the door.

DEFROSTING TIMES

**NOTE**

Small or thin pieces of frozen fish or meat- e.g. fish fillets, prawns or mince will take approximately 1-2 hours.

**NOTE**

Placing food in a single layer will reduce the thawing time.

**NOTE**

A medium sized casserole or stew will take approximately 3-4 hours.

**NOTE**

A 1½kg / 3lb oven ready chicken will take approximately 5 hours, remove the giblets as soon as possible.

**CAUTION**

BE SAFE:

Do not defrost stuffed poultry using this method.

Do not defrost larger joints of meat and poultry over 2kg/ 4lb using this method.

USING THE DOUGH-PROVING FUNCTION

- After kneading the dough, add the dough to a suitably-sized greased bread-baking tin. The dough should roughly half-fill the tin.

- Cover the baking tin with cling film.



TIP

It is a good idea to brush the underside of the cling film with a little vegetable oil to help prevent the dough sticking to the cling film when it rises.

- Place the covered baking tin in the cold oven and close the door.
- Select the dough-proving function on the function selector. Do not select a temperature - leave the temperature selector control in the 'off' position.
- Leave the dough in the oven for approximately 1-2 hours to allow time for the dough to rise, roughly doubling in size and filling the baking tin.
- Remove the cling film and bake the dough as usual.

USING THE AIRFRY FUNCTION

Simply choose the AirFry setting on the main oven, then place your chips, vegetables or chicken on the specially designed air fryer tray.

The tray allows more air to circulate speeding up cooking time, reducing the need for any extra oils making cooking healthier.

AirFry is great for cooking chips, meat and to prepare meals that you would normally grill.

There's a few things which don't AirFry well including cakes, pastries and breads as they can become dry or tough. Foods in a wet batter also can not be cooked by AirFrying.

1. Select the AirFry function on the main oven and set the temperature to 220°C.

2. Position the metal Airfry tray on the 3rd (centre) shelf position from the bottom. Food should be evenly spaced on the airfry tray in a single layer to allow for even cooking.
3. Place a baking tray on the shelf position below the AirFry tray to catch any crumbs or drips.



WARNING

For recipes with 30 minutes or longer cooking time a 5-10 minute pre-heat time is recommended.

Frozen or dense foods may require additional cooking time.



NOTE

If you're using a non-air fryer recipe, make sure you shorten the cooking time as food will cook faster than in a conventional oven.



IMPORTANT

- Air Frying in a large oven cavity allows for more food to be air-fried simultaneously, so longer cooking times are to be expected compared to a worktop air fryer. Please adjust cooking times accordingly.
- For best results, when consulting recipes and cooking instructions on food packaging, please look for the conventional oven timings, not the worktop air fryer timings or regular fanned oven timings.
- Reduce the conventional oven timings by around 30%.
- Ensure that the food is thoroughly cooked prior to serving.



NOTE

It may be necessary to lightly spray the airfry tray with oil to avoid food sticking to it.



IMPORTANT

Greasy foods may cause smoke during the airfry cycle, maintaining a clean oven and using a baking tray below to catch debris is recommended.

MAIN OVEN COOKING FUNCTIONS EXPLAINED

Symbol and Function Name	Temperature Range	Notes	Usage
 True Fan Oven	30°C to 260°C Default temperature is 180°C The temperature can be adjusted in 5°C increments	Incorporates rapid pre-heat function. Use any suitable shelf position. Can batch bake on more than one level at the same time, but please leave enough space for the food to rise.	Operates the fan heating element and circulation fan on the back wall of the oven. Gives an even temperature distribution throughout the oven cavity for batch baking, so you can cook on more than one shelf level at the same time. Blows hot air directly into the oven cavity so generally requires little to no pre-heating, and can cook at lower temperatures for shorter durations, therefore generally being the most efficient cooking mode.

Symbol and Function Name	Temperature Range	Notes	Usage
			Circulating air avoids cross-transference of flavours and smells from one dish to another. Cook on any suitable shelf position. With most recipes, reduce cooking temperature by about 20°C compared to conventional ovens, and reduce the cooking time a little.
 Conventional Oven	30°C to 260°C Default temperature is 200°C The temperature can be adjusted in 5°C increments	Incorporates rapid pre-heat function. For best results, cook on one shelf and use the middle shelf position.	Operates the upper and lower heating elements to provide a conventional cooking mode. Please remember, the oven temperature selected relates to the centre of the oven; the oven cavity will be a bit hotter at the top and a bit cooler at the bottom. However the different zones of heat can be useful if roasting, with meat placed towards the middle of the oven and roast potatoes at the top. Requires pre-heating for best results. Useful for traditional baking and roasting. For best results, please place the food on the middle shelf position and cook on one shelf level only.
 Pizza (true fan mode with base heat)	50°C to 260°C Default temperature is 180°C The temperature can be adjusted in 5°C increments	Incorporates rapid pre-heat function. For best results, cook on one shelf and use the middle shelf position.	The fan heating element and circulation fan come on to cook the pizza, including the topping. The base heating element comes on to crisp the base of the pizza. Requires pre-heating for best results. For best results, please place the food on a middle shelf position.
 Air-fryer	150°C to 230°C Default temperature is 230°C The temperature can be adjusted in 5°C increments	Does not incorporate the rapid pre-heat function (because this function already uses the circulation fan, fan element and upper element). Place the air fry tray in the middle	Operates the fan element and circulation fan to cook the food, and the upper element to crisp the food. Good for frozen chips, chicken pieces, chicken nuggets, fish fingers, etc. Place the air fry tray into the middle shelf position of the main oven.

Symbol and Function Name	Temperature Range	Notes	Usage
		shelf position, with the grill pan below it.	Place the grill pan below the air fry tray to catch any drips or food particles. Do not use the air fryer function for general cooking, roasting and baking, as the food may over-cook as there would be additional heat generated by the upper element. Because of the larger cooking capacity, cooking times would need to be increased compared to a worktop air-fryer.
 Defrost and dough-proving	Not applicable – please leave the temperature selector in the off position.	Use the middle shelf position.	The circulation fan runs without any heat. With the oven door closed, room temperature air is circulated around the food. This helps frozen items such as bread and gateaux to defrost in about half the usual time. With the oven door closed, room temperature air is circulated around the dough. This provides a suitable environment for the dough to rise prior to baking. With the oven door open, this function helps to cool cooked food prior to refrigeration.
 Intensive bake (fan-assisted oven)	30°C to 260°C Default temperature is 200°C The temperature can be adjusted in 5°C increments	Incorporates rapid pre-heat function. For best results, cook on one shelf and use the middle shelf position.	Operates the upper and lower heating elements and the circulation fan to circulate the heat. Helps to ensure a more even temperature distribution throughout the oven cavity. Good for baking items with a higher moisture content, such as quiche, bread and cheesecakes. Requires pre-heating for best results. Useful for pizzas, pies, quiches and recipes which require a crisp base and a browned top. For best results, please place the food on a middle shelf position.
	80°C to 230°C Default temperature is 180°C	Does not include the rapid pre-heat function.	Operates the upper element only to brown dishes like shepherd's pie, lasagne, cauliflower cheese, etc.

Symbol and Function Name	Temperature Range	Notes	Usage
Top heat	The temperature can be adjusted in 5°C increments	For best results, cook on one shelf and use the middle shelf position.	Often used during the last few minutes of the cooking process. For best results, please place the food on a middle shelf position to avoid over-browning.
 Base heat with circulation fan	50°C to 220°C Default temperature is 200°C The temperature can be adjusted in 5°C increments	Does not include the rapid pre-heat function. For best results, cook on one shelf and use the middle shelf position.	The lower heating element comes on to crisp the base, and the circulation fan gently circulates heat around the food to avoid overcooking. Useful for open pies and tarts or baking pastry cases, etc. Requires pre-heating for best results. For best results, please place the food on a middle shelf position.
 Fan-assisted grill	3 power levels: 3 - high 2 - medium 1 - low	Pre-heat for 3-5 minutes before adding the food. Choose a suitable medium to high shelf position.	Operates the upper inner grill heating element and circulation fan. Useful for circulating heat around thicker meats, like sausages and chicken pieces without the need to turn the food as often. Gives a rotisserie spit-roast-effect flavour, without the need to have a rotisserie motor and roasting spit in the oven. Choose a suitable medium to high shelf position, but ensure that the food will not come into contact with the heating element. Use with the door closed.
 Conventional grill	3 power levels: 3 - high 2 - medium 1 - low	Pre-heat for 3-5 minutes before adding the food. Choose a suitable medium to high shelf position.	Operates the upper inner grill heating element. Pre-heat for a few minutes for best results. Useful for toasting and grilling thinner meats, like bacon. Choose a suitable medium to high shelf position, but ensure that the food will not come into contact with the heating element. Use with the door closed in the main oven. (For the grill in the top oven, use with the door open).

Symbol and Function Name	Temperature Range	Notes	Usage
 Light only	Not applicable	Oven lamp comes on without heating.	Puts the light on without the heating elements coming on. Illuminates the oven cavity which is useful when wiping round the oven cavity.

OVEN FURNITURE

see website address on the back cover.

- Extra shelves may be ordered from our spares website - please

Type of shelf	Type of model	Cavity	Part number
50cm Deluxe	Stoves Richmond Deluxe (DX) range cookers	All cavities except right-hand tall oven cavity on 90cm models.	094108601
40cm Deluxe	Stoves Richmond Deluxe (DX) range cookers - 90cm models only	Only for right-hand tall oven cavity on 90cm models.	094108603

Baking trays and roasting tins:

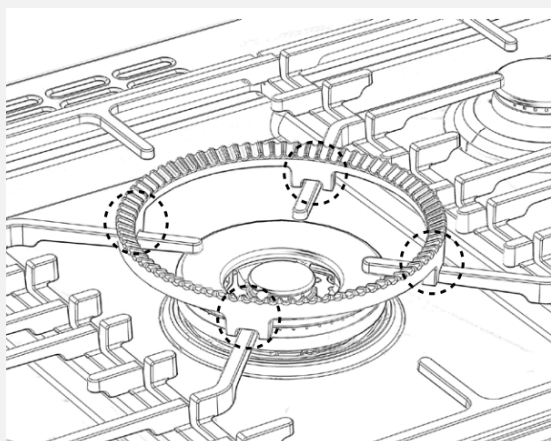
For best cooking results and even browning, the recommended size of baking trays and roasting tins that should be used are as follows;

- Baking tray 350 mm x 250 mm
This size of baking tray will hold up to 12 small cakes.
- Roasting tin 370 mm x 320 mm

Position baking trays and roasting tins on the middle of the shelves, and leave one clear shelf-position between shelves, to allow for circulation of heat.

USING OTHER ACCESSORIES - WOK CRADLE AND STEAM & INFUSE VERTICAL ROASTING SYSTEM

WOK CRADLE



IMPORTANT

Please ensure the wok cradle sits securely on the 4 pan support fingers.



NOTE

It is important that the wok size fits the cradle, if the wok is too small the cradle will not support it properly.

The wok cradle is supplied with Stoves Deluxe dual-fuel range cookers. It is available to purchase as an optional accessory for Stoves standard dual-fuel range cookers - part number 094110300. Please visit the Spares section of our website - please see the website address on the back cover.



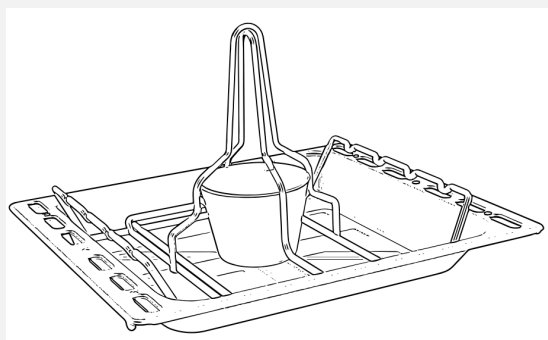
CAUTION

The cradle will get very hot in use - allow plenty of time for it to cool before you pick it up.

STEAM & INFUSE ACCESSORIES

The Steam & Infuse system is supplied with Stoves Deluxe range cookers. It is available to purchase as an optional accessory for Stoves standard range cookers.

The Steam & Infuse vertical cooking system is designed to deliver an evenly cooked, healthier, flavourful result every time. Simply fill the flavour pot with stock liquid, herbs or any other flavouring ingredients and place your poultry over the top.



Supporting poultry vertically exposes all sides to the oven's heat, promoting more even cooking in a shorter time while allowing the fat to drip out for healthier cooking results. The heat turns the stock liquid to steam so that the flavour is infused into the meat from the inside.



NOTE

- The Steam & Infuse system is placed inside the deep grill pan.
- First remove the standard grilling trivet from the grill pan.
- Place the wide Steam & Infuse trivet into the grill pan, then place the flavour pot into the centre of the grill pan, and finally place the vertical trivet over the wide trivet.
- Place the grill pan in the main multi-function oven or the second fanned oven (on 100cm and 110cm-wide models) using the lowest shelf position.
- Do not attempt to use the Steam & Infuse system in the tall right-hand oven on 90cm-wide models.
- Always use the true fan cooking function  when using the Steam & Infuse system. This will ensure that the heat circulates around the poultry effectively for even cooking.
- The Steam & Infuse system is designed for cooking poultry up to 2.5kg in weight.
- When cooking with the Steam & Infuse system with true fan cooking mode, cooking times are usually reduced by about 20% compared to conventional horizontal roasting. Be sure to check the poultry so

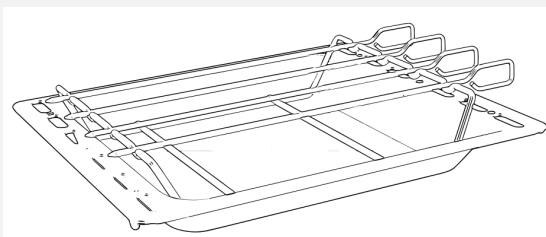
that it does not over-cook. Please ensure that the poultry is thoroughly cooked through before serving. Insert a skewer or fork into the thickest part of the meat and make sure that the juices run clear before serving; if not, please return the poultry to the oven to cook for a little longer before testing again.



IMPORTANT

The skewers are not to be used in tall right-hand oven on 90cm-wide range cookers and should always be orientated side to side across the oven, not front to back, so they do not come into contact with the oven circulation fan blades.

Also included are a set of skewers which are ideal for making kebabs and can be suspended over the specially designed rack.



NOTE

The Steam & Infuse system is supplied with Stoves Deluxe (DX) range cookers. It may be purchased as an optional extra for Stoves standard range cookers - part number 094109600. Please visit the Spares section of our website - please see the website address on the back cover.

CLOCK/PROGRAMMER



NOTICE

If the clock/programmer is locked, it must be unlocked before the main multi-function oven can be used.

To lock/unlock the clock/programmer press and hold the middle clock key  for about 10 seconds, until a beep sounds.



NOTICE

The time of day must be set before the main multi-function oven can be used.

Please be aware that only the main multi-function oven is controlled by the programmable timer.



NOTE

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



NOTE

The timer is context-specific, so it will only show options when they are relevant. If the multi-function oven is not in use, then the timer only gives the minute minder option and the option to set the time of day. If the digital oven is in use, then the cooking duration and cooking end time options become available.



	Alarm - minute minder - the alarm sounds at the end of the set time as a reminder to check, stir, turn or baste the food, but does not switch the main oven off automatically.
	Cooking duration time - allows the main oven to switch off automatically.
	End of Cooking time - used in conjunction with the cooking duration time - allows the main oven to switch on and off automatically.
	Time of day - clock
	Pizza Function.
	AirFry Function.

	Light - oven lamp comes on without the heating to assist with cleaning.
	Oven Functions - different symbols light up depending on the cooking function chosen - please see the main oven functions table.
	Defrost / Dough Proving
	Temperature Unit (Celsius) - flashes when the main oven is pre-heating, and shows steadily when the main oven has reached temperature.
	Units of time (hours: minutes)
	Rapid Pre-Heat function (activates automatically when using the true fanned oven, pizza, intensive bake/fan-assisted, or conventional oven functions).

	Automatic cooking symbol.
	Time Display.
	Child Lock.

USING THE TOUCH CONTROLS

- Left key: minus/decrease
- Middle key: menu key for scrolling through functions.
- Right key: plus/increase
 - When a function is selected and the time is set, the chosen function will automatically start a few seconds after the last key press.

MANUAL MODE

- If you do not set a cooking duration time or cooking end time on the clock/programmer, then the main oven can be switched on and off manually using the function control and temperature control knobs.

- To operate the main oven manually, the time of day must be set on the clock.

SETTING THE TIME OF DAY



NOTE

Ensure that the main oven function selector knob is in the off position before trying to set the time of day.

- When the cooker is first connected to the power supply, or following a power cut, the clock symbol  will be flashing on the display.
- The main oven will not work until the time of day has been set.

- While the clock symbol is flashing, use the plus and/or minus keys  to select the current time of day, using the 24 hour clock format.



TIP

If you hold down the plus or minus key the time will change more quickly.

- The time of day will be accepted a few seconds after the last key press and the clock symbol will stop flashing.



TIP

If you hold down the plus or minus key the time will change more quickly.

- To adjust the time of day, for example at the beginning and end of daylight saving time, touch the middle 'Clock' key  repeatedly until the clock symbol  starts to flash.
- While the clock symbol is flashing, use the plus and/or minus keys  to select the current time of day, using the 24 hour clock format.
- The time of day will be accepted a few seconds after the last key press and the clock symbol will stop flashing.



NOTE

The main oven functions will not work until the clock time of day has been set.



NOTE

A short time after the last touch of a timer key (after approximately 30 seconds), the timer display will dim a little. This is an energy-saving function. Pressing any timer key will brighten the timer display again.

SETTING TIMERS



NOTE

- The automatic cooking timers can only be used when a function and a temperature have been set on the main multi-function oven.
- Automatic cooking functions are only available on the main cooking functions: true fan, pizza, fan-assisted/intensive bake, air fryer, conventional top and bottom heat, top heat, base heat with fan, defrost and dough proving.
- The fanned grill, conventional grill, and light only functions cannot be controlled by the timer.
- The timer can only control the main multi-function oven.

MINUTE MINDER - the alarm sounds after the set time has elapsed, to remind you to check, turn, stir or baste the food, but the main oven does not switch off automatically.

- Touch the middle clock key  repeatedly until the bell symbol  starts to flash.
- While the bell symbol is flashing, use the plus and/or minus keys   to set the required minute minder duration time (up to a maximum of 23 hours and 59 minutes).
- After a few seconds, the minute minder duration time is accepted and starts to count down. If the main multi-function oven is in use, the minute minder counts down in the background. If the main multi-function oven is not in use, the minute minder counts down in the foreground.
- When the minute minder time has elapsed, the alarm sounds.
- Touch the middle clock key  to silence the alarm, otherwise the alarm will cancel itself after approximately 7 minutes.
- The display reverts to showing the current time of day.
- If you need to amend the minute minder duration time, touch the middle clock key  repeatedly again until the bell symbol  starts to flash.
- While the bell symbol is flashing, use the plus and/or minus keys   to adjust the required minute minder duration time (up to a maximum of 23 hours and 59 minutes).
- After a few seconds, the new minute minder duration time is accepted and starts to count down. If the main multi-function oven is in use, the minute minder counts down in the background. If the main multi-function oven

is not in use, the minute minder counts down in the foreground.

- When the minute minder time has elapsed, the alarm sounds.
- Touch the middle clock key  to silence the alarm, otherwise the alarm will cancel itself after approximately 7 minutes.
- The display reverts to showing the current time of day.
- If you need to cancel the minute minder function, touch the middle clock key  repeatedly again until the bell symbol  starts to flash.
- While the bell symbol is flashing, if required use the minus key  to adjust the minute minder duration time to '00:00'.
- After a few seconds, the minute minder function is cancelled.



NOTE

- The display screen is multi-functional, and is used to show the cooking function and temperature, as well as for setting the timer and minute minder.
- When the digital oven is not in use, the minute minder countdown will show in the display.
- When the digital oven is in use, the minute minder will countdown in the background, indicated by the bell symbol  in the display, while the display shows the cooking function and temperature.
- The alarm will sound as usual when the minute minder time has elapsed.
- While the digital oven is in use, please do not touch the middle clock key  to check on the remaining minute minder time, as this will reset the minute minder time to zero.

SETTING THE COOKING DURATION TIME - semi-automatic cooking - the main multi-function oven will switch off automatically after the set time.

- Firstly ensure that the current time of day has been set.
- Place the food in the main multi-function oven and select the required cooking function and temperature.
- Touch the middle clock key  repeatedly until the cooking

duration time symbol  starts to flash.

- While the cooking duration time symbol  is flashing, use the plus and/or minus keys  to set the required cooking duration time (up to 23 hours and 59 minutes).
- After a few seconds, the cooking duration time is accepted and starts to count down in the background.
- The automatic cooking symbol  lights up to show that the main oven is in automatic cooking mode, and the display reverts to showing the current time of day.
- When the cooking duration time has elapsed, the alarm sounds and the oven heating is switched off, but the oven lamp stays on to assist with removing the food. The automatic cooking symbol  flashes.
- Touch the middle clock key  to silence the alarm, otherwise the alarm cancels itself after approximately 7 minutes.
- Return the function selector control to the off position in order to return the multi-function main oven to manual mode.
- If you need to check or amend the cooking duration time, touch the middle clock key  repeatedly until the cooking duration time symbol  starts to flash and the current remaining cooking time is displayed. (After a few seconds, if no other keys are touched, the timer display reverts to showing the current time of day).
- If required, while the cooking duration time symbol  is flashing, use the plus and/or minus keys  to adjust the the required cooking duration time.

- After a few seconds, the new cooking duration time is accepted.
- If you need to cancel the cooking duration time, touch the middle clock key  repeatedly until the cooking duration time symbol  starts to flash, and the current remaining cooking time is displayed.
- While the cooking duration time symbol  is flashing, use the minus key  to adjust the cooking duration time to '00:00'.
- After a few seconds, the cooking duration time is cancelled. Please note the oven would then need to be switched off manually at the end of cooking.

SETTING THE COOKING END TIME

- used in conjunction with the cooking duration time - fully-automatic cooking - the main multi-function oven will switch on and off automatically.

- Firstly ensure that the current time of day has been set.
- Place the food in the main multi-function oven and select the required cooking function and temperature.
- Ensure that the cooking duration time has been set as above.
- Touch the middle clock key  repeatedly until the cooking end time symbol  starts to flash.
- While the cooking end time symbol  is flashing, use the plus and/or minus keys  to set the required cooking end time (up to 23 hours and 59 minutes from the current time of day).
- After a few seconds, the cooking end time is accepted.
- The timer calculates the required start time automatically; for

example, if the required end time is 19:00 and the cooking duration time is 2 hours, then the start time will be calculated as 17:00.

- The automatic cooking symbol  lights up to show that the main oven is in automatic cooking mode, and the display reverts to showing the current time of day.
- When the calculated start time arrives, the heating and oven lamp are switched on in the main multi-function oven.
- When the cooking duration time has elapsed, the alarm sounds and the oven heating is switched off, but the oven lamp stays on to assist with removing the food. The automatic cooking symbol  flashes.
- Touch the middle clock key  to silence the alarm, otherwise the alarm cancels itself after approximately 7 minutes.
- Return the function selector control to the off position in order to return the multi-function main oven to manual mode.
- If you need to check or amend the cooking end time, touch the middle clock key  repeatedly until the cooking end time symbol  starts to flash and the current cooking end time is displayed. (After a few seconds, if no other keys are touched, the timer display reverts to showing the current time of day).
- If required, while the cooking end time symbol  is flashing, use the plus and/or minus keys  to adjust the the required cooking end time.
- After a few seconds, the new cooking end time is accepted.
- If you need to cancel the cooking end time, touch the middle clock key  repeatedly until the

cooking end time symbol  starts to flash, and the current cooking end time is displayed.

- While the cooking end time symbol  is flashing, use the minus key  to adjust the cooking end time to the current time of day.
- After a few seconds, the cooking end time is cancelled.
- Please note, if both a cooking duration time and a cooking end time have been set, then they must both be cancelled. Please note the oven would then need to be switched off manually at the end of cooking.



TIP

- If you ever need to quickly cancel semi-automatic cooking or fully-automatic cooking, or have made a mistake when entering cooking times, the easiest thing to do is to turn the main oven function selector knob back to the off position.
 - This will turn the oven off and cancel all of the timer settings.
 - You can then switch the main oven back on and re-enter the timer settings as required.
- For all the above settings, the times entered will be automatically accepted a few seconds after the last key press.

ACTIVATING AND DEACTIVATING THE TIMER CHILD LOCK

- The child lock can be used to prevent the main multi-function oven being switched on, or to prevent the settings being changed.
- To activate the child lock, touch and hold the middle clock key  for about 10 seconds, until a short beep sounds and the lock symbol  appears in the display.
- While the child lock is active, the lock symbol  shows steadily in the display.
- While the child lock is active, if the timer keys are touched, or the function selector control knob is turned, a beep sounds and 'LOC' appears briefly on the display.
- To deactivate the child lock, touch and hold the middle clock key  for about 10 seconds, until a short beep sounds and the lock symbol  disappears from the display.

ACTIVATING AND DEACTIVATING THE TIMER DEMONSTRATION MODE (FOR SHOWROOMS ONLY)

Demonstration mode allows the digital timer functions to be demonstrated without the main multi-function oven heating up.

The function selector control knob can then be used to scroll through the cooking functions, and the temperature selector can be turned to show how to adjust the temperature without the heating elements coming on.

The light will come on inside the main multi-function oven, but it will not heat up.

To activate the demonstration mode, firstly switch the appliance on at the wall and set the time of day on the timer.

Do not turn the function selector or temperature selector control knobs - leave the main multi-function oven off in standby mode.

Touch and hold the plus and minus keys   simultaneously for about 10 seconds until 'dEm' and 'on' appear on the display.



The timer is now in demonstration mode.

To deactivate the demonstration mode, do not turn the function selector or temperature selector control knobs - leave the main multi-function oven off in standby mode.

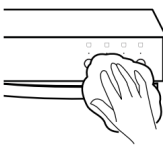
Touch and hold the plus and minus keys simultaneously for about 10 seconds until 'dEm' and 'off' appear on the display.



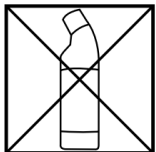
The timer has now been taken out of demonstration mode and is in normal operational mode.

CLEANING YOUR APPLIANCE

Cleaning: Do's

	Use warm, soapy water
	Wipe the appliance with a damp cloth • Clean the cloth regularly
	Dry with a soft dry cloth

Cleaning: Don'ts

	Don't use undiluted bleaches or Chloride products
	Don't use Wire Wool, Abrasive cleaners, Nylon pads or Steam Cleaners
	Do not wash the cast iron griddle, wok cradle, pan supports or telescopic sliders in the dishwasher



NOTE

Always switch off your appliance and allow it to cool down before you clean any part of it.



NOTE

Please take extra care when cleaning over the symbols on the control panel, as this can lead to them fading.



NOTE

Tips: Some foods can mark or damage the metal or paint work e.g; Vinegar, fruit juices and salt. Always clean food spillages as soon as possible.



CAUTION

It is important to clean your appliance regularly as a build up of fat can affect its performance or damage it and may invalidate your guarantee.



CAUTION

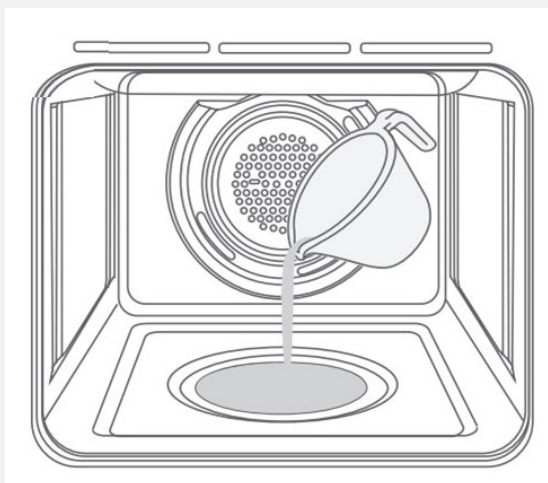
In addition to the above, do not use metal scrapers to clean the oven door glass, ceramic hob surface or any glass lids.

STEAM ASSISTED CLEANING

This function uses hot steam to help gently soften grease & residue in your oven. Remove the shelves, grill-pan, air-fry tray and shelf supports from the oven first. Simply pour 200ml of cold water into the built-in well at the bottom of the oven cavity.

Select the conventional oven (top and bottom heat) function  at 90°C and let the steam to get to work for 30-60 minutes.

After 30-60 minutes, switch the oven off and let it cool for a few minutes. Use a damp micro-fibre cloth to wipe away the grease, residues and splatters.



CAUTION

- Do not use the steam-assisted cleaning method with any cooking function that uses the circulation fan (such as fan oven mode ) as moisture could be drawn into electrical components, possibly leading to operational issues.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Steam-assisted cleaning must only be used with the conventional top and bottom heat function () in conventional ovens and multi-functional ovens.



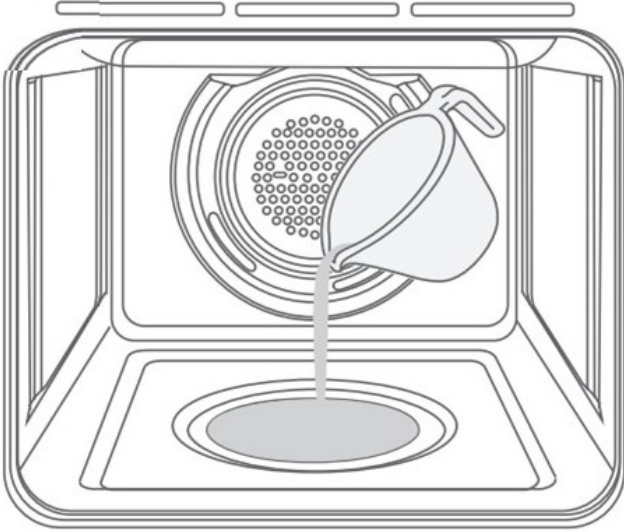
CAUTION

- Ensure the oven has cooled sufficiently before wiping it with a damp cloth.
- Be careful not to touch the upper heating element which may still be hot, and be aware that the floor of the oven cavity may still be hot.

Cleaning And Care Guidance

Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
Burner caps	Wash with warm soapy water.	Washing-up liquid.

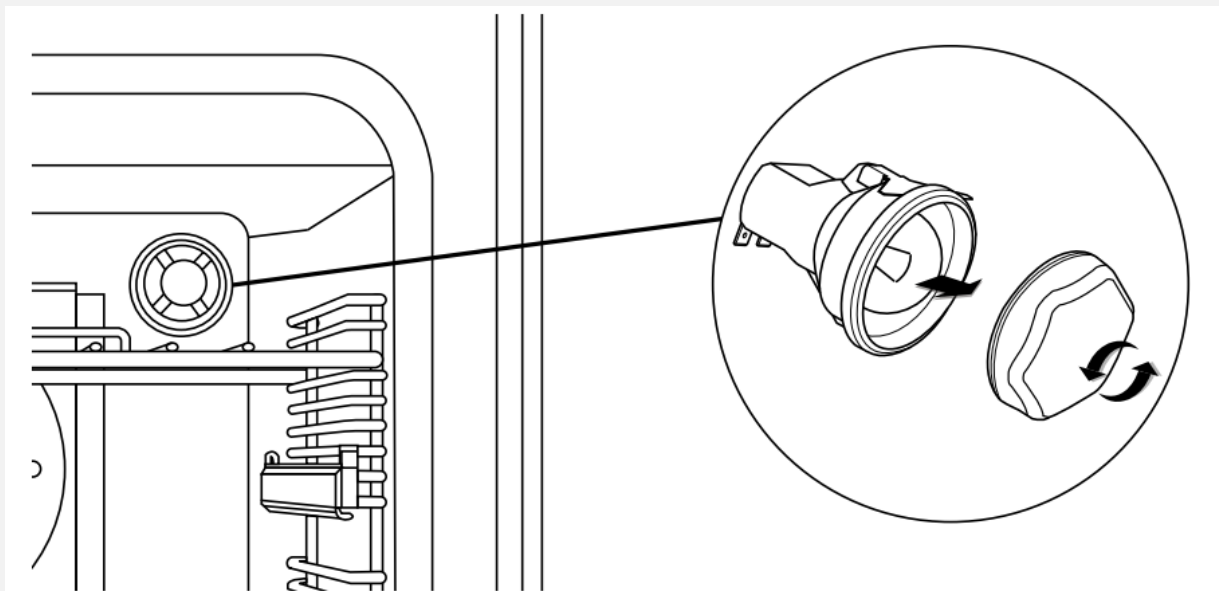
Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
	For heavier staining, use a non-abrasive cream cleaner, following the instructions on the package. Please ensure that burner caps and skirts are re-positioned correctly after cleaning to avoid issues with the flame pattern and possible scorching of the hotplate.	Non-scratch cream cleaner.
Burner skirts	Clean with warm soapy water and a soft sponge or soft nylon brush. For heavier staining, use a non-abrasive cream cleaner, following the instructions on the package. Make sure that there are no blockages in the burner skirt holes.	Washing-up liquid. Soft sponges, nylon washing up brush. Non-scratch cream cleaner.
Cast iron pan supports, griddles and wok support cradles	Wash with warm soapy water. Dry thoroughly, do not leave wet to avoid rusting. For heavier staining, use a non-abrasive cream cleaner, following the instructions on the package. Season cast iron by applying a thin layer of unsalted vegetable oil using kitchen paper. Do not use sticky corn oil. The oil can be 'baked on' by using a medium heat from the hob burners for a few minutes. This will help to improve the non-stick properties of the cast iron.	Washing-up liquid. Non-scratch cream cleaner. Unsalted vegetable oil.
Chrome oven shelves, grill pan trivets, shelf guides and telescopic sliders	Immerse a soft cloth in warm soapy water, wring out and wipe the shelves and shelf guides. For heavier soiling, soak in warm soapy water, then clean with a non-scratch sponge. Wave-shaped sponges can be useful for cleaning chrome shelves and grill pan trivets. Wipe telescopic sliders with a damp cloth. Do not wash them in the dishwasher as the detergent will remove the lubricant from the runners which can prevent gliding and make them stiff.	Washing-up liquid. Wave-shaped sponge.
Control knobs and bezels	Wipe with a damp cloth. On most models control knobs can be removed for more thorough cleaning in warm soapy water. Please refer to the section for removing and replacing the knobs, bezels and the springs that go in between them. It is a good idea to keep the user guide handy, or to take some photographs before you start removing the control knobs, so that you will be able to see which knob and bezel goes in which position when you are refitting them. Do not attempt to remove control knobs from pyrolytic oven models, or from models with retractable control knobs.	Washing-up liquid.
Enamelled oven cavities - Steam Cleanse Method	The Steam Cleanse Method can be used on oven cavities with recessed base wells in conventional (top and bottom) heating mode.	Microfibre cloths. Sponges.

Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
	 Firstly, please remove the oven shelves, shelf guides, grill pan and air fry tray as appropriate. Pour 200ml of cold water into the recess well at the bottom of the oven cavity and close the door. Select the conventional top and bottom heat function  (available on conventional ovens and multi-function ovens). Do not select any setting which uses the circulation fan, such as true fan oven mode , as this could draw steam into the electrical parts of the appliance, possibly leading to operational faults. Turn the oven temperature selector to 90°C for 30-60 minutes to generate the steam. When the time has elapsed, switch the oven off and allow it too cool a little before wiping round the oven cavity with a damp sponge or cloth. The steam will make it easier to wipe away food residues and grease. Be sure to check that the oven has cooled sufficiently before starting to wipe round the oven cavity, and be aware that the upper element and base of the oven may still be hot.	
Enamelled oven cavities and grill pans	Wash with warm soapy water. For heavier soiling, use a proprietary oven cleaner spray or gel, leave to work for as long as recommended in the instructions, then wipe away and rinse. Do not allow oven cleaners to come into contact with stainless steel, aluminium or chrome parts, shelves, shelf supports, door seals, heating elements, or fascias with printed markings. Do not allow fat to build up in grill pans and do not line grill pans with aluminium foil as this presents a risk of fire.	Washing-up liquid. Proprietary oven cleaner. Non-stick PTFE cooking liners.

Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
	Grill pans can be lined with special non-stick PTFE cooking liners. Non-stick PTFE cooking liners can reduce soiling in ovens. Place these liners on the lower shelf, below the shelf where the food is being cooked, not on the floor of the oven cavity as this could block heat from the base element and cause damage.	
Glass door parts	Wash with warm soapy water. To remove grease from inner glass panels, use a proprietary oven cleaner spray or gel, leave to work for as long as recommended in the instructions, then wipe away and rinse. Polish with a soft microfibre cloth. Do not allow oven cleaners to come into contact with stainless steel, aluminium or chrome parts, shelves, shelf supports, door seals, heating elements, or fascias with printed markings.	Washing-up liquid. Proprietary oven cleaner. Microfibre cloths.
Grill compartment	It is a good idea to leave the grill element on for a few minutes after finishing cooking to burn off any grease on the heating element. Do not leave a grill-pan containing grease under the grill element during this procedure. Once the grill compartment has cooled down, it can be wiped down with a damp wrung-out cloth which has been soaked in warm soapy water. Wave-shaped sponges can be useful for cleaning chrome shelves, grill pan trivets, and for cleaning the roof of the grill cavity, getting in between the grill element.	Washing-up liquid. Wave-shaped sponges.
Rubber door seals	Clean with warm soapy water. Do not attempt to clean fibreglass door seals on pyrolytic ovens.	Washing-up liquid.
Steel - gas hotplates, fascia control panels, electric hotplate frames. door fronts	On gas hobs, please ensure that the burner caps and burner skirts are correctly assembled and sitting level, as otherwise the flames may be forced out at a strange angle, causing scorching to the stainless steel hotplate. Clean steel parts with warm soapy water and a soft sponge. Do not scrub fascias / control panels as the markings could start to wear away. Rinse with warm water and a soft cloth. Polish dry with a microfibre cloth.	Washing-up liquid. Microfibre cloths.

APPLIANCE MAINTENANCE

CHANGING THE LIGHTBULB



1. Switch the cooker off at the wall. Remove the oven shelves, grill pan and air fry tray.
2. Unscrew the lens cover by turning anticlockwise.
3. Remove the old bulb and replace it with a new one. Handle the new bulb with a piece of kitchen paper as skin oils can damage halogen bulbs.
4. Replace the lens cover and put the oven shelves back.



WARNING

Switch off the power before you change the light bulb.



NOTE

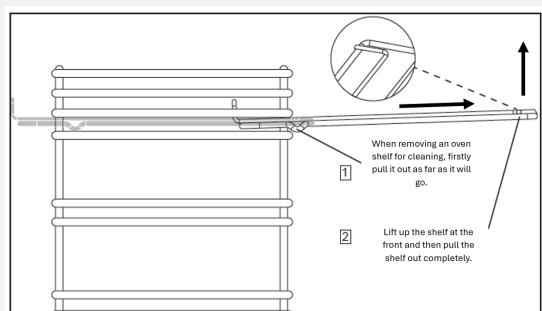
Not all appliances have the same number and type of bulbs. Before you replace your bulb, check to see what type you have. Usually a 25 watt G9 halogen capsule bulb - part number 082650920.

Please remember that bulbs are not covered by the manufacturer's warranty.

OVEN SHELVES

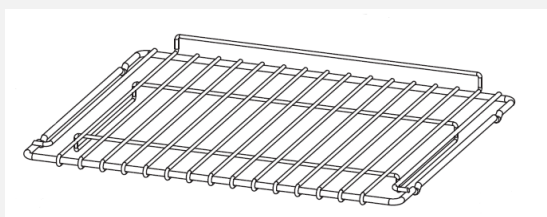
The oven shelves use anti-tip notches to prevent them being accidentally pulled out fully with hot food and cookware on them, to help prevent accidents.

Shelves With Anti-Tip Notches.



To remove the shelves fully, for cleaning or to reposition them, pull the shelf out as far as it will go, then lift upwards at the front to pull out fully.

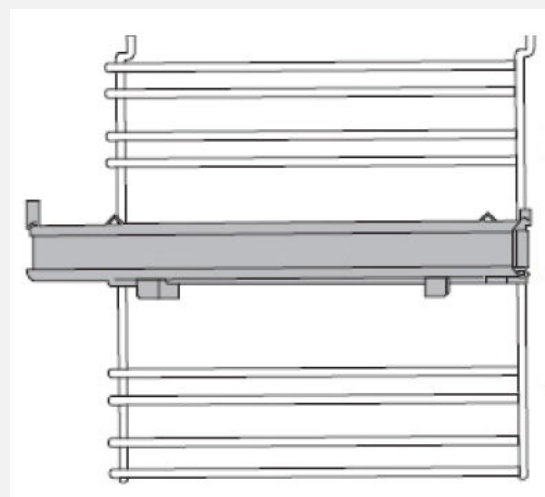
Shelves.



When inserting the shelves into the shelf guides, ensure that the upstand piece is at the back of the shelf and is pointing upwards. (Not all shelf types have an upstand).

The anti-tip notches should always be pointing downwards, and should be towards the back of the shelf.

Shelf Guides.

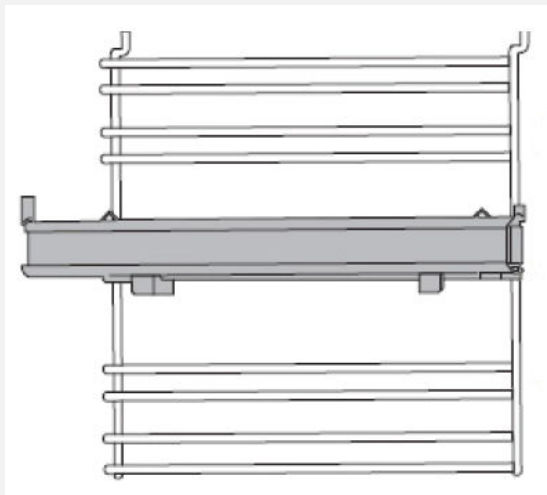


CAUTION

Each shelf guide position consists of an upper and a lower wire. Please insert the shelf between the two wires, and not sitting on top of the upper wire.

REMOVING AND REPLACING SHELF GUIDES

- The shelf guides have lugs which attach into holes on the side of the oven cavity.
- The shelf guide wires at the bottom clip under retainers to keep the shelf guides in position.
- The retainers look like small cotton reels or bobbins which are attached to the side of the oven cavity,



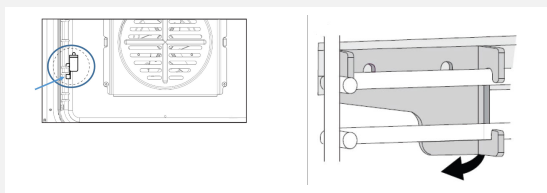
- To remove the shelf guides for cleaning, firstly please remove the shelves, grill pan and air fry tray as appropriate.
- Gently stretch the shelf guide wire at the bottom, pulling down and away from the retainer to release the wire from the retainer.
- The shelf guide can then be pulled away from the side of the oven cavity. The shelf guide lugs will come out of the holes in the side of the cavity.
- The shelf guide is replaced in the opposite manner.
- Insert the lugs into the holes on the side of the oven cavity.
- Then gently stretch the guide wire at the bottom to loop it under the retainer.

REPOSITIONING THE PRO-TRAC™ TELESCOPIC SLIDERS

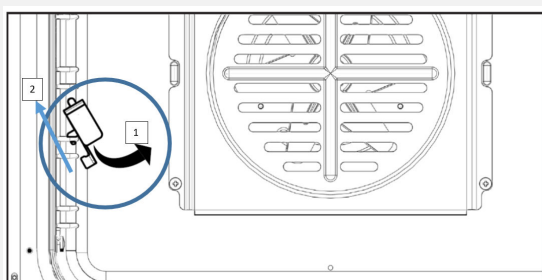
- The Pro-Trac™ telescopic sliders can be used to support an oven shelf, a full-width grill-pan, or the air fryer basket.
- This allows the shelf, grill pan or air fryer basket to be slid out of the oven, fully supported by the sliders.
- This is ideal when adding, removing, turning, stirring or basting food, as you do not need to reach into a hot oven.
- The sliders clip on to the shelf guides, and so can be installed at any suitable shelf position in the main oven cavities.
- Always position the sliders on the shelf position required, while the oven is still cool, before starting to cook.
- Do not remove or reposition the sliders until the oven has cooled down after cooking.
- Do not wash the sliders in a dishwasher as the dishwasher detergent may remove the lubricant from the mechanism preventing the sliders from gliding smoothly.

REMOVING THE SLIDERS

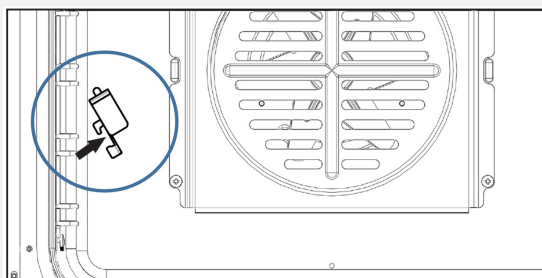
- Firstly please extend the sliders fully and remove the shelves, grill-pan and air fry basket from the locating pins as appropriate.
- Place your fingers on the back of the tabs on the lower hooks at the bottom of the slider, and push upwards and outwards.



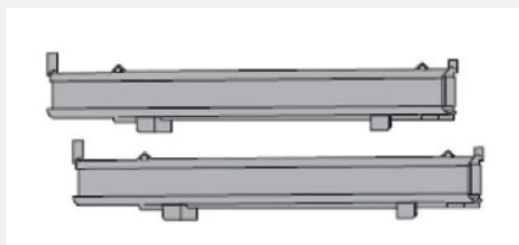
- Tilt the slider assembly upwards to about a 45 degree angle to disengage the lower hooks from the lower wire.
- Pull the slider assembly upwards to disengage the upper hooks from the upper wire.



- Lift the slider assembly clear of the shelf guides.



- Please repeat these steps for the slider assembly on the other side.
- The sliders have now been removed from the guides.



CHOOSING A SUITABLE POSITION FOR THE SLIDERS

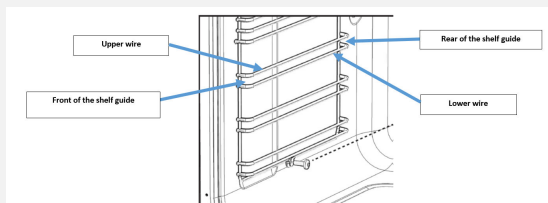
- The telescopic sliders can be installed on any suitable shelf position on the wire shelf guides, that is in positions where the shelf guide runners are spaced well apart to allow room to install and remove the telescopic sliders.
- Please do not attempt to install the sliders in positions where the shelf guide runners are spaced close together, as it would be difficult to install and remove the telescopic sliders.

IDENTIFYING THE SLIDERS

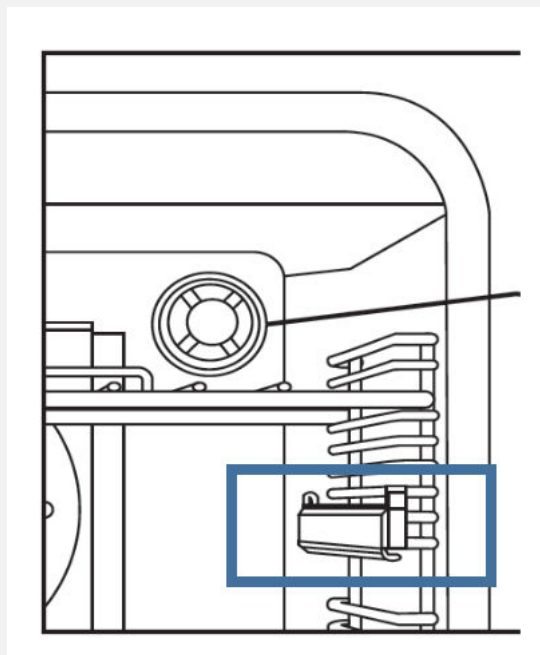
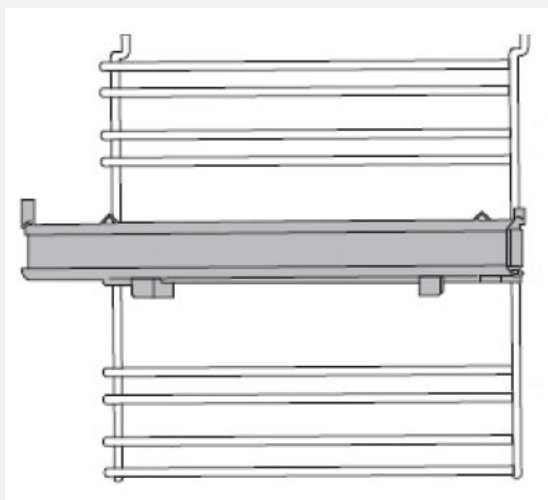
- The extendable part of the slider must face forwards, with the locating pins pointing upwards, and with the hooks on the left for the left-hand slider and the hooks on the right for the right-hand slider.
- Each slider contains a set of hooks at the front and a set of hooks at the rear. In total, each slider assembly has 4 upper hooks and 2 lower hooks.

INSTALLING THE SLIDERS

- Firstly, please choose the shelf position that you wish to use.
- You will notice that each shelf position on the shelf guide consists of an upper wire and a lower wire. The wires curve round at the front and back to attach to the shelf guide.



- Hold the telescopic slider assembly at about a 45 degree angle and clip the upper hooks over the upper wire.
- Ensure that all four of the upper hooks are clipped over the upper wire between the front and rear of the shelf guide.
- Then press the telescopic slider assembly firmly in towards the shelf guide, so that the two lower hooks engage with the lower wire.
- The slider has now been installed successfully and is ready to use.

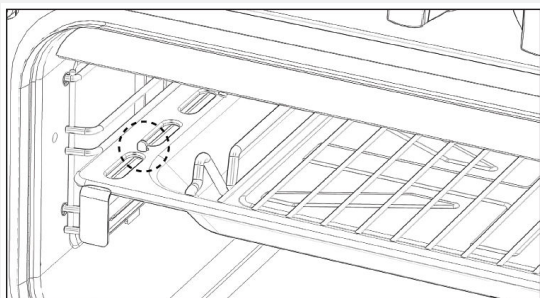


- Please repeat these steps for the slider on the other side of the cavity.

INSTALLING A SHELF, AIR FRY TRAY OR FULL-WIDTH GRILL-PAN ON THE SLIDERS

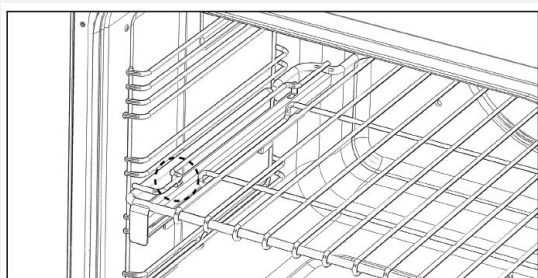
- Extend the sliders fully.
- Install the shelf, air fry tray or full-width grill-pan over the locating pins on the sliders.

Full-Width Grill-Pan On Sliders.



For installing the grill-pan, there are holes in the back-left and back-right of the grill-pan. Lower the grill-pan onto the fully-extended sliders ensuring that the locating pins on the slider engage with the holes on the grill-pan as shown.

Shelves On Sliders.



For installing the shelves, lay the shelf over the fully-extended sliders, ensuring that the slider locating pins are inside the front and back corners of the shelf.

Air-Fry Tray On Sliders.

For installing the air-fry tray, lay the tray over the fully-extended sliders, ensuring that the front slider locating pins are inside the front corners of the tray.

ORDERING ADDITIONAL PAIRS OF SLIDERS

- If you would like to purchase additional pairs of telescopic sliders, please visit the Spare Parts section of our website, using

the website address on the back cover.

- The left hand side slider is part number 094109802.
- The right hand side slider is part number 094109803.
- Please note, you will need 1 x 094109802 and 1 x 094109803 to make one pair of telescopic sliders.

REMOVING AND RE-FITTING CONTROL KNOBS, SPRINGS AND BEZELS

- The control knob assembly consists of the knob at the front, a bezel with markings around the knob, and a spring between the knob and the bezel.
- For cleaning, the bezels can be carefully slid forward to allow easy cleaning of the fascia control panel behind with a cloth.
- The bezels will spring back into position when you let go.
- For more thorough cleaning, the knobs, bezels and springs can be removed as follows.
- Firstly, please take a moment to note the positions of the different types of bezels on the cooker, take some photographs or have the appliance user guide handy. This will help you to replace the controls in the correct positions after cleaning.
- Ensure that all of the control knobs are in the 'off' position, and that the cooker is turned off at the wall.
- Push the control knob in towards the bezel.
- Then, holding the knob and bezel together, pull them both towards you and off the cooker spindle.

- Be careful not to lose the spring, or the small silver clip which is inside the control knob shaft.
- To re-fit the control knobs, bezels and springs after cleaning, please follow these steps:
 - Place the bezel face up on a surface.
 - The flat side of the D-shaped hole and the printed dot for the 'off' position should be at the top.
 - Place the spring over the hole in the middle of the bezel.
 - Ensure that the knob is facing upwards, with the indicator mark at the top.
- Place the knob firmly over the spring, ensuring that the shaft on the back of the knob is located through the middle of the spring.
- The flat side of the D-shaped shaft at the back of the knob should be lined up with the flat side of the D-shaped hole in the middle of the bezel.
- Press down on the knob to push it into the bezel and keep it held down.
- The flat side of the D-shaped shaft at the back of the knob should be facing upwards.
- While holding the knob and bezel together, push the control knob assembly on to the cooker spindle.
- The cooker spindle is also D-shaped, so ensure that the flat side of the D-shaped shaft at the back of the knob is aligned with the flat side of the spindle.
- The control knob assembly has now been correctly installed and the controls can be used as normal.

FAQ's

Here are some frequently asked questions about your new appliance:

Can I remove the inner glass on the doors for cleaning?

The inner glass panels are removable for cleaning, however this does involve removing the door from the cooker body (for side-opening doors) and the screws from the retaining strip along the top of the door first. For routine cleaning we recommend leaving the glass panels in situ.

When cleaning, I found a small hole in the top of the main oven cavity, is this meant to be there?

This is normal. This is a vent which allows excess steam and pressure to vent out of the rear of the appliance during cooking. The oven can be cleaned as normal.

There's been a power failure and the product won't work- what should I do?

Switch off the electricity supply. When the power returns switch the electricity supply back on and re-set the programmer / timer clock to the correct time of day.

Why is there some warm air coming out of the sides of the doors?

This is normal. Excess heat, steam and pressure from the oven cavities is released via a new flue system into the cooling fan chamber. The doors have some side vents which allows a small amount of this heat to be expelled at the door sides to help keep the door surfaces keep cool. The majority of the excess heat, steam and pressure rises upwards into the cooling fan chamber.

When using the defrost/dough proving function do I need to select a temperature?

No, please leave the temperature selector knob in the off position. Do not select a temperature when defrosting. Just turn the function selector knob to the defrost/dough-proving function and the circulation fan will come on. For defrosting and dough-proving, leave the oven door closed. For cooling cooked food prior to refrigerating, leave the door open.

Why does the cooling fan not come on immediately when I turn the grill or oven on?

The cooling fan is controlled by a thermal switch and so will only come on once a certain temperature is reached. This is normal. It is also normal for the cooling fan to cycle on and off during use, and for it to stay on for a while after cooking.

The cooling fan seems to run for a long time after I have finished cooking, is this normal?

This is normal, the ovens are very well insulated to keep more heat in during cooking for better cooking results with less wasted energy. After cooking, the cooling fan helps the appliance cool down to a low temperature of around 45°C, this helps to keep the exterior parts of the cooker cooler for additional safety. The cooling fan may run for around 1 hour after cooking has finished, and this is normal. Don't worry, the cooling fan does not use much electricity (less than a tenth of a unit of electricity per hour). Please do not switch the cooker off at the wall before the cooling fan has stopped completely. If the length of time that the cooling fan is running for is causing inconvenience, please contact the customer support team who will be able to assist further.

How do I attach the grill pan handle to the grill pan?

Please ensure that the grill pan is the right way around, with the sloping lip at the back. Attach the grill pan handle making sure the prongs are at the top and the wider support piece sits underneath the grill pan.

Why can I not remove the shelves completely for cleaning?

The shelves have 'anti-tip notches' which prevent the shelves being accidentally pulled out completely with cookware on the shelf, to help prevent accidents. To remove the shelves fully for cleaning, pull the shelf out, then lift upwards at the front to pull out fully.

Why is the main oven not working?

Please ensure that the time of day has been set on the timer.

Some models have more than one function in the main oven, on these appliances you must select a temperature with the temperature control knob and a function with the function selector knob for the main oven to work.

The installer is having difficulty adjusting the cooker height to the level of adjacent worktops, when the worktops are a bit lower than standard 900mm height.

The levelling feet are supplied with two locknuts, which is ideal when adjusting the cooker height to worktop heights between 900-930mm. When adjusting the cooker height to worktop heights a little lower than 900mm, the installer should please remove one of the locknuts from each foot to be able to adjust the height of the cooker lower.

I have found two hooks inside the oven with the shelves - what are they for?

These new models have two stability chains fitted to the back of the cooker. The hooks are provided to be drilled into the wall behind the cooker to attach the stability chains to. If you already had hooks in the wall from your previous cooker, the installer may have re-used those hooks which is why the new ones are still in the packaging. If in doubt, please consult your installer.

Why can I not see the minute minder counting down when I am using the main digital oven?

The display screen is multi-functional, and is used to show the cooking function and temperature, as well as for setting the timer and minute minder. When the digital oven is not in use, the minute minder countdown will show in the display. When the digital oven is in use, the minute minder will countdown in the background, indicated by the bell symbol in the display, while the display shows the cooking function and temperature. The alarm will sound as usual when the minute minder time has elapsed. While the digital oven is in use, please do not touch the middle clock key to check on the remaining minute minder time, as this will reset the minute minder time to zero.

The timer display dims after a while, is this normal?

Yes, this is normal. A short time after the last touch of a timer key, the timer display will dim a little. This is an energy-saving function. Pressing any timer key will brighten the timer display again. The timer display dims approximately 30 seconds after the last touch of a timer key.

The timer is not coming up with the cooking duration time and cooking end time options. Why is that?

Please note that the timer is context-specific and will only show options when they are relevant. If the main digital oven is not in use, then the timer will only give access to the minute minder option and the option to set the time of day. If the digital oven is in use, then the cooking duration time and cooking end options become available. Because of this, please select the digital oven function and temperature before setting the cooking duration time and end time on the timer.

The timer touch controls are not responding, why is this?

The child-lock may have been activated; this is indicated by a padlock symbol in the display. Press and hold the middle clock key [®] for a good 5-10 seconds until a short beep sounds and the display returns to showing the current time of day. The child-lock is then deactivated and the timer can be used as normal.

There is beeping from the timer when using the main digital oven. Why is that?

Please note there are two sets of beeps relating to the pre-heating of the digital main oven. When a main cooking function is selected (true fan, pizza, fan assisted, or conventional top and bottom heat), the rapid pre-heat function engages automatically to help get the cavity up to temperature more quickly. The rapid pre-heat indicator (which is a thermometer symbol ) appears and the pre-heating indicator (degrees C °C) flashes. After a few minutes, three short beeps will sound and the rapid pre-heating indicator goes out. This indicates that the rapid pre-heat phase has ended and the oven is switching to the main ongoing cooking function mode which was selected. The pre-heating indicator (degrees C °C) continues to flash until the required temperature has been reached. After a further few moments, a further three short beeps will sound. This indicates that the required temperature has been reached and the pre-heating indicator (degrees C °C) stops flashing and shows steadily. At this point, the food should be placed in the oven.

There is power to the appliance and I can operate the controls, but the main digital oven does not heat up.

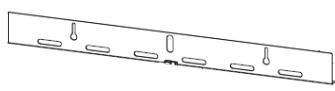
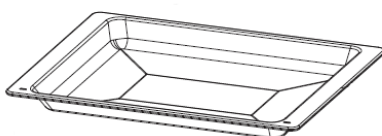
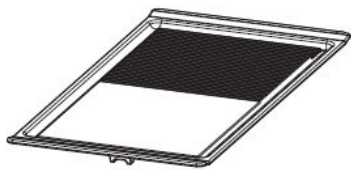
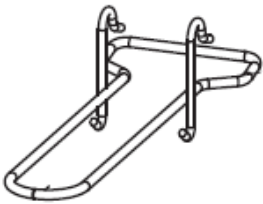
If the appliance was previously on display in a showroom, it is possible that the appliance is in demonstration mode. Please ensure that the time of day has been set on the timer first of all. Press and hold the plus and minus keys  together for about 10 seconds until 'dEm' followed by 'OFF' appears in the display. The demonstration mode is now switched off and the main digital oven can be used as normal.

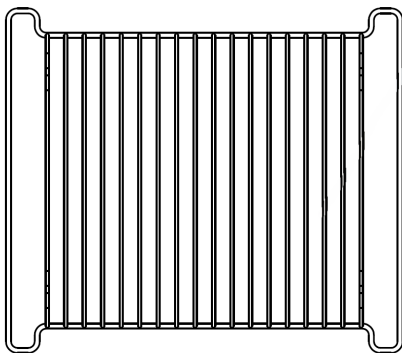
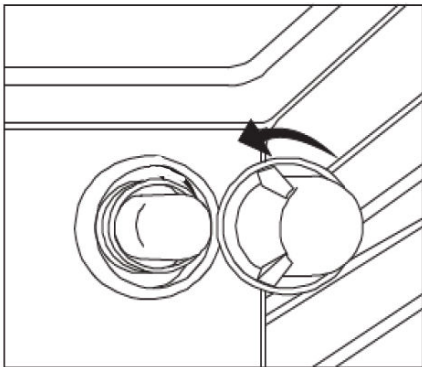
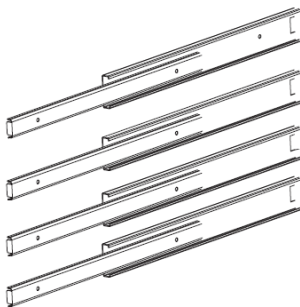
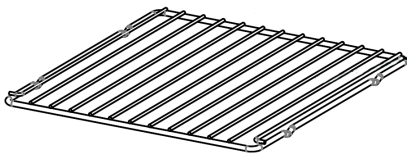
KEY PARTS AND OPTIONAL ACCESSORIES

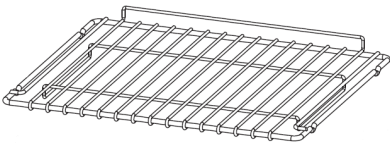
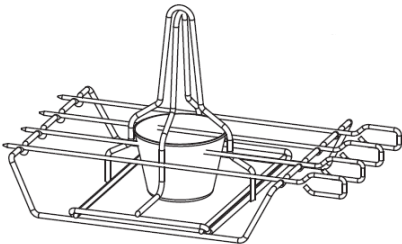
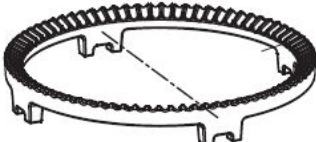
Please see below for useful part numbers for your cooker, in case you require a replacement part or wish to purchase additional shelves or optional telescopic sliders, for example.

For any queries relating to parts missing on delivery of a new cooker, or relating to replacement parts during the manufacturer's warranty period, please contact our customer care team using the telephone number on the back cover.

To purchase additional shelves, sliders, consumables or parts outside of the manufacturer's warranty period, please refer to the Spare Parts section of our website - the website address is on the back cover.

Part	Part Number	Notes
 Air fry basket	094108700	Quantity 1 is supplied with the cooker. Used in the main fanned oven in air-fry mode.
Clip-in door seal - main oven	094103502	Clips in - does not usually require an engineer service visit.
Clip-in door seal - tall oven	094103503	Clips in - does not usually require an engineer service visit.
Clip-in door seal - top oven	094103500	Clips in - does not usually require an engineer service visit.
 Decorative cover plinth - black	094108206 for 90cm wide cookers	Quantity 1 is supplied with the cooker. Only required to be fitted if the cooker feet are fully extended to accommodate taller worktops. Not required to be fitted for standard-height worktops.
 Deep grill pan	094106100	Quantity 1 is supplied with the cooker. Can be used as a grill-pan in the grill, and can be used as a baking tray or roasting tin in the main oven. Place the grill-pan on the level below the air-fry tray to catch any drips when using the air-fry function in the main oven.
 Griddle plate	094109500	Quantity 1 is supplied with the cooker. For open-grilling of steaks, meats, vegetables, eggs, pancakes, etc. Is placed on the pan support over the small and medium hob burners (the right-hand side of the hob),
 Grill pan handle	094111300	Quantity 1 is supplied with the cooker.

Part	Part Number	Notes
 Grill pan trivet	094117000	Quantity 1 is supplied with the cooker.
 Lamp bulb	082650920	Type - 25 watt G9 halogen capsule bulb. Please note that replacement bulbs are not covered under the manufacturer's warranty.
LPG Conversion kit	094112400 for the UK and Ireland 094112401 for continental Europe	Can be purchased as an optional extra. For converting the gas hob from natural gas to run on LPG.
 Telescopic Sliders	Left hand side slider: 1 x 094109802 Right hand side slider: 1 x 094109803 You need 1 x 094109802 and 1 x 094109803 to make a pair.	4 pairs are supplied with the cooker. Can be used in the top oven, main oven or the tall right-hand oven.
 Shelf (40)	094108603	Quantity 4 are supplied with the cooker. Used in the tall right-hand oven.

Part	Part Number	Notes
 Shelf (50)	094108601	Quantity 3 are supplied with the cooker. Used in the main oven and top oven.
 Steam & Infuse Kit (Vertical roasting system)	094109600	1 set is supplied with the cooker. Can be used in the main oven (in true fan oven mode).
 Wok support cradle	094110300	Quantity 1 is supplied with the cooker. Is placed on the pan support over the wok burner (middle ring) to support round-bottomed woks when stir-frying.

-
- Technical specifications and identification information for the ST DX RCA RICH 100E1 RTY BLK refrigerator:
- SKU Number :** 464411873
 - SKU Name :** ST DX RCA RICH 100E1 RTY BLK
 - Serial No. :** 2000000000000
 - Help-line No. :** 02046-815-3740
- For full details, please see rear of the appliance



It is a good idea to take a photo of the data badge or to make a written note of the model number and serial number on your quick start guide, especially if the decorative cover plinth is going to be fitted to accommodate taller worktops.

TECHNICAL DATA



IMPORTANT

This cooker is configured for use with natural gas, and is suitable for conversion to LPG.



IMPORTANT

If the cooker is required to use LPG, a conversion kit is available - part number 094112400 for the UK and Ireland, or part number 094112401 for continental Europe. Please contact the Customer Care Centre for more information.

Before installation check that the cooker is suitable for the gas supply.

To do this check the gas type on the carton sticker or on the data plate behind the bottom of the oven door.

The following shows the supply and operating pressures for various gas supplies.

Operating pressure at appliance test point:

- 20mbar (Natural gas);
- 30mbar (LPG)

Burner Injector Sizes

Injector Specification		
UK (GB/IE)	112H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Burner Injector Sizes

Aux Injector		Semi-Rapid Injector x 2	
NG 1.0kW	LPG 1.0kW	NG 2.0kW	LPG 2.0kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Burner Injector Sizes

Rapid Injector		Wok Injector	
NG 3.0kW	LPG 3.0kW	NG 4.0kW	LPG 4.0kW
1.2	0.86	1.5	1



WARNING

This cooker must be earthed.

Data badge	Lower part of the front frame
Appliance class	Class 1 - freestanding cooker
Electrical supply	230 - 400V ~3N ~ 50 Hz
Load @ 230V	8380W @ 230V
Max. heat input	ΣQ_n 12.00 kW
Type of gas	This cooker can be used with Natural Gas and LPG. Please see data badge for your specified gas type. Can be converted from natural gas to LPG. Never attempt to convert an appliance unless the data badge states you can.
Gas category	Natural gas I2H Natural gas II2H3+
Gas pressure settings	G20 Natural gas @ 20 mbar G30 Butane @ 28-30 mbar G31 Propane @ 37 mbar
Burner Aeration	Fixed
Grill	Electric
Hob	Burners have burner heads and caps which are removable for cleaning. Concealed electrodes to each burner.

ENERGY DATA TABLE

Regulation (EU) 66/2014:

Model Identification: Stoves Richmond DX 90cm Dual Fuel

Brand:	Stoves
Size:	90cm

Energy Efficiency For Oven

Oven	Cavity 1	Cavity 2	Cavity 3 (if applicable)
Mass of the appliance (M): 101.0 kg			
Number of cavities: 3			
Location:	Top-left	Bottom-left	Right-hand-side
Type of oven:	Electric	Electric	Electric
Heat source per cavity:	Electricity	Electricity	Electricity
Volume per cavity (V):	33 Litres	60 Litres	81 Litres
Energy consumption (electricity consumed) per cycle in conventional mode ($EC_{\text{electric cavity}}$):	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Energy consumption (electricity consumed) per cycle in fan-forced convection mode ($EC_{\text{electric cavity}}$):	N/A	0,74 kWh	0,88 kWh
Energy efficiency index per cavity (EEI_{cavity}):	91,3	92,5	98,9
Energy efficiency class:	A	A	A

Energy Efficiency For Hob

Hob	
Type of hob:	Gas
Number of hob burners:	5
Heating technology:	Gas burners

Gas hob burner:	Location:	Size:	Energy efficiency per gas burner (EE _{gas burner}):
Burner 1	Centre	Wok	56.47%
Burner 2	Front-left	Rapid Large	55.82%
Burner 3	Back-left	Semi-rapid Medium	57.87%
Burner 4	Back-right	Semi-rapid Medium	59.17%
Burner 5	Front-right	Auxiliary Small	N/A (auxiliary burner)
Burner 6	N/A	N/A	N/A
Burner 7	N/A	N/A	N/A

Energy efficiency for the gas hob (EE _{gas hob}):	57.33%

Energy consumption measured in accordance with EN 60350-1 and EN 30-2-1

ENERGY SAVING TIPS FOR OVENS

ENERGY SAVING TIPS FOR HOBS



TIP

Use pans with flat bases.

Use pans which are suitably-sized for the size of the cooking zone.

Use pans with lids.

Minimise the amount of liquid or fat when cooking.

When liquid starts boiling, reduce the power level to a simmer.

Using a pan with a base diameter a little larger than the diameter of the cooking zone gives the most energy-efficient cooking results.



TIP

Cook separate meals together, if possible.

Keep the pre-heating time as short as possible.

Do not elongate the cooking time.

Do not forget to turn the oven off at the end of cooking.

Do not open the oven door during the cooking process.

If the oven has a programmable timer, use the timer to switch the oven heating off at the end of cooking.

If cooking for longer periods, turning the oven heating off 10 minutes before the end of cooking can save energy by using the residual heat to finish the cooking

**process. Always ensure
that food is thoroughly
cooked through.**

INTERNATIONAL SERVICE CONTACT DETAILS

Belgium Customer Support Tel: +32 (0) 9 210 02 11 General enquiries e-mail: info@bellling.eu Service Tel: +31 (0) 162 435 847 Service e-mail: info@servicecentrale.com www.belling.eu Product registration Belling: https://bellling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Product registration Stoves: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland	France Service Tel: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@bellling.fr https://bellling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex France, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montevrain, France
Germany Tel: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Deutschland	Netherlands Customer Support Tel: +31 (0) 513 656520 General enquiries e-mail: info@bellling.eu Service Tel: +31 (0) 78 890 65 00 Service e-mail: glendimplex@fulfilcenter.nl www.belling.eu Product registration Belling: https://bellling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Product registration Stoves: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland
Poland Tel: +48 12 383 39 41 Tel: +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl Cooking Store Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Poland	Spain Please contact your retailer for assistance.
Sweden	For countries other than those listed, please contact your retailer for assistance.

Tel: +46 (0) 10 10 11 656

info@lsbolagen.se

www.lsbolagen.com

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

FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION

Félicitations et merci pour l'achat de votre nouvelle cuisinière Stoves. Nous espérons que vous profiterez pendant de nombreuses années d'excellentes performances culinaires et d'un excellent service.

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous aider à prendre soin de votre nouveau produit et à en tirer le meilleur parti.

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

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

Si vous trouvez quelque chose qui manque à votre produit ou si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce guide d'utilisation, veuillez nous contacter (voir les informations de contact sur la couverture arrière).

MODÈLES COUVERTS PAR CE DOCUMENT

Numéro de modèle :	Description du modèle :
444411867	ST DX RCA RICH 90DF BLK
444411868	ST DX RCA RICH 90DF CRM
444412003	ST DX RCA RICH 90DF AGR
444412004	ST DX RCA RICH 90DF IWH
444412005	ST DX RCA RICH 90DF TWB
444412006	ST DX RCA RICH 90DF MBL
444412007	ST DX RCA RICH 90DF DMA
444412008	ST DX RCA RICH 90DF GAR

PAYS DE DESTINATION :

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

INFORMATIONS DE CONTACT :

Veuillez vous référer au tableau des coordonnées du service international à la fin de ce guide pour obtenir des informations sur votre bureau d'assistance clientèle local.

+31 (0) 513 656520

Vous pouvez également utiliser le formulaire de contact sur notre site Web

www.stoves.eu

Des informations sur la période de garantie et les conditions générales du fabricant, l'enregistrement de la garantie, les options d'achat d'une extension de garantie, ainsi que des informations sur les pièces de rechange et les services sont également disponibles sur notre site Web.

Veuillez contacter votre bureau d'assistance clientèle local pour obtenir des détails sur la garantie de l'appareil et sur la manière de vous inscrire à la garantie, le cas échéant.

Notre politique est axée sur le développement et l'amélioration constants, 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.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8
8448 CC Heerenveen Netherlands

DIRECTIVES EUROPÉENNES

Cet appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales applicables.

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 à roulettes barré. Cela indique, à des fins d'élimination à la fin de leur durée de vie utile, que ces produits doivent être apportés à un point de collecte reconnu, tel que les sites des autorités locales/les centres de recyclage locaux



En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une gestion inappropriée des déchets de ce produit.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, le service d'élimination des déchets ménagers ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté cet appareil.

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

Cet appareil est conforme à la directive européenne concernant les exigences de conception écologique pour les produits liés à l'énergie. Notre politique est axée sur le développement et l'amélioration constants, 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 DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Certains matériaux utilisés pour emballer cet appareil peuvent être recyclés. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans les conteneurs appropriés de votre centre d'élimination des déchets local.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT

Veuillez lire attentivement les informations suivantes :

AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être connecté par une personne compétente, membre d'un « programme de personnes compétentes », qui se conformera aux réglementations requises.

Tout travail d'entretien, de maintenance ou de réparation de l'appareil ne doit être effectué que par du personnel autorisé.

Les travaux d'installation, de maintenance et de réparation effectués par des personnes non autorisées peuvent être dangereux et peuvent annuler la garantie du fabricant.



AVERTISSEMENT

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

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.

Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

Ne rangez pas d'objets présentant un intérêt pour les enfants dans des armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pourraient être gravement blessés.

**AVERTISSEMENT**

Si la surface de la plaque chauffante est fissurée, éteignez l'appareil et ne l'utilisez pas pour éviter tout risque de choc électrique.

**AVERTISSEMENT**

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

**AVERTISSEMENT**

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants et les surfaces extérieures et intérieures chaudes, y compris les portes.

Utilisez des gants de cuisine.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT**

La cuisinière doit être éteinte avant de retirer le protecteur et, après le nettoyage, le protecteur doit être remplacé conformément aux instructions.

**AVERTISSEMENT**

Aucun nettoyeur à vapeur ne doit être utilisé sur cet appareil.

**AVERTISSEMENT**

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

Tout déversement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir et la surface de la plaque de cuisson doit être laissée 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 plaque de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. Risque de brûlures et d'échaudures.

JAMAIS essayez d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**AVERTISSEMENT**

Danger d'incendie : ne rangez pas les articles sur les surfaces de cuisson ou dans les cavités du four.

**AVERTISSEMENT**

Utilisez uniquement des protections de plaque 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 approprié ou des protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

L'appareil ne doit jamais être débranché du secteur pendant son utilisation, car cela pourrait sérieusement affecter la sécurité et les performances, en particulier en cas de températures de surface qui deviennent chaudes et de pièces alimentées au gaz qui ne fonctionnent pas efficacement.

Le ventilateur de refroidissement (s'il en est équipé) est conçu pour fonctionner une fois que le bouton de commande a été éteint.

**AVERTISSEMENT**

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

Ne laissez pas les rideaux, le papier ou d'autres objets inflammables entrer en contact avec la cuisinière.

Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil pendant son fonctionnement.

**AVERTISSEMENT**

Ne modifiez pas cet appareil.

**AVERTISSEMENT**

Ne faites pas fonctionner l'appareil si les panneaux de porte vitrés ne sont pas correctement installés.

**AVERTISSEMENT**

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. 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 de l'ouvrir et la surface de la plaque de cuisson doit être laissée refroidir avant de fermer le couvercle.

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil doit être mis à la terre.

**AVERTISSEMENT**

Le grill DOIT à utiliser avec la porte FERMÉ.

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage d'appoint.

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez jamais de récipients de cuisson sur la plaque de cuisson qui chevauchent ses bords.

Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Gardez les poignées des casseroles hors de portée des enfants.



AVERTISSEMENT

Si le câble de raccordement électrique est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée.

Le câble ne doit pas être remplacé par une personne non autorisée.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT DE GAZ !

- Si vous sentez une odeur de gaz alors que les commandes de l'appareil sont éteintes :

N'essayez pas d'allumer un appareil à gaz ; ne fumez pas ; n'utilisez pas de flammes nues.

Ne touchez aucun interrupteur électrique et n'utilisez pas de téléphone portable.

Ouvrez les portes et les fenêtres pour ventiler la propriété. Évacuez les personnes et les animaux domestiques vers l'air frais à l'extérieur, à une distance de sécurité de la propriété

Coupez l'alimentation en gaz à l'aide de la vanne d'isolement d'urgence du compteur de gaz.

Téléphonez immédiatement au service d'urgence local en matière de gaz depuis la propriété d'un voisin ou utilisez un téléphone portable situé à une distance de sécurité de la propriété.

En Grande-Bretagne, téléphone 0800 111 999 ; en Irlande du Nord, téléphone 0800 002 001 ; en République d'Irlande, téléphone 1800 20 50 50 ; sur l'île de Man, téléphone 0808 1624 444 ; à Jersey, téléphone 01534 755555 ; à Guernesey, téléphone 01481 749000.

Ne rentrez pas dans la propriété avant que l'ingénieur d'urgence ne soit sur place et ne vous ait indiqué que vous pouvez le faire en toute sécurité.



AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé.

Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou le badge de données.

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

PRÉCAUTIONS



ATTENTION

Afin d'éviter tout danger dû à une réinitialisation involontaire de la coupure thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie externe, ni connecté à un circuit régulièrement allumé et éteint par le service public.



ATTENTION

N'utilisez pas de produits abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, la surface de la plaque de cuisson ou le verre des couvercles à charnière de la plaque de cuisson (selon le cas), car ils peuvent rayer la surface et provoquer des éclats de verre.

Assurez-vous toujours que l'appareil est éteint avant de le nettoyer ou d'effectuer une maintenance par l'utilisateur.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

Nettoyez toujours les aliments renversés immédiatement, après avoir éteint l'appareil, en prenant soin de ne pas vous brûler.

N'utilisez pas de tampons à récurer, de grattoirs métalliques tranchants ou de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs - risque de dommages et de bris de verre.

Ne retirez pas les étiquettes des badges de données et ne les nettoyez pas avec des nettoyants corrosifs.

Ne vous tenez pas debout sur la surface de la plaque de cuisson.

Ne laissez aucune partie de votre corps, vos cheveux, vos vêtements, etc. entrer en contact avec la surface de cuisson avant qu'elle ne soit refroidie.



ATTENTION

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.



ATTENTION

Après utilisation, éteignez le brûleur de la plaque de cuisson à l'aide de son bouton de commande.

Après utilisation, assurez-vous que toutes les commandes tactiles sont désactivées et que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt.



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

**ATTENTION**

Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril et/ou le four sont en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

**ATTENTION**

Notre politique est axée sur le développement et l'amélioration constants, 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.

**ATTENTION**

Assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages et emballages de l'extérieur et de l'intérieur de l'appareil avant de l'utiliser.

Certains articles contenus dans cet appareil peuvent être emballés de manière supplémentaire.

Il est conseillé d'allumer le four et/ou le gril pendant un court moment. Cela éliminera tous les résidus laissés par la fabrication. Il peut y avoir une odeur qui accompagne ce processus, mais il n'y a rien à craindre et c'est inoffensif.

Il est recommandé de laver les grilles du four, la poêle à griller et le dessous de plat de la poêle à griller avant leur première utilisation dans de l'eau chaude savonneuse. Cela permettra d'éliminer le revêtement d'huile protecteur utilisé pendant le stockage.

**ATTENTION**

Lors de l'utilisation du gril, la porte du four doit être conservée FERMÉE.

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

Lorsque vous ouvrez les portes du four, saisissez la poignée au centre et maintenez-la par le dessous.

**ATTENTION**

Ne couvrez pas l'appareil.

**ATTENTION**

Faites attention si vous déplacez l'appareil, les bords du panneau pourraient être tranchants. Le fait de ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures. N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de porte.

**ATTENTION**

Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant un certain temps, coupez l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur d'isolation mural.

**ATTENTION**

L'utilisation d'appareils de cuisson au gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où ils sont installés. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en augmentant le taux de ventilation mécanique lorsqu'elle est présente ou en ouvrant les fenêtres, afin d'éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'extérieur (air extérieur) tout en fournissant une ventilation supplémentaire pour les changements d'air ambiant.

Consultez un professionnel avant d'installer une ventilation supplémentaire.

AUTRES CONSEILS DE SÉCURITÉ

FAIRE

- Faites toujours attention lorsque vous sortez les aliments du four, car la zone autour de la cavité peut être chaude.
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine qui ont été placés 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 (s'il en est équipé) si vous laissez le four sans surveillance, afin de réduire le risque de brûlure des aliments.

NE PAS

- Ne placez jamais de vaisselle ou d'autres objets sur la porte lorsqu'elle est ouverte. N'appliquez pas de pression vers le bas pour ouvrir les portes du four. Ne laissez pas les enfants grimper sur les portes ouvertes du four. Ne fermez pas les portes du four en claquant. Lorsque vous fermez les portes du four, assurez-vous que rien ne les empêche de se fermer. Risque de casse.
- N'enroulez jamais de papier d'aluminium autour des grilles du four et ne laissez jamais le film obstruer le conduit de fumée. Ne pas recouvrir les cavités du four ou la plaque à griller de papier d'aluminium pour éviter tout risque d'incendie. N'utilisez pas de revêtement sur la surface du four, car cela risquerait d'entraîner une accumulation de chaleur emprisonnée qui pourrait endommager définitivement l'émail du four
- Ne placez jamais de torchons, de torchons ou de vêtements, etc. à proximité du four ou des poignées de porte lorsqu'il est allumé ; cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne sortez jamais des objets lourds, tels que des dindes ou de gros morceaux de viande, du four sur l'étagère, car ils pourraient suréquilibrer et tomber.
- N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer autre chose que des

aliments et ne l'utilisez pas pour chauffer la pièce.

CONSEILS DE SÉCURITÉ INCENDIE

La plupart des incendies de cuisine se produisent lorsque les gens sont distraits ou laissent des objets sans surveillance. Ne vous laissez pas distraire pendant que vous cuisinez. Si on vous appelle loin de la cuisinière, retirez les casseroles du feu ou éteignez votre plaque de cuisson.

Si vous avez un incendie dans la cuisine, ne prenez aucun risque : faites sortir tout le monde de votre maison et appelez les pompiers.

Si une poêle prend feu :

- Ne le déplacez pas, il risque de faire extrêmement chaud.
- Éteignez le feu si vous pouvez le faire en toute sécurité, mais ne vous penchez jamais au-dessus d'une casserole pour atteindre les commandes.
- Si vous avez une couverture anti-feu, mettez-la sur la poêle. Si vous avez éteint le feu, laissez la poêle refroidir complètement.

La friture à la graisse présente plus de dangers dans votre cuisine.

- Ne remplissez jamais une poêle à frites (ou autre friteuse) d'huile à plus d'un tiers.
- N'utilisez pas d'extincteur sur une poêle remplie d'huile. La force de l'extincteur peut propager le feu et créer une boule de feu.

S'il y a un feu électrique dans la cuisine :

- Débranchez la prise ou coupez l'alimentation de la boîte à fusibles. Cela peut suffire à arrêter le feu immédiatement.

- Éteignez le feu avec une couverture anti-feu ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à dioxyde de carbone.
- N'oubliez pas : n'utilisez jamais d'eau sur un feu électrique ou à huile de friture.

TABLE DE CUISSON À GAZ : À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

FAIRE

- Assurez-vous toujours que les bases des casseroles sont sèches et plates avant de les utiliser sur la plaque de cuisson.
- Placez toujours les casseroles au centre de la zone de chaleur et tournez les poignées dans une position sûre afin qu'elles ne puissent pas être heurtées ou saisies.
- Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre ne soit pas inférieur à 100 mm (4 po) ou supérieur à 250 mm (10 po). Utilisez une casserole de 230 mm (9 po) au-dessus du brûleur du wok si deux ou plusieurs autres brûleurs de la plaque chauffante sont utilisés en même temps.
- • Veillez à toujours adapter la taille de la casserole à la zone de cuisson – n'utilisez pas de grandes casseroles sur de petites zones ou inversement. • Veillez toujours à ce que les chapeaux de brûleur, les bagues et les supports de casseroles soient correctement placés. Cela empêchera les casseroles de devenir instables pendant l'utilisation et garantira un débit de gaz ininterrompu.

NE PAS:

- N'utilisez jamais de casseroles doubles, de casseroles à rebord, de casseroles anciennes ou déformées, ou de casseroles qui ne sont pas stables sur une surface plane.
- Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile de cuisson sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'aides à la cuisson commerciales ou de diffuseurs de chaleur, car ils créent une chaleur excessive et peuvent endommager la surface de la table de cuisson.
- Les ustensiles de cuisine en plastique peuvent fondre s'ils entrent en contact avec une plaque de cuisson chaude. Ne les laissez jamais à proximité ou sur la plaque de cuisson.
- Ne laissez jamais une zone de chaleur allumée sans une casserole dessus. Cela peut entraîner un risque d'incendie.
- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de chauffe.
- Ne laissez jamais rien traîner sur la table de cuisson.
- Ne jamais chauffer une boîte de conserve fermée, car elle pourrait exploser.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson pour le stockage.



NOTE

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

FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT



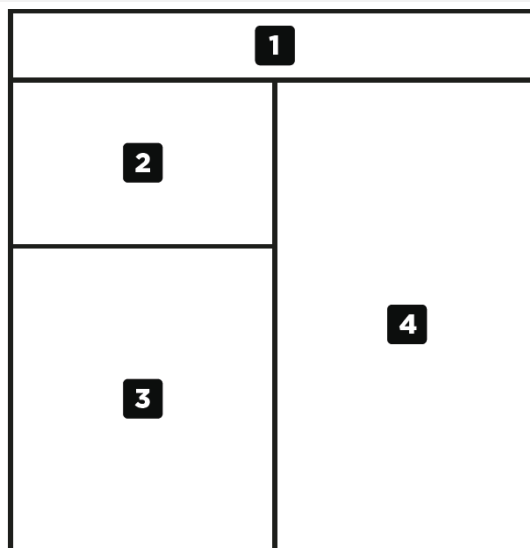
IMPORTANT

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

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

La disposition de votre appareil peut différer selon le modèle.

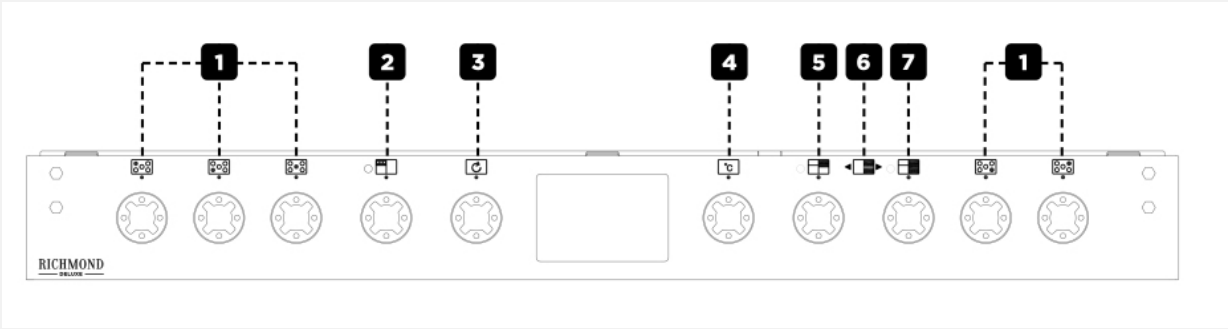
APERÇU DU COMPARTIMENT



APERÇU DE LA CAVITÉ

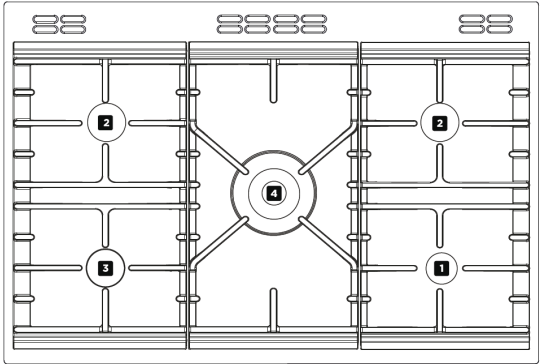
1	Bandeau
2	Four supérieur/grill
3	Four multifonctions
4	Grand Four Pro-Flex haut

PANNEAU DE COMMANDE



1	Commandes du brûleur de cuisinière à gaz
2	Commande supérieure du four/du grill
3	Four multifonction
4	Contrôle de la température du four principal
5	Section supérieure du four haut (séparateur de four)
6	Séparateur de four
7	Four haut

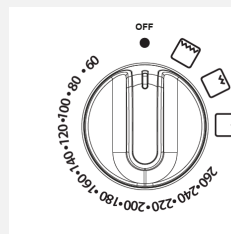
TABLE DE CUISSON



Clé	Taille du brûleur	Lieu	Puissance du brûleur	Dimensions de diamètre de cuve recommandées
1	Petit	Avant droite	1,0 kW	100 mm minimum - 250 mm maximum
2	Moyen	Arrière-gauche Arrière-droite	2,0 kW	100 mm minimum - 250 mm maximum
3	Grand	Avant gauche	3,0 kW	100 mm minimum - 250 mm maximum
4	Wok	Centre	4,0 kW	100 mm minimum - 250 mm maximum

- Les casseroles doivent avoir une base lisse et plate.
- Assurez-vous toujours que les casseroles sont placées au centre des brûleurs et ne laissez pas les flammes s'étendre au-delà de la base de la poêle.
- Ne placez pas les casseroles directement sur les brûleurs. Utilisez toujours les supports des casseroles.
- Ne laissez pas les casseroles chevaucher les différents brûleurs.

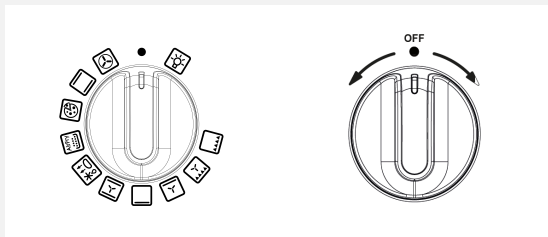
VUE D'ENSEMBLE DU FOUR/GRILL SUPÉRIEUR



- Lorsque vous utilisez le four supérieur comme four classique, la porte étant fermée, tournez le bouton de commande du four/gril supérieur à la température requise.
- Préchauffez pendant 15 minutes pour de meilleurs résultats et utilisez une étagère centrale.
- Lorsque vous utilisez le four supérieur comme grill, la porte étant ouverte, tournez le bouton de commande du four/gril supérieur sur le réglage de grill requis.
- Préchauffez pendant 3 à 5 minutes pour de meilleurs résultats.

**FONCTIONS DU GRIL
DANS LE FOUR
SUPÉRIEUR**

Gril complet en série	
Gril simple	
Gril double	



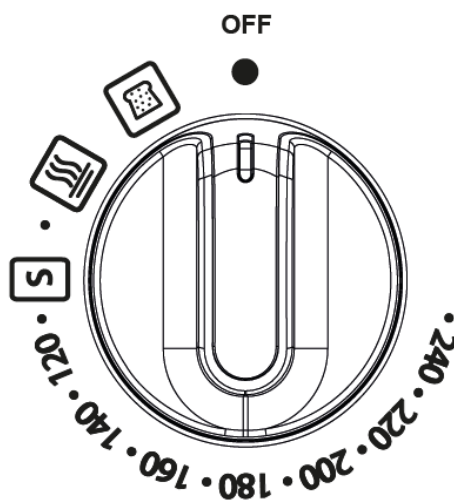
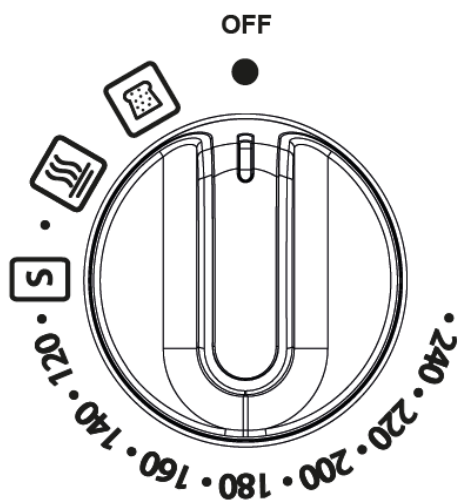
FONCTIONS PRINCIPALES DU FOUR

Chaleur Tournante	
Convection Naturelle	
Pizza	
Friteuse à air - placez le plateau de friture sur la grille centrale et placez la lèche-frite en dessous pour récupérer les gouttes ou les particules alimentaires. Veuillez noter que les temps de cuisson seront un peu plus longs que ceux d'une friteuse à air sur plan de travail en raison de la plus grande capacité de cuisson	
Dégivrage/Levage de la pâte - laissez le régulateur de température en position d'arrêt. À utiliser avec la porte fermée pour décongeler et lever la pâte. À utiliser avec la porte ouverte pour refroidir les aliments cuits avant de les réfrigérer.	
Cuisson intensive - four ventilé - placez les aliments sur l'étagère centrale - idéal pour cuire des quiches, du pain, des gâteaux au fromage, des tartes et des pizzas.	
Chaleur de voûte	
Chaleur de sole avec ventilateur	
Gril ventilé	
Gril double	

Lumière uniquement - allume la lumière du four sans allumer le feu - utile pour essayer le contenu de la cavité du four.



VUE D'ENSEMBLE DU GRAND FOUR VENTILÉ



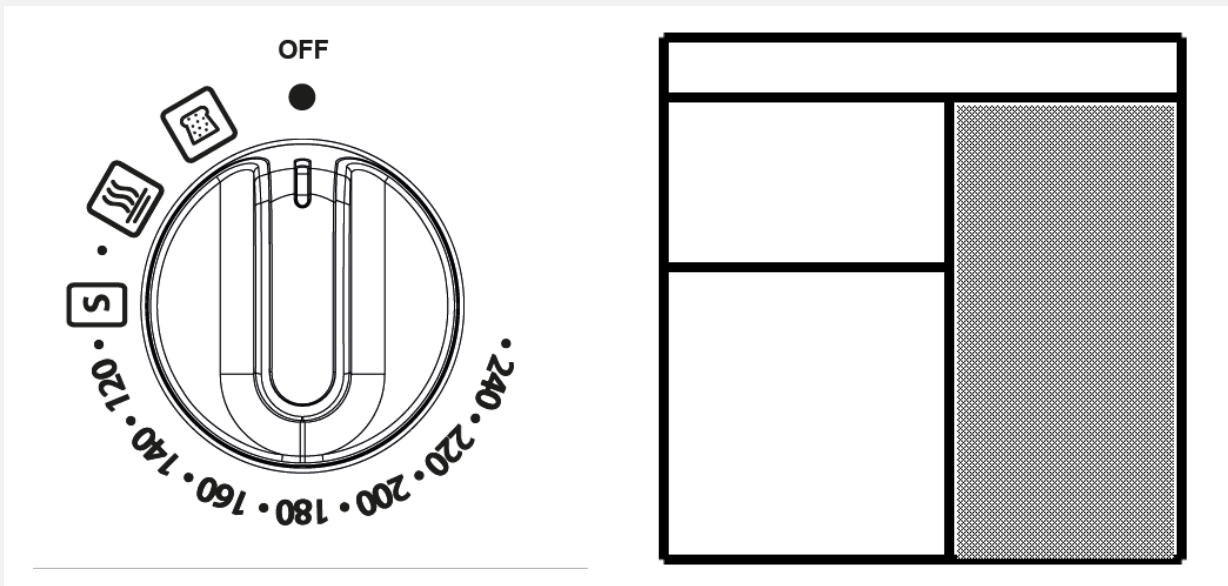
Fonctions Supplémentaires Du Four Ventilé

Symbole	Descriptif
	Levage de la pâte et décongélation. À utiliser avec la porte fermée pour lever la pâte et la décongeler. À utiliser avec la porte ouverte pour refroidir les aliments cuits avant de les réfrigérer.
	Garder au chaud (70 °C). Pour garder les aliments cuits au chaud avant de les servir.
	Cuisson lente (100 °C). Pour la cuisson lente de casseroles, etc.

UTILISATION DU FOUR À VENTILATEUR HAUT ÉQUIPÉ D'UN RÉPARTITEUR PRO-FLEX™

- Avec le séparateur PRO-FLEX™, vous pouvez convertir le four haut en deux fours ventilés séparés qui peuvent être contrôlés indépendamment pour optimiser vos options de cuisson.
- Vous pouvez utiliser l'ensemble du four haut à la même

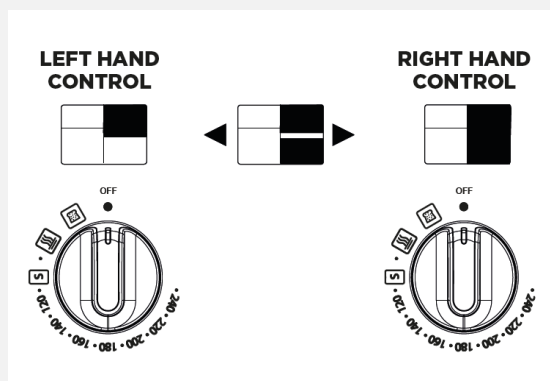
température, uniquement la moitié supérieure du four pour économiser de l'énergie, ou les moitiés supérieure et inférieure du four comme deux fours séparés à des températures différentes.



Tournez le bouton de commande jusqu'à la température ou à la fonction souhaitée.

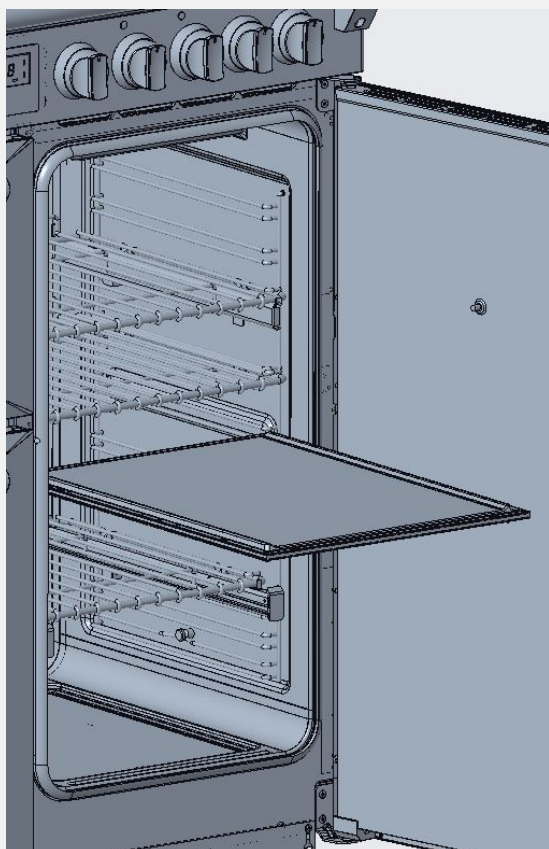
Fonctions Supplémentaires Du Four Ventilé

Symbole	Descriptif
	Levage de la pâte et décongélation. À utiliser avec la porte fermée pour lever la pâte et la décongeler. À utiliser avec la porte ouverte pour refroidir les aliments cuits avant de les réfrigérer.
	Garder au chaud (70 °C). Pour garder les aliments cuits au chaud avant de les servir.
	Cuisson lente (100 °C). Pour la cuisson lente de casseroles, etc.

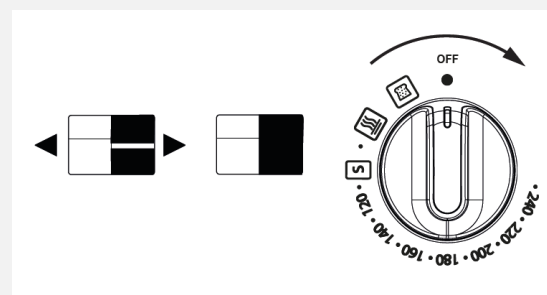


Fonction	Laisser le séparateur au four ?	Quel bouton de commande utiliser ?
Utiliser tout le four à la même température, par exemple pour la cuisson par lots.	Non, retirez le séparateur.	Le bouton de commande droit uniquement.
Utiliser uniquement la moitié supérieure du four pour économiser de l'énergie.	Oui, insérez le séparateur.	Le bouton de commande gauche uniquement.
Utiliser les deux moitiés du four pour cuire différents aliments à différentes températures.	Oui, insérez le séparateur.	Le bouton de commande gauche pour la moitié supérieure et le bouton de commande droit pour la moitié inférieure du four.

INSÉRER ET RETIRER LE SÉPARATEUR

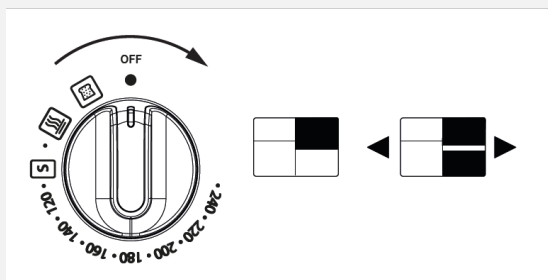


POUR ACTIVER LE FOUR HAUT (SANS SEPARATEUR)



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 uniquement (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

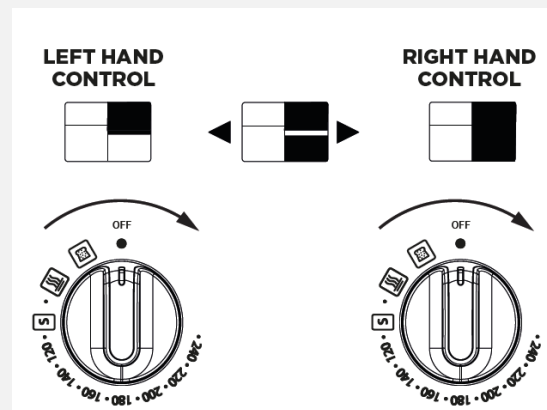
Veuillez ne pas utiliser le séparateur comme étagère et placez-le uniquement dans les guides dédiés situés dans la grande cavité.



NOTE

- Nous ne recommandons pas d'utiliser le four supérieur uniquement pour la cuisson d'aliments surgelés et d'aliments très humides, car cela peut entraîner une condensation excessive.
- Lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en humidité, utilisez le four complet ou les deux fours.

FOUR INFÉRIEUR (AVEC SEPARATEUR)



- Lorsque le four supérieur est activé en tournant le bouton de commande droit sur une fonction ou une température, le four inférieur peut également fonctionner en tournant le bouton de commande gauche sur la fonction ou la température requise.
- Le four inférieur ne peut pas être utilisé séparément.



AVERTISSEMENT

- Veuillez noter que le séparateur peut devenir très chaud pendant son utilisation.
- Insérez et retirez le séparateur uniquement lorsque le four est froid.

UTILISATION DES FOURS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES

- Lorsque vous utilisez le four supérieur et le four 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 qui peut

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 supérieure du four (°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

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

ALLUMAGE DES BRÛLEURS À GAZ.

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

AVANT L'ALLUMAGE :

- Placez les casseroles à fond plat de taille appropriée directement sur les supports de casserole au-dessus du ou des brûleurs sélectionnés.

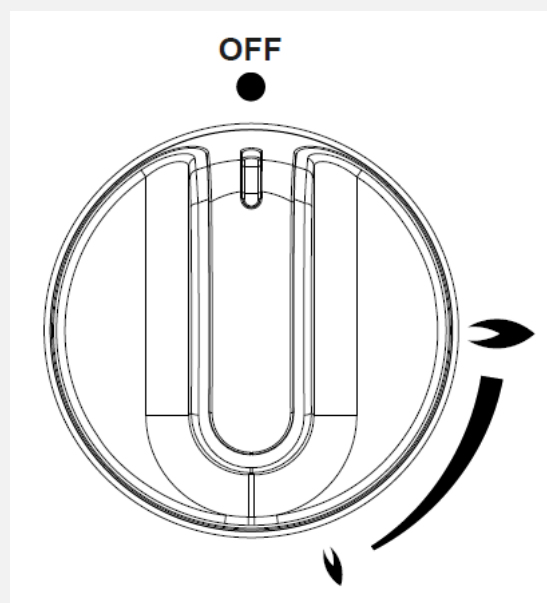
BRÛLEUR WOK (SI INSTALLÉ)



- Placez un wok à fond plat ou une poêle à fond plat de taille appropriée directement sur le support de poêle au-dessus du brûleur du wok.
- Si vous souhaitez utiliser un wok à fond rond, placez le support de wok directement sur le support de casserole au-dessus du brûleur du wok, puis placez le wok à fond rond directement sur le support de wok. Le support de wok est

fourni avec les modèles Stoves et peut être acheté en option pour les modèles Belling - numéro de pièce 094110300. Veuillez contacter notre équipe du service client pour plus d'informations.

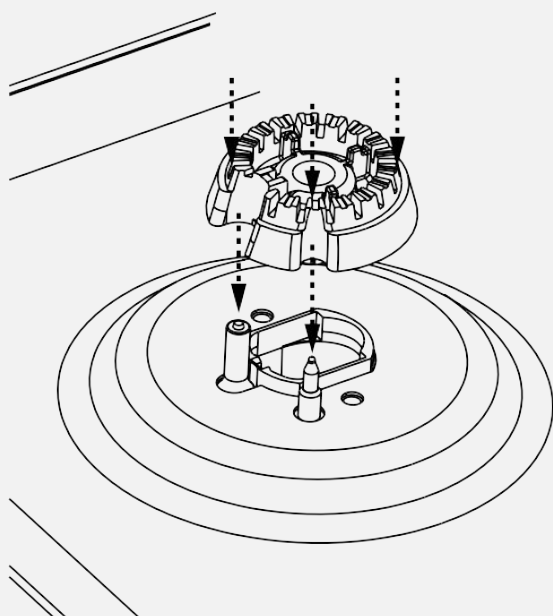
ALLUMAGE AUTOMATIQUE



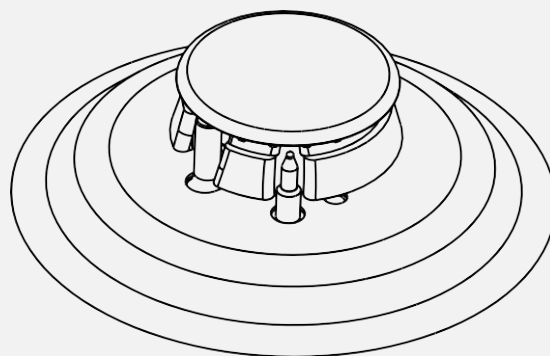
- Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur à gaz sélectionné sur le symbole de la flamme complète. Maintenez le bouton de commande enfoncé. La formation d'étincelles sur le brûleur sélectionné démarrera automatiquement. Les étincelles cesseront automatiquement une fois la flamme établie. Maintenez le bouton de commande enfoncé jusqu'à 15 secondes après l'allumage de la flamme avant de le relâcher ; cela laissera le temps au dispositif de protection contre les flammes de se réchauffer.

- Si le brûleur ne s'allume pas dans ce délai, relâchez le bouton de commande et attendez 1 minute avant de tenter de le rallumer.
- En cas de panne de courant ou si l'allumage ne fonctionne pas, vous pouvez utiliser une allumette ou un cône allumé pour allumer le brûleur.
- Utilisez des casseroles suffisamment grandes pour éviter tout débordement sur la surface de cuisson.
- Essuyez tout déversement dès que possible.
- Nettoyez la plaque de cuisson aussi régulièrement que possible afin d'éviter toute accumulation de graisse susceptible de présenter un risque d'incendie.

MONTAGE DES CHAPEAU ET DES TÊTES DE BRÛLEUR

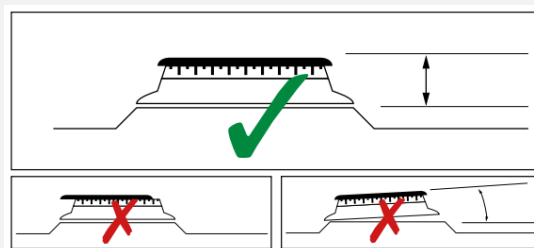


Lors du montage de la tête du brûleur, assurez-vous que l'encoche soit alignée avec le trou de la base.



NOTE

Les têtes de brûleur peuvent être démontées pour le nettoyage. Veuillez vous assurer qu'ils sont absolument secs avant de les remplacer.



Vérifiez que la tête du brûleur est de niveau et que le capuchon est placé au centre de la tête du brûleur.

PLACEMENT DE LA POËLE

Assurez-vous toujours que vos casseroles sont placées au centre et ne laissez pas la flamme s'étendre sur le fond de la casserole. Ne placez pas les casseroles directement sur les brûleurs.

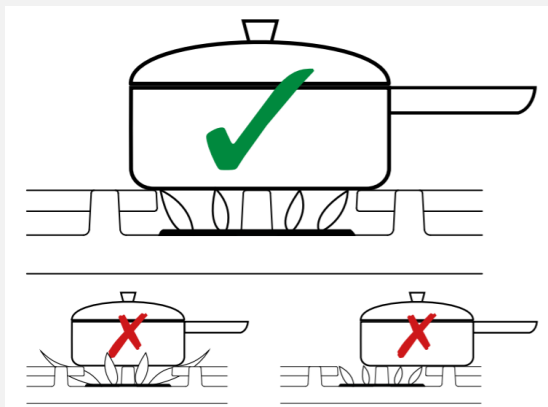
TAILLES DE POÊLES REQUISES

Assurez-vous toujours que vos casseroles sont placées au centre et ne laissez pas la flamme s'étendre sur le fond de la casserole. Ne placez pas les casseroles directement sur les brûleurs.



AVERTISSEMENT

Ne laissez pas les récipients de cuisson chevaucher les zones de cuisson.



Zones de cuisson	Casserole minimale Dimensions (mm)	Casserole maximale Dimensions (mm)
Rapide & Wok	100	250
Toutes les autres zones de cuisson		

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

LA PLANCHA



N'utilisez que la plaque chauffante approuvée pour cet appareil.

N'utilisez aucune autre plaque chauffante, car elle peut être dangereuse.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser la plaque chauffante pour la première fois.

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE CHAUFFANTE POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Lavez soigneusement la plaque chauffante à l'eau chaude savonneuse.
2. Appliquez une petite couche d'huile végétale non salée sur un chiffon sec ou un essuie-tout sur la surface de la plaque chauffante.
3. Faites chauffer la plaque chauffante à pleine puissance pendant 3 minutes. La plaque

chauffante est maintenant prête à être utilisée



NOTE

La plaque chauffante est en fonte de qualité et possède une surface de cuisson antiadhésive. Un huilage régulier prolongera sa durée de vie et évitera la rouille. Si la plaque présente des signes de rouille, lavez-la et huilez à nouveau

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE



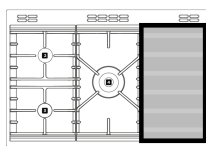
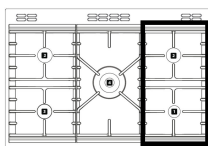
IMPORTANT

La plaque chauffante ne doit être positionnée que de l'avant vers l'arrière au-dessus des brûleurs.



IMPORTANT

La plaque chauffante ne doit pas être utilisée au-dessus du wok.



IMPORTANT

Utilisez toujours la plaque chauffante placée au-dessus des brûleurs de petite et moyenne taille, sur le côté droit de la plaque de cuisson.

1. Placez délicatement la plaque chauffante sur le support de la

poêle au-dessus des brûleurs, à l'aide des pieds situés sur la face inférieure de la plaque chauffante. Veillez à ne pas endommager la surface des supports de la casserole.

2. Avant la cuisson, préchauffez la plaque chauffante pendant 3 minutes à pleine puissance, comme indiqué sur les boutons de commande par un gros symbole de flamme.
3. Après le préchauffage, tournez les boutons de commande sur le symbole de la petite flamme. La plaque chauffante est maintenant prête pour la cuisson



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'outils métalliques, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive.



AVERTISSEMENT

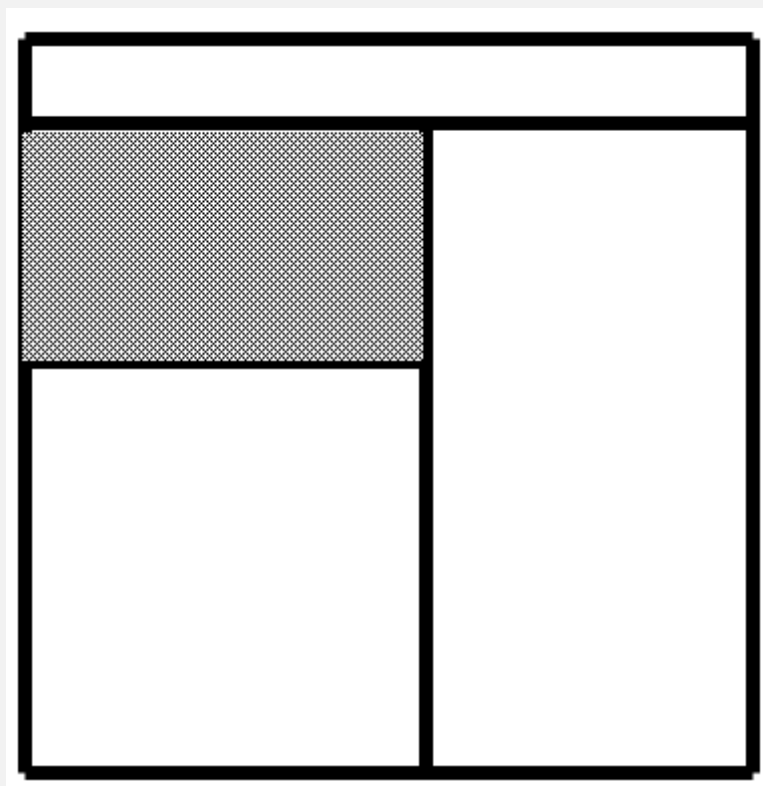
Laissez toujours la plaque chauffante refroidir complètement avant de la déplacer ou de la nettoyer.



AVERTISSEMENT

Assurez-vous toujours que la plaque chauffante est bien positionnée sur le support du plateau à 2 brûleurs.

UTILISATION DU GRIL



AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais la poêle à griller ou le dessous de plat avec du papier aluminium, et ne laissez jamais de la graisse s'accumuler dans la poêle à griller, car cela créerait un risque d'incendie.



ASTUCE

Pour de meilleurs résultats de cuisson, utilisez une position de grille appropriée qui rapproche les aliments de la chaleur du gril sans toucher l'élément supérieur du gril, et préchauffez le gril pendant 3 à 5 minutes.

LE VENTILATEUR

Le ventilateur peut s'allumer et s'éteindre en cours d'utilisation, ce qui est normal.

Lorsque le gril est allumé, le ventilateur de cuisson se met en marche pour garder le fascia et les boutons de commande au frais pendant la cuisson. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du gril. Le ventilateur de refroidissement peut ne pas démarrer immédiatement lorsque le gril est allumé.

**NOTE**

Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant environ 1 heure après utilisation. Cela est normal pour garantir que les parties extérieures de la cuisinière refroidissent complètement et parce que la cavité du four est très bien isolée pour empêcher la chaleur de s'échapper pendant le processus de cuisson. Veuillez ne pas éteindre la cuisinière au mur avant que le ventilateur de refroidissement ne soit complètement arrêté.

UTILISATION DU GRIL

**ATTENTION**

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

**IMPORTANT**

La porte du gril doit être complètement ouverte lorsque le gril est utilisé.

FONCTIONS DU GRIL DANS LE FOUR SUPÉRIEUR

Gril complet en série	
Gril simple	
Gril double	

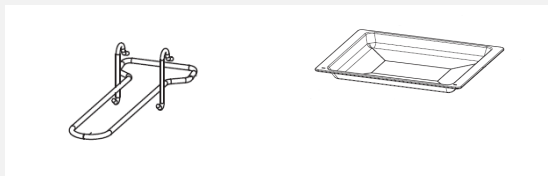
**ASTUCE**

Pour griller de petites quantités d'aliments, le gril central (économique) peut être utilisé. Pour de plus grandes quantités d'aliments, le gril complet peut être utilisé.

nous vous recommandons de préchauffer le gril pleine largeur pendant 3 minutes et le gril central pendant 5

1. Ouvrez la porte du gril. Tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Pour de meilleurs résultats de cuisson,
2. Poussez la lèchefrite vers l'arrière du guide d'étagère pour la placer sous le gril.
3. Pour éteindre, remettez le bouton de commande en position arrêt.

LÈCHEFRITE ET GRILLE



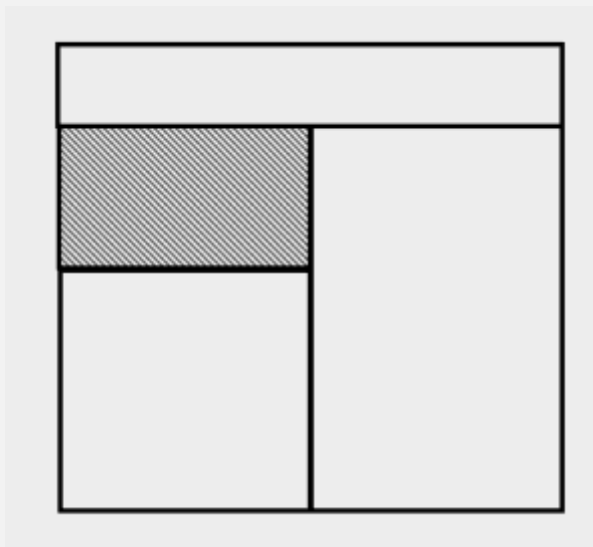
AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

La porte doit être ouverte lorsque le gril est utilisé pour des grillades conventionnelles.

UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR



AVERTISSEMENT

Lorsque vous cuisinez, éloignez les enfants de la proximité du four.



ATTENTION

L'élément supérieur devient extrêmement chaud lors de son utilisation, alors faites très attention pour éviter de le toucher.



NOTE

Le four supérieur est un four conventionnel et n'est pas contrôlé par le programmeur.

POUR ALLUMER LE FOUR SUPÉRIEUR

1. Tournez le bouton de contrôle de la température jusqu'à ce que la température requise soit sélectionnée. Le voyant blanc du thermostat s'allumera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, puis s'éteindra. Il s'allumera et s'éteindra périodiquement pendant que le thermostat fonctionnera pour maintenir la température sélectionnée.
2. Pour éteindre, remettez le bouton de commande supérieur du four en position d'arrêt.

Important : Ne placez jamais d'objets directement sur la base du four et ne couvrez jamais la base du four avec du papier d'aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'élément. Placez toujours les articles sur l'étagère.

VENTILATEUR

Pendant l'utilisation, le ventilateur peut s'allumer et s'éteindre, c'est normal.

Lorsque le four supérieur est allumé, le ventilateur de cuisson s'allume pour garder la façade et les boutons de commande froids pendant la cuisson. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt du four supérieur.

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant s'éteigne pour la première fois, cela peut prendre jusqu'à 15 minutes selon la température sélectionnée.

Le four doit être préchauffé lors de la cuisson d'aliments surgelés ou réfrigérés, et nous recommandons de préchauffer les mélanges de levure, les pâtes à frire, les soufflés et les génoises fouettées.

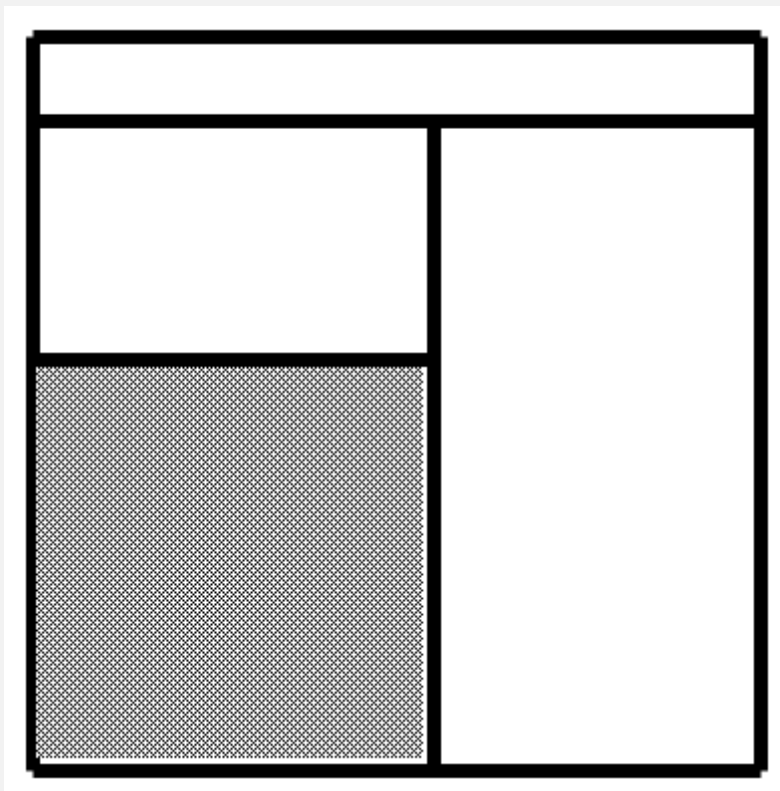
Placez les grilles du four dans la position requise avant de préchauffer le four.

Placez les plaques à pâtisserie et les plats à rôtir au milieu des grilles et laissez un emplacement libre entre les grilles pour permettre la circulation de la chaleur.

LORS DE L'UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR

Dans le cadre du processus de cuisson, l'air chaud est expulsé par un évent situé en haut du four. Lors de l'ouverture de la porte du four, il convient d'éviter tout contact éventuel avec de l'air potentiellement chaud, car cela pourrait gêner les personnes à la peau sensible. Nous vous recommandons de tenir le dessous de la poignée de la porte du four.

UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL



AVERTISSEMENT

Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le four est utilisé. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

RÉGLAGE D'UNE OPÉRATION DE CHAUFFAGE

Pour démarrer une opération de chauffage, une fonction de chauffage et une température de chauffage doivent être sélectionnées.

Réglage d'une fonction de chauffage

- Tournez la commande de fonction pour sélectionner la fonction de chauffage souhaitée.

Pour modifier ou annuler la fonction de chauffage :

- Tournez la commande de fonction pour sélectionner une autre fonction de chauffage.
- Tournez la commande de fonction sur 0 pour annuler la fonction de chauffage.

Réglage de la température de chauffage :

- Tournez la commande de température pour sélectionner la température de chauffage souhaitée. La température sélectionnée s'affiche à l'écran.

Pour modifier ou annuler la température de chauffage :

- Tournez la commande de température pour sélectionner une autre température de chauffage.
- Tournez la commande de température sur 0 pour annuler la température de chauffage.

PRÉCHAUFFAGE

Le four commence à préchauffer lorsqu'une fonction de chauffage et une température de chauffage ont été réglées.

Le symbole de température °C clignote pour indiquer le préchauffage.

Le symbole de température s'allume en permanence et un signal sonore retentit pour indiquer que le four a atteint la température réglée.

Fonction de préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide s'active automatiquement après avoir sélectionné une opération de chauffage prenant en charge la fonction de préchauffage rapide.

Le préchauffage rapide réduit le temps nécessaire au four pour atteindre la température de chauffage sélectionnée.

L'écran affiche le symbole de préchauffage rapide. 

La fonction de préchauffage rapide se désactive automatiquement lorsque la température de chauffage sélectionnée est atteinte.

CUISINER AVEC UN FOUR VENTILÉ



ATTENTION

Comme il s'agit d'un four à haut rendement, vous remarquerez peut-être des émissions de vapeur provenant du four lorsque la porte est ouverte. Veuillez faire attention lorsque vous ouvrez la porte.

Si vous avez l'habitude de cuisiner avec un four conventionnel, vous constaterez un certain nombre de différences par rapport à la cuisson avec un four ventilé, ce qui nécessitera une approche différente.



ASTUCE

Les aliments sont cuits à une température inférieure à celle d'un four classique, de sorte que les températures des recettes classiques peuvent devoir être réduites. Veuillez consulter le tableau de conversion ci-dessous.



ASTUCE

Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire car un four ventilé se réchauffe rapidement.

**ASTUCE**

Il n'y a pas de transfert de saveur dans un four ventilé, ce qui signifie que vous pouvez cuire des aliments à forte odeur tels que le poisson en même temps que des aliments doux, par exemple des puddings au lait.

**ASTUCE**

Lorsque vous faites cuire par lots des aliments qui vont lever pendant la cuisson, par exemple du pain, assurez-vous toujours de laisser suffisamment d'espace entre les étagères pour permettre la levée.

- n'y a pas de zones de chaleur dans un four ventilé, car le ventilateur conventionnel situé à l'arrière du four assure une température uniforme dans tout le four. Cela le rend idéal pour la cuisson par lots, par exemple lors de l'organisation d'une fête, car tous les plats seront cuits dans le même laps de temps.

**NOTE**

Lorsque 2 grilles ou plus sont utilisées, il peut être nécessaire d'augmenter légèrement le temps de cuisson.

**NOTE**

Comme les 2 grilles du four sont plus larges que dans de nombreux fours, il est possible de cuire 2 plats par étagère.

**NOTE**

Lorsque vous rôtissez de la viande, vous remarquerez que les éclaboussures de graisse sont réduites, ce qui est dû en partie à la température plus basse du four, et aidera à minimiser le nettoyage du four.

**NOTE**

Il n'est pas nécessaire d'échanger les plats sur différentes étagères en cours de cuisson, comme dans le cas d'un four classique.

DÉCONGÉLATION ET REFROIDISSEMENT DANS LE FOUR PRINCIPAL

Pour décongeler des aliments surgelés, mettez la commande du four en position de décongélation, placez les aliments au centre du four et fermez la porte.

Pour refroidir les aliments après la cuisson avant de les réfrigérer ou de les congeler, mettez la commande du four principal en position de décongélation et ouvrez la porte.

TEMPS DE DÉGIVRAGE

**NOTE**

Il faut environ 1 à 2 heures pour préparer de petits morceaux de poisson ou de viande congelés, par exemple des filets de poisson, des crevettes ou de la viande hachée.

**NOTE**

Placer les aliments en une seule couche réduira le temps de décongélation.

**NOTE**

Une casserole ou un ragoût de taille moyenne prendra environ 3 à 4 heures.

**NOTE**

Un poulet prêt au four de 1½ kg/3 livres prendra environ 5 heures, retirez les abats dès que possible.

**ATTENTION**

SOYEZ PRUDENT :

Ne décongelez pas la volaille farcie en utilisant cette méthode.

Ne décongelez pas de gros morceaux de viande et de volaille de plus de 2 kg/4 livres en utilisant cette méthode.

**ASTUCE**

UTILISATION DE LA FONCTION AIRFRY

Choisissez simplement le réglage AirFry sur le four principal, puis placez vos frites, vos légumes ou votre poulet sur le plateau de friteuse à air spécialement conçu.

Le plateau permet à plus d'air de circuler, accélérant ainsi le temps de cuisson, réduisant ainsi le besoin d'huiles supplémentaires, ce qui rend la cuisson plus saine.

AirFry est idéal pour cuire des frites, de la viande et pour préparer des plats que vous feriez normalement griller.

Certaines choses ne font pas bien frire à l'air libre, notamment les gâteaux, les pâtisseries et les pains, car ils peuvent devenir secs ou durs. Les aliments dans une pâte humide ne peuvent pas non plus être cuits par AirFrying

1. Sélectionnez la fonction AirFry sur le four principal et réglez la température à 220 °C.
2. Positionnez le plateau métallique Airfry sur la troisième étagère (au centre) à partir du bas. Les aliments doivent être répartis uniformément sur le plateau de friture en une seule couche pour permettre une cuisson uniforme
3. Placez une plaque à pâtisserie sur l'étagère située en dessous de la plaque AirFry pour

recupérer les miettes ou les gouttes.



AVERTISSEMENT

Pour les recettes dont le temps de cuisson est de 30 minutes ou plus, un temps de préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé.

Les aliments surgelés ou denses peuvent nécessiter un temps de cuisson supplémentaire.



NOTE

Si vous utilisez une recette sans friteuse à air, assurez-vous de raccourcir le temps de cuisson car les aliments cuisent plus rapidement que dans un four classique.



IMPORTANT

- La friture à l'air dans une grande cavité du four permet de faire frire simultanément plus d'aliments à l'air. Il faut donc s'attendre à des temps de cuisson plus longs que ceux d'une friteuse à air sur plan de travail. Veuillez ajuster les temps de cuisson en conséquence.
- Pour de meilleurs résultats, lorsque vous consultez les recettes et les instructions de cuisson figurant sur l'emballage des aliments, veuillez consulter les horaires habituels du four, et non les horaires de la friteuse à air du plan de travail ou les horaires habituels du four ventilé.
- Réduisez la durée du four traditionnel d'environ 30 %.
- Assurez-vous que les aliments sont bien cuits avant de les servir.



NOTE

Il peut être nécessaire de pulvériser légèrement de l'huile sur le plateau de friture pour éviter que les aliments n'y adhèrent.



IMPORTANT

Les aliments gras peuvent produire de la fumée pendant le cycle de friture à l'air libre. Il est recommandé de maintenir un four propre et d'utiliser une plaque de cuisson située en dessous pour récupérer les débris.

EXPLICATION DES PRINCIPALES FONCTIONS DE CUISSON DU FOUR

Nom du symbole et de la fonction	Plage de température	Remarques	Utilisation
 Four True Fan	30 °C à 260 °C La température par défaut est de 180 °C La température peut être réglée par paliers de 5 °C	Intègre une fonction de préchauffage rapide. Utilisez n'importe quelle position d'étagère appropriée. Vous pouvez cuire par lots sur plusieurs niveaux à la fois, mais veuillez laisser suffisamment d'espace pour que les aliments puissent lever.	Fait fonctionner l'élément chauffant du ventilateur et le ventilateur de circulation situés sur la paroi arrière du four. Permet une répartition uniforme de la température dans toute la cavité du four pour la cuisson par lots, ce qui vous permet de cuire sur plusieurs niveaux de grille en même temps. Souffle de l'air chaud directement dans la cavité du four, ce qui nécessite généralement peu ou pas de préchauffage et permet de cuire à des températures plus basses pendant de courtes durées, ce qui constitue généralement le mode de cuisson le plus efficace. La circulation de l'air évite le transfert croisé de saveurs et d'odeurs d'un plat à l'autre. Faites cuire sur n'importe quelle position de conservation appropriée. Dans la plupart des recettes, réduisez la température de cuisson d'environ 20 °C par rapport aux fours classiques et réduisez légèrement le temps de cuisson.
 Four conventionnel	30 °C à 260 °C La température par défaut est de 200 °C	Intègre une fonction de préchauffage rapide. Pour de meilleurs résultats, faites cuire sur une seule grille et utilisez la position centrale.	Fait fonctionner les éléments chauffants supérieur et inférieur pour fournir un mode de cuisson classique. N'oubliez pas que la température sélectionnée est celle du centre du four ; la cavité du four se

Nom du symbole et de la fonction	Plage de température	Remarques	Utilisation
	La température peut être réglée par paliers de 5 °C		ra un peu plus chaude en haut et un peu plus froide en bas. Cependant, les différentes zones de chaleur peuvent être utiles lors de la cuisson, la viande étant placée vers le centre du four et les pommes de terre rôties en haut. Nécessite un préchauffage pour de meilleurs résultats. Utile pour la cuisson et le rôtissage traditionnels. Pour de meilleurs résultats, veuillez placer les aliments au milieu de l'étagère et les faire cuire sur un seul niveau d'étagère.
 Pizza (mode ventilation véritable avec chauffage de base)	50 °C à 260 °C La température par défaut est de 180 °C La température peut être réglée par paliers de 5 °C	Intègre une fonction de préchauffage rapide. Pour de meilleurs résultats, faites cuire sur une seule grille et utilisez la position centrale.	L'élément chauffant du ventilateur et le ventilateur de circulation s'activent pour cuire la pizza, y compris la garniture. L'élément chauffant de la base s'allume pour rendre la base de la pizza croustillante. Nécessite un préchauffage pour de meilleurs résultats. Pour de meilleurs résultats, veuillez placer les aliments sur une étagère centrale.
 Friteuse à air	150 °C à 230 °C La température par défaut est de 230 °C La température peut être réglée par paliers de 5 °C	N'intègre pas la fonction de préchauffage rapide (car cette fonction utilise déjà le ventilateur de circulation, l'élément de ventilation et l'élément supérieur). Placer le plateau de friture à air libre sur l'étagère centrale, avec la poêle en dessous.	Fait fonctionner le ventilateur et le ventilateur de circulation pour cuire les aliments, et l'élément supérieur pour les rendre croustillants. Idéal pour les chips surgelées, les morceaux de poulet, les croquettes de poulet, les bâtonnets de poisson, etc. Placer le plateau de friture à air libre sur la grille centrale du four principal. Placez la poêle à griller sous le plateau de friture à air libre pour récupérer les gouttes ou les particules alimentaires. N'utilisez pas la fonction de friteuse à air pour la cuisson, le rôtissage et la pâtisserie en général, car les aliments pourraient trop cuire en raison de la cha-

Nom du symbole et de la fonction	Plage de température	Remarques	Utilisation
			leur supplémentaire générée par l'élément supérieur. En raison de la plus grande capacité de cuisson, les temps de cuisson devraient être augmentés par rapport à ceux d'une friteuse à air sur plan de travail.
 Décongeler et étaler la pâte	Non applicable. Veuillez laisser le sélecteur de température en position d'arrêt.	Utilisez la position de l'étagère centrale.	Le ventilateur de circulation fonctionne sans aucune chaleur. Lorsque la porte du four est fermée, de l'air à température ambiante circule autour des aliments. Cela permet aux produits surgelés tels que le pain et les gâteaux de décongeler environ la moitié du temps habituel. Lorsque la porte du four est fermée, de l'air à température ambiante circule autour de la pâte. Cela crée un environnement propice à la levée de la pâte avant la cuisson. Lorsque la porte du four est ouverte, cette fonction permet de refroidir les aliments cuits avant de les réfrigérer.
 Cuisson intensive (four assisté par ventilateur)	30 °C à 260 °C La température par défaut est de 200 °C La température peut être réglée par paliers de 5 °C	Intègre une fonction de préchauffage rapide. Pour de meilleurs résultats, faites cuire sur une seule grille et utilisez la position centrale.	Fait fonctionner les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur de circulation pour faire circuler la chaleur. Aide à assurer une répartition plus uniforme de la température dans la cavité du four. Idéal pour les plats à forte teneur en humidité, tels que les quiches, le pain et les gâteaux au fromage. Nécessite un préchauffage pour de meilleurs résultats. Utile pour les pizzas, les tartes, les quiches et les recettes qui nécessitent une base croustillante et un dessus doré. Pour de meilleurs résultats, veuillez placer les aliments sur une étagère centrale.
	80 °C à 230 °C La température par défaut est de 180 °C	La fonction de préchauffage rapide n'est pas incluse. Pour de meilleurs résultats, faites cuire	Utilise l'élément supérieur uniquement pour faire dorer des plats tels que le pâté chinois, les lasagnes, le chou-fleur, etc.

Nom du symbole et de la fonction	Plage de température	Remarques	Utilisation
Chaleur maximale	La température peut être réglée par paliers de 5 °C	re sur une seule grille et utilisez la position centrale.	Souvent utilisé au cours des dernières minutes de cuisson. Pour de meilleurs résultats, veuillez placer les aliments sur une étagère centrale pour éviter qu'ils ne brunissent trop.
 Chauffage de base avec ventilateur de circulation	50 °C à 220 °C La température par défaut est de 200 °C La température peut être réglée par paliers de 5 °C	La fonction de préchauffage rapide n'est pas incluse. Pour de meilleurs résultats, faites cuire sur une seule grille et utilisez la position centrale.	L'élément chauffant inférieur se met en place pour rendre la base croustillante, et le ventilateur de circulation fait circuler doucement la chaleur autour des aliments pour éviter une cuisson excessive. Utile pour ouvrir les tartes et les tartes ou pour cuire des moules à pâtisserie, etc. Nécessite un préchauffage pour de meilleurs résultats. Pour de meilleurs résultats, veuillez placer les aliments sur une étagère centrale.
 Gril assisté par ventilateur	3 niveaux de puissance : 3 - haut 2 - moyen 1 - faible	Préchauffez pendant 3 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments. Choisissez une position d'étagère moyenne à haute appropriée.	Fait fonctionner l'élément chauffant intérieur supérieur de la grille et le ventilateur de circulation. Utile pour faire circuler la chaleur autour de viandes plus épaisses, comme les saucisses et les morceaux de poulet, sans avoir à retourner les aliments aussi souvent. Donne une saveur semblable à celle d'une rôtissoire à la broche, sans avoir besoin d'un moteur de rôtissoire ni d'une broche de rôtissage au four. Choisissez une position d'étagère moyenne à haute appropriée, mais assurez-vous que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant. À utiliser avec la porte fermée.
 Gril classique	3 niveaux de puissance : 3 - haut 2 - moyen 1 - faible	Préchauffez pendant 3 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments. Choisissez une position d'étagère moyenne à haute appropriée.	Fait fonctionner l'élément chauffant intérieur supérieur de la grille. Préchauffez pendant quelques minutes pour de meilleurs résultats. Utile pour griller et griller des viandes plus fines, comme le bacon.

Nom du symbole et de la fonction	Plage de température	Remarques	Utilisation
			Choisissez une position d'étagère moyenne à haute appropriée, mais assurez-vous que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant. À utiliser avec la porte fermée dans le four principal. (Pour le gril du four supérieur, utilisez-le avec la porte ouverte).
 Lumière uniquement	Non applicable	La lampe du four s'allume sans chauffage.	Allume la lumière sans que les éléments chauffants ne s'allument. Illumine la cavité du four, ce qui est utile lors de l'essuyage autour de la cavité du four.

GRILLES DE FOUR

- Des étagères supplémentaires peuvent être commandées sur notre site Web de pièces de rechange - veuillez consulter l'adresse du site Web sur la couverture arrière.

Type d'étagère	Type de modèle	Cavité	Numéro de pièce
50 cm de luxe	Poêles et cuisinières Richmond Deluxe (DX)	Toutes les cavités sauf la cavité de four haute droite sur les modèles de 90 cm.	094108601
40 cm de luxe	Poêles et cuisinières Richmond Deluxe (DX), modèles 90 cm uniquement	Uniquement pour la cavité de four haute droite sur les modèles de 90 cm.	094108603

Plaques à pâtisserie et moules à rôtir :

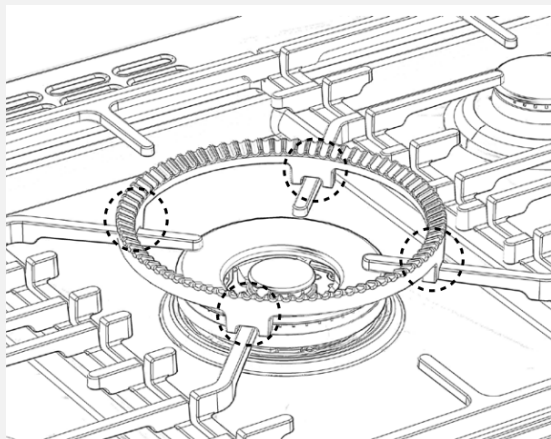
Pour de meilleurs résultats de cuisson et un brunissage uniforme, les dimensions recommandées des plaques à pâtisserie et des moules à rôtir à utiliser sont les suivantes :

- **Plaque de cuisson 350 mm x 250 mm** Cette taille de plaque de cuisson peut contenir jusqu'à 12 petits gâteaux.
- **Plat à rôtir 370 mm x 320 mm**

Placez les plaques à pâtisserie et les moules à rôtir au milieu des grilles et laissez une étagère libre entre les étagères pour permettre la circulation de la chaleur.

UTILISER D'AUTRES ACCESSOIRES

SUPPORT WOK



IMPORTANT

Veuillez vous assurer que le support du wok repose solidement sur les 4 doigts de support de la poêle.



NOTE

Il est important que la taille du wok corresponde au support, si le wok est trop petit le berceau ne le supportera pas correctement.

Le berceau pour wok est fourni avec les cuisinières bicarburant Stoves Deluxe. Il est disponible à l'achat en tant qu'accessoire optionnel pour les cuisinières bicarburant standard Stoves, numéro de pièce 094110300. Veuillez consulter la section Pièces de rechange de notre site Web. Veuillez consulter l'adresse du site Web sur la couverture arrière



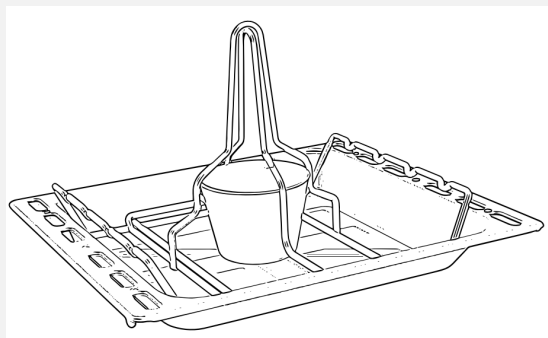
ATTENTION

Le berceau deviendra très chaud en cours d'utilisation. Prévoyez suffisamment de temps pour qu'il refroidisse avant de le ramasser.

ACCESSOIRES STEAM & INFUSE

Le système Steam & Infuse est fourni avec les cuisinières de la gamme Stoves Deluxe. Il est disponible à l'achat en tant qu'accessoire optionnel pour les cuisinières de la gamme standard Stoves

Le système de cuisson vertical Steam & Infuse est conçu pour fournir un résultat de cuisson uniforme, plus sain et savoureux à chaque fois. Remplissez simplement le pot de saveurs avec du bouillon liquide, des herbes ou tout autre ingrédient aromatisant et placez votre volaille par-dessus



soutenir la volaille verticalement expose tous les côtés à la chaleur du four, ce qui favorise une cuisson plus uniforme en moins de temps tout en laissant le gras s'égoutter pour des résultats de cuisson plus sains. La chaleur transforme le liquide du bouillon en vapeur afin que la saveur soit infusée dans la viande de l'intérieur.

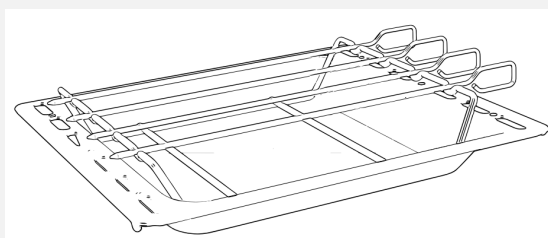


NOTE

- Le système Steam & Infuse est placé à l'intérieur de la poêle à griller profonde.
- Retirez d'abord le dessous de plat standard de la poêle à griller.
- Placez le large dessous de plat Steam & Infuse dans la poêle à griller, puis placez le pot à saveurs au centre de la poêle, et enfin placez le dessous de plat vertical sur le large dessous de plat.
- Placer la poêle à griller dans le four multifonctions principal ou dans le deuxième four ventilé (sur les modèles de 100 cm et 110 cm de large) en utilisant la position de grille la plus basse.
- N'essayez pas d'utiliser le système Steam & Infuse dans le grand four de droite sur les modèles de 90 cm de large.
- Utilisez toujours la véritable fonction de cuisson par ventilateur  lors de l'utilisation du système Steam & Infuse. Cela permettra à la chaleur de circuler efficacement autour de la volaille pour une cuisson uniforme
- Le système Steam & Infuse est conçu pour cuire de la volaille pesant jusqu'à 2,5 kg.

- Lorsque vous cuisinez avec le système Steam & Infuse doté d'un véritable mode de cuisson par ventilateur, les temps de cuisson sont généralement réduits d'environ 20 % par rapport à un rôtissage horizontal classique. Assurez-vous de vérifier la volaille afin qu'elle ne soit pas trop cuite. Assurez-vous que la volaille est bien cuite avant de la servir. Insérez une brochette ou une fourchette dans la partie la plus épaisse de la viande et assurez-vous que le jus est clair avant de servir ; sinon, remettez la volaille au four pour qu'elle cuise un peu plus longtemps avant de tester à

Un ensemble de brochettes est également inclus, idéal pour faire des brochettes et pouvant être suspendues au-dessus du support spécialement conçu.



NOTE

Le système Steam & Infuse est fourni avec les cuisinières Stoves Deluxe (DX). Il peut être acheté en option pour les cuisinières standard Stoves - numéro de pièce 094109600. Veuillez consulter la section Pièces de rechange de notre site Web. Veuillez consulter l'adresse du site Web sur la couverture arrière



IMPORTANT

Les brochettes ne doivent pas être utilisées dans des fours hauts de 90 cm et doivent toujours être orientées en travers du four afin de ne pas entrer en contact avec les pales du ventilateur du four.

HORLOGE/PROGRAMMATEUR



AVIS

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

Pour verrouiller/déverrouiller l'horloge/le programmateur, maintenez la touche de l'horloge centrale enfoncée  pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce qu'un bip retentisse.



NOTE

Le chronomètre est spécifique au contexte, il n'affiche donc les options que lorsqu'elles sont pertinentes. Si le four multifonctions n'est pas utilisé, la minuterie ne propose que l'option Minuteur et la possibilité de régler l'heure de la journée. Si le four numérique est en cours d'utilisation, les options de durée de cuisson et d'heure de fin de cuisson deviennent disponibles.



AVIS

L'heure de la journée doit être réglée avant que le four multifonction principal puisse être utilisé.

Veuillez noter que seul le four multifonction principal est contrôlé par la minuterie programmable.



NOTE

Il est possible que votre horloge/programmateur ne dispose pas de toutes ces fonctions.



	Alarme - minuteur : l'alarme retentit à la fin de la durée réglée pour vous rappeler de vérifier, de remuer, de retourner ou de badigeonner les aliments, mais n'éteint pas automatiquement le four principal.
	Durée de cuisson : permet au four principal de s'éteindre automatiquement.
	Le temps de fin de cuisson, utilisé conjointement avec le temps de cuisson, permet au four principal de s'allumer et de s'éteindre automatiquement.
	Heure de la journée - horloge
	Fonction pizza.
	Fonction AirFry.

	Eclairage
	Fonctions du four : différents symboles s'allument en fonction de la fonction de cuisson choisie. Veuillez consulter le tableau des principales fonctions du four.
	Décongélation et préparation de la pâte
	Unité de température (Celsius)
	Unités de temps (heures : minutes)
	Fonction de préchauffage rapide (s'active automatiquement lorsque vous utilisez les fonctions véritable four ventilé, pizza, cuisson intensive/assistée par ventilateur ou four conventionnel).

	Symbole de cuisson automatique.
	Affichage de l'heure.
	Verrou pour enfants.

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

- Touche gauche : moins/diminution
- Touche centrale : touche de menu permettant de faire défiler les fonctions.
- Touche droite : plus/augmentation
 - Lorsqu'une fonction est sélectionnée et que l'heure est réglée, la fonction sélectionnée démarre automatiquement quelques secondes après la dernière pression sur une touche.

MODE MANUEL

- Si vous ne définissez pas de durée de cuisson ou d'heure de fin de cuisson sur l'horloge/le programmeur, le four principal

peut être allumé et éteint manuellement à l'aide des boutons de commande des fonctions et de contrôle de la température.

- Pour faire fonctionner le four principal manuellement, l'heure de la journée doit être réglée sur l'horloge.

RÉGLAGE DE L'HEURE



NOTE

Assurez-vous que le sélecteur des fonctions du four principal est en position d'arrêt avant d'essayer de régler l'heure.

- Lorsque la cuisinière est connectée à l'alimentation électrique pour la première fois, ou à la suite d'une coupure de

courant, le symbole de l'horloge
 ° clignotera sur l'écran.

- Le four principal ne fonctionnera pas tant que l'heure de la journée n'aura pas été réglée.
- Lorsque le symbole de l'horloge clignote, utilisez les touches plus et/ou moins  pour sélectionner l'heure actuelle, en utilisant le format d'horloge 24 heures.



ASTUCE

Si vous maintenez la touche plus ou moins enfoncée, l'heure changera plus rapidement.

- L'heure de la journée sera acceptée quelques secondes après la dernière pression sur une touche et le symbole de l'horloge cessera de clignoter.



ASTUCE

Si vous maintenez la touche plus ou moins enfoncée, l'heure changera plus rapidement.

- Pour régler l'heure, par exemple au début et à la fin de l'heure d'été, appuyez sur la touche « Horloge » centrale  plusieurs fois jusqu'au symbole de l'horloge ° commence à clignoter.
- Lorsque le symbole de l'horloge clignote, utilisez les touches plus et/ou moins  pour sélectionner l'heure actuelle, en utilisant le format d'horloge 24 heures.
- L'heure de la journée sera acceptée quelques secondes après la dernière pression sur une touche et le symbole de l'horloge cessera de clignoter.



NOTE

Les fonctions principales du four ne fonctionneront pas tant que l'heure de la journée n'aura pas été réglée.



NOTE

temps après la dernière pression sur une touche de minuterie (après environ 30 secondes), l'affichage de la minuterie s'assombrit légèrement. Il s'agit d'une fonction d'économie d'énergie. Si vous appuyez sur n'importe quelle touche du minuteur, l'affichage de la minuterie s'éclaircira à nouveau.

RÉGLAGE DES MINUTERIES



NOTE

- Les minuteries de cuisson automatiques ne peuvent être utilisées que lorsqu'une fonction et une température ont été réglées sur le four multifonction principal.
- Les fonctions de cuisson automatique ne sont disponibles que pour les fonctions de cuisson principales : ventilateur, pizza, cuisson intensive/assistée par ventilateur, friteuse à air, chauffage par le haut et par le bas, chauffage par le haut, chaleur de base avec ventilateur, décongélation et levée de la pâte.
- Les fonctions du gril ventilé, du gril conventionnel et de l'éclairage uniquement ne peuvent pas être contrôlées par la minuterie.
- La minuterie ne peut contrôler que le four multifonction principal.

MINUTEUR : l'alarme retentit une fois le temps défini écoulé pour vous rappeler de vérifier, de retourner, de remuer ou d'arroser les aliments, mais le four principal ne s'éteint pas automatiquement.

- Appuyez sur la touche centrale de l'horloge  plusieurs fois jusqu'au symbole de la cloche  commence à clignoter.

- Lorsque le symbole de la cloche clignote, utilisez les touches plus et/ou moins  pour régler la durée de minuterie requise (jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes).
- Après quelques secondes, la durée du minuteur est acceptée et le compte à rebours commence. Si le four multifonctions principal est en cours d'utilisation, le minuteur compte à rebours en arrière-plan. Si le four multifonctions principal n'est pas utilisé, le minuteur compte à rebours au premier plan.
- Une fois la durée de la minuterie écoulée, l'alarme retentit.
- Appuyez sur la touche centrale de l'horloge  pour désactiver l'alarme, sinon l'alarme s'annulera d'elle-même au bout de 7 minutes environ.
- L'affichage revient à l'heure actuelle de la journée.
- Si vous devez modifier la durée du minuteur, appuyez sur la touche centrale de l'horloge  plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la cloche apparaisse  commence à clignoter.
- Lorsque le symbole de la cloche clignote, utilisez les touches plus et/ou moins  pour régler la durée requise du minuteur (jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes).
- Après quelques secondes, la nouvelle durée du minuteur est acceptée et le compte à rebours commence. Si le four multifonctions principal est en cours d'utilisation, le minuteur compte à rebours en arrière-plan. Si le four multifonctions principal n'est pas utilisé, le minuteur compte à rebours au premier plan.
- Une fois la durée de la minuterie écoulée, l'alarme retentit.

- Appuyez sur la touche centrale de l'horloge  pour désactiver l'alarme, sinon l'alarme s'annulera d'elle-même au bout de 7 minutes environ.
- L'affichage revient à l'heure actuelle de la journée.
- Si vous devez annuler la fonction de minuterie, appuyez sur la touche de l'horloge centrale  plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la cloche apparaisse  commence à clignoter.
- Lorsque le symbole de la cloche clignote, si nécessaire, utilisez la touche moins  pour régler la durée du minuteur à « 00:00 ».
- Au bout de quelques secondes, la fonction de minuterie est annulée.



NOTE

- L'écran d'affichage est multifonctionnel et sert à afficher la fonction de cuisson et la température, ainsi qu'à régler la minuterie et le minuteur.
- Lorsque le four numérique n'est pas utilisé, le compte à rebours du minuteur s'affiche à l'écran.
- Lorsque le four numérique est en cours d'utilisation, le minuteur démarre un compte à rebours en arrière-plan, indiqué par le symbole de la cloche  sur l'écran, tandis que l'écran affiche la fonction de cuisson et la température.
- L'alarme retentit comme d'habitude une fois la minuterie écoulée.
- Lorsque le four numérique est en cours d'utilisation, veuillez ne pas toucher la touche centrale  pour vérifier le temps de rappel restant, car cela remettra le temps de rappel à zéro.

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON - cuisson semi-automatique - le four multifonctions principal s'éteint automatiquement après le temps réglé.

- Tout d'abord, assurez-vous que l'heure actuelle de la journée a été réglée.

- Placer les aliments dans le four multifonctions principal et sélectionner la fonction de cuisson et la température requises.
- Appuyez sur la touche centrale de l'horloge  plusieurs fois jusqu'au symbole de durée de cuisson  commence à clignoter.
- Alors que le symbole de durée de cuisson  clignote, utilisez les touches plus et/ou moins  pour régler la durée de cuisson requise (jusqu'à 23 heures et 59 minutes).
- Après quelques secondes, la durée de cuisson est acceptée et le compte à rebours commence en arrière-plan.
- Le symbole de cuisson automatique  s'allume pour indiquer que le four principal est en mode de cuisson automatique et l'écran revient à l'heure actuelle de la journée.
- Une fois la durée de cuisson écoulée, l'alarme retentit et le chauffage du four s'arrête, mais la lampe du four reste allumée pour vous aider à retirer les aliments. Le symbole de cuisson automatique  clignote.
- Appuyez sur la touche centrale de l'horloge  pour désactiver l'alarme, sinon l'alarme s'annule d'elle-même au bout d'environ 7 minutes.
- Remettez la commande du sélecteur de fonctions en position d'arrêt afin de remettre le four principal multifonctions en mode manuel.
- Si vous devez vérifier ou modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche centrale  plusieurs fois jusqu'au symbole de durée de cuisson  commence à clignoter et le temps de cuisson restant est affiché. (Après quelques

secondes, si aucune autre touche n'est touchée, l'affichage de la minuterie revient à l'heure actuelle)

- Si nécessaire, avec le symbole de durée de cuisson  clignote, utilisez les touches plus et/ou moins  pour régler la durée de cuisson requise.
- Après quelques secondes, la nouvelle durée de cuisson est acceptée.
- Si vous devez annuler la durée de cuisson, appuyez sur la touche centrale  plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de durée de cuisson apparaisse  commence à clignoter et le temps de cuisson restant s'affiche.
- Alors que le symbole de durée de cuisson  clignote, utilisez la touche moins  pour régler la durée de cuisson à « 00:00 ».
- Au bout de quelques secondes, la durée de cuisson est annulée. Veuillez noter que le four devra alors être éteint manuellement à la fin de la cuisson.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON - utilisé conjointement avec la durée de cuisson - Cuisson entièrement automatique - le four multifonctions principal s'allume et s'éteint automatiquement.

- Tout d'abord, assurez-vous que l'heure actuelle de la journée a été réglée.
- Placer les aliments dans le four multifonctions principal et sélectionner la fonction de cuisson et la température requises.
- Assurez-vous que la durée de cuisson a été réglée comme ci-dessus.
- Appuyez sur la touche centrale de l'horloge  plusieurs fois jusqu'au

symbole de fin de cuisson  commence à clignoter.

- Pendant que le symbole de l'heure de fin de cuisson  clignote, utilisez les touches plus et/ou moins  pour régler l'heure de fin de cuisson requise (jusqu'à 23 heures et 59 minutes par rapport à l'heure actuelle).
- Après quelques secondes, l'heure de fin de cuisson est acceptée.
- La minuterie calcule automatiquement l'heure de début requise ; par exemple, si l'heure de fin requise est 19h00 et que la durée de cuisson est de 2 heures, l'heure de début sera calculée à 17h00.
- Le symbole de cuisson automatique  s'allume pour indiquer que le four principal est en mode de cuisson automatique et l'écran revient à l'heure actuelle de la journée.
- Lorsque l'heure de démarrage calculée arrive, le chauffage et la lampe du four sont allumés dans le four multifonctions principal.
- Une fois la durée de cuisson écoulée, l'alarme retentit et le chauffage du four s'arrête, mais la lampe du four reste allumée pour vous aider à retirer les aliments. Le symbole de cuisson automatique  clignote.
- Appuyez sur la touche centrale de l'horloge  pour désactiver l'alarme, sinon l'alarme s'annule d'elle-même au bout d'environ 7 minutes.
- Remettez la commande du sélecteur de fonctions en position d'arrêt afin de remettre le four principal multifonctions en mode manuel.
- Pour vérifier ou modifier l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche centrale  plusieurs fois jusqu'au symbole de fin de

cuisson  commence à clignoter et l'heure de fin de cuisson actuelle s'affiche. (Après quelques secondes, si aucune autre touche n'est touchée, l'affichage de la minuterie revient à l'heure actuelle)

- Si nécessaire, pendant le symbole de fin de cuisson  clignote, utilisez les touches plus et/ou moins  pour régler l'heure de fin de cuisson requise.
- Après quelques secondes, la nouvelle heure de fin de cuisson est acceptée.
- Si vous devez annuler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche centrale  plusieurs fois jusqu'au symbole de fin de cuisson  commence à clignoter et l'heure de fin de cuisson actuelle s'affiche.
- Pendant que le symbole de l'heure de fin de cuisson  clignote, utilisez la touche moins  pour ajuster l'heure de fin de cuisson à l'heure actuelle de la journée.
- Après quelques secondes, l'heure de fin de cuisson est annulée.
- Veuillez noter que si une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson ont été définies, elles doivent toutes deux être annulées. Veuillez noter que le four devra alors être éteint manuellement à la fin de la cuisson.



ASTUCE

- Si vous devez annuler rapidement la cuisson semi-automatique ou la cuisson entièrement automatique, ou si vous avez commis une erreur lors de la saisie des temps de cuisson, le plus simple est de remettre le sélecteur de fonction du four principal en position arrêt.
- Cela éteindra le four et annulera tous les réglages de la minuterie.
- Vous pouvez ensuite rallumer le four principal et entrer de nouveau les réglages de la minuterie selon vos besoins.

- Pour tous les paramètres ci-dessus, les temps saisis seront automatiquement acceptés quelques secondes après la dernière pression sur une touche.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU VERROUILLAGE POUR ENFANTS À MINUTERIE

- La sécurité enfant peut être utilisée pour empêcher la mise en marche du four multifonction principal ou pour empêcher la modification des réglages.
- Pour activer la sécurité enfant, maintenez enfoncée la touche de l'horloge centrale  pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce qu'un bref bip retentisse et que le symbole de verrouillage retentisse  apparaît à l'écran.

- Lorsque le système de verrouillage pour enfants est actif, le symbole du verrou  s'affiche régulièrement sur l'écran.
- Lorsque la sécurité enfant est active, si vous appuyez sur les touches de la minuterie ou si le bouton de commande du sélecteur de fonction est tourné, un bip retentit et « LOC » apparaît brièvement à l'écran.
- Pour désactiver la sécurité enfant, maintenez enfoncée la touche de l'horloge centrale  pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce qu'un bref bip retentisse et que le symbole de verrouillage retentisse  disparaît de l'écran.

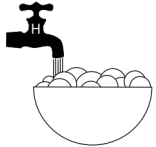
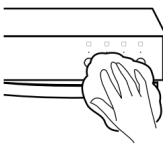
ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU MODE DE DÉMONSTRATION DE LA MINUTERIE (POUR LES SALLES D'EXPOSITION UNIQUEMENT)



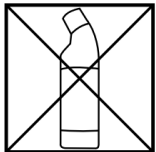
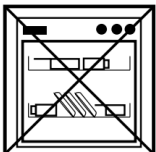


NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Nettoyage : à faire

	Utilisez de l'eau chaude savonneuse
	Essuyez l'appareil avec un chiffon humide • Nettoyez régulièrement le chiffon
	Séchez avec un chiffon doux et sec.

Nettoyage : à ne pas faire

	N'utilisez pas d'agents de blanchiment non dilués ni de produits à base de chlorure
	N'utilisez pas de laine métallique, de nettoyeurs abrasifs, de tampons en nylon ou de nettoyeurs à vapeur
	Ne lavez pas la plaque chauffante en fonte, le berceau du wok, les supports de casseroles ou les glissières télescopiques au lave-vaisselle



NOTE

Éteignez toujours votre appareil et laissez-le refroidir avant d'en nettoyer une partie.



NOTE

Veuillez faire très attention lorsque vous nettoyez les symboles du panneau de commande, car cela peut les faire disparaître.



NOTE

Conseils : Certains aliments peuvent marquer ou endommager le métal ou la peinture, par exemple le vinaigre, les jus de fruits et le sel. Nettoyez toujours les aliments renversés dès que possible.



ATTENTION

Il est important de nettoyer régulièrement votre appareil car une accumulation de graisse peut affecter ses performances ou l'endommager et peut annuler votre garantie.



ATTENTION

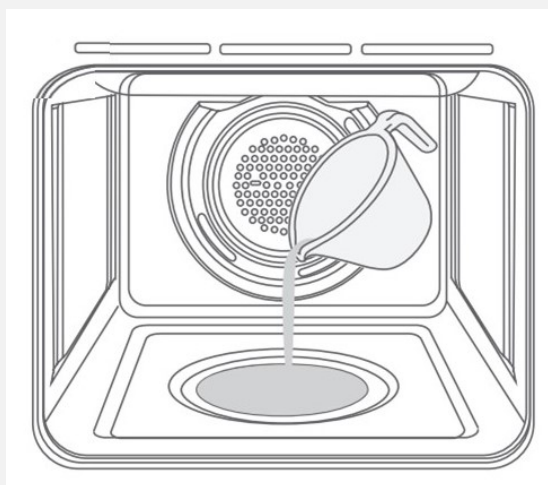
En plus de ce qui précède, n'utilisez pas de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, la surface de la plaque vitrocéramique ou tout autre couvercle en verre.

NETTOYAGE ASSISTÉ À LA VAPEUR

Cette fonction utilise de la vapeur chaude pour adoucir en douceur la graisse et les résidus présents dans votre four. Retirez d'abord les grilles, la poêle à griller, la plaque à frire à l'air et les supports des étagères du four. Il suffit de verser 200 ml d'eau froide dans le puits intégré au fond de la cavité du four

Sélectionnez la fonction du four conventionnel (chauffage haut et bas)  à 90 °C et laissez agir la vapeur pendant 30 à 60 minutes.

Après 30 à 60 minutes, éteignez le four et laissez-le refroidir quelques minutes. Utilisez un chiffon humide en microfibre pour éliminer la graisse, les résidus et les éclaboussures



ATTENTION

- N'utilisez pas la méthode de nettoyage assisté à la vapeur avec une fonction de cuisson utilisant le ventilateur de circulation (comme le mode ventilo-four).  car de l'humidité pourrait pénétrer dans les composants électriques, ce qui pourrait entraîner des problèmes de fonctionnement.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Le nettoyage assisté à la vapeur ne doit être utilisé qu'avec la fonction de chauffage par le haut et par le bas conventionnelle () dans les fours classiques et les fours multifonctions.

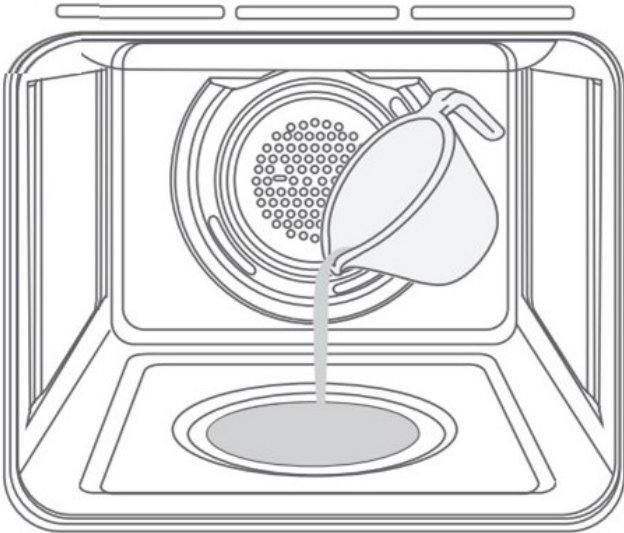


ATTENTION

- Assurez-vous que le four est suffisamment refroidi avant de l'essuyer avec un chiffon humide.
- Veillez à ne pas toucher l'élément chauffant supérieur, qui est peut-être encore chaud, et sachez que le fond de la cavité du four est peut-être encore chaud.

Conseils De Nettoyage Et D'entretien

Domaine de l'appareil/ du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
Bouchons de brûleurs	Laver à l'eau chaude savonneuse. Pour les taches plus tenaces, utilisez une crème nettoyante non abrasive en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Assurez-vous que les capuchons et les jupes des brûleurs sont correctement repositionnés après le nettoyage afin d'éviter tout problème lié à la configuration des flammes et une éventuelle brûlure de la plaque de cuisson.	Liquide vaisselle Crème nettoyante anti-rayures.
Jupes Burner	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce ou une brosse en nylon doux. Pour les taches plus tenaces, utilisez une crème nettoyante non abrasive en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Assurez-vous que les orifices de la jupe du brûleur ne sont pas obstrués.	Liquide vaisselle Éponges douces, brosse à vaisselle en nylon. Crème nettoyante anti-rayures.
Supports pour poêles, plaques chauffantes et supports pour wok en fonte	Laver à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher, ne pas laisser mouiller pour éviter la rouille. Pour les taches plus tenaces, utilisez une crème nettoyante non abrasive en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Assaisonnez la fonte en appliquant une fine couche d'huile végétale non salée à l'aide de papier absorbant. N'utilisez pas d'huile de maïs collante. L'huile peut être « cuite » en utilisant la chaleur moyenne des brûleurs de la plaque de cuisson pendant quelques minutes. Cela contribuera à améliorer les propriétés hors stock de la fonte	Liquide vaisselle Crème nettoyante anti-rayures. Huile végétale non salée.
Étagères de four chromées, dessous de plat, guides d'étagère et glissières télescopiques	Plongez un chiffon doux dans de l'eau chaude savonneuse, essorez et essuyez les étagères et les guides d'étagère. Pour les salissures plus importantes, trempez-les dans de l'eau chaude savonneuse, puis nettoyez-les avec une éponge anti-rayures. Les éponges en forme de vague peuvent être utiles pour nettoyer les étagères chromées et les dessous de plat pour griller. Essuyez les curseurs télescopiques avec un chiffon humide. Ne les lavez pas au lave-vaisselle car le détergent enlèvera le lubrifiant des patins, ce qui pourrait les empêcher de glisser et les rendre rigides.	Liquide vaisselle Éponge en forme de vague
Boutons de commande et cadres	Essuyer avec un chiffon humide. Sur la plupart des modèles, les boutons de commande peuvent être retirés pour plus de confort en les nettoyant à	Liquide vaisselle

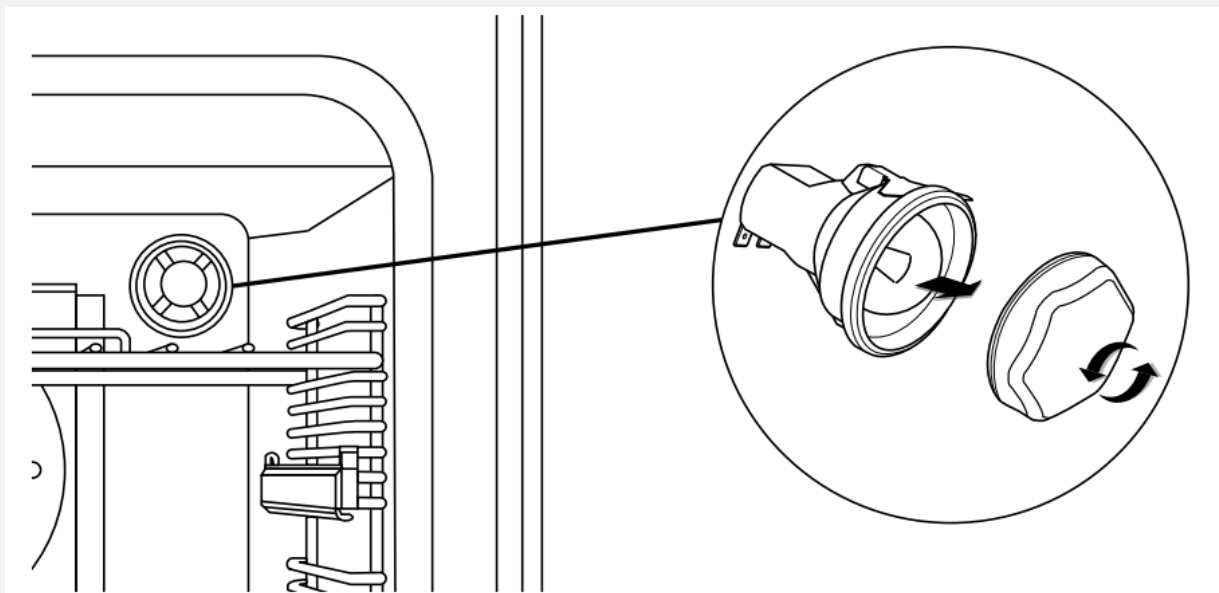
Domaine de l'appareil/ du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
	l'eau chaude savonneuse. Veuillez vous référer à la section pour retirer et remplacer les boutons, les cadres et les ressorts qui les séparent. Il est conseillé de garder le guide de l'utilisateur à portée de main ou de prendre des photos avant de commencer à retirer les boutons de commande, afin de pouvoir voir quel bouton et quel cadre se trouvent dans quelle position lorsque vous les remontez N'essayez pas de retirer les boutons de commande des modèles de four à pyrolyse ou des modèles dotés de boutons de commande rétractables.	
Cavités de four émaillées - Méthode de nettoyage à la vapeur	La méthode de nettoyage à la vapeur peut être utilisée sur les cavités de four dont les puits de base sont encastrés en mode de chauffage conventionnel (haut et bas).  Tout d'abord, veuillez retirer les grilles du four, les guides d'étagère, la poêle à griller et faire frire à l'air libre, le cas échéant. Versez 200 ml d'eau froide dans le puits situé au fond de la cavité du four et fermez la porte. Sélectionnez la fonction de chauffage par le haut et par le bas conventionnelle ☐ (disponible sur les fours classiques et les fours multifonctions). Ne sélectionnez aucun réglage utilisant le ventilateur de circulation, tel que le mode four à ventilation réelle , car cela pourrait entraîner de la vapeur dans les parties électriques de l'appareil, ce qui pourrait entraîner des défauts de fonctionnement. Tournez le sélecteur de température du four à 90 °C pendant 30 à 60 minutes pour générer de la vapeur. Une fois le temps écoulé, éteignez le four et laissez-le refroidir un peu avant d'essuyer la cavité du four avec une	Chiffons en microfibre Des éponges.

Domaine de l'appareil/ du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
	éponge ou un chiffon humide. La vapeur permettra d'éliminer plus facilement les résidus alimentaires et la graisse. Assurez-vous que le four est suffisamment refroidi avant de commencer à essuyer la cavité du four, et sachez que la partie supérieure et la base du four sont peut-être encore chaudes.	
Cavités de four et poêles à griller émaillées	Laver à l'eau chaude savonneuse. Pour les salissures plus importantes, utilisez un spray ou un gel nettoyant pour four exclusif, laissez agir aussi longtemps que recommandé dans les instructions, puis essuyez et rincez. Ne laissez pas les nettoyants pour four entrer en contact avec des pièces en acier inoxydable, en aluminium ou en chrome, des étagères, des supports d'étagères, des joints de porte, des éléments chauffants ou des fascias portant des marques imprimées. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans les poêles à griller et ne les recouvrez pas de papier aluminium car cela présente un risque d'incendie. Les poêles à griller peuvent être recouvertes de revêtements de cuisson spéciaux antiadhésifs en PTFE. revêtements de cuisson antiadhésifs en PTFE peuvent réduire les salissures dans les fours. Placez ces doublures sur l'étagère inférieure, en dessous de l'étagère où les aliments sont en cours de cuisson, et non sur le plancher de la cavité du four, car cela pourrait bloquer la chaleur provenant de l'élément de base et l'endommager	Liquide vaisselle Nettoyant pour four breveté. Doublures de cuisson antiadhésives en PTFE.
Pièces de portes en verre	Laver à l'eau chaude savonneuse. Pour retirer la graisse des vitres intérieures, utilisez un spray ou un gel nettoyant pour four exclusif, laissez agir aussi longtemps que recommandé dans les instructions, puis essuyez et rincez. Polissez avec un chiffon doux en microfibre. Ne laissez pas les nettoyants pour four entrer en contact avec des pièces en acier inoxydable, en aluminium ou en chrome, des étagères, des supports d'étagères, des joints de porte, des éléments chauffants ou des fascias portant des marques imprimées.	Liquide vaisselle Nettoyant pour four breveté. Chiffons en microfibre
Compart pour barbecue	Il est conseillé de laisser le gril allumé quelques minutes après la fin de la cuisson pour éliminer toute trace de graisse sur l'élément chauffant. Ne laissez pas de poêle contenant de la graisse sous l'élément du gril pendant cette procédure Une fois le compartiment du gril refroidi, vous pouvez l'essuyer avec un chiffon humide et essoré imbibé d'eau chaude savonneuse. Les éponges en forme de vague peuvent être utiles pour nettoyer les étagères chromées, les dessous de plat et pour	Liquide vaisselle Des éponges en forme de vague.

Domaine de l'appareil/ du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
	nettoyer le toit de la cavité du gril, en s'insérant entre l'élément du gril.	
Joints de porte en caoutchouc	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse. N'essayez pas de nettoyer les joints de porte en fibre de verre des fours à pyrolyse.	Liquide vaisselle
Plaques de cuisson au gaz en acier, panneaux de commande de façade, cadres de plaques de cuisson électriques, façades de portes	Sur les plaques de cuisson à gaz, veuillez vous assurer que les chapeaux et les jupes des brûleurs sont correctement assemblés et placés à niveau, car sinon les flammes pourraient s'éteindre selon un angle étrange et provoquer des brûlures sur la plaque de cuisson en acier inoxydable. Nettoyez les pièces en acier avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Ne frottez pas les fascias et les panneaux de commande car les marquages pourraient commencer à s'user. Rincer à l'eau tiède et à l'aide d'un chiffon doux. Séchez à l'aide d'un chiffon en microfibre.	Liquide vaisselle Chiffons en microfibre

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

CHANGER L'AMPOULE



1. Éteignez la cuisinière située au mur. Retirez les grilles du four, la poêle à griller et la plaque à frire à l'air libre.
2. Dévissez le couvre-objectif en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ancienne ampoule et remplacez-la par une nouvelle. Manipulez la nouvelle ampoule avec un morceau de papier essuie-tout, car les huiles cutanées peuvent endommager les ampoules halogènes.
4. Remplacez le cache-objectif et remettez les grilles du four en place.



AVERTISSEMENT

Coupez l'alimentation avant de changer l'ampoule.



NOTE

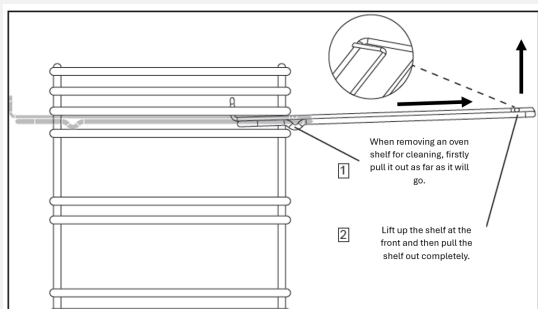
Tous les appareils n'ont pas le même nombre et le même type d'ampoules. Avant de remplacer votre ampoule, vérifiez de quel type vous disposez. Habituellement, une ampoule à capsule halogène G9 de 25 watts - numéro de pièce 082650920

N'oubliez pas que les ampoules ne sont pas couvertes par la garantie du fabricant.

ÉTAGÈRES DE FOUR

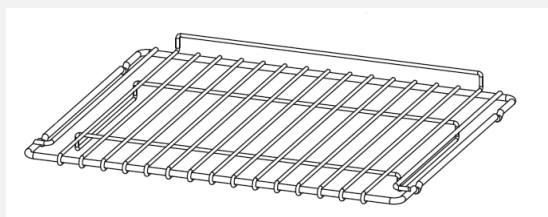
Les grilles du four sont dotées d'encoches anti-basculement pour éviter qu'elles ne soient retirées complètement par accident alors que des aliments ou des ustensiles de cuisine sont chauds, afin de prévenir les accidents.

Étagères Avec Encoches Anti-Basculement.



Pour retirer complètement les étagères, les nettoyer ou les repositionner, tirez-la aussi loin que possible, puis soulevez-la vers le haut à l'avant pour la retirer complètement.

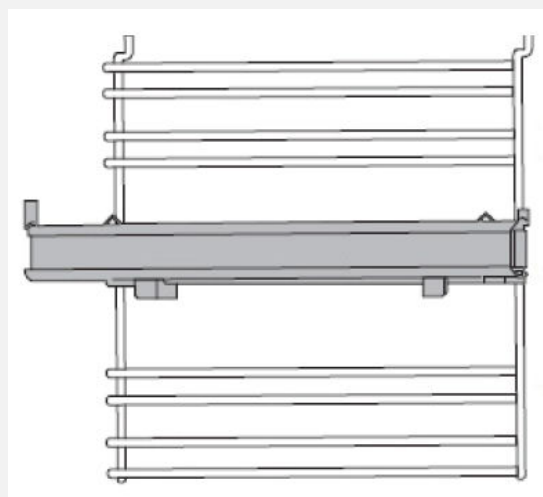
Étagères.



Lorsque vous insérez les étagères dans les guides d'étagère, assurez-vous que le dossier se trouve à l'arrière de l'étagère et qu'il est dirigé vers le haut. (Tous les types d'étagères n'ont pas de dossier).

Les encoches anti-basculement doivent toujours être orientées vers le bas et situées vers l'arrière de l'étagère.

Guides Pour Étagères.

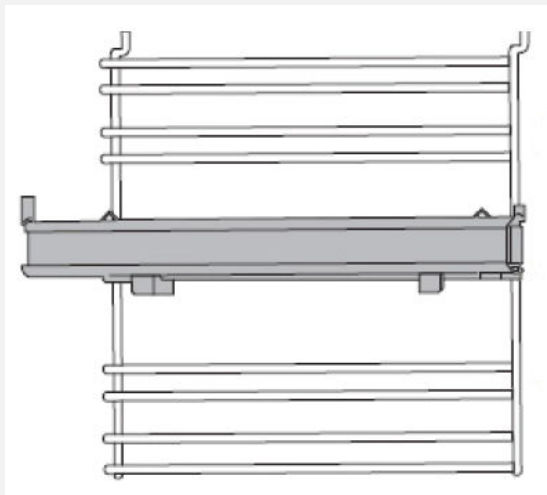


ATTENTION

Chaque position de guidage d'étagère se compose d'un fil supérieur et d'un fil inférieur. Insérez l'étagère entre les deux fils et ne vous asseyez pas sur le fil supérieur.

RETRAIT ET REMPLACEMENT DES GUIDES D'ÉTAGÈRE

- Les guides d'étagère comportent des ergots qui se fixent dans des trous situés sur le côté de la cavité du four.
- Les fils de guidage des étagères situés dans la partie inférieure se fixent sous les dispositifs de retenue pour maintenir les guides d'étagère en position.
- Les dispositifs de retenue ressemblent à de petites bobines ou bobines de coton fixées sur le côté de la cavité du four,



- Pour retirer les guides des étagères à des fins de nettoyage, veuillez d'abord retirer les étagères, la poêle à griller et le plateau de friture à air, le cas échéant.
- Tendez doucement le fil-guide de l'étagère situé en bas, en le tirant vers le bas et en l'éloignant du dispositif de retenue pour le libérer du support.
- Le guide d'étagère peut ensuite être retiré du côté de la cavité du four. Les pattes de guidage de l'étagère sortiront des trous situés sur le côté de la cavité
- Le guide d'étagère est remplacé de la manière opposée.

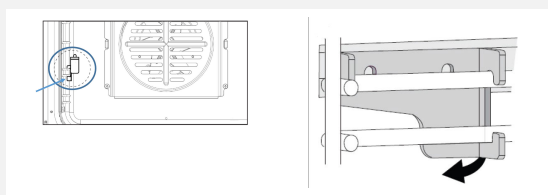
- Insérez les cosses dans les trous situés sur le côté de la cavité du four.
- Ensuite, étirez doucement le fil-guide en bas pour l'enrouler sous le dispositif de retenue.

REPOSITIONNEMENT DES CURSEURS TÉLESCOPIQUES PRO- TRAC™

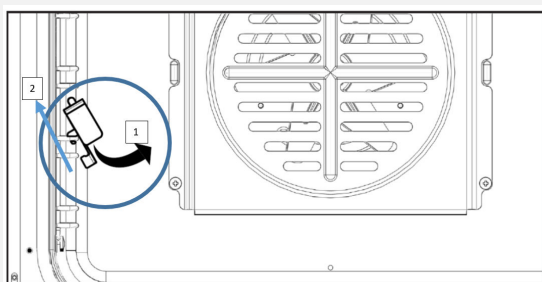
- Les glissières télescopiques Pro-Trac™ peuvent être utilisées pour soutenir une grille de four, une poêle à griller pleine largeur ou le panier de la friteuse à air.
- Cela permet de faire glisser l'étagère, la poêle à griller ou le panier de la friteuse à air hors du four, entièrement soutenus par les curseurs.
- C'est idéal pour ajouter, retirer, retourner, remuer ou arroser des aliments, car vous n'avez pas besoin de les mettre dans un four chaud.
- Les curseurs se fixent aux guides de l'étagère et peuvent donc être installés à n'importe quelle position de grille appropriée dans les cavités principales du four.
- Positionnez toujours les curseurs sur la position de grille requise, pendant que le four est encore froid, avant de commencer la cuisson.
- Ne retirez pas et ne repositionnez pas les curseurs tant que le four n'est pas refroidi après la cuisson.
- Ne lavez pas les glissières au lave-vaisselle car le détergent pour lave-vaisselle pourrait enlever le lubrifiant du mécanisme, empêchant ainsi les glissières de glisser en douceur.

RETIRER LES CURSEURS

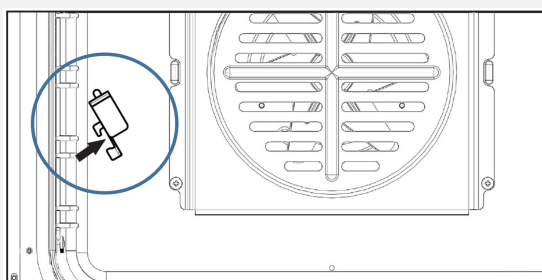
- Tout d'abord, veuillez étendre complètement les curseurs et retirer les étagères, la poêle à griller et le panier à friture à air des goupilles de positionnement, le cas échéant.
- Placez vos doigts sur le dos des languettes situées sur les crochets inférieurs situés en bas du curseur et poussez-les vers le haut et vers l'extérieur.



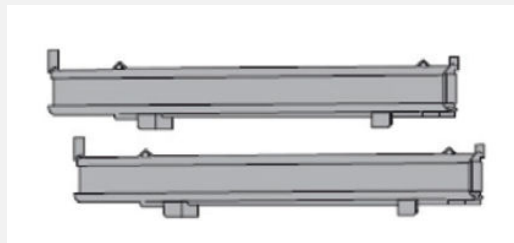
- Inclinez le coulisseau vers le haut jusqu'à un angle d'environ 45 degrés pour détacher les crochets inférieurs du fil inférieur.
- Tirez le coulisseau vers le haut pour détacher les crochets supérieurs du fil supérieur.



- Soulevez l'ensemble coulissant pour le dégager des guides d'étagère.



- Répétez ces étapes pour l'assemblage du curseur de l'autre côté.
- Les curseurs ont maintenant été retirés des guides.



CHOISIR UNE POSITION APPROPRIÉE POUR LES CURSEURS

- Les glissières télescopiques peuvent être installées dans n'importe quelle position d'étagère appropriée sur les guides d'étagère en fil métallique, c'est-à-dire dans des positions où les glissières de guidage d'étagère sont bien espacées pour laisser de la place pour installer et retirer les glissières télescopiques.
- N'essayez pas d'installer les glissières dans des positions où les glissières de guidage des étagères sont rapprochées les unes des autres, car il serait difficile d'installer et de retirer les glissières télescopiques.

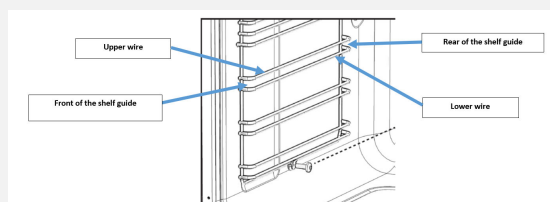
IDENTIFICATION DES CURSEURS

- La partie extensible du curseur doit être orientée vers l'avant, les goupilles de positionnement pointant vers le haut, et les crochets situés à gauche pour le curseur de gauche et les crochets à droite pour le curseur de droite.
- Chaque curseur contient un jeu de crochets à l'avant et un ensemble de crochets à l'arrière. Au total, chaque ensemble coulissant

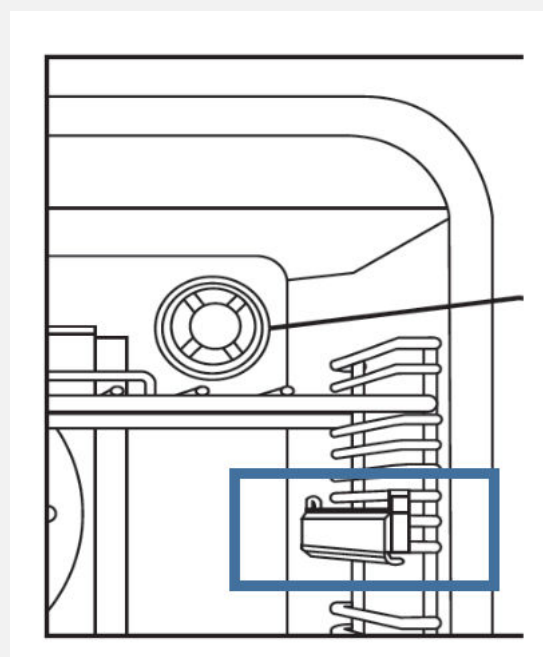
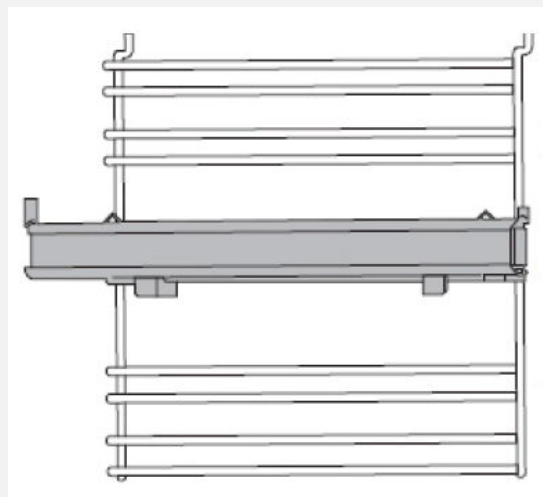
comporte 4 crochets supérieurs et 2 crochets inférieurs.

INSTALLATION DES CURSEURS

- Tout d'abord, veuillez choisir la position d'étagère que vous souhaitez utiliser.
- Vous remarquerez que chaque position d'étagère sur le guide d'étagère se compose d'un fil supérieur et d'un fil inférieur. Les fils se courbent à l'avant et à l'arrière pour être fixés au guide d'étagère.



- Maintenez l'ensemble coulissant télescopique à un angle d'environ 45 degrés et fixez les crochets supérieurs sur le fil supérieur.
- Assurez-vous que les quatre crochets supérieurs sont attachés au fil supérieur entre l'avant et l'arrière du guide d'étagère.
- Enfoncez ensuite fermement le coulisseau télescopique vers le guide de l'étagère, de sorte que les deux crochets inférieurs entrent en contact avec le fil inférieur.
- Le curseur a été installé avec succès et est prêt à être utilisé.



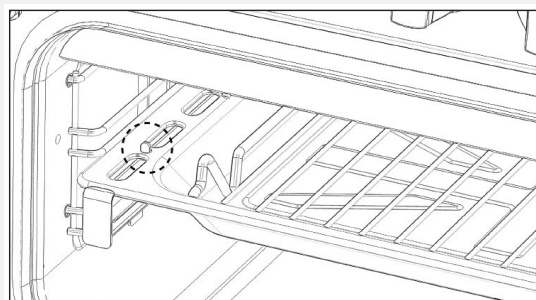
- Répétez ces étapes pour le curseur situé de l'autre côté de la cavité.

INSTALLATION D'UNE ÉTAGÈRE, D'UN PLATEAU DE FRITURE À AIR OU D'UNE POÊLE À GRILLER PLEINE LARGEUR SUR LES COULISSES

- Étendez complètement les curseurs.

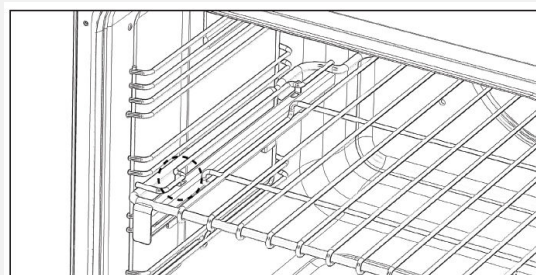
- Installez l'étagère, le plateau de friture ou la poêle à griller pleine largeur sur les goupilles de positionnement des curseurs.

Poêle À Griller Pleine Largeur Sur Glissières.



Pour installer la poêle à griller, il y a des trous à l'arrière gauche et à l'arrière droit de la poêle. Abaissez la poêle sur les glissières complètement déployées en veillant à ce que les goupilles de positionnement du curseur entrent en contact avec les trous de la plaque à griller, comme indiqué

Étagères Sur Glissières.



Pour installer les étagères, placez l'étagère sur les glissières complètement déployées, en vous assurant que les goupilles de positionnement des glissières se trouvent à l'intérieur des coins avant et arrière de l'étagère.

Plateau De Friture À L'air Sur Glissières.

Pour installer le plateau de friture à l'air libre, posez-le sur les glissières complètement déployées, en vous assurant que les goupilles de positionnement du curseur avant se trouvent dans les coins avant du plateau.

COMMANDE DE PAIRES DE CURSEURS SUPPLÉMENTAIRES

- Si vous souhaitez acheter des paires supplémentaires de glissières télescopiques, veuillez consulter la section Pièces de rechange de notre site Web, en utilisant l'adresse du site Web indiquée sur la couverture arrière.
- Le curseur de gauche porte le numéro de pièce 094109802.
- Le curseur de droite porte le numéro de pièce 094109803.
- Veuillez noter que vous aurez besoin de 1 x 094109802 et 1 x 094109803 pour fabriquer une paire de curseurs télescopiques.

DÉMONTAGE ET REINSTALLATION DES BOUTONS DE COMMANDE, DES RESSORTS ET DES CADRES

- L'ensemble du bouton de commande se compose du bouton situé à l'avant, d'un cadre avec des marques autour du bouton et d'un ressort entre le bouton et le cadre.
- Pour le nettoyage, les cadres peuvent être soigneusement glissés vers l'avant pour permettre de nettoyer facilement le panneau de commande arrière du panneau de commande à l'aide d'un chiffon.
- Les lunettes se remettront en place lorsque vous les lâcherez.
- Pour un nettoyage plus approfondi, les boutons, les cadres et les ressorts peuvent être retirés comme suit.

- Tout d'abord, veuillez prendre un moment pour noter la position des différents types de cadres sur la cuisinière, prendre quelques photos ou avoir le guide d'utilisation de l'appareil à portée de main. Cela vous aidera à replacer les commandes dans les bonnes positions après le nettoyage.
- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position « arrêt » et que la cuisinière est éteinte au mur.
- Enfoncez le bouton de commande vers le cadre.
- Ensuite, en tenant le bouton et le cadre ensemble, tirez-les tous les deux vers vous et retirez-les de la broche de la cuisinière.
- Veillez à ne pas perdre le ressort ou le petit clip argenté qui se trouve à l'intérieur de la tige du bouton de commande.
- Pour remettre en place les boutons de commande, les cadres et les ressorts après le nettoyage, veuillez suivre les étapes suivantes :
- Placez le cadre face vers le haut sur une surface.
- Le côté plat du trou en forme de D et le point imprimé indiquant la position « off » doivent se trouver en haut.
- Placez le ressort sur le trou au milieu de la lunette.
- Assurez-vous que le bouton est orienté vers le haut, avec le repère en haut.
- Placez fermement le bouton sur le ressort, en vous assurant que la tige située à l'arrière du bouton est située au milieu du ressort.
- Le côté plat de la tige en forme de D à l'arrière du bouton doit être aligné avec le côté plat du trou en

forme de D situé au milieu de la lunette.

- **Appuyez sur le bouton pour l'enfoncer dans le cadre et maintenez-le enfoncé.**
- **Le côté plat de la tige en forme de D à l'arrière du bouton doit être orienté vers le haut.**
- **Tout en maintenant le bouton et le cadre ensemble, enfoncez le bouton de commande sur la broche de la cuisinière.**
- **La broche de la cuisinière est également en forme de D, alors assurez-vous que le côté plat de la tige en forme de D à l'arrière du bouton est aligné avec le côté plat de la broche.**
- **L'ensemble du bouton de commande est maintenant correctement installé et les commandes peuvent être utilisées normalement.**

FAQ

Voici quelques questions fréquemment posées à propos de votre nouvel appareil :

Puis-je retirer la vitre intérieure des portes pour la nettoyer ?

Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage, mais cela implique de retirer d'abord la porte du corps de la cuisinière (pour les portes à ouverture latérale) et les vis de la bande de retenue située en haut de la porte. Pour le nettoyage de routine, nous recommandons de laisser les vitres en place.

Lors du nettoyage, j'ai trouvé un petit trou dans la partie supérieure de la cavité principale du four. Est-ce censé s'y trouver ?

C'est normal. Il s'agit d'un événement qui permet à l'excès de vapeur et à la pression de s'échapper de l'arrière de l'appareil pendant la cuisson. Le four peut être nettoyé normalement.

Il y a eu une panne de courant et le produit ne fonctionne pas. Que dois-je faire ?

Coupez l'alimentation électrique. Lorsque le courant est rétabli, remettez l'alimentation électrique en marche et remettez le programmateur/minuteur à l'heure correcte de la journée

Pourquoi de l'air chaud sort-il des côtés des portes ?

C'est normal. L'excès de chaleur, de vapeur et de pression provenant des cavités du four est évacué par un nouveau système de fumée dans la chambre du ventilateur de refroidissement. Les portes ont des orifices d'aération latéraux qui permettent à une petite quantité de cette chaleur d'être expulsée sur les côtés de la porte pour aider à garder les surfaces de la porte au frais. La majeure partie de l'excès de chaleur, de vapeur et de pression s'élève vers le haut dans la chambre du ventilateur de refroidissement.

Lorsque j'utilise la fonction de dégivrage/levage de la pâte, dois-je sélectionner une température ?

Non, veuillez laisser le bouton du sélecteur de température en position d'arrêt. Ne sélectionnez pas de température lors du dégivrage. Il suffit de tourner le sélecteur de fonction sur la fonction de dégivrage/de préparation de la pâte et le ventilateur de circulation se mettra en marche. Pour décongeler et lever la pâte, laissez la porte du four fermée. Pour refroidir les aliments cuits avant de les réfrigérer, laissez la porte ouverte

Pourquoi le ventilateur de refroidissement ne se met-il pas en marche immédiatement lorsque j'allume le gril ou le four ?

Le ventilateur de refroidissement est contrôlé par un interrupteur thermique et ne se met donc en marche que lorsqu'une certaine température est atteinte. C'est normal. Il est également normal que le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteigne pendant l'utilisation, et qu'il reste allumé pendant un certain temps après la cuisson.

Le ventilateur de refroidissement semble fonctionner longtemps après la fin de la cuisson, est-ce normal ?

C'est normal, les fours sont très bien isolés pour conserver plus de chaleur pendant la cuisson pour de meilleurs résultats de cuisson avec moins d'énergie gaspillée. Après la cuisson, le ventilateur de refroidissement aide l'appareil à refroidir jusqu'à une température basse d'environ 45 °C, ce qui permet de garder les parties extérieures de la cuisinière froides pour plus de sécurité. Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant environ 1 heure après la fin de la cuisson, ce qui est normal. Ne vous inquiétez pas, le ventilateur ne consomme pas beaucoup d'électricité (moins d'un dixième d'unité d'électricité par heure). Veuillez ne pas éteindre la cuisinière au mur avant que le ventilateur ne soit complètement arrêté. Si la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement vous gêne, veuillez contacter l'équipe d'assistance clientèle qui sera en mesure de vous aider davantage.

Comment fixer la poignée de la poêle à griller à la poêle à griller ?

Assurez-vous que la poêle à griller est dans le bon sens, avec le rebord incliné à l'arrière. Fixez la poignée de la poêle à griller en vous assurant que les dents sont en haut et que la pièce de support la plus large se trouve sous la poêle

Pourquoi ne puis-je pas retirer complètement les étagères pour les nettoyer ?

Les étagères sont dotées d'« encoches anti-basculement » qui empêchent les étagères d'être complètement retirées accidentellement avec des ustensiles de cuisine sur l'étagère, afin de prévenir les accidents. Pour retirer complètement les étagères pour les nettoyer, retirez-les, puis soulevez-les vers le haut par l'avant pour les retirer complètement.

Pourquoi le four principal ne fonctionne-t-il pas ?

Assurez-vous que l'heure de la journée a été réglée sur la minuterie.

Certains modèles ont plus d'une fonction dans le four principal. Sur ces appareils, vous devez sélectionner une température à l'aide du bouton de commande de la température et une fonction à l'aide du bouton de sélection des fonctions pour que le four principal fonctionne.

L'installateur éprouve des difficultés à ajuster la hauteur de la cuisinière au niveau des plans de travail adjacents, lorsque ceux-ci sont légèrement inférieurs à la hauteur standard de 900 mm.

Les pieds de nivellement sont fournis avec deux contre-écrous, ce qui est idéal pour régler la hauteur de la cuisinière sur des hauteurs de plan de travail comprises entre 900 et 930 mm. Lorsque vous réglez la hauteur de la cuisinière à une hauteur de plan de travail légèrement inférieure à 900 mm, l'installateur doit retirer l'un des écrous de blocage de chaque pied pour pouvoir régler la hauteur de la

J'ai trouvé deux crochets à l'intérieur du four avec les étagères. À quoi servent-ils ?

Ces nouveaux modèles sont dotés de deux chaînes de stabilité montées à l'arrière de la cuisinière. Les crochets sont prévus pour être percés dans la paroi située derrière la cuisinière pour y fixer les chaînes de stabilité. Si vous aviez déjà des crochets dans le mur de votre ancienne cuisinière, l'installateur les a peut-être réutilisés. C'est pourquoi les nouveaux crochets sont toujours dans l'emballage. En cas de doute, veuillez consulter votre installateur.

Pourquoi ne puis-je pas voir le compte à rebours du minuteur lorsque j'utilise le four numérique principal ?

L'écran d'affichage est multifonctionnel et sert à afficher la fonction de cuisson et la température, ainsi qu'à régler la minuterie et le minuteur. Lorsque le four numérique n'est pas utilisé, le compte à rebours du minuteur s'affiche à l'écran. Lorsque le four numérique est en cours d'utilisation, le minuteur effectue un compte à rebours en arrière-plan, indiqué par le symbole de la cloche sur l'écran, tandis que l'écran indique la fonction de cuisson et la température. L'alarme retentit comme d'habitude une fois la minuterie écoulée. Lorsque le four numérique est en cours d'utilisation, veuillez ne pas toucher la touche centrale pour vérifier le temps de minuterie restant, car cela remettra le minuteur à zéro

L'affichage de la minuterie s'assombrit au bout d'un moment, est-ce normal ?

Oui, c'est normal. Peu de temps après la dernière pression sur une touche du minuteur, l'affichage du minuteur s'assombrit légèrement. Il s'agit d'une fonction d'économie d'énergie. Appuyer sur n'importe quelle touche de la minuterie éclaircira à nouveau l'affichage de la minuterie. L'affichage de la minuterie s'assombrit environ 30 secondes après la dernière pression sur une touche de la minuterie

Le minuteur n'affiche pas les options relatives à la durée de cuisson et à l'heure de fin de cuisson. Pourquoi ça ?

Veillez noter que le chronomètre est spécifique au contexte et n'affiche les options que lorsqu'elles sont pertinentes. Si le four numérique principal n'est pas utilisé, la minuterie ne donnera accès qu'à l'option Minuteur et à la possibilité de régler l'heure de la journée. Si le four numérique est en cours d'utilisation, la durée de cuisson et les options de fin de cuisson deviennent disponibles. Pour cette raison, veuillez sélectionner la fonction numérique du four et la température avant de régler la durée de cuisson et l'heure de fin sur la minuterie.

Les commandes tactiles de la minuterie ne répondent pas, pourquoi ?

Le verrouillage pour enfants a peut-être été activé ; cela est indiqué par un symbole de cadenas sur l'écran. Appuyez sur la touche de l'horloge centrale et maintenez-la enfoncée  pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce qu'un bref bip retentisse et que l'écran revienne à l'heure actuelle. Le verrouillage pour enfants est ensuite désactivé et la minuterie peut être utilisée normalement

La minuterie émet un bip lorsque vous utilisez le four numérique principal. Pourquoi ça ?

Veillez noter qu'il existe deux séries de bips concernant le préchauffage du four principal numérique. Lorsqu'une fonction de cuisson principale est sélectionnée (véritable ventilateur, pizza, assistance par ventilateur ou chauffage supérieur et inférieur conventionnel), la fonction de préchauffage rapide s'active automatiquement pour permettre à la cavité de chauffer plus rapidement. L'indicateur de préchauffage rapide (qui est un symbole de thermomètre ) apparaît et l'indicateur de préchauffage (degrés C °C) clignote. Au bout de quelques minutes, trois bips courts retentissent et l'indicateur de préchauffage rapide s'éteint. Cela indique que la phase de préchauffage rapide est terminée et que le four passe au mode de cuisson principal en cours qui a été sélectionné. L'indicateur de préchauffage (degrés C) °C) continue de clignoter jusqu'à ce que la température requise soit atteinte. Après quelques instants, trois autres bips courts retentiront. Cela indique que la température requise a été atteinte et que l'indicateur de préchauffage (degrés C) °C) cesse de clignoter et s'affiche régulièrement. À ce stade, les aliments doivent être placés dans le four.

L'appareil est sous tension et je peux utiliser les commandes, mais le four numérique principal ne chauffe pas.

Si l'appareil a déjà été exposé dans une salle d'exposition, il est possible qu'il soit en mode démonstration.

Assurez-vous d'abord que l'heure de la journée a été réglée sur la minuterie. Appuyez sur les touches plus et moins et maintenez-les

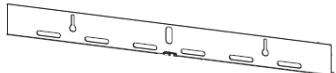
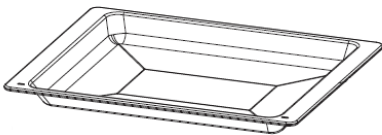
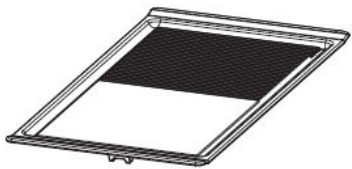
  ensemble pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que « DeM » suivi de « OFF » apparaisse à l'écran. Le mode démonstration est maintenant désactivé et le four numérique principal peut être utilisé normalement.

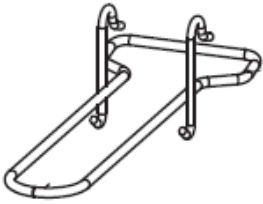
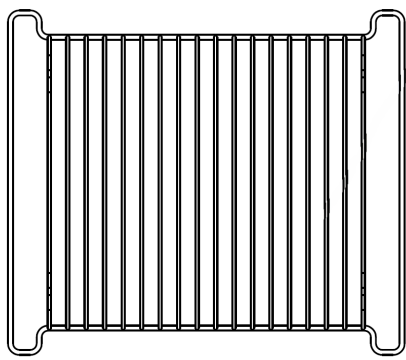
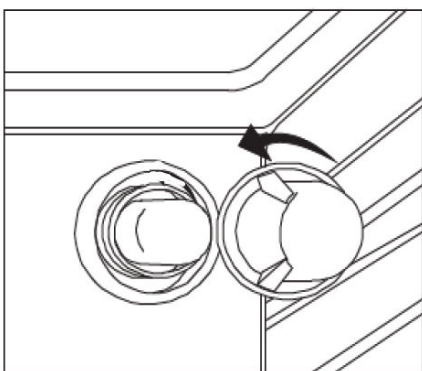
PIÈCES PRINCIPALES ET ACCESSOIRES EN OPTION

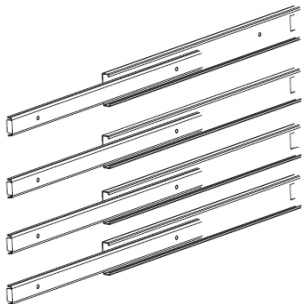
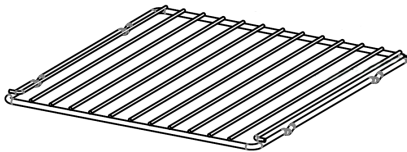
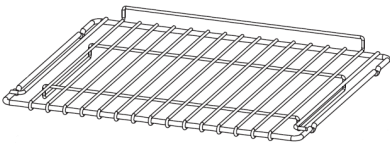
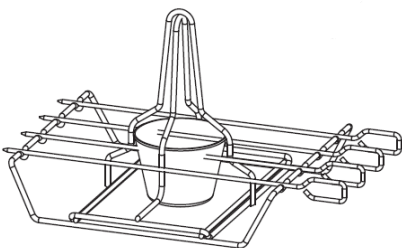
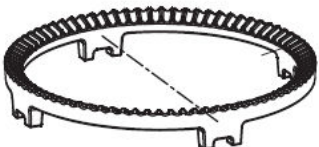
Veillez consulter ci-dessous les numéros de pièces utiles pour votre cuisinière, au cas où vous auriez besoin d'une pièce de rechange ou souhaiteriez acheter des étagères supplémentaires ou des glissières télescopiques en option, par exemple.

Pour toute question concernant des pièces manquantes lors de la livraison d'une nouvelle cuisinière, ou concernant des pièces de rechange pendant la période de garantie du fabricant, veuillez contacter notre service clientèle au numéro de téléphone figurant sur la couverture arrière.

Pour acheter des étagères, des curseurs, des consommables ou des pièces supplémentaires en dehors de la période de garantie du fabricant, veuillez consulter la section Pièces de rechange de notre site Web. L'adresse du site Web figure sur la couverture arrière.

Partie	Numéro de pièce	Remarques
 Panier Air Fry	094108700	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur. Utilisé dans le four ventilé principal en mode friture à air.
Joint de porte à clipser - four principal	094103502	Clips in : ne nécessite généralement pas de visite d'un ingénieur.
Joint de porte à clipser pour four haut	094103503	Clips in : ne nécessite généralement pas de visite d'un ingénieur.
Joint de porte à clipser - four supérieur	094103500	Clips in : ne nécessite généralement pas de visite d'un ingénieur.
 Socle de couverture décoratif - noir	094108206 pour cuisinières de 90 cm de large	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur. Ne doit être installé que si les pieds de la cuisinière sont complètement étendus pour accueillir des plans de travail plus hauts. Il n'est pas nécessaire de l'installer pour les plans de travail de hauteur standard.
 Poêle à griller profonde	094106100	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur. Peut être utilisée comme poêle à griller sur le gril et peut être utilisée comme plaque à pâtisserie ou comme plat à rôtir dans le four principal. Placez la poêle à griller au niveau inférieur au plateau de friture pour récupérer les gouttes lorsque vous utilisez la fonction de friture à air dans le four principal.
 Assiette à griller	094109500	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur. Pour griller à ciel ouvert des steaks, de la viande, des légumes, des œufs, des crêpes, etc. Est placé sur le support de la poêle au-dessus des petits et moyens brûleurs (côté droit de la plaque de cuisson),

Partie	Numéro de pièce	Remarques
 Poignée de poêle à griller	094111300	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur.
 Sous-plat pour poêle à griller	094117000	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur.
 Ampoule	082650920	Type : ampoule halogène à capsule G9 de 25 watts. Veuillez noter que les ampoules de rechange ne sont pas couvertes par la garantie du fabricant.
Kit de conversion GPL	094112400 pour le Royaume-Uni et l'Irlande 094112401 pour l'Europe continentale	Peut être acheté en option. Pour convertir la cuisinière à gaz du gaz naturel au GPL.

Partie	Numéro de pièce	Remarques
 Sliders télescopiques	Curseur gauche : 1 x 094109802 Curseur côté droit : 1 x 094109803 Vous avez besoin de 1 x 094109802 et 1 x 094109803 pour faire une paire.	4 paires sont fournies avec la cuisinière. Peut être utilisé dans le four supérieur, le four principal ou le four haut à droite.
 Étagère (40)	094108603	La quantité 4 est fournie avec le cuiseur. Utilisé dans le grand four à droite.
 Étagère (50)	094108601	La quantité 3 est fournie avec la cuisinière. Utilisée dans le four principal et le four supérieur.
 Kit vapeur et infusion (système de torréfaction vertical)	094109600	1 set est fourni avec la cuisinière. Peut être utilisé dans le four principal (en mode four à ventilateur véritable).
 Berceau de support Wok	094110300	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur. Il est placé sur le support de la poêle au-dessus du brûleur du wok (anneau central) pour soutenir les woks à fond rond lors de la cuisson.

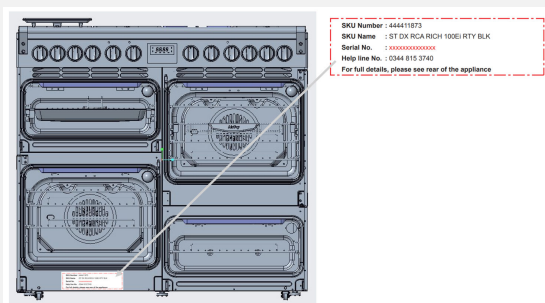
LOCALISATION DES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

- Ouvrez la porte inférieure gauche du four pour localiser le badge de données sur le cadre avant, à proximité du joint de la porte.
- Veuillez indiquer le numéro de modèle et le numéro de série si vous avez besoin d'une visite d'un ingénieur ou si vous devez commander des pièces de rechange.
- Le numéro de modèle (également appelé numéro SKU) est composé de 9 chiffres, commençant par 44...
- Le numéro de série est imprimé sous la forme d'une chaîne de 17 chiffres : les 8 premiers chiffres sont le numéro de série et les 9 chiffres restants sont le numéro de modèle.



ASTUCE

Il est conseillé de prendre une photo du badge de données ou de noter par écrit le numéro de modèle et le numéro de série sur votre guide de démarrage rapide, en particulier si le socle décoratif doit être installé pour accueillir des plans de travail plus grands.



DONNÉES TECHNIQUES



IMPORTANT

Cette cuisinière est configurée pour être utilisée avec du gaz naturel et convient à la conversion au GPL.



IMPORTANT

Si le cuiseur doit utiliser du GPL, un kit de conversion est disponible - numéro de pièce 094112400 pour le Royaume-Uni et l'Irlande, ou numéro de pièce 094112401 pour l'Europe continentale. Veuillez contacter le centre de service client pour plus d'informations.

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière est adaptée à l'alimentation en gaz.

Pour ce faire, vérifiez le type de gaz sur l'autocollant en carton ou sur la plaque signalétique située en bas de la porte du four.

Les pressions d'alimentation et de fonctionnement des différentes sources d'alimentation en gaz sont indiquées ci-dessous.

Pression de service au point d'essai de l'appareil :

- 20 mbar (gaz naturel) ;
- 30 mbar (GPL)

Tailles Des Injecteurs De Brûleur

Spécification de l'injecteur		
Royaume-Uni (GB/IE)	112H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Tailles Des Injecteurs De Brûleur

Injecteur AUX		Injecteur semi-rapide x 2	
GNL 1,0 kW	GPL 1,0 kW	NG 2,0 kW	GPL 2,0 kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Tailles Des Injecteurs De Brûleur

Injecteur rapide		Injecteur Wok	
NG 3 kW	GPL 3,0 kW	NG 4,0 kW	GPL 4,0 kW
1.2	0.86	1.5	1



AVERTISSEMENT

Cette cuisinière doit être mise à la terre.

Badge de données	Partie inférieure du cadre avant
Classe d'appareil	Classe 1 - cuisinière autoportante
Alimentation électrique	230 à 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz
Charge @ 230 V	8380W @ 230V
Apport de chaleur max.	ΣQ_n 12.00 kW
Type de gaz	Cette cuisinière peut être utilisée avec du gaz naturel et du GPL. Veuillez consulter le badge de données correspondant au type de gaz que vous avez spécifié. Peut être converti du gaz naturel en GPL. N'essayez jamais de convertir un appareil à moins que le badge de données ne l'indique.
Catégorie de gaz	Gaz naturel I2H Gaz naturel II2H3+
Réglages de pression de gaz	G20 Gaz naturel @ 20 mbar G30 Butane @ 28-30 mbar G31 Propane @ 37 mbar
Aération du brûleur	Fixé
Grill	Électrique
plaque de cuisson	Les brûleurs ont des têtes et des chapeaux amovibles pour le nettoyage. Électrodes dissimulées à chaque brûleur.

TABLEAU DE DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Règlement (UE) 66/2014 :

Identification du modèle :Stoves Richmond DX 90cm Mixte

Marque :	Stoves
Taille :	90cm

Efficacité Énergétique Du Four

Four	Cavité 1	Cavité 2	Cavité 3 (le cas échéant)
Masse de l'appareil (M) : 101.0 kg			
Nombre de cavités : 3			
Lieu :	Top-left	Bottom-left	Right-hand-side
Type de four :	Electric	Electric	Electric
Source de chaleur par cavité :	Electricity	Electricity	Electricity
Volume par cavité (V) :	33 Litres	60 Litres	81 Litres
Consommation d'énergie (électricité consommée) par cycle en mode conventionnel ($CE_{\text{cavité électrique}}$) :	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Consommation d'énergie (électricité consommée) par cycle en mode convection forcée par ventilateur ($EC_{\text{cavité électrique}}$) :	N/A	0,74 kWh	0,88 kWh
Indice d'efficacité énergétique par cavité ($EEl_{\text{cavité}}$) :	91,3	92,5	98,9
Classe d'efficacité énergétique :	A	A	A

Efficacité Énergétique De La Plaque De Cuisson

plaque de cuisson	
Type de plaque de cuisson :	Gas
Nombre de brûleurs de table de cuisson :	5
Technologie de chauffage :	Gas burners

Brûleur à gaz :	Lieu :	Taille :	Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE) _{brûleur à gaz} :
Brûleur 1	Centre	Wok	56.47%
Brûleur 2	Front-left	Rapid Large	55.82%
Brûleur 3	Back-left	Semi-rapid Medium	57.87%
Brûleur 4	Back-right	Semi-rapid Medium	59.17%
Brûleur 5	Front-right	Auxiliary Small	N/A (auxiliary burner)
Brûleur 6	N/A	N/A	N/A
Brûleur 7	N/A	N/A	N/A

Efficacité énergétique de la cuisinière à gaz (EE) _{plaque de cuisson à gaz} :	57.33%

Consommation d'énergie mesurée conformément aux normes EN 60350-1 et EN 30-2-1

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE POUR LES PLAQUES DE CUISSON



ASTUCE

Utilisez des moules à fond plat.

Utilisez des casseroles de taille adaptée à la taille de la zone de cuisson.

Utilisez des casseroles avec couvercles.

Minimisez la quantité de liquide ou de graisse lors de la cuisson.

Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le niveau de puissance pour laisser mijoter.

L'utilisation d'une poêle dont le diamètre de la base est légèrement supérieur au diamètre de la zone de cuisson permet d'obtenir les résultats de cuisson les plus économes en énergie.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE POUR LES FOURS



ASTUCE

Préparez des repas séparés ensemble, si possible.

Veillez à ce que le temps de préchauffage soit aussi court que possible.

Ne pas allonger le temps de cuisson.

N'oubliez pas d'éteindre le four en fin de cuisson.

N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Si le four est équipé d'une minuterie programmable, utilisez-la pour arrêter le chauffage du four à la fin de la cuisson.

Si vous cuisinez pendant de longues périodes, éteindre le chauffage du four 10 minutes avant la fin de la cuisson permet d'économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle pour terminer le processus de cuisson. Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits.

COORDONNÉES DU SERVICE INTERNATIONAL

Belgique Service client Tel : +32 (0) 9 210 02 11 Demandes générales e-mail : info@belling.eu Numéro du service : +31 (0) 162 435 847 Adresse électronique du service : info@service-centrale.com www.belling.eu Enregistrement du produit Belling : https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Réchauds d'enregistrement du produit : https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Pays-Bas	France Tél du service : +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ Site web : www.belling.fr Glen Dimplex Francia, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Francia
Allemagne Tél : +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & ; amp ; amp ; Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Allemagne	Pays-Bas Service client Tel : +31 (0) 513 656520 Demandes générales e-mail : info@belling.eu Numéro de service : +31 (0) 78 890 65 00 Adresse électronique du service : glendimplex@fulfilcenter.nl www.belling.eu Enregistrement du produit Belling : https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Réchauds d'enregistrement du produit : https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Pays-Bas
Pologne Tél : +48 12 383 39 41 Tél : +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl	Espagne Veillez contacter votre revendeur pour obtenir de l'aide.

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

Suède

Tél : +46 (0) 10 10 11 656

info@lsbolagen.se

www.lsbolagen.com

**Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262
63, ÄNGELHOLM, Suède**

Pour les pays autres que ceux répertoriés, veuillez contacter votre revendeur pour obtenir de l'aide.

NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN

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

Deze gebruikershandleiding is bedoeld om u te helpen uw nieuwe product te verzorgen en het beste uit uw nieuwe product te halen.

Lees deze informatie zorgvuldig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken, want we hebben geprobeerd 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).

MODELLEN DIE ONDER DIT DOCUMENT VALLEN

Modelnummer:	Beschrijving van het model:
444411867	ST DX RCA RICH 90DF BLK
444411868	ST DX RCA RICH 90DF CRM
444412003	ST DX RCA RICH 90DF AGR
444412004	ST DX RCA RICH 90DF IWH
444412005	ST DX RCA RICH 90DF TWB
444412006	ST DX RCA RICH 90DF MBL
444412007	ST DX RCA RICH 90DF DMA
444412008	ST DX RCA RICH 90DF GAR

LANDEN VAN BESTEMMING:

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

CONTACTGEGEVENS:

Raadpleeg de tabel met internationale servicecontactgegevens achterin deze gids voor meer informatie over uw lokale klantenservicekantoor.

+31 (0) 513 656520

Of gebruik het contactformulier op onze website

www.stoves.eu

Details over de fabrieksgarantieperiode en -voorwaarden, garantieregistratie, opties om een verlengde garantie aan te schaffen, en informatie over reserveonderdelen en service zijn ook beschikbaar op onze website.

Neem contact op met uw lokale klantenservice voor meer informatie over de garantie op uw apparaat en hoe u zich kunt registreren voor de garantie, indien van toepassing.

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 Saturn 8
8448 CC Heerenveen Netherlands

EUROPESE RICHTLIJNEN

Dit apparaat wordt geproduceerd in overeenstemming met alle toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.

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

Al onze elektrische producten zijn dienovereenkomstig gelabeld met het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op wielen. Dit betekent dat deze producten voor verwijdering aan het einde van hun levensduur naar een erkend inzamelpunt moeten worden gebracht, zoals lokale overheid/plaatselijke recyclingcentra



Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt weggegooid, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste afvalverwerking van dit product.

Neem voor meer gedetailleerde informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de dienst voor de verwerking van huishoudelijk afval of de winkel bij wie u dit apparaat hebt gekocht.

Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen van de Europese Gemeenschap (CE) voor huishoudelijke en soortgelijke elektrische apparaten en gastoestellen, 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

VERWIJDERING VAN VERPAKKINGSMATERIAAL

Sommige materialen die zijn gebruikt om dit apparaat te verpakken, kunnen worden gerecycled. Gooi het verpakkingsmateriaal in de daarvoor bestemde containers weg bij uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

INFORMATIE OVER VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN

Lees de volgende informatie zorgvuldig door:

WAARSCHUWINGEN



WAARSCHUWING

Dit apparaat moet worden aangesloten door een bevoegde persoon die lid is van een 'Competent Person Scheme', die zal voldoen aan de vereiste voorschriften.

Alle service-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel.

Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden die door onbevoegde personen worden uitgevoerd, kunnen gevaarlijk zijn en de fabrieksgarantie doen vervallen.



WAARSCHUWING

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Schoonmaak en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

Jonge kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met dit apparaat spelen.

Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op het apparaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.

**WAARSCHUWING**

Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en gebruik het niet om elektrische schokken te voorkomen.

**WAARSCHUWING**

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

**WAARSCHUWING**

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

Zorg ervoor dat u verwarmingselementen en hete externe en interne oppervlakken, inclusief deuren, niet aanraakt.

Gebruik ovenhandschoenen.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

**WAARSCHUWING**

Het fornuis moet worden uitgeschakeld voordat de beschermkap wordt verwijderd en na reiniging moet de bescherming worden vervangen volgens de instructies.

**WAARSCHUWING**

Op dit apparaat mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

**WAARSCHUWING**

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

Eventuele morsen moeten van het deksel worden verwijderd voordat u ze opent en laat het oppervlak van de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.

**WAARSCHUWING**

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.

**WAARSCHUWING**

Koken zonder toezicht op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Risico op brandwonden en brandwonden.

NOOIT probeer een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

**WAARSCHUWING**

Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken of in de ovenruimten.

**WAARSCHUWING**

Gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beveiligingen kan ongelukken veroorzaken.

**WAARSCHUWING**

Plaats nooit voedsel of borden op de bodem van de hoofdoven, het element is aanwezig en dit zal oververhitting veroorzaken.

**WAARSCHUWING**

Plaats geen voorwerpen op of tegen het apparaat.

**WAARSCHUWING**

Het apparaat mag tijdens gebruik nooit van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld, omdat dit ernstige gevolgen heeft voor de veiligheid en prestaties, met name als de oppervlaktetemperatuur heet wordt en onderdelen die op gas werken niet efficiënt werken.

De koelventilator (indien aanwezig) is ontworpen om aan te gaan nadat de bedieningsknop is uitgeschakeld.

**WAARSCHUWING**

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

Zorg ervoor dat gordijnen, papier of andere brandbare voorwerpen niet in contact komen met het fornuis.

Spuut geen aerosols in de buurt van het apparaat terwijl het in gebruik is.

**WAARSCHUWING**

Pas dit apparaat niet aan.

**WAARSCHUWING**

Gebruik het apparaat niet zonder dat de glazen deurpanelen correct zijn gemonteerd.

**WAARSCHUWING**

Toegankelijke delen kunnen heet worden wanneer de grill wordt gebruikt. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

**WAARSCHUWING**

Als er een deksel op uw apparaat is geplaatst, moet al het gemorste materiaal van het deksel worden verwijderd 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.

**WAARSCHUWING**

De grill **MOET te gebruiken met de deur GESLOTEN**.

**WAARSCHUWING**

Dit apparaat mag niet als ruimteverwarming worden gebruikt.

**WAARSCHUWING**

Gebruik nooit kookplaten op de kookplaat die de randen overlappen.

De handgrepen van de steelpan kunnen tijdens gebruik heet worden.

Houd de handgrepen van de pan buiten het bereik van kinderen.

**WAARSCHUWING**

Als de elektrische aansluitkabel beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een daarvoor gekwalificeerd persoon.

De kabel mag niet worden vervangen door een onbevoegd persoon.



WAARSCHUWING

GASWAARSCHUWING! -

Als u gas ruikt terwijl de bediening van het apparaat is uitgeschakeld:

Probeer geen enkel gastoestel aan te steken; rook niet; gebruik geen open vuur.

Raak geen elektrische schakelaars aan en gebruik geen mobiele telefoon.

Open deuren en ramen om de woning te ventileren. Evacueer mensen en huisdieren naar de frisse lucht buiten op veilige afstand van de accommodatie

Schakel de gastoevoer uit met behulp van de noodisolatieklep op de gasmeter.

Bel de plaatselijke gashulpdienst direct vanaf de woning van de burens of gebruik een mobiele telefoon buiten een veilige afstand van de accommodatie.

In Groot-Brittannië telefoon 0800 111 999; in Noord-Ierland telefoon 0800 002 001; in de Republiek Ierland telefoon 1800 20 50 50; op het eiland Man telefoon 0808 1624 444; in Jersey telefoon 01534 755555; in Guernsey telefoon 01481 749000.

Ga het pand niet opnieuw binnen voordat de

noodtechnicus aanwezig is en heeft geadviseerd dat dit veilig is.



WAARSCHUWING

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.

Lees de instructies voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributievoorzwaarden (het gastype en de gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.

De aanpassingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket of de gegevensbadge.

Dit apparaat is niet aangesloten op een apparaat voor de afvoer van verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot ventilatie.

WAARSCHUWINGEN



LET OP

Om gevaar als gevolg van het onbedoeld opnieuw instellen van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een externe timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig door het nutsbedrijf wordt in- en uitgeschakeld.



LET OP

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

Zorg er altijd voor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het schoonmaakt of onderhoud aan de gebruiker uitvoert.

Maak het apparaat niet schoon met een stoomreiniger.

Ruim gemorste etenswaren altijd onmiddellijk op nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, en zorg ervoor dat u zich niet verbrandt.

Gebruik geen schuursponsjes, scherpe metalen schrapers of schurende of corrosieve reinigingsmiddelen - risico op beschadiging en glasbreuk.

Verwijder de etiketten van de gegevensbadge niet en maak ze niet schoon met corrosieve reinigingsmiddelen.

Ga niet op het oppervlak van de kookplaat staan.

Zorg ervoor dat geen enkel deel van uw lichaam, haar, kleding enz. in contact komt met het oppervlak van de kookplaat totdat deze is afgekoeld.



LET OP

Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.



LET OP

Schakel na gebruik de kookplaatbrander uit met de bedieningsknop.

Controleer na gebruik of alle aanraakbedieningen zijn uitgeschakeld en dat alle bedieningsknoppen in de uit-stand staan.



LET OP

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



LET OP

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



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. Mogelijk zijn er wijzigingen aangebracht na de publicatie.

**LET OP**

Zorg ervoor dat u alle verpakkingen en verpakkingen van de buiten- en binnenkant van het apparaat hebt verwijderd voordat het wordt gebruikt.

Sommige voorwerpen in dit apparaat zijn mogelijk extra verpakt.

Het is aan te raden om de ovens en/of grill even aan te zetten. Hierdoor worden alle restanten die tijdens de productie zijn achtergebleven, verbrand. Dit proces kan gepaard gaan met een geur, maar daar hoeft u zich geen zorgen over te maken en is onschadelijk

Het wordt aanbevolen om de ovenplanken, de grillpan en de onderzetter van de grillpan te wassen voordat u ze voor het eerst gebruikt in heet zeepwater. Hiermee wordt de beschermende olielaag verwijderd die tijdens de opslag is gebruikt.

**LET OP**

Bij gebruik van de grill moet de ovendeur worden bewaard **GESLOTEN**.

**LET OP**

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor kookdoeleinden. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld voor kamerverwarming.

**LET OP**

Pak bij het openen van de ovendeuren de handgreep in het midden vast en houd deze van onderaf vast.

**LET OP**

Dek het apparaat niet af.

**LET OP**

voorzichtig als u het apparaat verplaatst, de randen van het paneel kunnen scherp zijn. Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot letsels of snijwonden. Probeer het apparaat niet op te tillen of te verplaatsen door aan de deurgrepen te trekken.

**LET OP**

Als u het apparaat enige tijd niet zult gebruiken, schakel dan de stroomtoevoer uit via de isolatieschakelaar aan de muur.



LET OP

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

Bij langdurig, intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door de mechanische ventilatie indien aanwezig te verhogen of ramen te openen, om de verbrandingsproducten veilig naar buiten af te voeren (buitenlucht) en tegelijkertijd voor extra ventilatie te zorgen voor verversing van de kamerlucht.

Raadpleeg een professional voordat u extra ventilatie installeert.

- Gebruik altijd de Minute Minder (indien aanwezig) als u de oven zonder toezicht achterlaat - dit verkleint het risico op voedselverbranding.

NIET DOEN

- Plaats nooit borden of andere voorwerpen op de deur terwijl deze open is. Oefen geen neerwaartse druk uit op open ovendeuren. Laat kinderen niet op open ovendeuren klimmen. Sla de ovendeuren niet dicht. Zorg er bij het sluiten van ovendeuren voor dat niets het sluiten ervan belemmert. Risico op breuk.
- Wikkel nooit folie om de ovenplanken en laat nooit folie het rookkanaal blokkeren. Bekleed de ovenruimten of grillpan niet met aluminiumfolie - brandgevaar. Gebruik geen bakplaten op de ovenvloeren - er bestaat kans op ophoping van opgesloten warmte die blijvende schade aan het glazuur van de oven kan veroorzaken
- Leg theedoeken, vaatdoeken of kleding enz. nooit in de buurt van de oven of van de deurgrepen terwijl deze aan staat; dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Trek nooit zware voorwerpen, zoals kalkoenen of grote stukken vlees, uit de oven op het schap, omdat ze dan uit balans kunnen raken en kunnen vallen.
- Gebruik dit apparaat nooit om iets anders te verwarmen dan etenswaren en gebruik het niet om de kamer te verwarmen.

BRANDVEILIGHEIDSADVIES

ANDERE VEILIGHEIDSADVIEZEN

DOEN

- Wees altijd voorzichtig wanneer u voedsel uit de oven haalt, omdat het gebied rond de holte heet kan zijn.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van kookgerei dat in de oven heeft gestaan, omdat het dan heet is.
- Zorg er altijd voor dat de ovenplanken in de juiste positie tussen twee geleiders staan.

De meeste keukenbranden ontstaan wanneer mensen worden afgeleid of dingen onbeheerd achterlaten. Laat je tijdens het koken niet afleiden. Als je van het fornuis wordt weggeroepen, haal dan de pannen van het vuur of zet je kookplaat uit.

Als je toch brand hebt in de keuken, neem dan geen enkel risico - haal iedereen uit je huis en bel de brandweer.

Als een pan in brand vliegt:

- Verplaats het niet - het is waarschijnlijk extreem heet.
- Zet het vuur uit als dat veilig is, maar leun nooit over een pan om bij de bedieningselementen te komen.
- Als je een blusdeken hebt, leg die dan over de pan. Als je het vuur hebt gedoofd, laat de pan dan helemaal afkoelen.

Frituren met vet brengt meer gevaren met zich mee in uw keuken.

- Vul een frituurpan (of een andere frituurpan) 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 creëren.

Als je een elektrische haard hebt in de keuken:

- Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit bij de zekeringkast - dit kan voldoende zijn om de brand onmiddellijk te stoppen.
- Smeer het vuur met een blusdeken of gebruik een droog poeder- of kooldioxideblusser.
- Onthoud: gebruik nooit water op een elektrisch vuur of op een vuur met bakolie.

GASKOOKPLAAT: DO's & DON'T's

DOEN

- Zorg er altijd voor dat de pannenbodems droog en vlak zijn voordat u ze op de kookplaat gebruikt.
- Plaats pannen altijd boven het midden van de warmtezone en draai de handgrepen in een veilige stand, zodat er niet tegenaan kan worden gestoten of kan worden vastgegrepen.
- Gebruik altijd pannen die niet kleiner zijn dan 100 mm (4"), of groter dan 250 mm (10"). Gebruik een 230 mm (9") pan boven de wokbrander, als er twee of meer andere kookplaatbranders tegelijkertijd in gebruik zijn.
- Pas de grootte van de pan altijd aan op de warmtezone - gebruik geen grote pannen op kleine zones of andersom.
- Zorg er altijd voor dat de branderdoppen, ringen en pandragers correct zijn geplaatst. Dit voorkomt dat pannen instabiel worden tijdens gebruik en zorgt voor een ononderbroken gasstroom.

NIET DOEN:

- Gebruik nooit dubbele pannen, pannen met een rand, oude of misvormde pannen, of andere pannen die niet stabiel op een vlakke ondergrond staan.
- Laat kookvet of olie nooit onbeheerd achter.
- Gebruik nooit in de handel verkrijgbare kookhulpmiddelen of warmteverspreiders, aangezien deze overmatige hitte veroorzaken en het oppervlak

van de kookplaat kunnen beschadigen.

- Kunststof kookgerei kan smelten als het in contact komt met een warme kookplaat. Laat ze nooit dichtbij of bovenop de kookplaat liggen.
- Laat nooit een hittezone branden zonder dat er een pan op staat. Dit veroorzaakt brandgevaar.
- Laat nooit een lege pan op een verwarmingszone staan.
- Laat nooit iets op de kookplaat liggen.
- Verwarm nooit een afgesloten blikje voedsel, dit kan ontploffen.
- Gebruik het kookplaatoppervlak nooit voor opslag.



OPMERKING

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

UW PRODUCT LEREN KENNEN



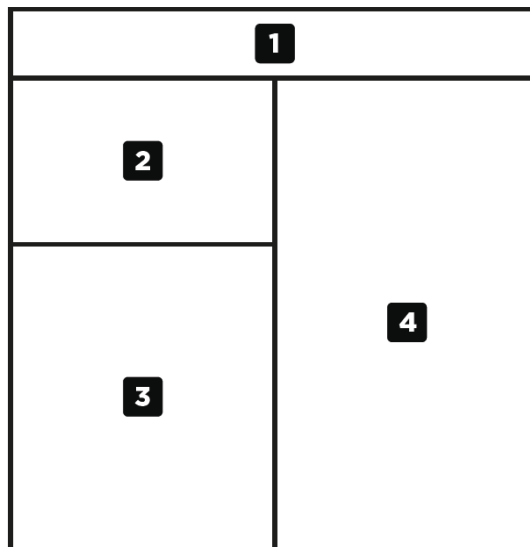
BELANGRIJK

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.

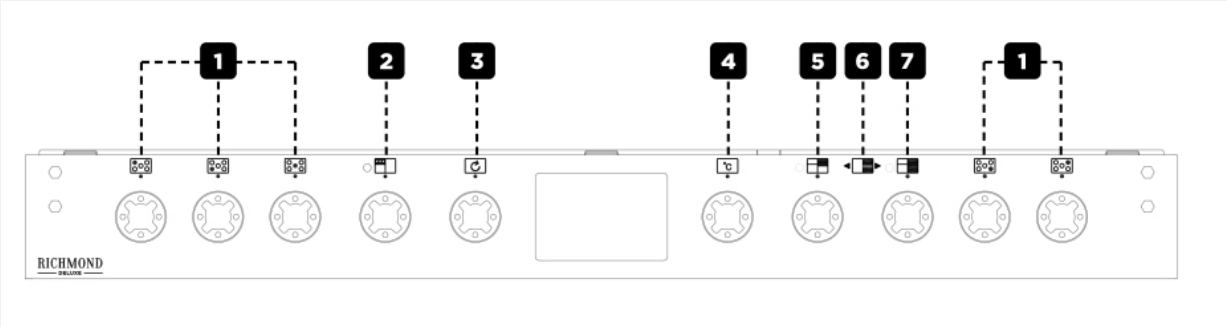
Afhankelijk van het model kan de indeling van uw apparaat verschillen.

OVEN OVERZICHT



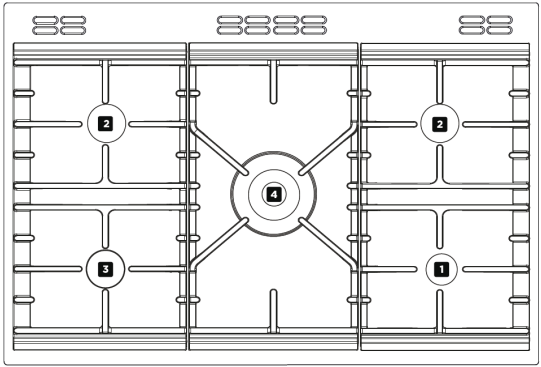
OVEN OVERZICHT	
1	Bindweefsel
2	Bovenoven/grill
3	Multifunctionele oven - hoofd oven die door de timer kan worden bediend
4	Hoge 'Pro-Flex' hetelucht-oven

BEDIENINGSPANEEL



1	Bediening van de gaskookplaat
2	Besturing van de bovenste oven/grill
3	Hoofdoven
4	Temperatuurregeling van de hoofdoven
5	Bovendeel hoge oven (Ovensplitter)
6	Ovensplitter
7	Hoge oven

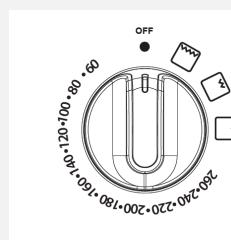
KOOKPLAAT



Sleutel	Grootte van de brander	Locatie	Vermogen van de brander	Aanbevolen afmetingen van de pandiameter
1	Klein	Vooraan rechts	1,0 kW	Minimaal 100 mm - maximaal 250 mm
2	Middelgroot	Linksachter Achterstevooren naar rechts	2,0 kW	Minimaal 100 mm - maximaal 250 mm
3	Groot	Linksvoor	3,0 kW	Minimaal 100 mm - maximaal 250 mm
4	Wok	Centrum	4,0 kW	Minimaal 100 mm - maximaal 250 mm

- Pannen moeten een gladde, platte bodem hebben.
- Zorg er altijd voor dat de pannen centraal boven de branders worden geplaatst en zorg ervoor dat de vlammen niet verder reiken dan de bodem van de pan.
- Plaats de pannen niet rechtstreeks op de branders - gebruik altijd de pansteunen.
- Zorg ervoor dat pannen verschillende branders niet overlappen.

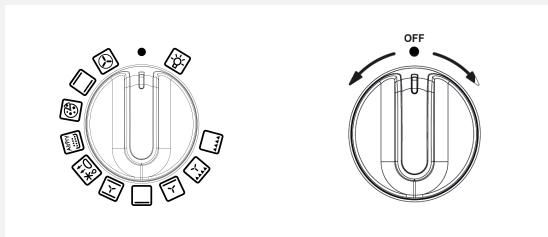
OVERZICHT VAN DE BOVENSTE OVEN/GRILL



- Als u de bovenoven als een conventionele oven gebruikt, met de deur dicht, draait u de bedieningsknop van de bovenste oven/grill op de gewenste temperatuur.
- Voor het beste resultaat 15 minuten voorverwarmen en op de middelste plank zetten.
- Als u de bovenste oven als grill gebruikt, met de deur open, draait u de bedieningsknop van de bovenste oven/grill naar de gewenste grillstand.
- Voor het beste resultaat 3 tot 5 minuten voorverwarmen.

GRILLFUNCTIES IN DE BOVENSTE OVEN

Grill volle breedte	
Kleine grill	
Medium grill	



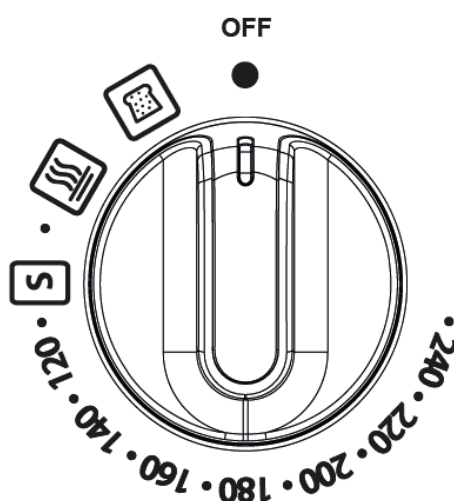
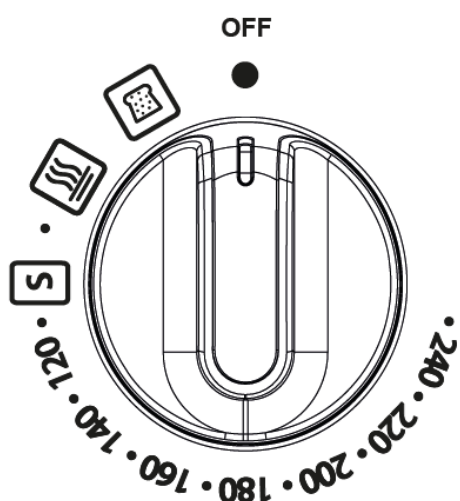
BELANGRIJKSTE FUNCTIES VAN DE OVEN

Hetelucht oven	
Conventionele oven - plaats het voedsel op de middelste plank.	
Pizza-instelling - plaats de pizza op de middelste plank.	
AirFryer functie	
Ontdooien/deeg rijzen - laat de temperatuurregeling in de uit-stand staan. Gebruik de deur dicht om te ontdooien en deeg te laten rijzen. Gebruik de deur open om gekookt voedsel te koelen voordat u het in de koelkast plaatst	
Intensief bakken - oven met ventilator - zet het eten op de middelste plank - goed voor het bakken van quiche, brood, cheesecakes, taarten en pizza's.	
Bovenwarmte - zet het voedsel op de middelste plank - dat tegen het einde van de bereiding wordt gebruikt om gerechten zoals herderstaart, lasagne, bloemkoolkaas, enz. bruin te maken.	
Basisverwarming met ventilator - plaats het voedsel op de middelste plank - wordt gebruikt voor het bakken van open taarten en taarten, of het bakken van gebakvormpjes, enz.	
Grill met ventilator - wordt gebruikt voor het grillen van dikker vlees, zoals worstjes of stukken kip - gebruik een middelhoge tot hoge schappositie en zorg ervoor dat het voedsel vrij is van het bovenste grillelement - gebruik met de deur dicht - niveau 1 = laag vuur, niveau 2 = middelhoog vuur, niveau 3 = hoog vuur.	
Medium grill	

Alleen licht - zet de ovenlamp aan zonder het vuur aan te zetten - handig wanneer u de ovenruimte schoonveegt.



OVERZICHT VAN DE GROTE VENTILATOROVEN



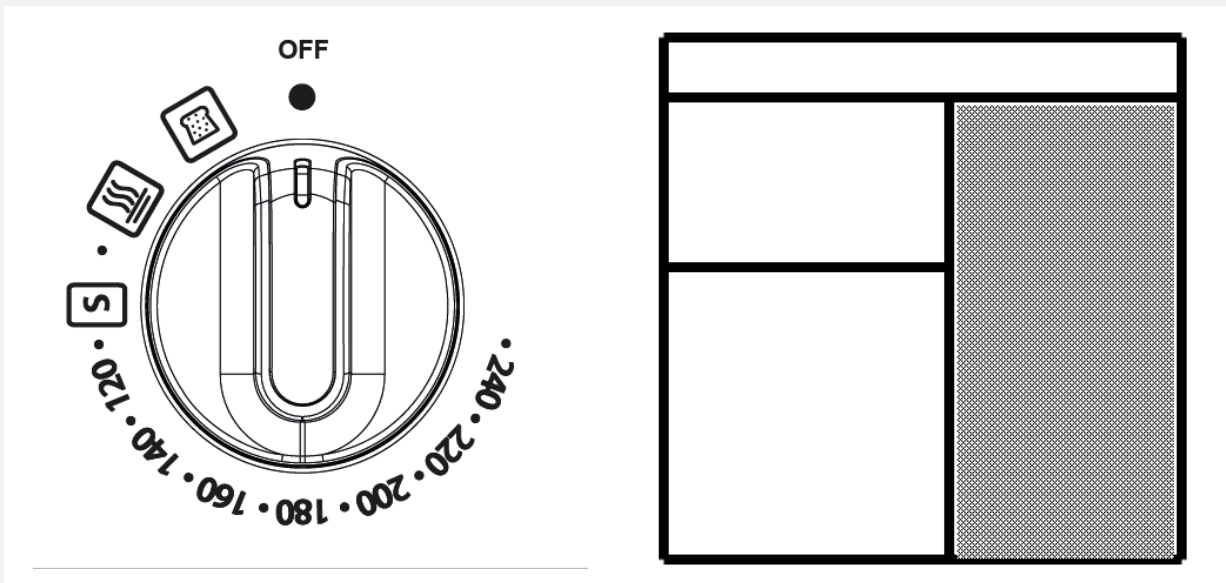
Extra Functies Van De Oven Met Ventilator

Symbool	Beschrijving
	Deeg laten rijzen en ontdooien. Gebruik de deur dicht om deeg te laten rijzen en te ontdooien. Gebruik de deur open om gekookt voedsel te koelen voordat u het in de koelkast plaatst.
	Warm houden (70°C). Om gekookt voedsel warm te houden voor het serveren.
	Langzaam garen (100°C). Voor het langzaam garen van stoofschotels, enz.

DE OVEN MET HOGE VENTILATOR EN PRO-FLEX™ -SPLITTER GEBRUIKEN

- Met de PRO-FLEX™ -splitter kunt u de hoge oven ombouwen tot twee afzonderlijke heteluchtovens die onafhankelijk van elkaar kunnen worden bediend om uw kookopties te maximaliseren.
- Je kunt de hele hoge oven op één temperatuur gebruiken, alleen

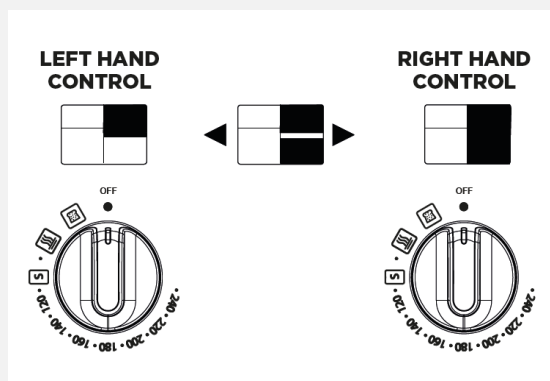
de bovenste helft van de oven om energie te besparen, of de bovenste en onderste helft van de oven als twee aparte ovens op verschillende temperaturen.



Draai de bedieningsknop naar de gewenste temperatuur of functie.

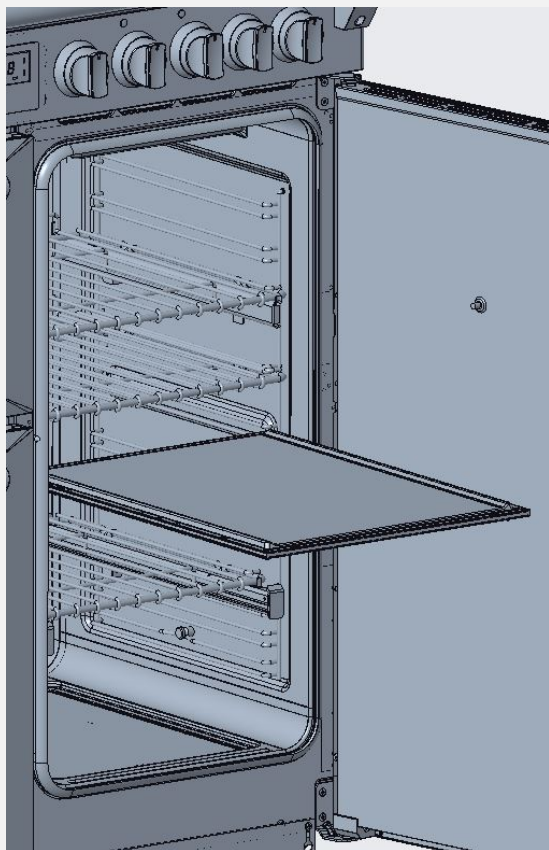
Extra Functies Van De Oven Met Ventilator

Symbool	Beschrijving
	Deeg laten rijzen en ontdooien. Gebruik de deur dicht om deeg te laten rijzen en te ontdooien. Gebruik de deur open om gekookt voedsel te koelen voordat u het in de koelkast plaatst.
	Warm houden (70°C). Om gekookt voedsel warm te houden voor het serveren.
	Langzaam garen (100°C). Voor het langzaam garen van stoofschotels, enz.

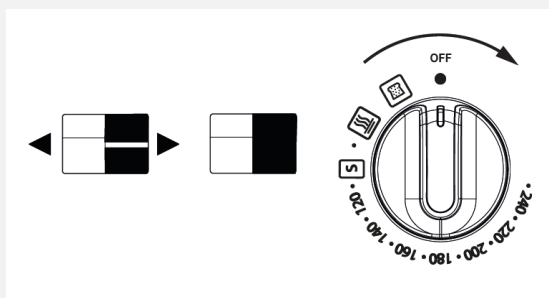


Functie	De splitter in de oven laten staan?	Welke bedieningsknop moet ik gebruiken?
Gebruik de hele oven op één temperatuur, bijvoorbeeld voor batchbakken.	Nee, verwijder de splitter.	Alleen de rechter bedieningsknop.
Gebruik alleen de bovenste helft van de oven om energie te besparen.	Ja, plaats de splitter.	Alleen de bedieningsknop aan de linkerkant.
Gebruik beide helften van de oven om verschillende gerechten op verschillende temperaturen te bereiden.	Ja, plaats de splitter.	De linker bedieningsknop voor de bovenste helft en de rechter bedieningsknop voor de onderste helft van de oven.

DE SPLITTER PLAATSEN EN VERWIJDEREN

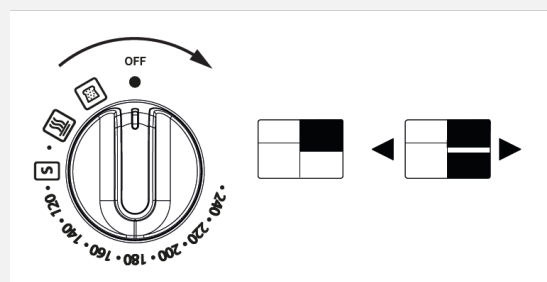


OM DE HOGE OVEN TE ACTIVEREN (ZONDER SPLITTER)



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

OM DE SPLITTERFUNCTIE TE ACTIVEREN



Alleen de bovenste oven (met splitter)

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



BELANGRIJK

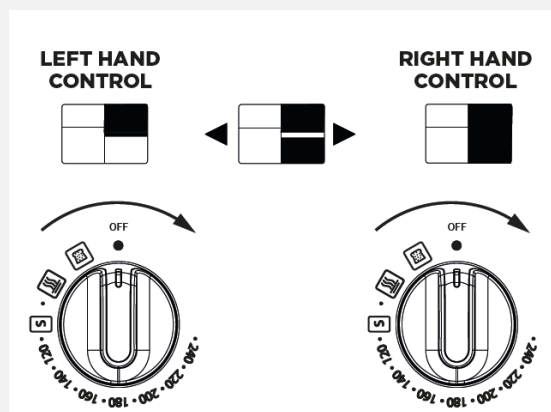
Gebruik de splitter niet als plank en plaats deze alleen in de daarvoor bestemde geleiders in de hoge holte.



OPMERKING

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

BOVENSTE EN ONDERSTE OVENS (MET SPLITTER)



- Als de bovenste oven is geactiveerd door de rechterbedieningsknop naar een functie of temperatuur te draaien, kan de onderste oven ook werken door de linkerbedieningsknop naar de gewenste functie of temperatuur te draaien.
- De onderste oven kan niet afzonderlijk worden gebruikt.



WAARSCHUWING

- Houd er rekening mee dat de splitter tijdens gebruik erg heet wordt.
- Plaats en verwijder de splitter alleen als de oven koel is.

oven 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)	Minimumtemperatuur van de oven verlagen (°C)
100 (Slow Cook-functie)	70 (Keep Warm-functie)
120	80
140	90
160	100 (Slow Cook-functie)
180	110
200	120
220	130

GEBRUIK VAN DE BOVENSTE EN ONDERSTE OVENS OP VERSCHILLENDE TEMPERATUREN

- Als 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 kan worden bereikt in de onderste

DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

ONTSTEKING VAN GASBRANDERS.

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

VOOR HET ONTSTEKEN:

- Plaats pannen met een platte bodem en de juiste maat direct op de pandrager(s) boven de geselecteerde brander(s).

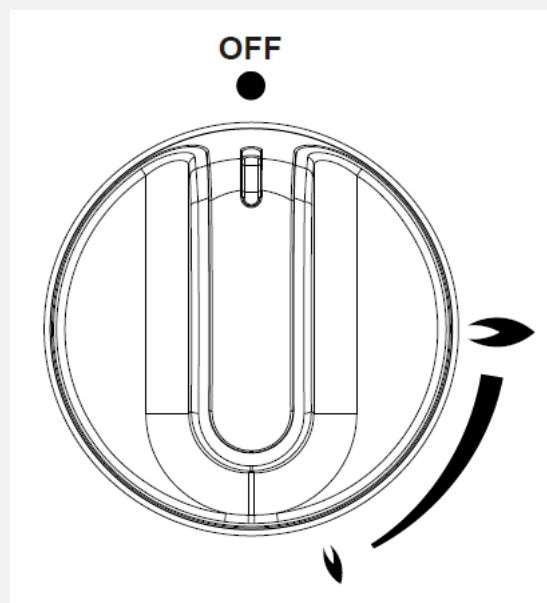
WOKBRANDER (INDIEN AANWEZIG)



- Plaats een wok met een platte bodem of een pan met de juiste maat en platte bodem direct op de pandrager boven de wokbrander.
- Als u een wok met ronde bodem wilt gebruiken, plaatst u de woksteun direct op de pansteun boven de wokbrander en plaatst u de wok met ronde bodem direct op de woksteun. De woksteun wordt geleverd bij Stoves-modellen en kan als optionele extra worden aangeschaft voor Belling-

modellen - onderdeelnummer 094110300. Neem contact op met ons Customer Care-team voor meer informatie.

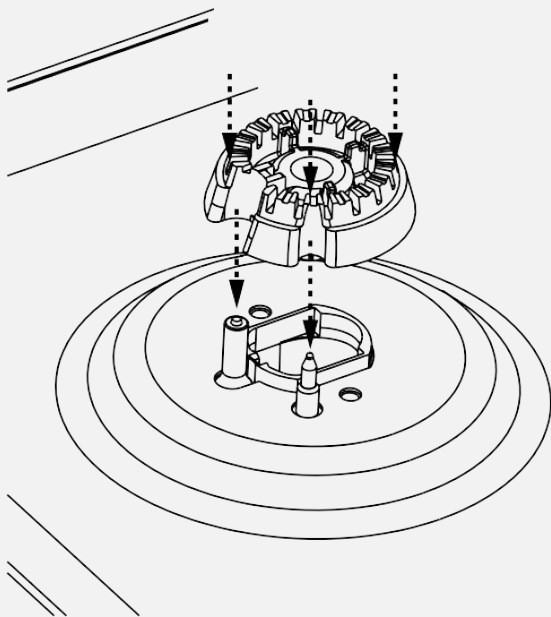
AUTOMATISCHE ONTSTEKING



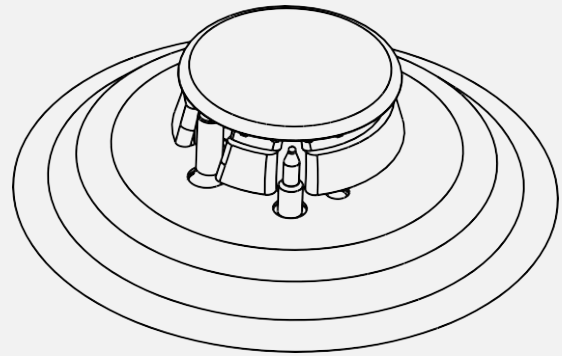
- Druk in en draai de geselecteerde bedieningsknop van de gasbrander naar het symbool voor volle vlam. Houd de bedieningsknop ingedrukt. Het vonken naar de geselecteerde brander wordt automatisch gestart. Het vonken stopt automatisch zodra de vlam is aangestoken. Blijf de bedieningsknop tot 15 seconden ingedrukt houden nadat de vlam is aangestoken voordat u deze loslaat; dan heeft de vlambeveiliging tijd om op te warmen.
- Als de brander niet binnen deze tijd ontbrandt, laat dan de bedieningsknop los en wacht 1 minuut voordat u opnieuw probeert te ontsteken.

- In het geval van een stroomstoring of als de ontsteking niet werkt, kan een brandende lucifer of taper worden gebruikt om de brander te ontsteken.
- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om te voorkomen dat ze overlopen op het oppervlak van de kookplaat.
- Veeg eventueel gemorst materiaal zo snel mogelijk weg.
- Maak de kookplaat zo mogelijk regelmatig schoon. Zo voorkom je dat er zich vet ophoopt, wat brandgevaar kan opleveren.

MONTAGE VAN BRANDERKAPPEN EN KOPPEN

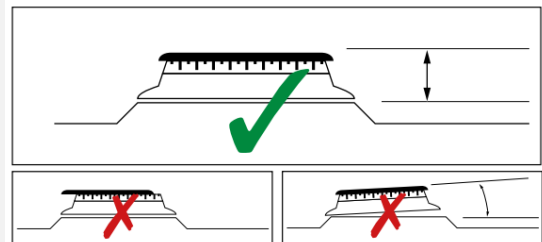


Zorg er bij het plaatsen van de branderkop voor dat de inkeping op één lijn ligt met het gat in de basis.



OPMERKING

De branderkoppen kunnen uit elkaar gehaald worden om schoon te maken. Zorg ervoor dat ze absoluut droog zijn voordat u ze vervangt.



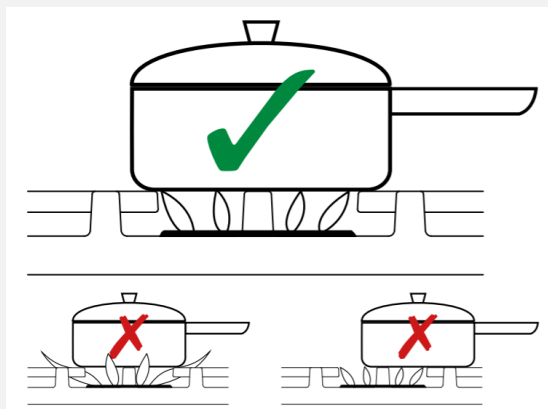
Controleer of de branderkop waterpas staat en de kap centraal op de branderkop zit.

PAN PLAATSING

Zorg ervoor dat uw pannen altijd centraal staan en zorg ervoor dat de vlam niet over de bodem van de pan uitsteekt. Plaats geen pannen rechtstreeks op de branders.

PANFORMATEN VEREIST

Zorg ervoor dat uw pannen altijd centraal staan en zorg ervoor dat de vlam niet over de bodem van de pan uitsteekt. Plaats geen pannen rechtstreeks op de branders.



WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat kookpannen de kookzones niet overlappen.

Kookzones van kookplaat	Minimale pan Maten (mm)	Maximale pan Maten (mm)
Snel & Wok	100	250
Alle overige kookzones		

HET GEBRUIK VAN DE GRILLPLAAT

DE GRILLPLAAT



Gebruik alleen de grillplaat die is goedgekeurd voor gebruik op dit apparaat.

Gebruik geen andere grillplaat, omdat dit gevaarlijk kan zijn.

Lees deze instructies aandachtig door voordat u de grillplaat voor de eerste keer gebruikt.

VOORDAT U DE GRILLPLAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

1. Was de grillplaat grondig in heet zeepsop.
2. Breng een klein laagje ongezoeten plantaardige olie aan op een droge doek of handdoek op het grillplaatoppervlak.

3. Verwarm de grillplaat op vol vermogen gedurende 3 minuten. De grillplaat is nu klaar voor gebruik.



OPMERKING

De grillplaat is gemaakt van hoogwaardig gietijzer en heeft een antiaanbaklaag. Regelmatig oliën verlengt de levensduur en voorkomt roestvorming. Als de grillplaat tekenen van roest vertoont, moet u deze wassen en opnieuw oliën.

DE BAKPLAAT GEBRUIKEN

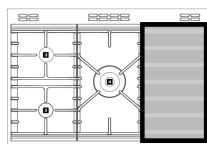
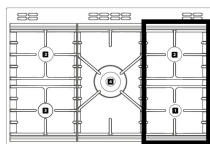


BELANGRIJK

De grillplaat mag alleen van voren naar achteren over de branders worden geplaatst.

**BELANGRIJK**

De grillplaat mag niet boven de wok worden gebruikt.

**BELANGRIJK**

Gebruik de grillplaat altijd boven de kleine en middelgrote branders, aan de rechterkant van de kookplaat.

1. Plaats de grillplaat voorzichtig op de pannendrager boven de branders, met behulp van de stelvoetjes aan de onderkant van de grillplaat. Zorg ervoor dat u het oppervlak van de pannendragers niet beschadigt.
2. Verwarm vóór het koken de grillplaat gedurende 3 minuten voor op volle snelheid, wat op de bedieningsknoppen wordt aangegeven door een groot vlamsymbool.
3. Draai na het voorverwarmen de bedieningsknoppen naar het kleine vlamsymbool. De grillplaat is nu klaar om te koken.

**WAARSCHUWING**

Gebruik geen metalen gereedschap, omdat dit het antiaanbakoppervlak kan beschadigen.

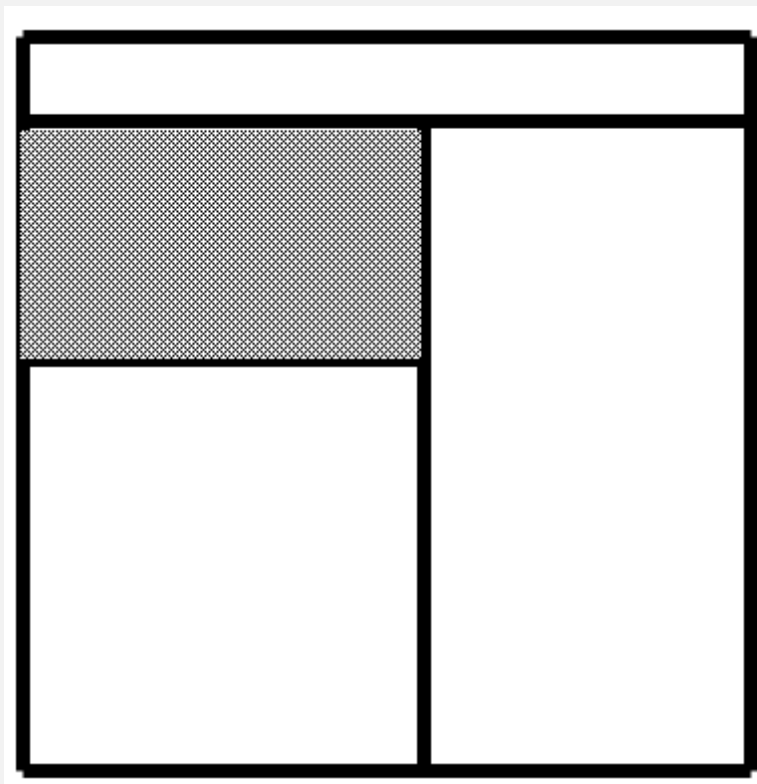
**WAARSCHUWING**

Laat de grillplaat altijd volledig afkoelen voordat u hem verplaatst of schoonmaakt.

**WAARSCHUWING**

Zorg er altijd voor dat de grillplaat stevig op de 2 branderpanndragers staat.

DE GRILL GEBRUIKEN



WAARSCHUWING

Bedek de grillpan of grillrooster nooit met aluminiumfolie en laat geen vetophoping in de grillpan ontstaan, aangezien dit brandgevaar oplevert.



TIP

Gebruik voor de beste grillresultaten een geschikte schappositie die het voedsel dicht bij de hitte van de grill brengt zonder het bovenste grillelement aan te raken, en verwarm de grill gedurende 3-5 minuten voor.

DE KOELVENTILATOR

Tijdens gebruik kan de ventilator in- en uitschakelen, dit is normaal.

Als de grill is ingeschakeld, gaat de kookventilator aan om het dashboard en de bedieningsknoppen koel te houden tijdens het grillen. De ventilator kan nog een tijdje blijven werken nadat de grill is uitgeschakeld. De koelventilator start mogelijk niet onmiddellijk wanneer de grill wordt ingeschakeld.

**OPMERKING**

De koelventilator kan ongeveer 1 uur na gebruik draaien. Dit is normaal om ervoor te zorgen dat de buitenste delen van het fornuis volledig afkoelen en omdat de ovenruimte zeer goed geïsoleerd is om te voorkomen dat er warmte ontsnapt tijdens het kookproces. Schakel het fornuis niet uit bij de muur voordat de koelventilator volledig is gestopt.

**BELANGRIJK**

De grilldeur moet volledig open zijn wanneer de grill wordt gebruikt.

GRILLFUNCTIES IN DE BOVENSTE OVEN

DE GRILL GEBRUIKEN

**LET OP**

Toegankelijke delen kunnen heet zijn wanneer de grill wordt gebruikt. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Grill volle breedte	
Kleine grill	
Medium grill	

**TIP**

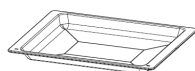
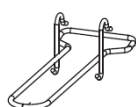
Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel kan de centrale (economy) grill worden gebruikt. Voor grotere hoeveelheden voedsel kan de volledige grill worden gebruikt.

**WAARSCHUWING**

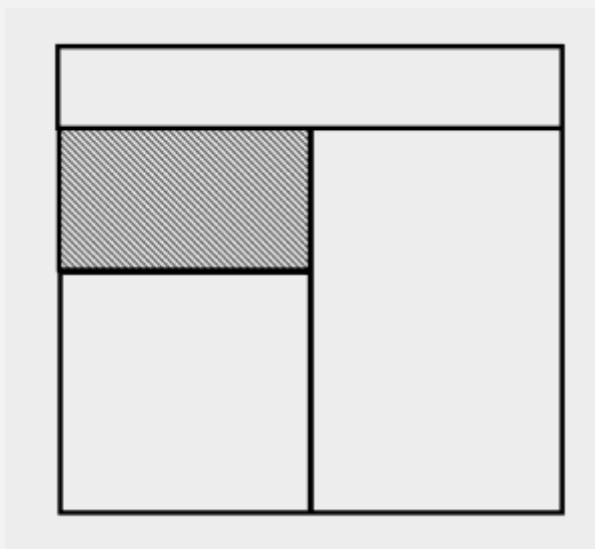
De deur moet open zijn als de grill wordt gebruikt voor conventioneel grillen.

1. Open de grilldeur. Draai de bedieningsknop naar de gewenste instelling. Voor de beste kookresultaten raden we aan om de grill over de volledige breedte gedurende 3 minuten voor te verwarmen en de centrale grill gedurende 5
2. Duw de grillpan naar de achterkant van de plankgeleider om deze onder de grill te plaatsen.
3. Om uit te schakelen zet u de bedieningsknop terug in de uitstand.

GRILLPAN EN ROOSTER

**WAARSCHUWING**

DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN



WAARSCHUWING

Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van de oven.



LET OP

Het bovenste element wordt extreem heet tijdens gebruik, dus wees extra voorzichtig en zorg ervoor dat u het niet aanraakt.



OPMERKING

De bovenste oven is een conventionele oven en wordt niet bestuurd door de programmeur.

OM DE BOVENSTE OVEN AAN TE ZETTEN

1. Draai de temperatuurregelknop tot de gewenste temperatuur is geselecteerd. Het witte thermostaatlampje gaat branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt en gaat vervolgens uit. De thermostaat wordt periodiek in- en uitgeschakeld terwijl de thermostaat de geselecteerde temperatuur handhaaft.
2. Om de oven uit te schakelen, zet u de bedieningsknop van de bovenste oven terug in de uit-stand.

Belangrijk: Plaats nooit voorwerpen direct op de bodem van de oven en bedek de bodem van de oven niet met folie, omdat het element hierdoor oververhit kan raken. Plaats artikelen altijd op de plank.

KOELVENTILATOR

Tijdens gebruik kan de ventilator aan en uit gaan, dit is normaal.

Wanneer de bovenste oven wordt ingeschakeld, gaat de kookventilator aan om het dashboard en de bedieningsknoppen koel te houden tijdens het grillen. De ventilator kan nog een tijdje blijven werken nadat de bovenste oven is uitgeschakeld.

VOORVERWARMEN

Verwarm de oven voor totdat het indicatielampje voor de eerste keer uitgaat, dit duurt maximaal 15 minuten, afhankelijk van de gekozen temperatuur.

De oven moet worden voorverwarmd als u bevroren of gekoeld voedsel bereidt, en wij raden voorverwarmen aan voor gismengsels, beslag, soufflés en opgeklopte biscuits.

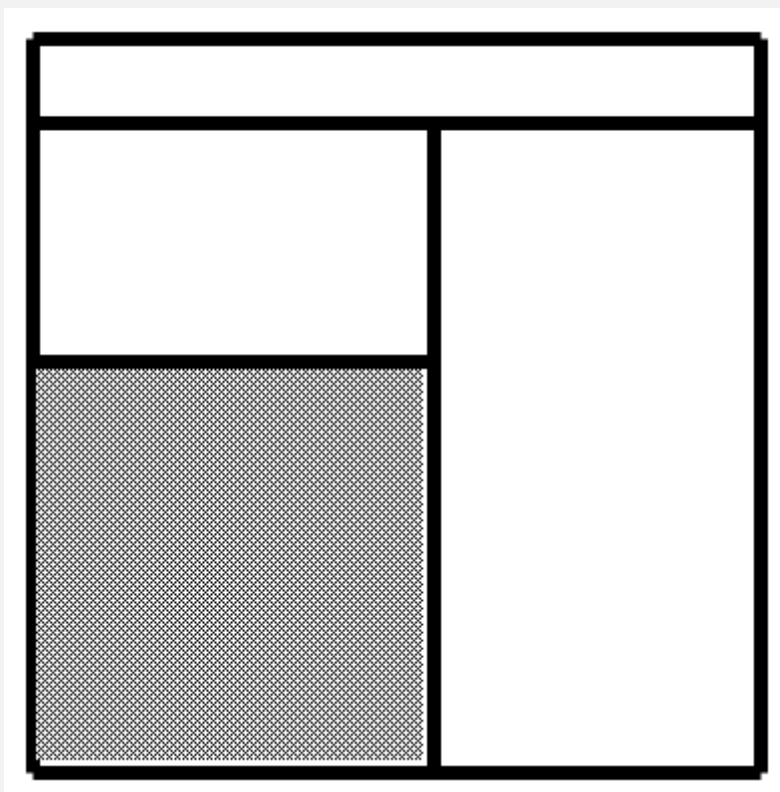
Plaats de ovenroosters in de gewenste positie voordat u de oven voorverwarmt.

Plaats bakplaten en braadsledes in het midden van de schappen en laat tussen de schappen een vrije plaats open, zodat de warmte kan circuleren.

Bij GEBRUIK VAN DE BOVEN OVEN

Als onderdeel van het kookproces wordt hete lucht via een ventilatieopening bovenaan de oven uitgeblazen. Bij het openen van de ovendeur moet erop worden gelet dat mogelijk contact met mogelijk hete lucht wordt vermeden, aangezien dit ongemak kan veroorzaken voor mensen met een gevoelige huid. Wij raden u aan de onderkant van de handgreep van de ovendeur vast te houden.

DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN



WAARSCHUWING

Toegankelijke delen kunnen heet zijn wanneer de oven wordt gebruikt. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

EEN VERWARMINGSFUNCTIE INSTELLEN

Om de verwarming te starten, moeten een verwarmingsfunctie en een verwarmingstemperatuur worden geselecteerd.

Een verwarmingsfunctie instellen

- Draai aan de functietoets om de gewenste verwarmingsfunctie te selecteren.

Om de verwarmingsfunctie te wijzigen of te annuleren:

- Draai aan de functietoets om een andere verwarmingsfunctie te selecteren.
- Draai de functietoets naar 0 om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.

Een verwarmingstemperatuur instellen:

- Draai aan de temperatuurregelaar om de gewenste verwarmingstemperatuur te selecteren. De geselecteerde temperatuur wordt op het display weergegeven.

Om de verwarmingstemperatuur te wijzigen of te annuleren:

- Draai aan de temperatuurregelaar om een andere

verwarmingstemperatuur te selecteren.

- Draai de temperatuurregelaar naar 0 om de verwarmingstemperatuur te annuleren.

VOORVERWARMEN

De oven begint met voorverwarmen wanneer een verwarmingsfunctie en verwarmingstemperatuur zijn ingesteld.

Het temperatuursymbool $^{\circ}\text{C}$ knippert om aan te geven dat het voorverwarmen is.

Het temperatuursymbool brandt permanent en er klinkt een geluidssignaal om aan te geven dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Snelle voorverwarmingsfunctie

De functie voor snel voorverwarmen wordt automatisch geactiveerd nadat een verwarmingsfunctie is geselecteerd die de functie voor snel voorverwarmen ondersteunt.

De snelle voorverwarming verkort de tijd die de oven nodig heeft om de geselecteerde verwarmingstemperatuur te bereiken.

Op het display wordt het symbool voor snel voorverwarmen weergegeven. 

De functie voor snel voorverwarmen wordt automatisch uitgeschakeld nadat de geselecteerde verwarmingstemperatuur is bereikt.

KOKEN MET EEN VENTILATOROVEN



LET OP

Aangezien dit een zeer efficiënte oven is, kunt u merken dat er stoom uit de oven komt wanneer de deur wordt geopend. Wees voorzichtig bij het openen van de deur.

Als u gewend bent om met een conventionele oven te koken, zult u merken dat er een aantal verschillen zijn met koken met een heteluchtoven, wat een andere aanpak vereist.



TIP

Voedsel wordt op een lagere temperatuur gekookt dan in een conventionele oven, dus het kan zijn dat de conventionele recepttemperaturen moeten worden verlaagd. Raadpleeg de conversietabel hieronder.



TIP

Voorverwarmen is over het algemeen niet nodig omdat een heteluchtoven snel opwarmt.



TIP

In een heteluchtoven vindt geen smaakoverdracht plaats, wat betekent dat u sterk ruikend voedsel zoals vis en tegelijkertijd milde gerechten kunt bereiden, zoals melkpudding.

**TIP**

Wanneer u voedsel in porties bakt dat tijdens het koken gaat rijzen (bijvoorbeeld brood), zorg er dan altijd voor dat er voldoende ruimte tussen de planken overblijft om het rijzen mogelijk te maken.

- Er zijn geen warmtezones in een heteluchtoven, omdat de conventionele ventilator aan de achterkant van de oven zorgt voor een gelijkmatige temperatuur in de hele oven. Dit maakt het ideaal voor het bakken in porties, bijvoorbeeld bij het plannen van een feestje, omdat alle gerechten binnen dezelfde tijd worden gekookt.

**OPMERKING**

Wanneer er 2 of meer roosters worden gebruikt, kan het nodig zijn de kooktijd iets te verlengen.

**OPMERKING**

Doordat de 2 ovenroosters breder zijn dan in veel ovens, is het mogelijk om 2 items per rooster te bereiden.

**OPMERKING**

Bij het braden van vlees zult u merken dat er minder vet opspat, wat mede het gevolg is van de lagere oventemperaturen, waardoor het schoonmaken van de oven tot een minimum wordt beperkt.

**OPMERKING**

Het is niet nodig om tijdens het koken gerechten op verschillende planken te verwisselen, zoals bij een conventionele oven.

ONTDOOIEN EN AFKOELEN IN DE HOOFDOVEN

Om diepvriesproducten te ontdooien, draait u de ovenknop naar de ontdooi-stand, plaatst u het voedsel in het midden van de oven en sluit u de deur.

Om voedsel na het koken af te koelen voordat u het in de koelkast of invriest, draait u de hoofdknop van de oven naar de ontdooi-stand en opent u de deur.

ONTDOOI-TIJDEN**OPMERKING**

Kleine of dunne stukjes bevroren vis of vlees, bijvoorbeeld visfilets, garnalen of gehakt, hebben ongeveer 1-2 uur nodig.

**OPMERKING**

Door voedsel in een enkele laag te plaatsen, wordt de ontdooitijd verkort.

**OPMERKING**

Een middelgrote ovenschotel of stoofpot duurt ongeveer 3-4 uur.

**OPMERKING**

Een kip die klaar is voor de oven van 1½ kg/3 pond duurt ongeveer 5 uur, verwijder de ingewanden zo snel mogelijk.

**LET OP
WEES VEILIG:**

Ontdooi gevuld gevogelte niet volgens deze methode.

Ontdooi met deze methode geen grotere stukken vlees en gevogelte van meer dan 2 kg/4 pond.

**TIP****DE AIRFRY-FUNCTIE GEBRUIKEN**

Kies gewoon de AirFry-instelling op de hoofdoven en plaats vervolgens je frietjes, groenten of kip op de speciaal ontworpen airfryer.

De bak laat meer lucht circuleren, waardoor de kooktijd wordt versneld, waardoor er minder extra olie nodig is om gezonder te koken.

AirFry is geweldig voor het bereiden van frites, vlees en voor het bereiden van maaltijden die je normaal zou grillen.

Er zijn een paar dingen die AirFry niet goed doet, zoals taarten, gebak en brood, omdat deze droog of taai kunnen worden. Voedsel in een vochtig beslag kan ook niet worden bereid met AirFrying.

1. Selecteer de AirFry-functie op de hoofdoven en stel de temperatuur in op 220°C.
2. Plaats de metalen Airfry-bak op de 3e (middelste) roosterpositie vanaf de onderkant. Het voedsel moet gelijkmatig verdeeld zijn over de airfryplaat in één enkele laag, zodat het gelijkmatig gaar kan worden.
3. Plaats een bakplaat op de plankpositie onder de AirFry-plaat om eventuele kruimels of druppels op te vangen.

**WAARSCHUWING**

Voor recepten met een kooktijd van 30 minuten of langer wordt een voorverwarmtijd van 5-10 minuten aanbevolen.

Voor diepgevroren of stevig voedsel kan extra kooktijd nodig zijn.

**OPMERKING**

Als je een recept voor een friteuse zonder hetelucht gebruikt, zorg er dan voor dat je de kooktijd verkort, omdat het eten sneller gaar wordt dan in een conventionele oven.

**BELANGRIJK**

- Door te luchtfrituren in een grote ovenruimte kan meer voedsel tegelijkertijd aan de lucht worden gebakken, dus je kunt langere kooktijden verwachten in vergelijking met een heteluchtfriteuse op het werkblad. Pas de kooktijden dienovereenkomstig aan.
- Voor de beste resultaten moet u bij het raadplegen van recepten en kookinstructies op voedselverpakkingen letten op de conventionele oventijden, niet op de tijdstippen van de heteluchtfriteuse op het werkblad of de normale tijden van de ventilatoroven.
- Verkort de conventionele oventijden met ongeveer 30%.
- Zorg ervoor dat het eten goed gaar is voordat je het serveert.

**OPMERKING**

Het kan nodig zijn om de airfryrooster lichtjes met olie in te spuiten om te voorkomen dat voedsel eraan blijft plakken.



BELANGRIJK

Vet voedsel kan rook veroorzaken tijdens de airfry-cyclus. Het wordt aanbevolen om een schone oven te onderhouden en een bakplaat eronder te gebruiken om vuil op te vangen.

DE BELANGRIJKSTE KOOKFUNCTIES VAN DE OVEN UITGELEGD

Symbool en functienaam	Temperatuurbereik	Notities	Gebruik
 Echte hete-luchtoven	30°C tot 260°C De standaardtemperatuur is 180°C De temperatuur kan worden aangepast in stappen van 5°C	Bevat een snelle voorverwarmingsfunctie. Gebruik elke geschikte schappositie. Kan batchgewijs op meer dan één niveau tegelijk worden gebakken, maar laat voldoende ruimte over om het voedsel te laten rijzen.	Bedient het verwarmingselement van de ventilator en de circulatieventilator op de achterwand van de oven. Zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling in de ovenruimte voor batchgewijs bakken, zodat u op meerdere niveaus tegelijk kunt koken. Blaast hete lucht rechtstreeks in de ovenruimte, waardoor over het algemeen weinig tot geen voorverwarming nodig is, en kan op lagere temperaturen worden gekookt voor kortere periodes, wat over het algemeen de meest efficiënte kookmodus is. Circulerende lucht voorkomt kruisoverdracht van smaken en geuren van het ene gerecht naar het andere. Kook op elke geschikte schappositie. Verlaag bij de meeste recepten de kooktemperatuur met ongeveer 20 °C in vergelijking met conventionele ovens en verkort de kooktijd iets.
 Conventionele oven	30°C tot 260°C De standaardtemperatuur is 200°C De temperatuur kan worden aangepast in stappen van 5°C	Bevat een snelle voorverwarmingsfunctie. Voor het beste resultaat kook je op één plank en gebruik je de middelste schappositie.	Bedient de bovenste en onderste verwarmingselementen om een conventionele kookmodus te bieden. Houd er rekening mee dat de gekozen oventemperatuur betrekking heeft op het midden van de oven; de ovenruimte zal aan de bovenkant iets heter zijn en aan de onderkant iets koeler.

Symbool en functienaam	Temperatuurbereik	Notities	Gebruik
			De verschillende warmtezones kunnen echter nuttig zijn bij het braden, waarbij vlees in het midden van de oven wordt geplaatst en gebakken aardappelen aan de bovenkant. Voor het beste resultaat is voorverwarming vereist. Handig voor traditioneel bakken en braden. Voor het beste resultaat dient u het voedsel op de middelste plank te plaatsen en slechts op één plankniveau te koken.
 Pizza (echte ventilatormodus met basiswarmte)	50°C tot 260°C De standaardtemperatuur is 180°C De temperatuur kan worden aangepast in stappen van 5°C	Bevat een snelle voorverwarmingsfunctie. Voor het beste resultaat kook je op één plank en gebruik je de middelste schappositie.	Het verwarmingselement van de ventilator en de circulatieventilator gaan aan om de pizza te bereiden, inclusief de topping. Het basisverwarmingselement wordt ingeschakeld om de bodem van de pizza knapperig te maken. Voor het beste resultaat is voorverwarming vereist. Voor het beste resultaat dient u het voedsel op een middelste plank te plaatsen.
 Airfryer	150°C tot 230°C De standaardtemperatuur is 230°C De temperatuur kan worden aangepast in stappen van 5°C	Bevat niet de snelle voorverwarmingsfunctie (omdat deze functie al gebruik maakt van de circulatieventilator, het ventilatorelement en het bovenste element). Plaats de luchtfriteuse op de middelste plank, met de grillpan eronder.	Bedient het ventilatorelement en de circulatieventilator om het voedsel te bereiden, en het bovenste element om het voedsel knapperig te maken. Goed voor diepvriesfrietjes, stukjes kip, kipnuggets, vissticks, enz. Plaats de luchtfriteuse op de middelste plank van de hoofdoven. Plaats de grillpan onder de luchtfriteuse om eventuele druppels of etensresten op te vangen. Gebruik de heteluchtfriteuse niet voor algemeen koken, braden en bakken, omdat het voedsel te gaar kan worden omdat er extra warmte wordt gegenereerd door het bovenste element. Vanwege de grotere kookcapaciteit zouden de kooktijden moeten worden verlengd in verge-

Symbool en functienaam	Temperatuurbereik	Notities	Gebruik
 Ontdooien en deeg laten rijzen	Niet van toepassing — laat de temperatuurschakelaar in de uit-stand staan.	Gebruik de middelste schappositie.	lijking met een airfryer op het werkblad. De circulatieventilator draait zonder warmte. Als de ovendeur gesloten is, circuleert er lucht op kamertemperatuur rond het voedsel. Dit helpt om diepvriesproducten zoals brood en gebak in ongeveer de helft van de gebruikelijke tijd te ontdooien Als de ovendeur gesloten is, circuleert er lucht op kamertemperatuur rond het deeg. Dit zorgt voor een geschikte omgeving om het deeg te laten rijzen voordat het wordt gebakken. Met de ovendeur open helpt deze functie om gekookt voedsel af te koelen voordat het wordt gekoeld.
 Intensief bakken (oven met ventilator)	30°C tot 260°C De standaardtemperatuur is 200°C De temperatuur kan worden aangepast in stappen van 5°C	Bevat een snelle voorverwarmingsfunctie. Voor het beste resultaat kook je op één plank en gebruik je de middelste schappositie.	Bedient de bovenste en onderste verwarmingselementen en de circulatieventilator om de warmte te laten circuleren. Zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling in de ovenruimte. Goed voor het bakken van producten met een hoger vochtgehalte, zoals quiche, brood en cheesecakes. Voor het beste resultaat is voorverwarming vereist. Handig voor pizza's, taarten, quiches en recepten die een knapperige bodem en een gebruinde bovenkant nodig hebben. Voor het beste resultaat dient u het voedsel op een middelste plank te plaatsen.
 Bovenwarmte	80°C tot 230°C De standaardtemperatuur is 180°C De temperatuur kan worden aangepast in stappen van 5°C	Omvat niet de snelle voorverwarmingsfunctie. Voor het beste resultaat kook je op één plank en gebruik je de middelste schappositie.	Bedient het bovenste element alleen voor bruine gerechten zoals herderstaart, lasagne, bloemkoolkaas, enz. Wordt vaak gebruikt tijdens de laatste paar minuten van het kookproces. Voor het beste resultaat dient u het voedsel op een middelste

Symbool en functienaa m	Temperatuur bereik	Notities	Gebruik
			plank te plaatsen om te voorko- men dat het te bruin wordt.
 Basiswarmte met circulatie- ventilator	50°C tot 220°C De standaardtem- peratuur is 200°C De temperatuur kan worden aangepast in stappen van 5°C	Omvat niet de snelle voorverwar- mingsfunctie. Voor het beste re- sultaat kook je op één plank en ge- bruik je de middel- ste schappositie.	Het onderste verwarmingsele- ment wordt ingeschakeld om de bodem krokant te maken, en de circulatieventilator laat de warmte zachtjes rond het voed- sel circuleren om te voorkomen dat het te gaar wordt. Handig voor het openen van taarten en taarten of het bakken van gebakvormpjes, enz. Voor het beste resultaat is voor- verwarming vereist. Voor het beste resultaat dient u het voedsel op een middelste plank te plaatsen.
 Grill met venti- latoronders- teuning	3 vermogensni- veaus: 3 - hoog 2 - gemiddeld 1 - laag	3-5 minuten voor- verwarmen voordat u het voedsel toe- voegt. Kies een geschikte middelhoge tot ho- ge schappositie.	Bedient het verwarmingsele- ment van de bovenste binnen- grill en de circulatieventilator. Handig om de warmte rond dik- ker vlees te laten circuleren, zoals worstjes en stukken kip, zonder dat je het voedsel zo vaak hoeft om te draaien. Geeft de smaak van een rotisse- rie-spit-roast-effect, zonder dat er een rotisserie-motor en een braadspit in de oven nodig zijn. Kies een geschikte middelho- ge tot hoge schappositie, maar zorg ervoor dat het voedsel niet in contact komt met het verwar- mingselement. Te gebruiken met de deur dicht.
 Conventionele grill	3 vermogensni- veaus: 3 - hoog 2 - gemiddeld 1 - laag	3-5 minuten voor- verwarmen voordat u het voedsel toe- voegt. Kies een geschikte middelhoge tot ho- ge schappositie.	Bedient het verwarmingsele- ment van de bovenste binnen- grill. Voor het beste resultaat enkele minuten voorverwarmen. Handig voor het roosteren en grillen van dunner vlees, zoals spek. Kies een geschikte middelho- ge tot hoge schappositie, maar zorg ervoor dat het voedsel niet in contact komt met het verwar- mingselement. Gebruik met gesloten deur in de hoofdoven. (Gebruik voor de

Symbool en functienaam	Temperatuurbereik	Notities	Gebruik
			grill in de bovenste oven de deur open).
 Alleen licht	Niet van toepassing	De ovenlamp gaat aan zonder verwarming.	Zet het licht aan zonder dat de verwarmingselementen aangaan. Verlicht de ovenruimte, wat handig is wanneer u de ovenruimte schoonveegt.

OVEN TOEBEHOREN

- Extra roosters kunnen bij uw plaatselijke leverancier worden besteld.

Soort plank	Soort model	Holte	Onderdeelnummer
Deluxe van 50 cm	Fornuizen Richmond Deluxe (DX) serie fornuizen	Alle holtes behalve de hoge ovenruimte aan de rechterkant op modellen van 90 cm.	094108601
Deluxe van 40 cm	Fornuizen uit de Richmond Deluxe (DX) serie - alleen modellen van 90 cm	Alleen voor een ovenruimte met een hoogte van rechts op modellen van 90 cm.	094108603

Bakplaten en braadvormen:

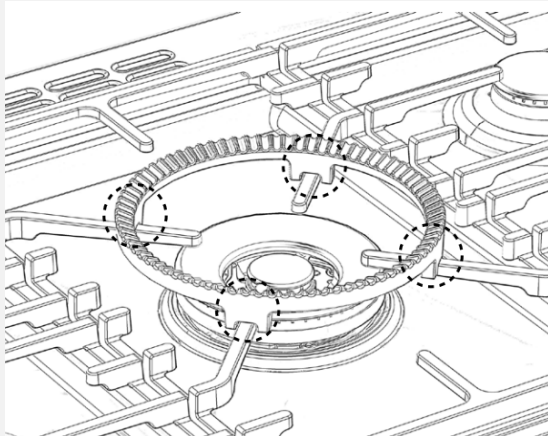
Voor de beste kookresultaten en een gelijkmatige bruining zijn de aanbevolen afmetingen van de bakplaten en braadvormen die moeten worden gebruikt als volgt;

- Bakplaat 350 mm x 250 mm
Deze bakplaat is geschikt voor maximaal 12 kleine cakes.
- Braadslede 370 mm x 320 mm

Plaats bakplaten en braadvormen in het midden van de schappen en laat een vrije plank tussen de planken staan, zodat de warmte kan circuleren.

ANDERE ACCESSOIRES GEBRUIKEN - WOK CRADLE EN STEAM & INFUSE VERTICAL ROASTING SYSTEM

WOKRING



BELANGRIJK

Zorg ervoor dat de wokring stevig op de 4 pannensteunvingers zit.



OPMERKING

Het is belangrijk dat het formaat wok bij de wokring past, als de wok te klein is, zal de wokring deze niet goed ondersteunen.

De wokhouder wordt geleverd met de Stoves Deluxe-fornuizen met twee brandstoffen. Het is verkrijgbaar als optioneel accessoire voor de standaard fornuizen met twee brandstoffen van Stoves - onderdeelnummer 094110300. Ga naar de sectie Reserveonderdelen van onze website - zie het adres van de website op de achterkant.



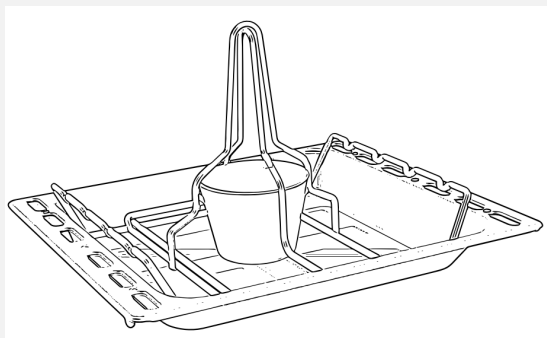
LET OP

De wieg wordt tijdens gebruik erg heet - laat hem voldoende afkoelen voordat je hem oppakt.

ACCESSOIRES VOOR STOOM EN INFUSE

Het Steam & Infuse-systeem wordt geleverd met fornuizen uit de Stoves Deluxe-serie. Het is verkrijgbaar als optioneel accessoire voor fornuizen uit het standaardassortiment van Stoves

Het Steam & Infuse verticale kookstelsel is ontworpen om elke keer een gelijkmatig gekookt, gezonder en smaakvol resultaat te leveren. Vul de smaakpot gewoon met bouillonvloeistof, kruiden of andere smaakgevend ingrediënten en leg je gevogelte erop



gevogelte verticaal te ondersteunen, worden alle kanten blootgesteld aan de hitte van de oven, waardoor een gelijkmatiger bereiding in een kortere tijd wordt bevorderd, terwijl het vet eruit kan druppelen voor gezondere kookresultaten. Door de hitte wordt de bouillonvloeistof omgezet in stoom, zodat de smaak van binnenuit in het vlees wordt opgenomen.

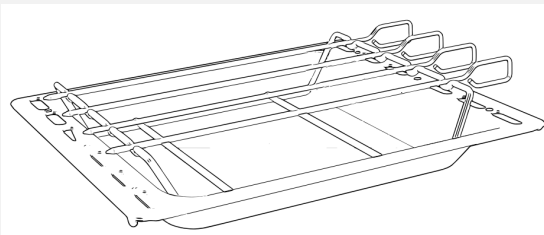


OPMERKING

- Het Steam & Infuse-systeem is in de diepe grillpan geplaatst.
- Haal eerst de standaard grillonderzetter uit de grillpan.
- Plaats de brede Steam & Infuse-onderzetter in de grillpan, plaats de smaakpot in het midden van de grillpan en plaats tenslotte de verticale onderzetter op de brede onderzetter.
- Plaats de grillpan in de multifunctionele hoofdoven of de tweede heteluchtoven (op modellen met een breedte van 100 cm en 110 cm) met behulp van de onderste plank.
- Probeer het Steam & Infuse-systeem niet te gebruiken in de hoge rechtoven op modellen met een breedte van 90 cm.
- Gebruik altijd de functie voor koken met echte ventilator  bij gebruik van het Steam & Infuse-systeem. Dit zorgt ervoor dat de warmte effectief rond het gevogelte circuleert voor een gelijkmatige bereiding
- Het Steam & Infuse-systeem is ontworpen voor het bereiden van gevogelte met een gewicht tot 2,5 kg.
- Bij het koken met het Steam & Infuse-systeem met echte ventilatormodus

worden de kooktijden gewoonlijk met ongeveer 20% verkort in vergelijking met conventioneel horizontaal braden. Zorg ervoor dat u het gevogelte controleert, zodat het niet te gaar wordt. Zorg ervoor dat het gevogelte goed gaar is voordat u het serveert. Steek een spies of vork in het dikste deel van het vlees en zorg ervoor dat de sappen helder zijn voordat je het serveert; zo niet, zet het gevogelte dan terug in de oven om iets langer te garen voordat je opnieuw test

Ook inbegrepen is een set spiesjes die ideaal zijn voor het maken van kebabs en die boven het speciaal ontworpen rek kunnen worden opgehangen.



OPMERKING

Als de Steam & Infuse niet standaard bij uw apparaat wordt geleverd, kunt u deze aanschaffen via uw leverancier.



BELANGRIJK

De spiesjes mogen niet worden gebruikt in een hoge rechteroven op fornuizen met een breed bereik van 90 cm en moeten altijd van links naar rechts over de oven worden geplaatst, niet van voren naar achteren, zodat ze niet in contact komen met de ventilatorbladen van de oven.

DIGITALE TIMER



LET OP

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

Om de klok/programmeur te vergrendelen/ontgrendelen, houdt u de middelste kloktoets ingedrukt  gedurende ongeveer 10 seconden, totdat er een pieptoon klinkt.



LET OP

Het tijdstip van de dag moet worden ingesteld voordat de multifunctionele hoofdoven kan worden gebruikt.

Houd er rekening mee dat alleen de multifunctionele hoofdoven wordt bediend door de programmeerbare timer.



OPMERKING

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



OPMERKING

De timer is contextspecifiek, dus er worden alleen opties weergegeven als ze relevant zijn. Als de multifunctionele oven niet in gebruik is, geeft de timer alleen de minutenminder optie en de mogelijkheid om het tijdstip van de dag in te stellen. Als de digitale oven in gebruik is, komen de opties voor kookduur en eindtijd beschikbaar.





Alarm - minutenwaarschuwing - het alarm klinkt aan het einde van de ingestelde tijd als herinnering om het eten te controleren, te roeren, om te zetten of te bedruipen, maar de hoofdoven wordt niet automatisch uitgeschakeld.



Kookduur: hiermee wordt de hoofdoven automatisch uitgeschakeld.



Aan het einde van de kooktijd - gebruikt in combinatie met de bereidingstijd - kan de hoofdoven automatisch in- en uitschakelen.



Tijdstip van de dag - klok



Pizza-functie.



AirFry-functie.

	Licht - de ovenlamp gaat branden zonder verwarming om te helpen bij het schoonmaken.
	Ovenfuncties - verschillende symbolen lichten op, afhankelijk van de gekozen kookfunctie - zie de tabel met belangrijkste ovenfuncties.
 	Ontdooien/deeg laten rijzen
	Temperatuur (Celsius)
<i>h:min</i>	Eenheden van tijd (uren: minuten)
	Snelle voorverwarmfunctie (wordt automatisch geactiveerd bij gebruik van de echte ventilatoroven, pizza, intensief bakken/ventilatorondersteuning of conventionele ovenfuncties).

	Symbool voor automatisch koken.
	Tijdweergave.
	Kinderslot.

GEBRUIK VAN DE TIMER

- Linkertoets: min/verlagen
- Middelste toets: menutoets om door functies te bladeren.
- Juiste toets: plus/verhoging
 - Wanneer een functie is geselecteerd en de tijd is ingesteld, wordt de gekozen functie automatisch enkele seconden na de laatste toetsaanslag gestart.

HANDMATIGE MODUS

- Als u geen kookduur of eindtijd instelt op de klok/programmeur, dan kan de hoofdooven handmatig worden in- en uitgeschakeld met behulp van de functieregeling en de temperatuurregelingsknoppen.
- Om de hoofdooven handmatig te bedienen, moet de tijd van de dag op de klok worden ingesteld.

HET TIJDSTIP VAN DE DAG INSTELLEN



OPMERKING

Zorg ervoor dat de keuzeknop van de hoofdfunctie van de oven in de uit-stand staat voordat u de tijd van de dag probeert in te stellen.

- Wanneer het fornuis voor het eerst op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, of na een stroomonderbreking, het kloksymbool  zal op het display knipperen.
- De hoofdooven werkt pas als het tijdstip van de dag is ingesteld.
- Gebruik de plus- en/of mintoetsen terwijl het kloksymbool knippert  om de huidige tijd van de dag

te selecteren met behulp van het 24-uurs klokformaat.

•



TIP

Als u de plus- of mintoets ingedrukt houdt, verandert de tijd sneller.

- De tijd van de dag wordt enkele seconden na de laatste toetsaanslag geaccepteerd en het kloksymbool stopt met knippen.



TIP

Als u de plus- of mintoets ingedrukt houdt, verandert de tijd sneller.

- Om de tijd van de dag aan te passen, bijvoorbeeld aan het begin en einde van de zomertijd, tikt u op de middelste 'Klok'-toets  herhaaldelijk tot het kloksymbool  begint te knippen.
- Gebruik de plus- en/of mintoetsen terwijl het kloksymbool knippert  om de huidige tijd van de dag te selecteren met behulp van het 24-uurs klokformaat.
- De tijd van de dag wordt enkele seconden na de laatste toetsaanslag geaccepteerd en het kloksymbool stopt met knippen.



OPMERKING

De belangrijkste ovenfuncties werken pas als de kloktijd van de dag is ingesteld.



OPMERKING

Korte tijd na de laatste aanraking van een timertoets (na ongeveer 30 seconden) wordt het timerdisplay een beetje gedimd. Dit is een energiebesparende functie. Als u op een willekeurige timertoets drukt, wordt de timerweergave weer helderder.

TIMERS INSTELLEN



OPMERKING

- De automatische kooktimers kunnen alleen worden gebruikt als een functie en een temperatuur zijn ingesteld op de multifunctionele hoofdoven.
- Automatische kookfuncties zijn alleen beschikbaar op de belangrijkste kookfuncties: echte ventilator, pizza, ventilatorondersteund/intensief bakken, heteluchtfriteuse, conventionele boven- en onderwarmte, bovenwarmte, onderwarmte met ventilator, ontdooien en deegrijzen.
- De functies van de grill met ventilator, de conventionele grill en alleen licht kunnen niet met de timer worden bediend.
- De timer kan alleen de multifunctionele hoofdoven bedienen.

MINUTENMINDER - het alarm klinkt na het verstrijken van de ingestelde tijd om u eraan te herinneren het eten te controleren, om te draaien, te roeren of te bedruipen, maar de hoofdoven wordt niet automatisch uitgeschakeld.

- Raak de middelste kloktoets aan herhaaldelijk tot het belsymbool begint te knippen.

- Gebruik de plus- en/of min-toetsen terwijl het belsymbool knippert om de gewenste tijdsduur per minuut in te stellen (tot een maximum van 23 uur en 59 minuten).
- Na een paar seconden wordt de minimale tijdsduur geaccepteerd en begint het aftellen. Als de multifunctionele hoofdoven in gebruik is, telt de minuutsensor op de achtergrond af. Als de multifunctionele hoofdoven niet in gebruik is, telt de minuutklok op de voorgrond af
- Als de minuut van de oppas is verstreken, gaat het alarm af.
- Raak de middelste kloktoets aan om het alarm uit te zetten, anders gaat het alarm na ongeveer 7 minuten vanzelf uit.
- Op het display wordt de huidige tijd van de dag weer gegeven.
- Als u de tijdsduur van de minuut wilt wijzigen, raakt u de middelste kloktoets aan herhaaldelijk opnieuw tot het belsymbool begint te knippen.
- Gebruik de plus- en/of min-toetsen terwijl het belsymbool knippert om de vereiste tijdsduur van de minder minuten aan te passen (tot een maximum van 23 uur en 59 minuten).
- Na een paar seconden wordt de nieuwe tijdsduur van de minter geaccepteerd en begint deze af te tellen. Als de multifunctionele hoofdoven in gebruik is, telt de minuutsensor op de achtergrond af. Als de multifunctionele hoofdoven niet in gebruik is, telt de minuutklok op de voorgrond af
- Als de minuut van de oppas is verstreken, gaat het alarm af.
- Raak de middelste kloktoets aan om het alarm uit te

zetten, anders gaat het alarm na ongeveer 7 minuten vanzelf uit.

- Op het display wordt de huidige tijd van de dag weer gegeven.
- Als u de minuutfunctie wilt annuleren, raakt u de middelste kloktoets aan  herhaaldelijk opnieuw tot het belsymbool  begint te knipperen.
- Terwijl het belsymbool knippert, gebruik indien nodig de min-toets  om de minuuttijd minder lang in te stellen op '00:00'.
- Na een paar seconden wordt de minutenminder functie geannuleerd.



OPMERKING

- Het scherm is multifunctioneel en wordt gebruikt om de kookfunctie en temperatuur weer te geven, evenals voor het instellen van de timer en de minutenwijzer.
- Als de digitale oven niet in gebruik is, wordt het aftellen van de minuten minder weergegeven op het display.
- Wanneer de digitale oven in gebruik is, zal de minutenwijzer op de achtergrond aftellen, aangegeven door het belsymbool  op het display, terwijl op het display de kookfunctie en temperatuur worden weergegeven.
- Het alarm gaat zoals gewoonlijk af als de minuut minder tijd is verstreken.
- Raak de middelste kloktoets niet aan terwijl de digitale oven in gebruik is  om de resterende minuuttijd te controleren, omdat dan de minuuttijd op nul wordt teruggezet.

DE BEREIDINGSDUUR INSTELLEN

- halfautomatisch koken - de multifunctionele hoofdoven wordt na de ingestelde tijd automatisch uitgeschakeld.

- Zorg er eerst voor dat de huidige tijd van de dag is ingesteld.
- Plaats het voedsel in de multifunctionele hoofdoven

en selecteer de gewenste kookfunctie en -temperatuur.

- Raak de middelste kloktoets aan  herhaaldelijk tot het symbool voor de bereidingstijd  begint te knipperen.
- Terwijl het symbool voor de kookduurtijd  knippert, gebruik de plus- en/of min-toetsen  om de gewenste bereidingstijd in te stellen (tot 23 uur en 59 minuten).
- Na enkele seconden wordt de bereidingstijd geaccepteerd en begint op de achtergrond af te tellen.
- Het automatische kooksymbool  gaat branden om aan te geven dat de hoofdoven in de automatische kookmodus staat, en op het display wordt de huidige tijd van de dag weer gegeven.
- Als de bereidingstijd is verstreken, klinkt het alarm en wordt de verwarming van de oven uitgeschakeld, maar het ovenlampje blijft branden om te helpen bij het verwijderen van het voedsel. Het automatische kooksymbool  flitst.
- Raak de middelste kloktoets aan  om het alarm uit te zetten, anders annuleert het alarm zichzelf na ongeveer 7 minuten.
- Zet de functiekeuzeknop terug naar de uit-stand om de multifunctionele hoofdoven terug te zetten naar de handmatige modus.
- Als u de bereidingstijd wilt controleren of wijzigen, raakt u de middelste kloktoets aan  herhaaldelijk tot het symbool voor de bereidingstijd  begint te knipperen en de huidige resterende kooktijd wordt weergegeven. (Als na enkele seconden geen andere toetsen worden aangeraakt, wordt op de

timerweergave de huidige tijd van de dag weergegeven)

- Indien nodig, terwijl het symbool voor de bereidingstijd  knippert, gebruik de plus- en/of min-toetsen  om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Na enkele seconden wordt de nieuwe bereidingstijd geaccepteerd.
- Als u de bereidingstijd wilt annuleren, raakt u de middelste kloktoets aan  herhaaldelijk tot het symbool voor de bereidingstijd  begint te knipperen en de huidige resterende kooktijd wordt weergegeven.
- Terwijl het symbool voor de kookduurtijd  knippert, gebruik de mintoets  om de bereidingstijd in te stellen op '00:00'.
- Na een paar seconden wordt de bereidingstijd geannuleerd. Let op: de oven moet dan aan het einde van de bereiding handmatig worden uitgeschakeld.

DE EINDTIJD VAN DE BEREIDING INSTELLEN - gebruikt in combinatie met de bereidingstijd - volautomatisch koken - de multifunctionele hoofdoven wordt automatisch in- en uitgeschakeld.

- Zorg er eerst voor dat de huidige tijd van de dag is ingesteld.
- Plaats het voedsel in de multifunctionele hoofdoven en selecteer de gewenste kookfunctie en -temperatuur.
- Controleer of de bereidingstijd is ingesteld zoals hierboven.
- Raak de middelste kloktoets aan  herhaaldelijk tot het symbool voor de eindtijd van de bereiding  begint te knipperen.

- Terwijl het symbool voor de eindtijd van het koken  knippert, gebruik de plus- en/of min-toetsen  om de gewenste eindtijd voor de bereiding in te stellen (tot 23 uur en 59 minuten vanaf het huidige tijdstip van de dag).
- Na enkele seconden wordt de eindtijd van de bereiding geaccepteerd.
- De timer berekent automatisch de vereiste starttijd; als de vereiste eindtijd bijvoorbeeld 19:00 uur is en de bereidingstijd 2 uur is, dan wordt de starttijd berekend als 17:00 uur.
- Het automatische kooksymbool  gaat branden om aan te geven dat de hoofdoven in de automatische kookmodus staat, en op het display wordt de huidige tijd van de dag weer gegeven.
- Wanneer de berekende starttijd aanbreekt, worden de verwarmings- en ovenlamp in de multifunctionele hoofdoven ingeschakeld.
- Als de bereidingstijd is verstreken, klinkt het alarm en wordt de verwarming van de oven uitgeschakeld, maar het ovenlampje blijft branden om te helpen bij het verwijderen van het voedsel. Het automatische kooksymbool  flitst.
- Raak de middelste kloktoets aan  om het alarm uit te zetten, anders annuleert het alarm zichzelf na ongeveer 7 minuten.
- Zet de functiekeuzeknop terug naar de uit-stand om de multifunctionele hoofdoven terug te zetten naar de handmatige modus.
- Als u de eindtijd van de bereiding wilt controleren of wijzigen, raakt u de middelste kloktoets aan  herhaaldelijk tot het symbool voor de eindtijd van de bereiding  begint te knipperen en de huidige eindtijd van de bereiding wordt weergegeven. (Als na enkele seconden geen andere toetsen worden aangeraakt, wordt op de timerweergave de huidige tijd van de dag weergegeven)
- Indien nodig, terwijl het symbool voor de eindtijd van de bereiding  knippert, gebruik de plus- en/of min-toetsen  om de gewenste eindtijd voor de bereiding in te stellen.
- Na enkele seconden wordt de nieuwe eindtijd van de bereiding geaccepteerd.
- Als u de eindtijd van de bereiding wilt annuleren, raakt u de middelste kloktoets aan  herhaaldelijk tot het symbool voor de eindtijd van de bereiding  begint te knipperen en de huidige eindtijd van de bereiding wordt weergegeven.
- Terwijl het symbool voor de eindtijd van het koken  knippert, gebruik de mintoets  om de eindtijd van de bereiding aan te passen aan het huidige tijdstip van de dag.
- Na een paar seconden wordt de eindtijd van de bereiding geannuleerd.
- Let op: als zowel een kookduur als een eindtijd voor de bereiding zijn ingesteld, moeten deze beide worden geannuleerd. Let op: de oven moet dan aan het einde van de bereiding handmatig worden uitgeschakeld.



TIP

- Als u ooit de halfautomatische of volautomatische bereiding snel moet annuleren, of als u een fout hebt gemaakt bij het invoeren van de bereidingstijden, kunt u het gemakkelijkst de keuzeknop van de hoofdfunctie van de oven terugzetten naar de uit-stand.
- Hiermee wordt de oven uitgeschakeld en worden alle timerinstellingen geannuleerd.
- Vervolgens kunt u de hoofdooven weer inschakelen en de timerinstellingen naar wens opnieuw invoeren.

- Voor alle bovenstaande instellingen worden de ingevoerde tijden enkele seconden na de laatste toetsaanslag automatisch geaccepteerd.

HET KINDERSLOT VAN DE TIMER IN- EN UITSCHAKELEN

- Het kinderslot kan worden gebruikt om te voorkomen dat de multifunctionele hoofdooven wordt ingeschakeld of om te voorkomen dat de instellingen worden gewijzigd.
- Om het kinderslot te activeren, houdt u de middelste kloktoets ingedrukt  gedurende ongeveer 10 seconden, totdat een korte pieptoon klinkt en

het vergrendelingssymbool  verschijnt op het display.

- Als het kinderslot actief is, het vergrendelingssymbool  wordt gestaag op het display weergegeven.
- Als het kinderslot actief is en de timertoetsen worden aangeraakt of de bedieningsknop van de functiekeuzeknop wordt gedraaid, klinkt er een pieptoon en verschijnt er kort 'LOC' op het display.
- Om het kinderslot uit te schakelen, houdt u de middelste kloktoets ingedrukt  gedurende ongeveer 10 seconden, totdat een korte pieptoon klinkt en het vergrendelingssymbool  verdwijnt van het scherm.

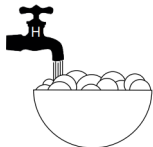
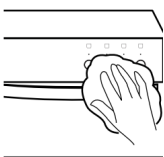
DE TIMERDEMONSTRATIEModus ACTIVEREN EN DEACTIVEREN (ALLEEN VOOR SHOWROOMS)



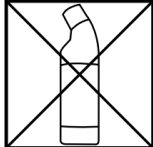


JE APPARAAT SCHOONMAKEN

Schoonmaak: Do's

	Gebruik warm zeepwater
	Veeg het apparaat schoon met een vochtige doek • Maak de doek regelmatig schoon
	Droog af met een zachte, droge doek

Schoonmaken: niet doen

	Gebruik geen onverdunde bleekmiddelen of chlorideproducten
	Gebruik geen staalwol, schuurmiddelen, nylonpads of stoomreinigers
	Was de gietijzeren bakplaat, wokhouder, pannendragers of telescopische schuifregelaars niet in de vaatwasser



OPMERKING

Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u een deel ervan schoonmaakt.



OPMERKING

Wees extra voorzichtig bij het schoonmaken van de symbolen op het bedieningspaneel, omdat ze dan kunnen vervagen.



OPMERKING

Tips: Sommige voedingsmiddelen kunnen het metaal of het lakwerk markeren of beschadigen, bijvoorbeeld; Azijn, vruchtensappen en zout. Maak gemorst voedsel altijd zo snel mogelijk schoon



LET OP

Het is belangrijk om uw apparaat regelmatig schoon te maken, omdat vetophoping de prestaties kan beïnvloeden of het apparaat kan beschadigen en uw garantie kan doen vervallen.



LET OP

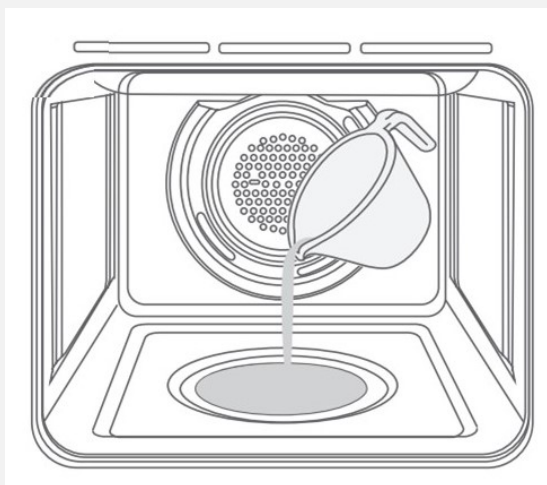
Gebruik naast het bovenstaande geen metalen schrapers om het glas van de oven deur, het oppervlak van de keramische kookplaat of eventuele glazen deksels schoon te maken.

REINIGING MET STOOMONDERSTEUNING

Deze functie maakt gebruik van hete stoom om vet en resten in uw oven zachtjes te verzachten. Haal eerst de schappen, de grillpan, de luchtbakplaat en de plankdragers uit de oven. Giet eenvoudig 200 ml koud water in de ingebouwde put aan de onderkant van de ovenruimte

Selecteer de conventionele ovenfunctie (boven- en onderwarmte)  op 90°C en laat de stoom 30-60 minuten inwerken.

Zet na 30-60 minuten de oven uit en laat deze een paar minuten afkoelen. Gebruik een vochtige microvezeldoek om vet, resten en spetters weg te vegen



LET OP

- Gebruik de stoomondersteunde reinigingsmethode niet bij kookfuncties die de circulatieventilator gebruiken (zoals de heteluchtovenmodus).  omdat vocht in elektrische componenten kan worden gezogen, wat mogelijk kan leiden tot operationele problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.
- Reiniging met stoomondersteuning mag alleen worden gebruikt met de conventionele boven- en onderverwarmingsfunctie () in conventionele ovens en multifunctionele ovens.

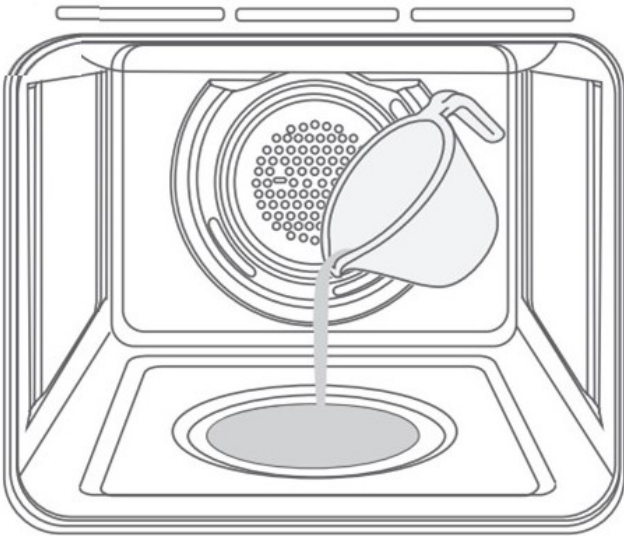


LET OP

- Zorg ervoor dat de oven voldoende is afgekoeld voordat u deze met een vochtige doek afveegt.
- Zorg ervoor dat u het bovenste verwarmingselement, dat mogelijk nog heet is, niet aanraakt en houd er rekening mee dat de bodem van de ovenruimte nog steeds heet kan zijn.

Instructies Voor Reiniging En Onderhoud

Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeld producten
Branderdoppen	Wassen met warm zeepwater. Gebruik voor zwaardere vlekken een niet-schurende crème-reiniger volgens de instructies op de verpakking. Zorg ervoor dat de branderdoppen en -roosters na het reinigen correct zijn geplaatst om problemen met het vlampatroon en mogelijke verbranding van de kookplaat te voorkomen.	Afwasmiddel. Crèmereiniger zonder krassen.
Rokken van Burner	Reinig met warm zeepwater en een zachte spons of zachte nylonborstel. Gebruik voor zwaardere vlekken een niet-schurende crème-reiniger volgens de instructies op de verpakking. Zorg ervoor dat er geen verstoppingen in de gaten van de branderrok zitten.	Afwasmiddel. Zachte sponzen, nylon afwasborstel. Crèmereiniger zonder krassen.
Gietijzeren pannen, dragers, bakplaten en wiegen voor woksteunen	Wassen met warm zeepwater. Goed drogen, niet nat laten staan om roestvorming te voorkomen. Gebruik voor zwaardere vlekken een niet-schurende crème-reiniger volgens de instructies op de verpakking. Kruid gietijzer door een dun laagje ongezoeten plantaardige olie aan te brengen met keukenpapier. Gebruik geen klevende olie. De olie kan 'gebakken' worden door een paar minuten op middelmatig vuur van de branders van de kookplaat te gebruiken. Dit zal helpen om de niet-voortaan-eigenschappen van het gietijzer te verbeteren	Afwasmiddel. Crèmereiniger zonder krassen. Ongezoeten plantaardige olie.
Verchroomde ovenplanken, onderzetters voor grillpannen, plankgeleiders en telescopische schuifregelaars	Dompel een zachte doek onder in warm zeepwater, wring de schappen en plankgeleiders uit en veeg ze schoon. Bij zwaardere vervuiling in warm zeepwater laten weken en vervolgens reinigen met een spons die geen krassen maakt. Golfvormige sponzen kunnen handig zijn voor het reinigen van chromen planken en onderzetters voor grillpannen. Veeg telescopische schuifregelaars schoon met een vochtige doek. Was ze niet in de vaatwasser, omdat het reinigingsmiddel het smeermiddel van de geleiders verwijdert, waardoor ze niet kunnen glijden en ze stijf kunnen	Afwasmiddel. Golfvormige spons.
Bedieningsknoppen en -randen	Veeg af met een vochtige doek. Bij de meeste modellen kunnen de bedieningsknoppen voor meer informatie worden verwijderd door ze te reinigen met warm zeepwater. Raadpleeg het gedeelte voor het verwijderen en vervangen van de knoppen, randen en de veren die ertussen zitten. Het is een goed idee om de gebruikershandleiding bij de hand te houden of enkele foto's te maken voordat u begint met het verwijderen van de bedieningsknoppen, zodat u kunt zien welke knop en bezel zich in welke positie bevinden wanneer u ze opnieuw	Afwasmiddel.

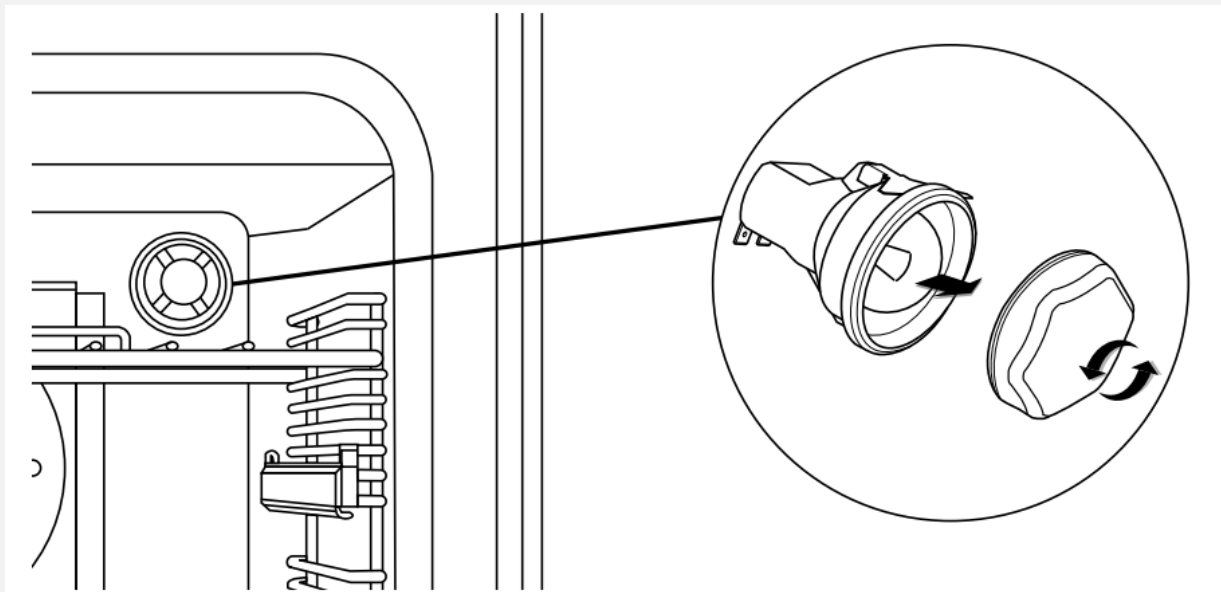
Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeld producten
	Probeer de bedieningsknoppen niet te verwijderen van modellen met pyrolytische ovens of van modellen met intrek-bare bedieningsknoppen.	
Geëmailleerde ovenholtes - Stoomreini- gingsmethode	De stoomreinigingsmethode kan worden gebruikt op ovenruimten met verzonken bodemputten in conventionele verwarmingsmodus (boven en onder).  Verwijder eerst de ovenplanken, de plankgeleiders, de grillpan en de luchtfrituurpan, indien van toepassing. Giet 200 ml koud water in de uitsparing aan de onderkant van de ovenruimte en sluit de deur. Selecteer de conventionele boven- en onderverwarmingsfunctie  (beschikbaar op conventionele ovens en multifunctionele ovens). Selecteer geen instelling die gebruikmaakt van de circulatieventilator, zoals de modus True Fan Oven , omdat hierdoor stoom in de elektrische onderdelen van het apparaat kan komen, wat mogelijk kan leiden tot operationele storingen. Zet de oventemperatuurschakelaar 30-60 minuten op 90°C om stoom te genereren. Schakel na het verstrijken van de tijd de oven uit en laat deze iets afkoelen voordat u met een vochtige spons of doek de ovenruimte schoonveegt. De stoom maakt het makkelijker om voedselresten en vet weg te vegen. Controleer of de oven voldoende is afgekoeld voordat u begint met het vegen van de ovenruimte en houd er rekening mee dat het bovenste element en de onderkant van de oven mogelijk nog heet zijn.	Microvezeldoeken. Sponzen.

Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeld producten
Geëmailleerde ovenruimten en grillpannen	Wassen met warm zeepwater. Gebruik bij zwaardere vervuiling een gepatenteerde ovenreinigingsspray of -gel, laat zo lang inwerken als aanbevolen in de instructies, veeg het daarna weg en spoel het uit. Zorg ervoor dat ovenreinigers niet in contact komen met onderdelen van roestvrij staal, aluminium of chroom, planken, plankdragers, deurafdichtingen, verwarmingselementen of panelen met bedrukte markeringen. Zorg ervoor dat er zich geen vet ophoopt in grillpannen en bekleed de grillpannen niet met aluminiumfolie, omdat dit brandgevaar met zich meebrengt. Grillpannen kunnen worden bekleed met speciale PTFE-bakplaten met antiaanbaklaag. PTFE-kookplaten met antiaanbaklaag kunnen vervuiling in ovens verminderen. Plaats deze bakplaten op de onderste plank, onder de plank waar het voedsel wordt gekookt, niet op de bodem van de ovenruimte, omdat dit de warmte van het basiselement kan blokkeren en schade kan veroorzaken.	Afwasmiddel. Gepatenteerde ovenreiniger. PTFE-kookplaten met antiaanbaklaag.
Onderdelen voor glazen deuren	Wassen met warm zeepwater. Gebruik een gepatenteerde ovenreinigingsspray of -gel om vet van de binnenste glaspanelen te verwijderen, laat zo lang inwerken als aanbevolen in de instructies, veeg het daarna weg en spoel het uit. Met een zachte microvezeldoek oppoetsen. Zorg ervoor dat ovenreinigers niet in contact komen met onderdelen van roestvrij staal, aluminium of chroom, planken, plankdragers, deurafdichtingen, verwarmingselementen of panelen met bedrukte markeringen.	Afwasmiddel. Gepatenteerde ovenreiniger. Microvezeldoeken.
Grillcompartiment	Het is een goed idee om het grillelement na het koken een paar minuten aan te laten staan om eventueel vet op het verwarmingselement te verbranden. Laat tijdens deze procedure geen vetrijke grillpan onder het grillelement Als het grillvak is afgekoeld, kan het worden afgeveegd met een vochtige, uitgewrongen doek die is gedrenkt in warm zeepwater. Golfvormige sponzen kunnen handig zijn voor het reinigen van chromen planken, onderzetters voor grillpannen en voor het reinigen van het dak van de grillholte, waarbij ze tussen het grillelement komen.	Afwasmiddel. Golfvormige sponzen.
Rubberen deurafdichtingen	Reinig met warm zeepwater. Probeer de glasvezeldeurafdichtingen van pyrolytische ovens niet te reinigen.	Afwasmiddel.
Staal - gas-kookplaten, bedieningspanelen voor fascia, kozijnen voor elektrische kook-	Zorg er bij gaskookplaten voor dat de branderdoppen en branderrokken correct zijn gemonteerd en horizontaal zitten, anders kunnen de vlammen onder een vreemde hoek naar buiten worden gedrukt, waardoor de roestvrijstalen kookplaat verschroeit. Reinig stalen onderdelen met warm zeepwater en een zachte spons.	Afwasmiddel. Microvezeldoeken.

Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeld producten
plaat. deurfronten	Schrob de fascias/bedieningspanelen niet, omdat de markeringen kunnen wegslijten. Afspoelen met warm water en een zachte doek. Met een microvezeldoek droogpoetsen.	

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

DE GLOEILAMP VERVANGEN



1. Zet het fornuis aan de muur uit. Verwijder de ovenplanken, de grillpan en de luchtbakplaat.
2. Schroef de lenskap los door deze tegen de klok in te draaien.
3. Verwijder de oude lamp en vervang deze door een nieuwe. Behandel de nieuwe lamp met een stuk keukenpapier, want huidoliën kunnen halogeenvlampen beschadigen.
4. Plaats de lenskap terug en plaats de ovenplanken terug.



WAARSCHUWING

Schakel de stroom uit voordat u de lamp vervangt.



OPMERKING

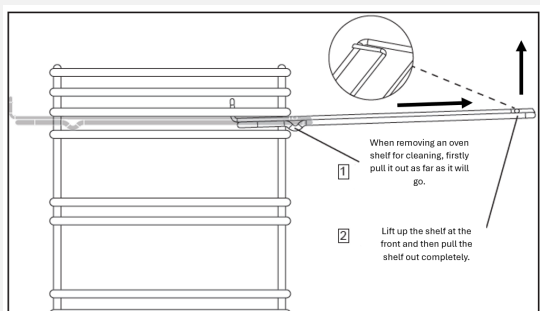
Niet alle apparaten hebben hetzelfde aantal en type lampen. Controleer voordat je je lamp vervangt welk type je hebt. Meestal een G9-halogeencapsuullamp van 25 watt
- onderdeelnummer 082650920

Houd er rekening mee dat lampen niet onder de fabrieksgarantie vallen.

STANDAARD ROOSTERHOUDER

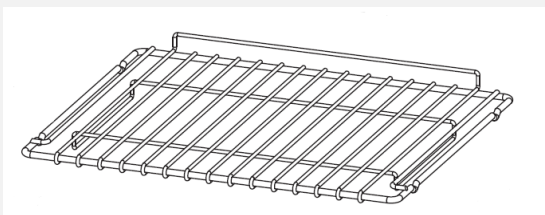
De ovenplanken zijn voorzien van kantelbare inkepingen om te voorkomen dat ze per ongeluk volledig worden uitgetrokken met warm voedsel en kookgerei erop, om ongelukken te helpen voorkomen.

Planken Met Antikantelinkepingen.



Om de schappen volledig te verwijderen, te reinigen of te verplaatsen, trekt u het rek zo ver mogelijk naar buiten en tilt u het aan de voorkant omhoog om het volledig uit te trekken.

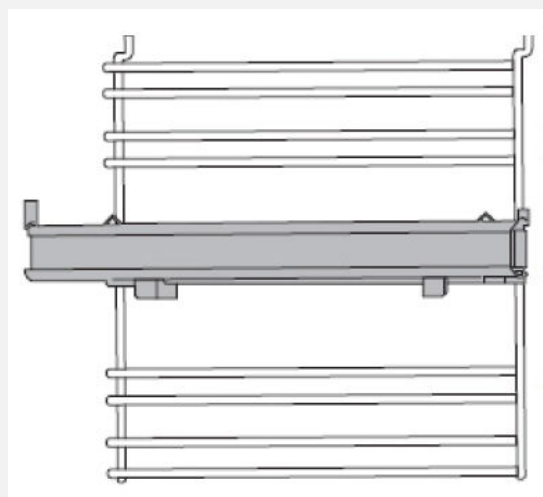
Planken.



Zorg er bij het plaatsen van de schappen voor dat het opstaande stuk zich aan de achterkant van de plank bevindt en naar boven wijst. (Niet alle soorten schappen hebben een opstaande rand).

De inkepingen tegen kantelen moeten altijd naar beneden wijzen en naar de achterkant van de plank.

Plankgeleiders.

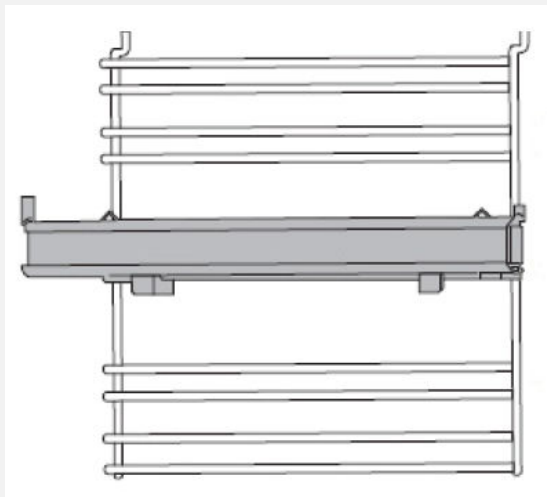


LET OP

Elke plankgeleiderpositie bestaat uit een boven- en een onderdraad. Plaats de plank tussen de twee draden en plaats deze niet bovenop de bovenste draad.

VERWIJDEREN VAN ROOSTER HOUDERS

- De plankgeleiders hebben nokken die in gaten aan de zijkant van de ovenruimte worden bevestigd.
- De plankgeleidingsdraden aan de onderkant worden onder de houders geklemd om de plankgeleiders op hun plaats te houden.
- De houders zien eruit als kleine katoenen haspels of klossen die aan de zijkant van de ovenruimte zijn bevestigd,



- Om de plankgeleiders te verwijderen voor reiniging, dient u eerst de schappen, de grillpan en de luchtbakplaat te verwijderen, indien van toepassing.
- Trek de geleidingsdraad van de plank voorzichtig aan de onderkant uit en trek deze naar beneden en van de houder af om de draad los te maken van de houder.
- De plankgeleider kan dan van de zijkant van de ovenruimte worden weggetrokken. De geleidingsnokken van de plank komen uit de gaten in de zijkant van de holte
- De plankgeleider wordt op de tegenovergestelde manier vervangen.

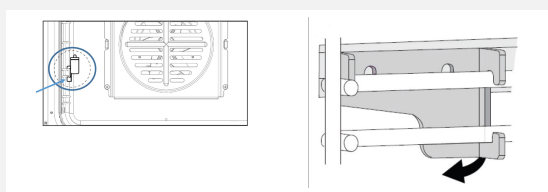
- Steek de nokken in de gaten aan de zijkant van de ovenruimte.
- Trek vervolgens de geleidedraad aan de onderkant voorzichtig uit om deze onder de houder te lussen.

DE PRO-TRAC™ TELESCOPISCHE SCHUIFREGELAARS OPNIEUW POSITIONEREN

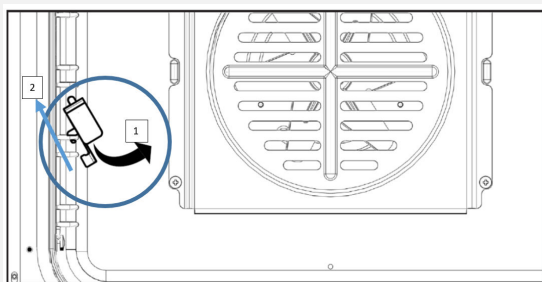
- De Pro-Trac™ telescopische schuifregelaars kunnen worden gebruikt om een ovenplank, een grillpan over de volledige breedte of de mand van de heteluchtfriteuse te ondersteunen.
- Hierdoor kan het rek, de grillpan of de mand van de airfryer uit de oven worden geschoven, volledig ondersteund door de schuifregelaars.
- Dit is ideaal voor het toevoegen, verwijderen, omdraaien, roeren of bedruipen van voedsel, omdat je niet in een hete oven hoeft te reiken.
- De schuifregelaars kunnen op de plankgeleiders worden bevestigd en kunnen dus op elke geschikte plankpositie in de hoofdovenruimten worden geïnstalleerd.
- Plaats de schuifregelaars altijd op de gewenste schappositie, terwijl de oven nog koel is, voordat u begint met koken.
- Verwijder of verplaats de schuifregelaars niet totdat de oven na het koken is afgekoeld.
- Was de schuifregelaars niet in de vaatwasser, omdat het afwasmiddel het smeermiddel uit het mechanisme kan verwijderen, waardoor de schuifregelaars niet soepel kunnen glijden.

DE SCHUIFREGELAARS VERWIJDEREN

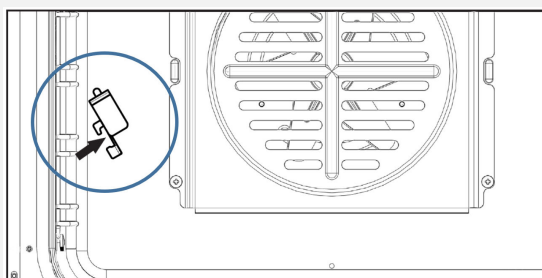
- Trek eerst de schuifregelaars volledig uit en verwijder indien nodig de schappen, de grillpan en de lucht frituurmand van de bevestigingspennen.
- Plaats uw vingers op de achterkant van de lipjes op de onderste haken aan de onderkant van de schuifregelaar en duw ze naar boven en naar buiten.



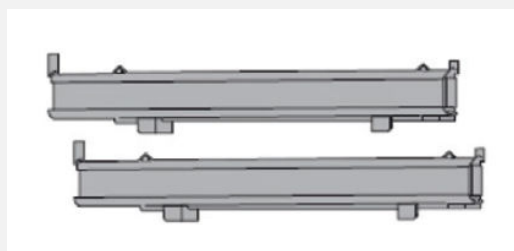
- Kantel de schuifregelaar naar boven tot een hoek van ongeveer 45 graden om de onderste haken los te maken van de onderste draad.
- Trek de schuifregelaar omhoog om de bovenste haken los te maken van de bovendraad.



- Til de schuifregelaar uit de buurt van de plankgeleiders.



- Herhaal deze stappen voor de schuifregelaar aan de andere kant.
- De schuifregelaars zijn nu uit de hulplijnen verwijderd.



EEN GESCHIKTE POSITIE KIEZEN VOOR DE SCHUIFREGELAARS

- De telescopische schuifregelaars kunnen op elke geschikte plankpositie op de draadrekgeleiders worden geïnstalleerd, dat wil zeggen op posities waar de legbordgeleiders ver uit elkaar staan zodat er ruimte is voor het installeren en verwijderen van de telescopische schuifregelaars.
- Probeer de schuifregelaars niet te installeren op plaatsen waar de legbordgeleiders dicht bij elkaar staan, omdat het moeilijk zou zijn om de telescopische schuifregelaars te installeren en te verwijderen.

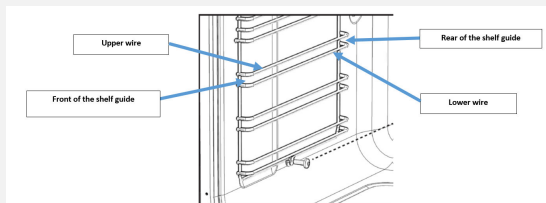
DE SCHUIFREGELAARS IDENTIFICEREN

- Het uitschuifbare deel van de schuifregelaar moet naar voren wijzen, met de bevestigingspennen naar boven gericht, en met de haken aan de linkerkant voor de linker schuifregelaar en de haken aan de rechterkant voor de rechter schuifregelaar.
- Elke slider bevat een set haken aan de voorkant en een set haken aan de achterkant. In totaal heeft

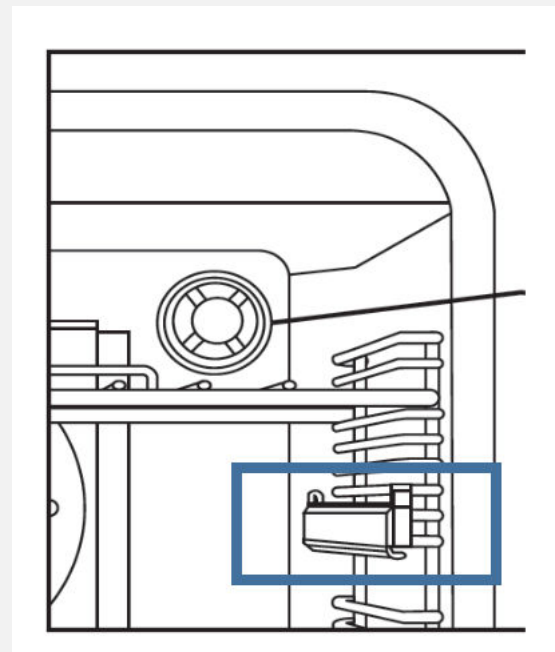
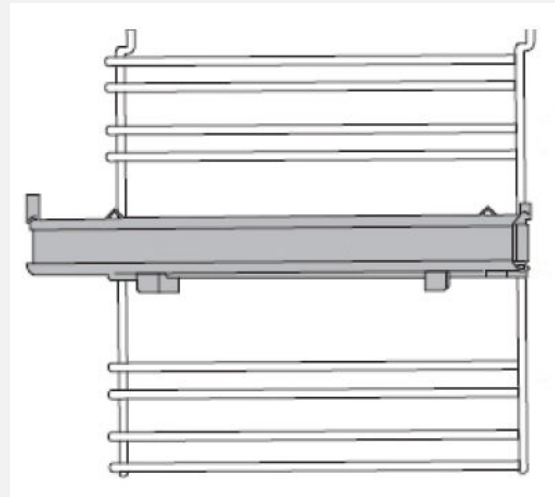
elke schuifconstructie 4 bovenste haken en 2 onderste haken.

DE SCHUIFREGELAARS INSTALLEREN

- Kies eerst de schappositie die u wilt gebruiken.
- U zult merken dat elke plankpositie op de plankgeleider bestaat uit een bovendraad en een onderdraad. De draden zijn aan de voor- en achterkant rond gebogen en kunnen aan de plankgeleider worden bevestigd.



- Houd de telescopische schuifregelaar in een hoek van ongeveer 45 graden en klem de bovenste haken over de bovendraad.
- Zorg ervoor dat alle vier de bovenste haken over de bovenste draad tussen de voor- en achterkant van de plankgeleider zijn bevestigd.
- Druk vervolgens de telescopische schuifregelaar stevig in de richting van de plankgeleider, zodat de twee onderste haken in contact komen met de onderste draad.
- De slider is nu succesvol geïnstalleerd en klaar voor gebruik.



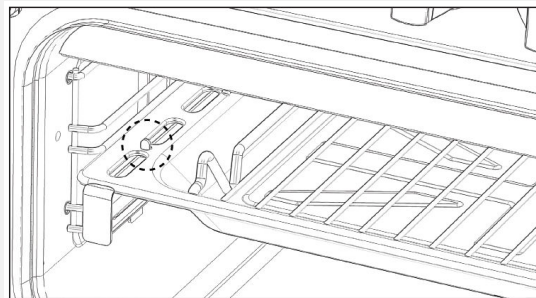
- Herhaal deze stappen voor de schuif aan de andere kant van de holte.

EEN PLANK, LUCHTFRITUURBAK OF GRILLPAN OVER DE VOLLEDIGE BREEDTE OP DE SCHUIFREGELAARS INSTALLEREN

- Trek de schuifregelaars volledig uit.
- Plaats het rek, de luchtfriteuse of de grillpan over de

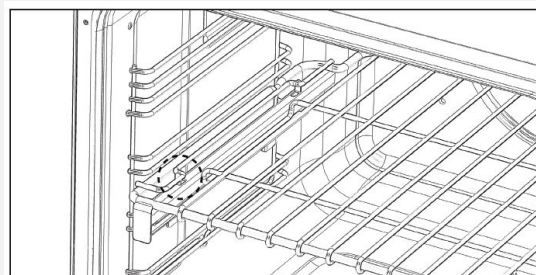
volledige breedte over de bevestigingspennen op de schuifregelaars.

Grillpan Over De Volledige Breedte Op Schuifregelaars.



Voor het installeren van de grillpan zijn er gaten in de linker- en rechterachterkant van de grillpan. Laat de grillpan op de volledig uitgeschoven schuifregelaars zakken en zorg ervoor dat de bevestigingspennen op de schuif in contact komen met de gaten op de grillpan

Planken Op Schuifregelaars.



Om de planken te installeren, plaatst u het rek over de volledig uitgeschoven schuifregelaars en zorgt u ervoor dat de bevestigingspennen van de schuifregelaar zich in de voor- en achterhoeken van de plank bevinden.

Bak Aan De Lucht Op Schuifregelaars.

Om de luchtfrituurbak te installeren, plaatst u de bak op de volledig uitgeschoven schuifregelaars en zorgt u ervoor dat de bevestigingspennen van de voorste schuifregelaar zich in de voorhoeken van de bak bevinden.

EXTRA PAAR SLIDERS BESTELLEN

- Als u extra paar telescopische schuifregelaars wilt kopen, ga dan naar de sectie Reserveonderdelen van onze website, via het websiteadres op de achterkant.
- De schuifregelaar aan de linkerkant is onderdeelnummer 094109802.
- De rechter schuifregelaar is onderdeelnummer 094109803.
- Let op, je hebt 1 x 094109802 en 1 x 094109803 nodig om één paar telescopische schuifregelaars te maken.

BEDIENINGSKNOPPEN, VEREN EN RANDEN VERWIJDEREN EN OPNIEUW PLAATSEN

- De bedieningsknopconstructie bestaat uit de knop aan de voorkant, een ring met markeringen rond de knop en een veer tussen de knop en de ring.
- Voor de reiniging kunnen de randen voorzichtig naar voren worden geschoven, zodat het bedieningspaneel van de fascia aan de achterkant eenvoudig met een doek kan worden gereinigd.
- De randen zullen weer op hun plaats springen als je ze loslaat.
- Voor een grondigere reiniging kunnen de knoppen, randen en veren als volgt worden verwijderd.
- Neem eerst even de tijd om de posities van de verschillende soorten randen op het fornuis te noteren, enkele foto's te maken of de gebruikershandleiding van het apparaat bij de hand te hebben. Dit zal u helpen om de bedieningselementen na het

reinigen in de juiste posities te vervangen.

- Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen op 'uit' staan en dat het fornuis aan de muur is uitgeschakeld.
- Druk de bedieningsknop in de richting van de bezel.
- Houd vervolgens de knop en de rand tegen elkaar en trek ze zowel naar u toe als van de kookspil.
- Zorg ervoor dat u de veer of de kleine zilveren clip die zich in de as van de bedieningsknop bevindt, niet verliest.
- Volg deze stappen om de bedieningsknoppen, randen en veren opnieuw te plaatsen na het reinigen:
 - Plaats de rand met de voorkant naar boven op een oppervlak.
 - De platte kant van het D-vormige gat en de bedrukte stip voor de 'uit'-positie moeten zich bovenaan bevinden.
 - Plaats de veer boven het gat in het midden van de bezel.
 - Zorg ervoor dat de knop naar boven is gericht, met het indicatielampje aan de bovenkant.
- Plaats de knop stevig op de veer en zorg ervoor dat de as aan de achterkant van de knop zich in het midden van de veer bevindt.
- De platte kant van de D-vormige as aan de achterkant van de knop moet op één lijn liggen met de platte kant van het D-vormige gat in het midden van de ring.
- Druk op de knop om deze in de ring te duwen en houd deze ingedrukt.
- De platte kant van de D-vormige schacht aan de achterkant van de knop moet naar boven wijzen.
- Terwijl u de knop en de rand tegen elkaar houdt, drukt u de

**bedieningsknop op de spil van het
fornuis.**

- **De kookspil is ook D-vormig,
dus zorg ervoor dat de platte
kant van de D-vormige as aan
de achterkant van de knop is
uitgelijnd met de platte kant van
de spil.**
- **De bedieningsknopmontage is
nu correct geïnstalleerd en
de bedieningselementen kunnen
normaal worden gebruikt.**

FAQ's

Hier zijn enkele veelgestelde vragen over uw nieuwe apparaat:

Kan ik het binnenglas van de deuren verwijderen om te reinigen?

De glazen binnenpanelen zijn verwijderbaar voor reiniging, maar hiervoor moet eerst de deur van de behuizing van het fornuis worden verwijderd (voor deuren die aan de zijkant kunnen worden geopend) en de schroeven van de bevestigingsstrip langs de bovenkant van de deur. Voor routinematige reiniging raden we aan om de glaspanelen ter plaatse te laten

Tijdens het schoonmaken vond ik een klein gaatje in de bovenkant van de hoofdovenholte. Is dit bedoeld?

Dit is normaal. Dit is een ventilatieopening waardoor overtollige stoom en druk tijdens het koken uit de achterkant van het apparaat kunnen ontsnappen. De oven kan zoals gewoonlijk worden gereinigd.

Er is een stroomstoring geweest en het product werkt niet. Wat moet ik doen?

Schakel de stroomvoorziening uit. Wanneer de stroom terugkeert, schakelt u de stroomtoevoer weer in en zet u de programmer/timerklok opnieuw op het juiste tijdstip van de

Waarom komt er wat warme lucht uit de zijkanten van de deuren?

Dit is normaal. Overtollige warmte, stoom en druk uit de ovenruimten wordt via een nieuw rookgassysteem naar de koelventilatorkamer geleid. De deuren hebben enkele ventilatieopeningen aan de zijkanten waardoor een kleine hoeveelheid van deze warmte aan de zijkanten van de deur wordt afgevoerd om de deuropervlakken koel te houden. Het grootste deel van de overtollige warmte, stoom en druk stijgt naar boven in de koelventilatorkamer.

Als ik de ontdooi-/deegrijfsfunctie gebruik, moet ik dan een temperatuur kiezen?

Nee, laat de temperatuurkeuzeknop in de uit-stand staan. Kies geen temperatuur tijdens het ontdooien. Draai gewoon de functiekeuzeknop naar de ontdooi-/deegrijfsfunctie en de circulatieventilator gaat aan. Laat de ovendeur gesloten blijven om te ontdooien en deeg te laten rijzen. Als u gekookt voedsel wilt koelen voordat u het in de koelkast plaatst, moet u de deur open laten staan

Waarom gaat de koelventilator niet meteen aan als ik de grill of oven aanzet?

De koelventilator wordt aangestuurd door een thermische schakelaar en gaat dus pas aan als een bepaalde temperatuur is bereikt. Dit is normaal. Het is ook normaal dat de koelventilator tijdens gebruik in- en uitschakelt en dat deze na het koken nog een tijdje blijft branden.

De koelventilator lijkt lang te draaien nadat ik klaar ben met koken. Is dit normaal?

Dit is normaal, de ovens zijn zeer goed geïsoleerd om meer warmte binnen te houden tijdens het koken voor betere kookresultaten met minder verspilde energie. Na het koken helpt de koelventilator het apparaat af te koelen tot een lage temperatuur van ongeveer 45 °C, dit helpt om de buitenkant van het fornuis koeler te houden voor extra veiligheid. De koelventilator kan ongeveer 1 uur draaien nadat het koken is voltooid, en dit is normaal. Maak je geen zorgen, de koelventilator verbruikt niet veel elektriciteit (minder dan een tiende van een eenheid elektriciteit per uur). Schakel het fornuis niet aan de muur uit voordat de koelventilator volledig is gestopt. Als de tijd dat de koelventilator draait ongemak veroorzaakt, neem dan contact op met het klantenserviceteam dat verder kan helpen.

Hoe bevestig ik de handgreep van de grillpan aan de grillpan?

Zorg ervoor dat de grillpan op de juiste manier is geplaatst, met de schuine lip aan de achterkant. Bevestig de handgreep van de grillpan en zorg ervoor dat de pinnen zich aan de bovenkant bevinden en dat het bredere steunstuk onder de grillpan zit

Waarom kan ik de schappen niet helemaal verwijderen om ze schoon te maken?

De schappen zijn voorzien van 'kanteluitsparingen' die voorkomen dat de planken per ongeluk volledig worden uitgetrokken terwijl er kookgerei op het rek ligt, om ongelukken te helpen voorkomen. Om de schappen volledig te verwijderen voor reiniging, trekt u de plank naar buiten en tilt u deze vervolgens aan de voorkant omhoog om deze volledig uit te trekken.

Waarom werkt de hoofdoven niet?

Zorg ervoor dat de tijd van de dag is ingesteld op de timer.

Sommige modellen hebben meer dan één functie in de hoofdoven, op deze apparaten moet u een temperatuur selecteren met de temperatuurregelknop en een functie met de functiekeuzeknop om de hoofdoven te laten werken.

De installateur heeft moeite om de hoogte van de kookplaat aan te passen aan het niveau van aangrenzende werkbladen, wanneer de werkbladen iets lager zijn dan de standaardhoogte van 900 mm.

De stelvoeten worden geleverd met twee borgmoeren, wat ideaal is om de hoogte van het fornuis aan te passen aan werkblathoogten tussen 900 en 930 mm. Wanneer u de hoogte van het fornuis instelt op een werkbladhoogte die iets lager is dan 900 mm, moet de installateur een van de borgmoeren van elke voet verwijderen om de hoogte van het fornuis lager te kunnen instellen

Ik heb twee haken gevonden in de oven met de planken - waar zijn ze voor?

Deze nieuwe modellen hebben twee stabiliteitskettingen die aan de achterkant van het fornuis zijn bevestigd. De haken zijn voorzien om in de muur achter het fornuis te worden geboord om de stabiliteitskettingen aan te bevestigen. Als je van je vorige fornuis al haken in de muur had, heeft de installateur die haken misschien opnieuw gebruikt. Daarom zitten de nieuwe haken nog in de verpakking. Neem bij twijfel contact op met uw installateur.

Waarom kan ik de minutenwacht niet zien aftellen als ik de digitale hoofdoven gebruik?

Het scherm is multifunctioneel en wordt gebruikt om de kookfunctie en temperatuur weer te geven, evenals voor het instellen van de timer en de minutenwijzer. Als de digitale oven niet in gebruik is, wordt het aftellen van de minuten minder weergegeven op het display. Als de digitale oven in gebruik is, telt de minuutklok op de achtergrond af, wat wordt aangegeven door het belsymbool op het display, terwijl op het display de kookfunctie en de temperatuur worden weergegeven. Het alarm gaat zoals gewoonlijk af als de minuut minder tijd is verstreken. Als de digitale oven in gebruik is, mag u de middelste kloktoets niet aanraken om de resterende minuuttijd te controleren, omdat de minuuttijd dan op nul wordt teruggezet.

De timerweergave wordt na een tijdje gedimd. Is dit normaal?

Ja, dit is normaal. Korte tijd na de laatste aanraking van een timertoets wordt het timerdisplay een beetje gedimd. Dit is een energiebesparende functie. Als u op een willekeurige timertoets drukt, wordt de timerweergave weer helderder. De timerweergave wordt ongeveer 30 seconden na de laatste aanraking van een timertoets gedimd.

De timer geeft de opties voor de kookduur en de eindtijd van de bereiding niet aan. Waarom is dat zo?

Houd er rekening mee dat de timer contextspecifiek is en alleen opties toont wanneer ze relevant zijn. Als de digitale hoofdoven niet in gebruik is, geeft de timer alleen toegang tot de minutenminder en de mogelijkheid om het tijdstip van de dag in te stellen. Als de digitale oven in gebruik is, worden de bereidingstijd en de opties voor het einde van de bereiding beschikbaar. Selecteer daarom eerst de digitale ovenfunctie en -temperatuur voordat u de bereidingstijd en eindtijd op de timer instelt.

De aanraakbediening van de timer reageert niet, waarom is dit?

Het kinderslot is mogelijk geactiveerd; dit wordt aangegeven door een hangslotsymbool op het display. Houd de middelste kloktoets  gedurende een goede 5-10 seconden totdat er een korte pieptoon klinkt en het display weer de huidige tijd van de dag weergeeft. Het kinderslot wordt dan gedeactiveerd en de timer kan op de normale manier worden gebruikt.

Er klinkt een pieptoon uit de timer wanneer u de digitale hoofdoven gebruikt. Waarom is dat zo?

Let op: er zijn twee pieptonen die betrekking hebben op het voorverwarmen van de digitale hoofdoven. Wanneer een hoofdkookfunctie is geselecteerd (echte ventilator, pizza, ventilator ondersteund of conventionele boven- en onderwarmte), wordt de snelle voorverwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld om de holte sneller op temperatuur te brengen. De snelle voorverwarmingsindicator (dit is een thermometersymbool ) verschijnt en de voorverwarmingsindicator (graden C ) knippert. Na een paar minuten klinken er drie korte piepjes en gaat de indicator voor snel voorverwarmen uit. Dit geeft aan dat de snelle voorverwarmingsfase is afgelopen en dat de oven overschakelt naar de hoofdmodus voor doorlopend koken die is geselecteerd. De voorverwarmingsindicator (graden C ) blijft knipperen totdat de gewenste temperatuur is bereikt. Na nog eens enkele ogenblikken zullen er nog eens drie korte piepjes klinken. Dit geeft aan dat de gewenste temperatuur is bereikt en dat de voorverwarmingsindicator (graden C ) stopt met knipperen en wordt gestaag weergegeven. Op dit punt moet het voedsel in de oven worden geplaatst.

Het apparaat is van stroom voorzien en ik kan de bedieningselementen bedienen, maar de digitale hoofdoven wordt niet warm.

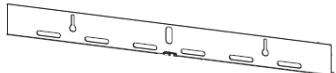
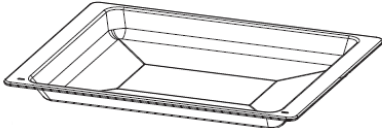
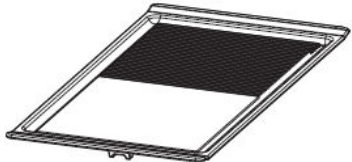
Als het apparaat eerder in een showroom was tentoongesteld, is het mogelijk dat het apparaat zich in de demonstratiemodus bevindt. Zorg er eerst voor dat de tijd van de dag op de timer is ingesteld. Houd de plus- en min-toetsen   samen gedurende ongeveer 10 seconden totdat 'DeM' gevolgd door 'OFF' op het display verschijnt. De demonstratiemodus is nu uitgeschakeld en de digitale hoofdoven kan normaal worden gebruikt.

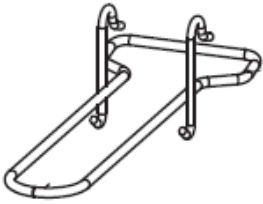
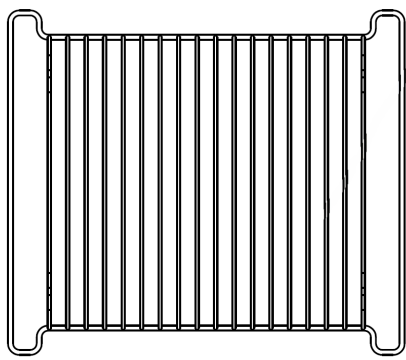
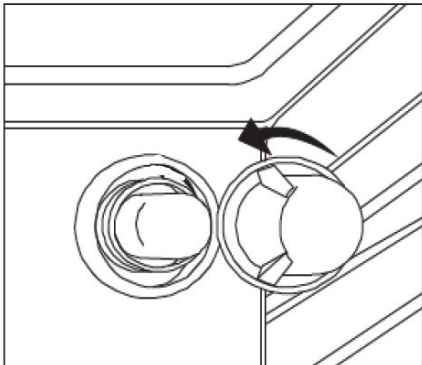
BELANGRIJKE ONDERDELEN EN OPTIONELE ACCESSOIRES

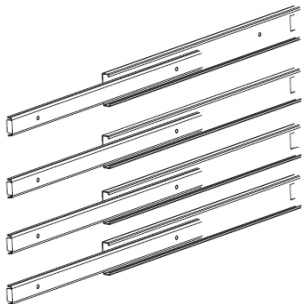
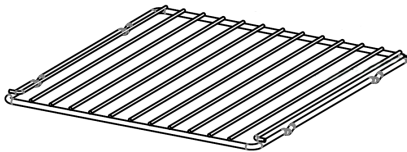
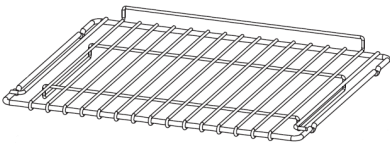
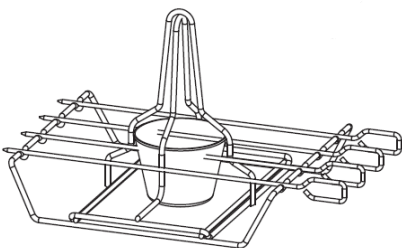
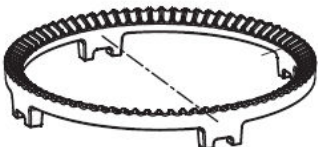
Hieronder vindt u handige artikelnummers voor uw fornuis, voor het geval u een vervangend onderdeel nodig heeft of bijvoorbeeld extra schappen of optionele telescopische schuifregelaars wilt kopen.

Voor vragen over onderdelen die ontbreken bij de levering van een nieuw fornuis, of met betrekking tot vervangende onderdelen tijdens de fabrieksgarantieperiode, neem dan contact op met onze klantenservice via het telefoonnummer op de achterkant.

Als u extra schappen, schuifregelaars, verbruiksartikelen of onderdelen wilt kopen buiten de fabrieksgarantieperiode, gaat u naar het gedeelte Reserveonderdelen van onze website - het adres van de website staat op de achterkant.

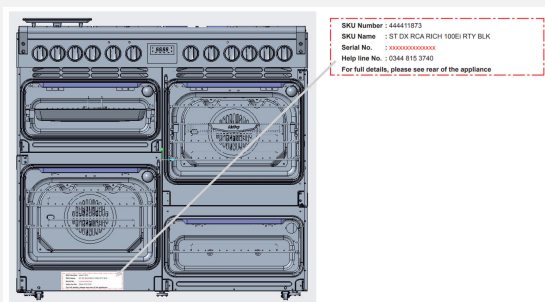
Deel	Onderdeelnummer	Notities
 Mand voor luchtfrituren	094108700	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd. Gebruikt in de hoofdoven met ventilator in de airfry-modus.
Deurafdichting met kliksluiting - hoofdoven	094103502	Clips in - meestal is een servicebezoek van een technicus niet nodig.
Deurafdichting met kliksluiting - hoge oven	094103503	Clips in - meestal is een servicebezoek van een technicus niet nodig.
Deurafdichting met kliksluiting - oven aan de bovenkant	094103500	Clips in - meestal is een servicebezoek van een technicus niet nodig.
 Decoratieve afdekplint - zwart	094108206 voor fornuizen van 90 cm breed	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd. Moet alleen worden gemonteerd als de kookpoten volledig zijn uitgestrekt om plaats te bieden aan grotere werkbladen. Niet nodig om te worden gemonteerd op werkbladen met een standaardhoogte.
 Diepe grillpan	094106100	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd. Kan worden gebruikt als grillpan in de grill en kan worden gebruikt als bakplaat of braadpan in de hoofdoven. Plaats de grillpan op het niveau onder de luchtbakplaat om eventuele druppels op te vangen wanneer u de airfry-functie in de hoofdoven gebruikt.
 Grillplaat	094109500	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd. Voor het opengrillen van steaks, vlees, groenten, eieren, pannenkoeken, enz. Wordt op de pannensteun boven de kleine en middelgrote kookplaatbranders geplaatst (de rechterkant van de kookplaat),

Deel	Onderdeelnummer	Notities
 Handgreep van de grillpan	094111300	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd.
 Onderzetter voor grillpan	094117000	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd.
 Lampje	082650920	Type - G9 halogeencapsuellaamp van 25 watt. Houd er rekening mee dat vervangende lampen niet onder de fabrieksgarantie vallen.
LPG-conversiekit	094112400 voor het VK en Ierland 094112401 voor continentaal Europa	Kan als optionele extra worden gekocht. Voor het ombouwen van de gas-kookplaat van aardgas naar LPG.

Deel	Onderdeelnummer	Notities
 Telescopische schuifregelaars	Schuifregelaar aan de linkerkant: 1 x 094109802 Schuifregelaar aan de rechterkant: 1 x 094109803 Je hebt 1 x 094109802 en 1 x 094109803 nodig om een paar te maken.	Bij het fornuis worden 4 paar geleverd. Kan worden gebruikt in de bovenste oven, hoofdoven of de hoge rechteroven.
 Plank (40)	094108603	Hoeveelheid 4 wordt bij het fornuis geleverd. Gebruikt in de hoge oven aan de rechterkant.
 Plank (50)	094108601	Hoeveelheid 3 wordt bij het fornuis geleverd. Gebruikt in de hoofdoven en bovenoven.
 Steam & Infuse Kit (verticaal braadsysteem)	094109600	Bij het fornuis wordt 1 set geleverd. Kan worden gebruikt in de hoofdoven (in echte heteluchtovenmodus).
 Woksteunhouder	094110300	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd. Wordt op de pansteun boven de wokbrander (middelste ring) geplaatst om wokken met ronde bodem te ondersteunen tijdens het roerbakken.

HET MODEL- EN SERIENUMMERS VINDEN

- Open de ovendeur linksonder om de gegevensbadge op het voorframe te vinden, dicht bij de deurafdichting.
- Vermeld het modelnummer en serienummer als u ooit een servicebezoek van een technicus nodig heeft of reserveonderdelen moet bestellen.
- Het modelnummer (ook bekend als het SKU-nummer) is 9 cijfers lang, beginnend met 44...
- Het serienummer wordt afgedrukt als een reeks van 17 cijfers: de eerste 8 cijfers zijn het serienummer en de overige 9 cijfers zijn het modelnummer.



TIP

Het is een goed idee om een foto van de gegevensbadge te maken of het modelnummer en serienummer schriftelijk te noteren in uw snelstartgids, vooral als de decoratieve afdekplint wordt gemonteerd voor grotere werkbladen.

TECHNISCHE GEGEVENS



BELANGRIJK

Dit fornuis is geconfigureerd voor gebruik met aardgas en is geschikt voor conversie naar LPG.



BELANGRIJK

Als het fornuis LPG moet gebruiken, is er een conversiekit beschikbaar - onderdeelnummer 094112400 voor het VK en Ierland, of onderdeelnummer 094112401 voor continentaal Europa. Neem contact op met het Customer Care Center voor meer informatie.

Controleer voor de installatie of het fornuis geschikt is voor de gastoevoer.

Controleer hiervoor het gastype op de kartonnen sticker of op het gegevensplaatje achter de onderkant van de ovendeur.

Het volgende toont de toevoer- en bedrijfsdruk voor verschillende gasleveringen.

Bedrijfsdruk op het testpunt van het apparaat:

- 20 mbar (aardgas);
- 30 mbar (LPG)

Maten Van De Branderinjector

Specificatie van de injector

VK (GB/IE)	I12H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Maten Van De Branderinjector

Aux-injector		Halfsnelle injector x 2	
NG 1,0 kW	1,0 kW LPG	NG 2,0 kW	LPG 2,0 kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Maten Van De Branderinjector

Snelle injector		Werkinjector	
NG 3,0 kW	3,0 kW LPG	NG 4,0 kW	LPG 4,0 kW
1.2	0.86	1.5	1



WAARSCHUWING

Dit fornuis moet geaard zijn.

Datasticker	Onderste deel van het voorframe
Klasse van het apparaat	Klasse 1 - vrijstaand fornuis
Elektrische voeding	230 - 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz
Belasting @ 230V	8380W @ 230V
Max. warmte-inbreng	ΣQ_n 12.00 kW
Soort gas	Dit fornuis kan worden gebruikt met aardgas en LPG. Zie de gegevensbadge voor het door u opgegeven gastype. Kan worden omgezet van aardgas naar LPG. Probeer nooit een apparaat te converteren, tenzij op de gegevensbadge staat dat dit mogelijk is.
Categorie gas	Aardgas I2H Aardgas II2H3+
Instellingen voor de gasdruk	G20 Aardgas @ 20 mbar G30 Butaan @ 28-30 mbar G31 Propaan @ 37 mbar
Beluchting van de brander	Opgelost
Grill	Elektrisch
Kookplaat	Branders hebben branderkoppen en -doppen die verwijderbaar zijn voor reiniging. Verborgen elektroden op elke brander

ENERGIE GEGEVENS TABEL

Verordening (EU) 66/2014:

Identificatie van het model: Stoves Richmond DX 90cm Dual Fuel	
Merk:	Stoves
Maat:	90cm

Energie-Efficiëntie Voor De Oven

Oven	Holte 1	Holte 2	Cavity 3 (indien van toepassing)
Massa van het apparaat (M): 101.0 kg			
Aantal holtes: 3			
Locatie:	Top-left	Bottom-left	Right-hand-side
Soort oven:	Electric	Electric	Electric
Warmtebron per holte:	Electricity	Electricity	Electricity
Volume per holte (V):	33 Litres	60 Litres	81 Litres
Energieverbruik (elektriciteitsverbruik) per cyclus in conventionele modus (EC) _{elektrische holte} :	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Energieverbruik (elektriciteitsverbruik) per cyclus in ventilatorgeforceerde convectiemodus (EC) _{elektrische holte} :	N/A	0,74 kWh	0,88 kWh
Energie-efficiëntie-index per holte (EEI) _{holte} :	91,3	92,5	98,9
Energie-efficiëntieklasse:	A	A	A

Energie-Efficiëntie Voor Kookplaat

Kookplaat	
Type kookplaat:	Gas
Aantal kookplaatbranders:	5
Verwarmingstechniek:	Gas burners

Gaskookplaat:	Locatie:	Maat:	Energie-efficiëntie per gasbrander (EE) _{gas-brander} :
Brander 1	Centre	Wok	56.47%
Brander 2	Front-left	Rapid Large	55.82%
Brander 3	Back-left	Semi-rapid Medium	57.87%
Brander 4	Back-right	Semi-rapid Medium	59.17%
Brander 5	Front-right	Auxiliary Small	N/A (auxiliary burner)
Brander 6	N/A	N/A	N/A
Brander 7	N/A	N/A	N/A

Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat (EE) _{gaskookplaat} :	57.33%

*Energieverbruik gemeten volgens
EN 60350-1 en EN 30-2-1*

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING VOOR KOOKPLATEN



TIP

Gebruik pannen met een platte bodem.

Gebruik pannen die geschikt zijn voor de grootte van de kookzone.

Gebruik pannen met deksel.

Minimaliseer de hoeveelheid vloeistof of vet tijdens het koken.

Wanneer de vloeistof begint te koken, verlaag dan het vermogen om te laten sudderen.

Het gebruik van een pan met een bodemdiameter die iets groter is dan de diameter van de kookzone geeft de meest energiezuinige kookresultaten.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING VOOR OVENS



TIP

Kook, indien mogelijk, aparte maaltijden samen.

Houd de voorverwarmingstijd zo kort mogelijk.

Verleng de kooktijd niet.

Vergeet niet de oven uit te zetten aan het einde van de bereiding.

Open de ovendeur niet tijdens het kookproces.

Als de oven een programmeerbare timer heeft, gebruik dan de timer om de verwarming van de oven uit te schakelen aan het einde van de bereiding.

Als u langere tijd kookt, kunt u de verwarming van de oven 10 minuten voor het einde van de bereiding uitschakelen om energie

te besparen door de restwarmte te gebruiken om het kookproces te voltooien. Zorg er altijd voor dat het eten goed gaar is.

CONTACTGEGEVENS VAN DE INTERNATIONALE SERVICE

België Klantenservice Tel: +32 (0) 9 210 02 11 E-mail voor algemene vragen: info@belling.eu Servicetel: +31 (0) 162 435 847 E-mailadres voor de service: info@servicecentrale.com www.belling.eu Productregistratie Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.fornuis.eu Productregistratie Kachels: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland	Frankrijk Servicetel: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex Frankrijk, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Frankrijk
Duitsland Tel: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Duitsland	Nederland Klantenservice Tel: +31 (0) 513 656520 E-mail voor algemene vragen: info@belling.eu Servicetel: +31 (0) 78 890 65 00 E-mailadres voor de service: glendimplex@fulfill-center.nl www.belling.eu Productregistratie Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.fornuis.eu Productregistratie Kachels: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland
Polen Tel: +48 12 383 39 41 Tel: +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl	Spanje Neem contact op met je winkelier voor hulp.

Kookwinkel Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Polen	
Zweden Tel: +46 (0) 10 10 11 656 info@lsbolagen.se www.lsbolagen.com Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Zweden	<i>Neem voor andere landen dan de genoemde lan- den contact op met uw dealer voor hulp.</i>

DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für den Kauf Ihres neuen Herds von Stoves. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre lang hervorragende Kochleistung und Service genießen werden

Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen helfen, Ihr neues Produkt zu pflegen und das Beste aus ihm herauszuholen.

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

Allgemeine Informationen, Ersatzteile und Serviceinformationen finden Sie auf unserer Website.

Wenn Sie etwas in Ihrem Produkt vermissen oder Fragen haben, die in dieser Bedienungsanleitung nicht behandelt werden, kontaktieren Sie uns bitte (siehe Kontaktinformationen auf der Rückseite).

MODELLE, DIE IN DIESEM DOKUMENT BEHANDELT WERDEN

Modellnummer:	Beschreibung des Modells:
444411867	ST DX RCA RICH 90DF BLK
444411868	ST DX RCA RICH 90DF CRM
444412003	ST DX RCA RICH 90DF AGR
444412004	ST DX RCA RICH 90DF IWH
444412005	ST DX RCA RICH 90DF TWB
444412006	ST DX RCA RICH 90DF MBL
444412007	ST DX RCA RICH 90DF DMA
444412008	ST DX RCA RICH 90DF GAR

ZIELLÄNDER:

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

KONTAKTINFORMATIONEN:

Einzelheiten zu Ihrem lokalen Kundendienstbüro finden Sie in der Tabelle mit den internationalen Servicekontaktdaten weiter hinten in diesem Handbuch.

+31 (0) 513 656520

Nutzen Sie alternativ das Kontaktformular auf unserer Website

www.stoves.eu

Einzelheiten zur Garantiezeit und zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Herstellers, zur Garantieregistrierung, zu Optionen zum Kauf einer erweiterten Garantie sowie zu Ersatzteilen und Serviceinformationen finden Sie ebenfalls auf unserer Website.

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Telefondienstanbieter nach den genauen Gebühren.

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.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8
8448 CC Heerenveen Netherlands

EUROPÄISCHE RICHTLINIEN

Dieses Gerät wird gemäß allen geltenden lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

Als Hersteller und Lieferant von Kochgeräten setzen wir uns für den Umweltschutz ein und halten uns an die WEEE-Richtlinie.

Alle unsere Elektroprodukte sind entsprechend mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern gekennzeichnet.

Dies bedeutet, dass diese Produkte zur Entsorgung am Ende ihrer Nutzungsdauer zu einer anerkannten Sammelstelle gebracht werden müssen, z. B. zu örtlichen Behörden/örtlichen Recyclingzentren



Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch einen unsachgemäßen Umgang mit diesem Produkt verursacht werden könnten.

Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, den Hausmüllentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem Sie dieses Gerät gekauft haben.

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

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte. Wir verfolgen eine Politik der ständigen Weiterentwicklung und Verbesserung, daher können wir die strikte Richtigkeit aller unserer Abbildungen und Spezifikationen nicht garantieren - Änderungen können nach der Veröffentlichung vorgenommen worden sein

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL

Einige der für die Verpackung dieses Geräts verwendeten Materialien können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den entsprechenden Behältern Ihrer örtlichen Abfallentsorgungsanlage

SICHERHEITS- UND WARNINFORMATIONEN

Bitte lesen Sie die folgenden Informationen sorgfältig durch:

WARNHINWEISE



WARNUNG

Dieses Gerät muss von einer kompetenten Person angeschlossen werden, die Mitglied eines „Competent Person Scheme“ ist und die erforderlichen Vorschriften einhält.

Alle Wartungs-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten am Gerät dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten, die von Unbefugten durchgeführt werden, können gefährlich sein und zum Erlöschen der Herstellergarantie führen.



WARNUNG

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit diesem Gerät spielen.

Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Gerät klettern, können schwer verletzt werden.

**WARNUNG**

Wenn die Oberfläche der Kochplatte Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus und verwenden Sie es nicht, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

**WARNUNG**

Der Herd muss ausgeschaltet werden, bevor die Schutzhaube entfernt wird, und nach der Reinigung muss die Schutzhaube gemäß den Anweisungen ausgetauscht werden.

**WARNUNG**

Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente im Ofen nicht berührt werden.

**WARNUNG**

Ein Dampfreiniger darf an diesem Gerät nicht verwendet werden.

**WARNUNG**

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß.

Es ist darauf zu achten, dass Heizelemente und heiße Außen- und Innenflächen, einschließlich Türen, nicht berührt werden.

Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

**WARNUNG**

Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Herdoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

Eventuell verschüttete Flüssigkeiten sollten vor dem Öffnen vom Deckel entfernt werden. Lassen Sie die Herdoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen

NIEMALS versuchen Sie, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

**WARNUNG**

Stellen Sie niemals Speisen oder Geschirr auf den Boden des Hauptofens, da sich das Element dort befindet und es zu Überhitzung kommen kann.

**WARNUNG**

Stellen Sie keine Gegenstände auf oder gegen das Gerät.

**WARNUNG**

Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen oder in den Ofenhohlräumen auf.

**WARNUNG**

Verwenden Sie nur vom Hersteller des Gargeräts entworfene oder vom Hersteller des Geräts in der Bedienungsanleitung als geeignet angegebene Herdschutzvorrichtungen oder in das Gerät integrierte Herdschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann zu Unfällen führen.

**WARNUNG**

Das Gerät darf während des Betriebs niemals vom Stromnetz getrennt werden, da dies die Sicherheit und Leistung ernsthaft beeinträchtigt, insbesondere wenn die Oberflächentemperaturen heiß werden und gasbetriebene Teile nicht effizient funktionieren.

Der Kühllüfter (falls vorhanden) ist so konzipiert, dass er nach dem Ausschalten des Bedienknopfes eingeschaltet wird.

**WARNUNG**

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

Achten Sie darauf, dass Gardinen, Papier oder andere brennbare Gegenstände nicht mit dem Herd in Berührung kommen.

Sprühen Sie während des Betriebs keine Aerosole in die Nähe des Geräts.

**WARNUNG**

Wenn Ihr Gerät mit einem Deckel versehen ist, sollten alle verschütteten Flüssigkeiten vor dem Öffnen vom Deckel entfernt werden. Lassen Sie die Herdoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

**WARNUNG**

Dieses Gerät muss geerdet sein.

**WARNUNG**

Modifizieren Sie dieses Gerät nicht.

**WARNUNG**

Der Grill MUSS mit der Tür verwendet werden GESCHLOSSEN.

**WARNUNG**

Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass die Glastürverkleidungen korrekt montiert sind.

**WARNUNG**

Dieses Gerät darf nicht als Raumheizung verwendet werden.

**WARNUNG**

Zugängliche Stellen können heiß werden, wenn der Grill in Betrieb ist. Kinder sollten ferngehalten werden.

**WARNUNG**

Verwenden Sie niemals Kochgefäße auf dem Herd, die die Kanten überlappen.

Die Griffe der Kochtöpfe können während des Gebrauchs heiß werden.

Bewahren Sie die Pfannengriffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**WARNUNG**

Wenn das elektrische Verbindungskabel beschädigt wird, muss es von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Das Kabel darf nicht von Unbefugten ausgetauscht werden.

**WARNUNG**

GASWARNUNG! - Wenn Sie Gas riechen, obwohl die Bedienelemente des Geräts ausgeschaltet sind:

Versuchen Sie nicht, Gasgeräte zu entzünden; rauchen Sie nicht; verwenden Sie keine offenen Flammen.

Berühren Sie keine elektrischen Schalter und benutzen Sie kein Mobiltelefon.

Öffnen Sie Türen und Fenster, um das Grundstück zu lüften. Evakuieren Sie Menschen und Haustiere an die frische Luft außerhalb einer sicheren Entfernung vom Grundstück.

Schalten Sie die Gasversorgung mit dem Notabsperrventil am Gaszähler aus.

Rufen Sie den örtlichen Gasnotdienst sofort vom Grundstück eines Nachbarn aus an oder verwenden Sie ein Mobiltelefon außerhalb einer sicheren Entfernung vom Grundstück.

In Großbritannien Telefon 0800 111 999; in Nordirland Telefon 0800 002 001; in der Republik Irland Telefon 1800 20 50 50; auf der Isle of Man Telefon 0808 1624 444; in Jersey Telefon 01534 755555; in Guernsey Telefon 01481 749000.

Betreten Sie das Grundstück erst wieder, wenn der Rettungstechniker anwesend ist und Ihnen mitgeteilt hat, dass dies sicher ist.



WARNUNG

Dieses Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden.

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.

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

Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett oder Datenplakette angegeben.

Dieses Gerät ist nicht an eine Evakuierungseinrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den einschlägigen Anforderungen an die Belüftung zu widmen.

VORSICHTSMASSNAHME N



ACHTUNG

Um Gefahren durch versehentliches Zurücksetzen des Temperaturbegrenzers zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine externe Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Stromnetz ein- und ausgeschaltet wird.

**ACHTUNG**

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen der Backofentürscheibe, der Herdoberfläche, des Glases oder der Klappdeckel des Herds (soweit erforderlich), da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.

Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

Reinigen Sie verschüttete Lebensmittel immer sofort, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, und achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Metallschaber oder scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel – Gefahr von Beschädigungen und Glasbruch.

Entfernen Sie die Etiketten der Datenplakette nicht und reinigen Sie sie nicht mit ätzenden Reinigungsmitteln.

Stellen Sie sich nicht auf die Herdoberfläche.

Lassen Sie keine Körperteile, Haare, Kleidung usw. mit der Herdoberfläche in Kontakt kommen, bis diese abgekühlt ist.

**ACHTUNG**

Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.

**ACHTUNG**

Schalten Sie den Kochbrenner nach Gebrauch mit dem Bedienknopf aus.

Stellen Sie nach dem Gebrauch sicher, dass alle Touch-Bedienelemente ausgeschaltet sind und dass sich alle Bedienknöpfe in der Aus-Position befinden.

**ACHTUNG**

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

**ACHTUNG**

Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

**ACHTUNG**

Zugängliche Stellen können heiß sein, wenn der Grill und/oder der Ofen in Betrieb sind. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.

**ACHTUNG**

Unsere Politik ist eine ständige Weiterentwicklung und Verbesserung, daher können wir die strikte Richtigkeit aller unserer Abbildungen und Spezifikationen nicht garantieren. Möglicherweise wurden nach der Veröffentlichung Änderungen vorgenommen.

**ACHTUNG**

Stellen Sie sicher, dass Sie alle Verpackungen und Umhüllungen von außen und innen des Geräts entfernt haben, bevor Sie es verwenden.

Einige Artikel in diesem Gerät sind möglicherweise zusätzlich verpackt.

Es wird empfohlen, die Öfen und/oder den Grill für eine kurze Zeit einzuschalten. Dadurch werden alle Rückstände verbrannt, die bei der Herstellung übrig geblieben sind. Bei diesem Vorgang kann es zu einem Geruch kommen, aber das ist kein Grund zur Sorge und harmlos

Es wird empfohlen, die Ofenregale, die Grillpfanne und den Untersetzer der Grillpfanne vor dem ersten Gebrauch in heißem Seifenwasser zu waschen. Dadurch wird die bei der Lagerung verwendete schützende Ölschicht entfernt

**ACHTUNG**

Bei der Benutzung des Grills muss die Backofentür aufbewahrt werden **GESCHLOSSEN**

**ACHTUNG**

Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, z. B. zur Raumheizung.

**ACHTUNG**

Wenn Sie die Ofentüren öffnen, fassen Sie den Griff in der Mitte an und halten Sie ihn von unten fest.

**ACHTUNG**

Decken Sie das Gerät nicht ab.

**ACHTUNG**

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da die Kanten des Panels scharf sein können. Wenn Sie nicht vorsichtig vorgehen, kann dies zu Verletzungen oder Schnitten führen. Versuchen Sie nicht, das Gerät anzuheben oder zu bewegen, indem Sie an den Türgriffen ziehen.

**ACHTUNG**

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, schalten Sie die Stromversorgung am Trennschalter an der Wand aus.

**ACHTUNG**

Die Verwendung von Gaskochgeräten führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem sie installiert sind. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät benutzt wird

Bei längerem, intensivem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. eine Erhöhung der mechanischen Lüftungsrate, sofern vorhanden, oder das Öffnen von Fenstern, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen abzuführen (Außenluft), und gleichzeitig für zusätzliche Belüftung bei Raumlufthwechsell zu sorgen.

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

WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

TUN

- Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel aus dem Ofen nehmen, da der Bereich um den Hohlraum herum heiß sein kann.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie mit Kochgeschirr umgehen, das im Ofen war, da es heiß wird.
- Achten Sie immer darauf, dass die Backofenregale in der richtigen

Position zwischen zwei Schienen stehen.

- Verwenden Sie den Minute Minder (falls vorhanden) immer, wenn Sie den Ofen unbeaufsichtigt lassen – das reduziert das Risiko, dass Lebensmittel verbrennen.

TUN SIE NICHT

- Stellen Sie niemals Geschirr oder andere Gegenstände auf die Tür, während diese geöffnet ist. Üben Sie keinen Druck nach unten aus, um die Ofentüren zu öffnen. Lassen Sie Kinder nicht auf offene Ofentüren klettern. Schlagen Sie die Ofentüren nicht zu. Achten Sie beim Schließen der Ofentüren darauf, dass nichts das Schließen der Backofentüren behindert. Bruchgefahr.
- Wickeln Sie niemals Folie um die Ofenregale und lassen Sie die Folie niemals den Kamin blockieren. Die Ofenhohlräume oder die Grillpfanne nicht mit Aluminiumfolie auslegen - Brandgefahr. Verwenden Sie keine Schutzfolien auf dem Backofenboden – es besteht die Gefahr, dass sich eingeschlossene Wärme ansammelt und der Ofenschmelz dauerhaft beschädigt
- Legen Sie niemals Geschirrtücher, Geschirrtücher oder Kleidung usw. in die Nähe des Ofens oder der Türgriffe, während dieser eingeschaltet ist, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Ziehen Sie niemals schwere Gegenstände wie Truthähne oder große Fleischstücke aus dem Ofen im Regal, da diese sonst aus dem Gleichgewicht geraten und herunterfallen könnten.
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals zum Erhitzen von Lebensmitteln und verwenden Sie es nicht zum Heizen des Raums.

RATSCHLÄGE ZUM BRANDSCHUTZ

Die meisten Küchenbrände entstehen, wenn Menschen abgelenkt sind oder Dinge unbeaufsichtigt lassen. Lassen Sie sich beim Kochen nicht ablenken. Wenn Sie vom Herd weggerufen werden, nehmen Sie entweder die Pfannen vom Herd oder schalten Sie Ihr

Wenn Sie ein Feuer in der Küche haben, gehen Sie kein Risiko ein – holen Sie alle aus Ihrem Haus und rufen Sie die Feuerwehr.

Wenn eine Pfanne Feuer fängt:

- Bewegen Sie es nicht - es ist wahrscheinlich extrem heiß.
- Schalten Sie die Heizung aus, wenn dies sicher ist. Lehnen Sie sich jedoch niemals über eine Pfanne, um die Bedienelemente zu erreichen.
- Wenn Sie eine Feuerlöschdecke haben, legen Sie sie über die Pfanne. Wenn Sie das Feuer gelöscht haben, lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen.

Frittieren birgt in Ihrer Küche mehr Gefahren.

- Füllen Sie niemals eine Frittierpfanne (oder eine andere Fritteuse) zu mehr als einem Drittel mit Öl.
- Verwenden Sie keinen Feuerlöscher auf einer Ölwanne - die Kraft des Feuerlöschers kann das Feuer ausbreiten und einen Feuerball erzeugen.

Wenn Sie ein elektrisches Feuer in der Küche haben:

- Ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den Strom am Sicherungskasten aus – das kann ausreichen, um das Feuer sofort zu löschen.

- Ersticken Sie das Feuer mit einer Feuerdecke oder verwenden Sie einen Trockenpulver- oder Kohlendioxidlöscher.
- Denken Sie daran: Verwenden Sie niemals Wasser für ein Elektro- oder Speiseölfeuer.

GAS-KOCHFELD: Was Sie Tun Und Lassen Sollten

TUN

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

NICHT:

- Verwenden Sie niemals Doppelpfannen, Pfannen mit

Rand, alte oder verformte Pfannen oder Pfannen, die nicht stabil auf einer ebenen Fläche stehen.

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



ANMERKUNG

Beim automatischen Garen entsteht normalerweise Kondensation, wenn das Gargut abkühlt und sich noch im Ofen befindet.

LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN



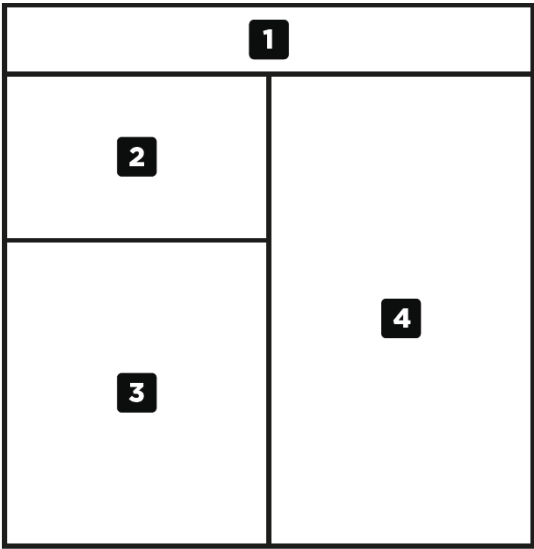
WICHTIG

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.

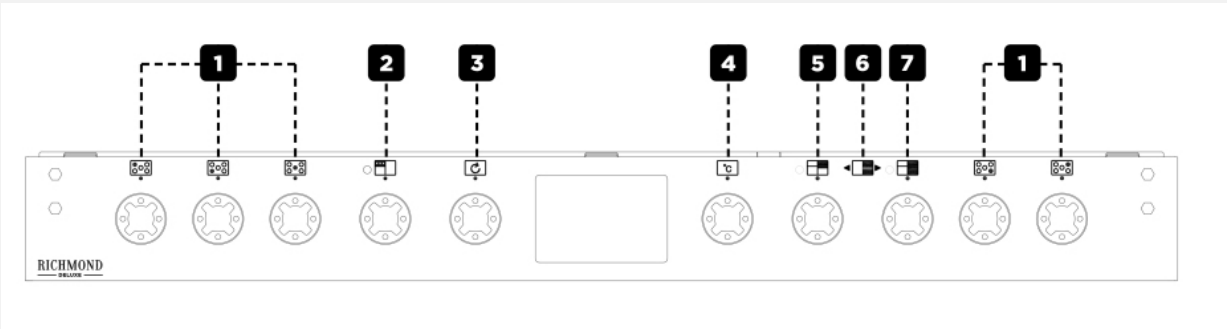
Die Ausstattung Ihres Gerätes kann je nach Modell abweichen.

ÜBERSICHT DER FÄCHER



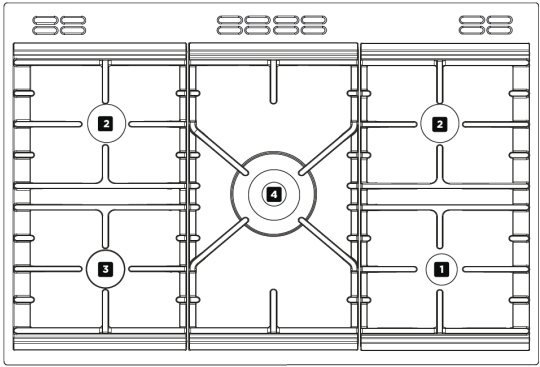
KAVITÄT IM ÜBERBLICK	
1	Blende - Bedienfeld
2	Oberer Ofen/Grill
3	Multifunktionsofen — Hauptofen, der durch den Timer gesteuert werden kann
4	Großer Pro-Flex™ Ofen — kann als ein großer großer großer Umluftofen, zwei separate Umluftofen oder ein kleinerer Umluftofen verwendet werden

BEDIENFELD



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

KOCHFELD

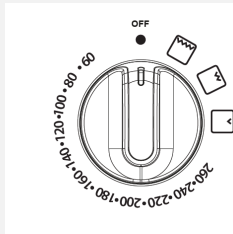


Schlüssel	Größe des Brenners	Standort	Leistung des Brenners	Empfohlene Pfannendurchmessergrößen
1	Klein	Vorne rechts	1,0 kW	mindestens 100 mm — maximal 250 mm
2	Mittel	Hinten links Hinten rechts	2,0 kW	mindestens 100 mm — maximal 250 mm
3	Groß	Vorne links	3,0 kW	mindestens 100 mm — maximal 250 mm
4	Wok	Zentrum	4,0 kW	mindestens 100 mm — maximal 250 mm

- Pfannen müssen einen glatten, flachen Boden haben.
- Stellen Sie immer sicher, dass die Pfannen mittig über den Brennern stehen und die Flammen nicht über den Boden der Pfanne hinausragen.
- Stellen Sie die Pfannen nicht direkt auf die Brenner — verwenden Sie immer die Topfstützen.
- Lassen Sie nicht zu, dass die Pfannen verschiedene Brenner überlappen.

GRILLFUNKTIONEN IM OBEREN OFEN

ÜBERBLICK ÜBER DEN TOP OFEN/GRILL



- Wenn Sie den oberen Ofen wie einen herkömmlichen Ofen verwenden, drehen Sie bei geschlossener Tür den oberen Ofen/Grill-Bedienknopf auf die gewünschte Temperatur.
- Für beste Ergebnisse 15 Minuten vorheizen und eine mittlere Lagerposition verwenden.
- Wenn Sie den oberen Ofen als Grill verwenden, drehen Sie bei geöffneter Tür den oberen Ofen/Grill-Bedienknopf auf die gewünschte Grillstufe.
- Für beste Ergebnisse 3 bis 5 Minuten vorheizen.

Grill über die gesamte Breite — hohe Hitze - **Bei geöffneter Tür verwenden**

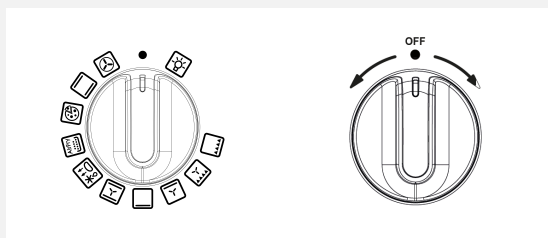


Der mittlere Teil des Grills geht an — hohe Hitze - **Bei geöffneter Tür verwenden**



Bräunungsfunktion — niedrige Hitze - **Bei geöffneter Tür verwenden**





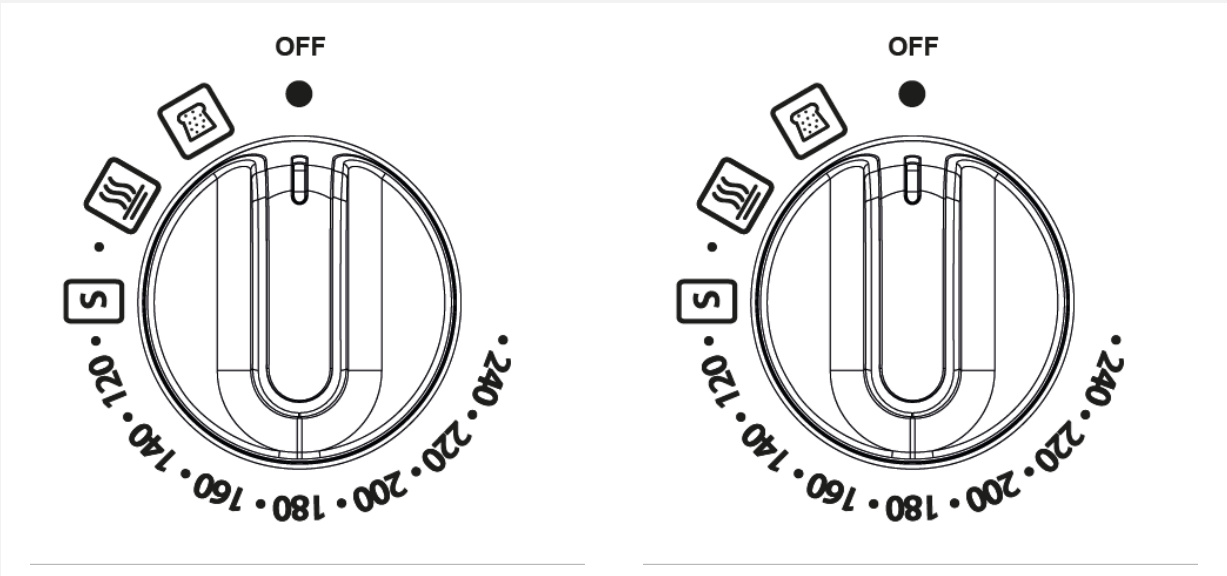
HAUPTFUNKTIONEN DES OFENS

Ofen mit Umluftofen - Verwenden Sie eine beliebige Position im Regal. Sie können auf zwei oder mehr Ebenen gleichzeitig backen.	
Herkömmlicher Ofen - Stellen Sie das Essen in die mittlere Regalposition.	
Pizza-Einstellung - Stellen Sie die Pizza in die mittlere Regalposition.	
Heißluftfritteuse - Stellen Sie die Luftfrittierschale in die mittlere Regalposition und stellen Sie die Grillpfanne darunter, um Tropfen oder Speisereste aufzufangen. Bitte beachten Sie, dass die Garzeiten im Vergleich zu einer Luftfritteuse auf der Arbeitsplatte aufgrund der größeren Kochkapazität etwas länger	
Auftauen/Teiggaren - Lassen Sie den Temperaturregler ausgeschaltet. Zum Auftauen und Garen des Teigs bei geschlossener Tür verwenden. Bei geöffneter Tür verwenden, um gekochte Speisen vor dem Kühlen	
Intensives Backen - Umluftventilator - Stellen Sie die Speisen in die mittlere Regalposition - gut zum Backen von Quiche, Brot, Käsekuchen, Torten und Pizzen.	
Oberste Hitze - Stellen Sie das Essen in die mittlere Regalposition. Verwenden Sie es gegen Ende des Garvorgangs, um Gerichte wie Shepherd's Pie, Lasagne, Blumenkohlkäse usw. zu bräunen.	
Grundwärme mit Ventilator - Stellen Sie die Lebensmittel in die mittlere Regalposition. Wird zum Backen offener Torten und Torten oder zum Backen von Gebäckformen usw. verwendet.	
Grill mit Ventilator - Wird zum Grillen von dickerem Fleisch wie Würstchen oder Hühnchenstücken verwendet. Stellen Sie eine mittlere bis hohe Ablage ein und achten Sie darauf, dass das Grillgut vom oberen Grillelement ferngehalten wird. Bei geschlossener Tür verwenden. Stufe 1 = niedrige Hitze, Stufe 2 = mittlere Hitze, Stufe 3 = hohe Hitze.	
Herkömmlicher Grill - Wird zum Toasten von Brot und zum Grillen von dünnerem Fleisch wie Speck verwendet. Stellen Sie eine mittlere bis hohe Ablage ein und achten Sie darauf, dass das Grillgut vom oberen Grillelement ferngehalten wird. Bei geschlossener Tür verwenden — Stufe 1 = niedrige Hitze, Stufe 2 = mittlere Hitze, Stufe 3 = hohe Hitze.	

Nur Licht - schaltet das Backofenlicht ein, ohne die Hitze einzuschalten.
Nützlich, wenn Sie den Ofenhohlraum abwischen.



ÜBERBLICK ÜBER DEN GROSSEN UMLUFTOFEN



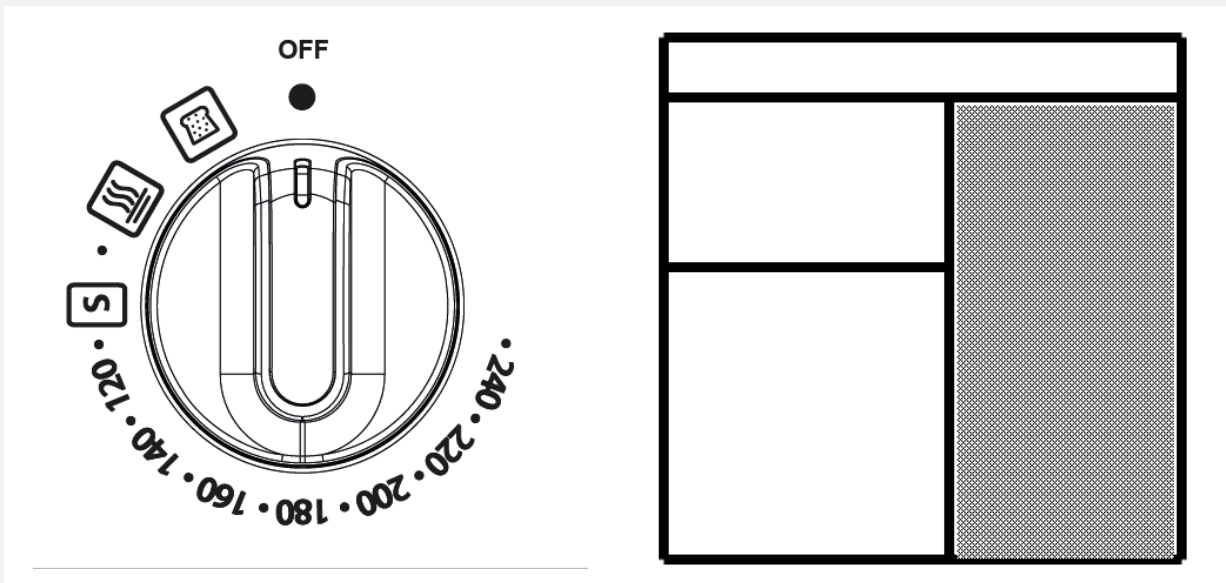
Zusätzliche Funktionen Des Umluftofens

Symbol	Beschreibung
	Teig garen und auftauen. Zum Teiggaren und Auftauen bei geschlossener Tür verwenden. Bei geöffneter Tür verwenden, um gekochte Speisen vor dem Kühlen abzukühlen.
	Warm halten (70°C). Zum Warmhalten von gekochten Speisen vor dem Servieren.
	Langsam garen (100 °C). Zum langsamen Garen von Aufläufen usw.

VERWENDUNG DES GROSSEN UMLUFTOFENS MIT PRO-FLEX™ SPLITTER

- Mit dem PRO-FLEX™ -Splitter können Sie den Hochofen in zwei separate Umluftöfen umwandeln, die unabhängig voneinander gesteuert werden können, um Ihre Kochmöglichkeiten zu maximieren.
- Sie können den gesamten Hochofen bei einer Temperatur

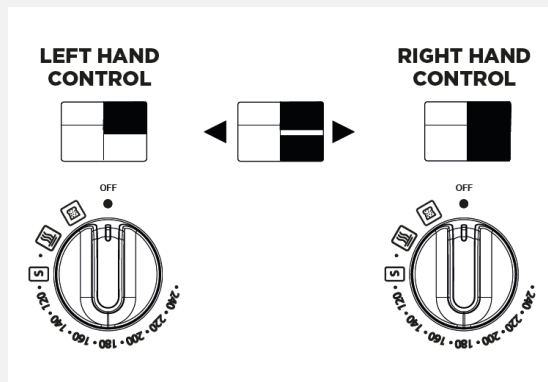
verwenden, nur die obere Hälfte des Ofens, um Energie zu sparen, oder die obere und untere Hälfte des Ofens als zwei separate Öfen mit unterschiedlichen Temperaturen.



Stellen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Temperatur oder Funktion ein.

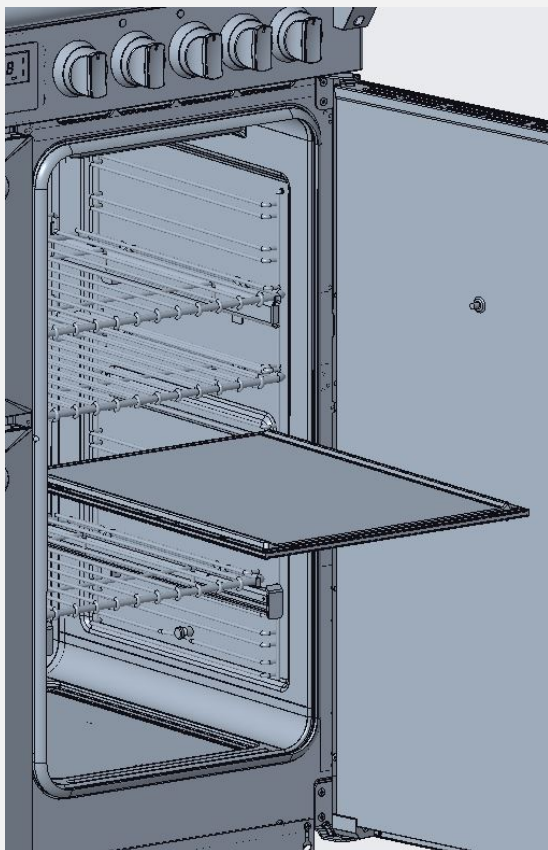
Zusätzliche Funktionen Des Umluftofens

Symbol	Beschreibung
	Teig garen und auftauen. Zum Teiggaren und Auftauen bei geschlossener Tür verwenden. Bei geöffneter Tür verwenden, um gekochte Speisen vor dem Kühlen abzukühlen.
	Warm halten (70°C). Zum Warmhalten von gekochten Speisen vor dem Servieren.
	Langsam garen (100 °C). Zum langsamen Garen von Aufläufen usw.

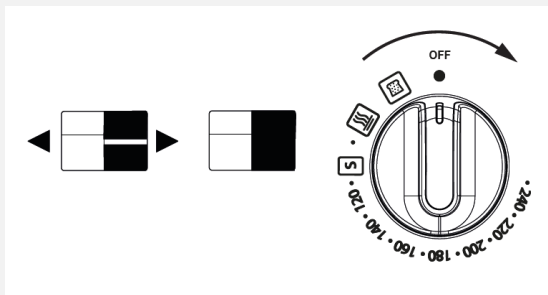


Funktion	Den Splitter im Ofen lassen?	Welcher Bedienknopf soll verwendet werden?
Verwenden Sie den ganzen Ofen bei einer Temperatur - z. B. zum Chargenbacken.	Nein, entfernen Sie den Splitter.	Nur der rechte Bedienknopf.
Verwenden Sie nur die obere Hälfte des Ofens, um Energie zu sparen.	Ja - setzen Sie den Splitter ein.	Nur der linke Bedienknopf.
Verwenden Sie beide Ofenhälften, um verschiedene Speisen bei unterschiedlichen Temperaturen zu garen.	Ja - setzen Sie den Splitter ein.	Der linke Bedienknopf für die obere Hälfte und der rechte Bedienknopf für die untere Hälfte des Ofens.

EINFÜGEN UND ENTFERNEN DES SPLITTERS

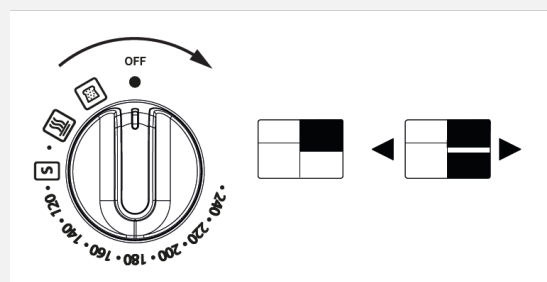


ZUR AKTIVIERUNG DES HOCHBACKOFENS (OHNE SPLITTER)



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

UM DIE SPLITTER-FUNKTION ZU AKTIVIEREN



Nur oberer Ofen (mit Splitter)

Um den oberen Ofen separat zu verwenden, stecken 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

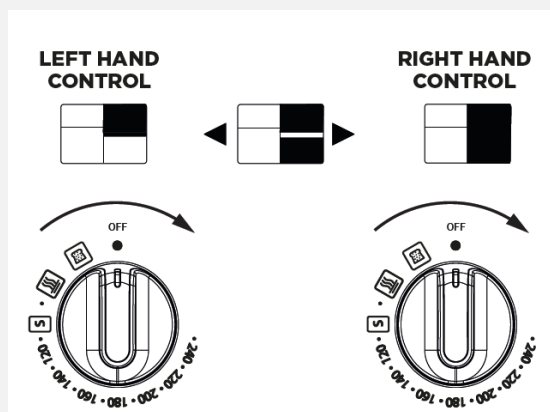
Bitte verwenden Sie den Splitter nicht als Ablage und platzieren Sie ihn nur in den dafür vorgesehenen Führungen im hohen Hohlraum.



ANMERKUNG

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

OBER- UND UNTEROFEN (MIT SPLITTER)



- Wenn der obere Ofen durch Drehen des rechten Bedienknopfes auf eine Funktion oder Temperatur aktiviert wird, kann der untere Ofen auch bedient werden, indem der linke Bedienknopf auf die gewünschte Funktion oder Temperatur gedreht wird.
- Der untere Ofen kann nicht separat verwendet werden.



WARNUNG

- Bitte beachten Sie, dass der Splitter während des Gebrauchs sehr heiß wird.
- Setzen Sie den Splitter nur ein und entfernen Sie ihn, wenn der Ofen abgekühlt ist.

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

Obere Ofentemperatur (°C)	Niedrigere Ofen-Mindesttemperatur (°C)
100 (Slow Cook-Funktion)	70 (Warmhaltefunktion)
120	80
140	90
160	100 (Slow Cook-Funktion)
180	110
200	120
220	130

VERWENDUNG DES OBEREN UND UNTEREN OFENS BEI UNTERSCHIEDLICHEN TEMPERATUREN

- 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.

VERWENDUNG DES KOCHFELDES

ZÜNDUNG VON GASBRENNERN.

Richtige Vorgehensweise zum Zünden aller Gasbrenner an diesem Gerät:

VOR DER ZÜNDUNG:

- Positionieren Sie Pfannen der richtigen Größe mit flachem Boden direkt auf den Pfannenträger über den ausgewählten Brennern.

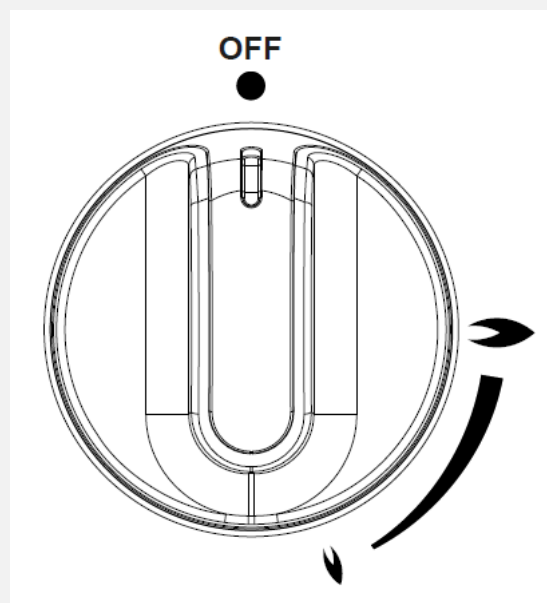
WOK-BRENNER (FALLS VORHANDEN)



- Stellen Sie einen Wok mit flachem Boden oder eine Pfanne mit flachem Boden der richtigen Größe direkt auf den Pfannenträger über dem Wokbrenner.
- Wenn Sie einen Wok mit rundem Boden verwenden möchten, stellen Sie den Wokständer direkt auf den Topfträger über dem Wokbrenner und stellen

Sie dann den Wok mit rundem Boden direkt auf den Wokständer. Der Wokständer wird mit Stoves-Modellen mitgeliefert und kann als Sonderzubehör für Belling-Modelle erworben werden – Teilenummer 094110300. Weitere Informationen erhalten Sie bei unserem Kundenservice.

AUTOMATISCHE ZÜNDUNG

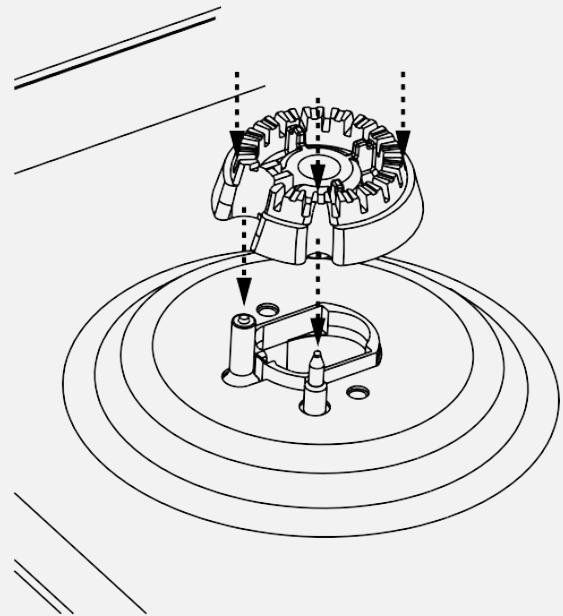


- Drücken Sie hinein und drehen Sie den ausgewählten Gasbrenner-Bedienknopf auf das volle Flammensymbol. Halten Sie den Bedienknopf gedrückt. Die Zündung des ausgewählten Brenners beginnt automatisch. Die Funkenbildung erlischt automatisch, sobald die Flamme aufgebaut ist. Halten Sie den Bedienknopf nach dem Entzünden der Flamme bis zu 15 Sekunden lang gedrückt, bevor Sie ihn loslassen. Dadurch hat die

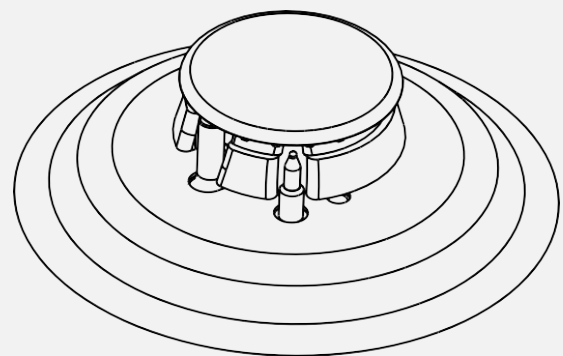
Flammensicherung Zeit, sich aufzuwärmen

- Wenn der Brenner innerhalb dieser Zeit nicht zündet, lassen Sie den Bedienknopf los und warten Sie 1 Minute, bevor Sie einen erneuten Zündversuch unternehmen.
- Bei einem Stromausfall oder einer defekten Zündung kann der Brenner mit einem brennenden Streichholz oder einer Kerze gezündet werden.
- Verwenden Sie ausreichend große Töpfe, um ein Überlaufen auf die Kochfläche zu vermeiden.
- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich ab.
- Reinigen Sie die Kochfläche möglichst regelmäßig. Dadurch vermeiden Sie Fettablagerungen, die eine Brandgefahr darstellen können.

MONTAGE VON BRENNERKAPPE UND -KÖPFEN

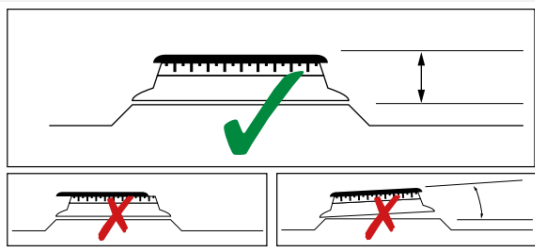


Achten Sie beim Aufsetzen des Brennerkopfes darauf, dass die Kerbe mit der Bohrung im Sockel übereinstimmt.

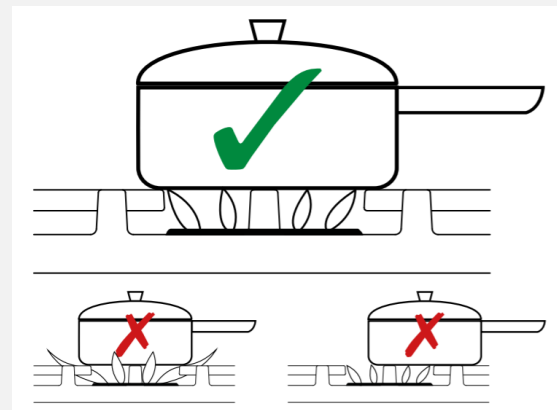


ANMERKUNG

Die Brennerköpfe können zur Reinigung auseinandergenommen werden. Bitte achten Sie darauf, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder einsetzen.



Prüfen Sie, ob der Brennerkopf waagrecht steht und die Kappe mittig auf dem Brennerkopf sitzt.



POSITIONIERUNG DER PFANNE

Achten Sie immer darauf, dass Ihre Töpfe mittig platziert sind und die Flamme nicht über den Topfboden hinausgeht. Stellen Sie Töpfe nicht direkt auf die Brenner.



WARNUNG

Achten Sie darauf, dass Kochgefäße nicht über die Kochzonen hinausragen.

ERFORDERLICHE PFANNENGROSSEN

Achten Sie immer darauf, dass Ihre Töpfe mittig platziert sind und die Flamme nicht über den Topfboden hinausgeht. Stellen Sie Töpfe nicht direkt auf die Brenner.

Kochzonen auf dem Kochfeld	Minimale Pfanne Abmessungen (mm)	Maximaler Schwenk Abmessungen (mm)
Rapid & Wok	100	250
Alle anderen Kochzonen		

BENUTZUNG DER GRILLPLATTE

DIE GRILLPLATTE



Verwenden Sie nur die Grillplatte, die für die Verwendung mit diesem Gerät zugelassen wurde.

Verwenden Sie keine andere Grillplatte, da dies gefährlich sein kann.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die Grillplatte zum ersten Mal verwenden.

BEVOR SIE DIE GRILLPLATTE ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN

1. Waschen Sie die Grillplatte gründlich in heißem Seifenwasser.
2. Tragen Sie eine kleine Schicht ungesalzenes Pflanzenöl auf ein trockenes Tuch oder ein Papiertuch auf die Grilloberfläche auf.
3. Erhitzen Sie die Grillplatte 3 Minuten lang bei voller Leistung. Die Grillplatte ist jetzt einsatzbereit



ANMERKUNG

Die Grillplatte ist aus hochwertigem Gusseisen gefertigt und hat eine antihaftbeschichtete Kochfläche. Regelmäßiges Einölen verlängert die Lebensdauer und verhindert Rostbildung. Wenn die Grillplatte Anzeichen von Rost aufweist, waschen Sie sie und ölen Sie

BENUTZUNG DER GRILLPLATTE



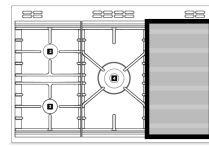
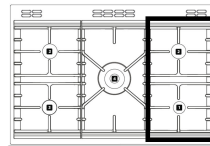
WICHTIG

Die Grillplatte sollte nur von vorne nach hinten über den Brennern positioniert werden.



WICHTIG

Die Grillplatte darf nicht über dem Wok verwendet werden.



WICHTIG

Verwenden Sie immer die Grillplatte, die sich über den kleinen und mittleren Brennern auf der rechten Seite der Kochplatte befindet.

1. Stellen Sie die Grillplatte vorsichtig auf den Pfannenhalter über den Brennern. Verwenden Sie dabei die Stellfüße an der Unterseite der Grillplatte. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche der Pfannenstützen nicht beschädigt
2. Heizen Sie die Grillplatte vor dem Garen 3 Minuten lang auf voller Geschwindigkeit vor, was auf den Bedienknöpfen durch ein großes Flammensymbol angezeigt wird.
3. Drehen Sie nach dem Vorheizen die Bedienknöpfe auf das kleine Flammensymbol. Die Grillplatte ist jetzt bereit zum Kochen



WARNUNG

Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge, da diese die Antihaft-Oberfläche beschädigen können.



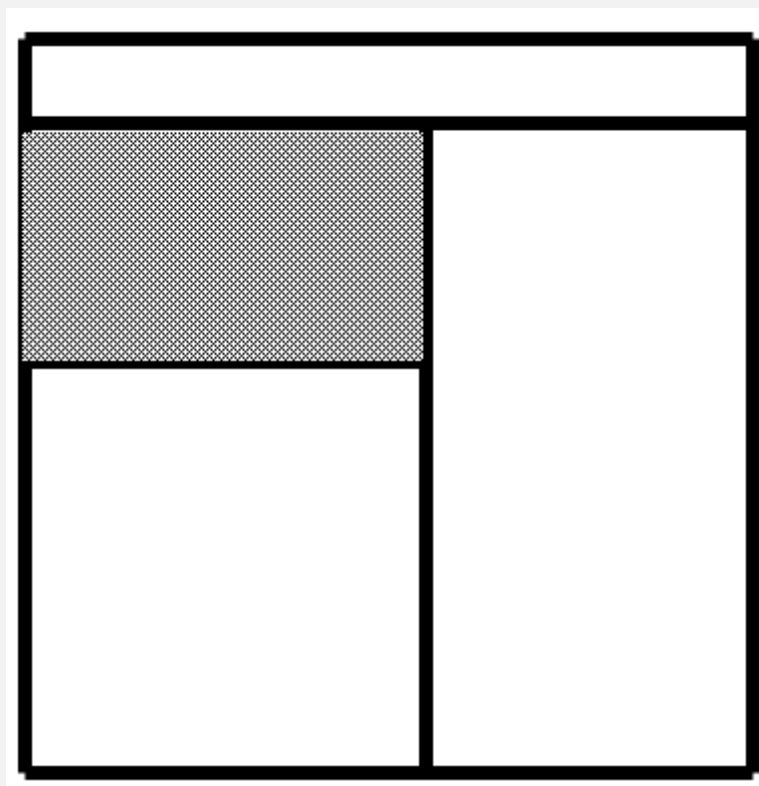
WARNUNG

Lassen Sie die Grillplatte immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie bewegen oder reinigen.

**WARNUNG**

Stellen Sie immer sicher,
dass die Grillplatte fest
über dem 2-Flammen-
Topfhalter sitzt.

DEN GRILL BENUTZEN



WARNUNG

Decken Sie die Grillpfanne oder den Grilluntersetzer niemals mit Aluminiumfolie ab und lassen Sie nicht zu, dass sich Fett in der Grillpfanne ansammelt, da dies zu Brandgefahr führen kann.



TIPP

Für beste Grillergebnisse verwenden Sie eine geeignete Regalposition, die das Grillgut an die Hitze des Grills bringt, ohne das obere Grillelement zu berühren, und heizen Sie den Grill 3-5 Minuten vor.

DER LÜFTER

Während des Betriebs kann der Lüfter ein- und ausgeschaltet werden, das ist normal.

Wenn der Grill eingeschaltet ist, wird der Kochventilator eingeschaltet, um die Blende und die Bedienknöpfe beim Grillen kühl zu halten. Der Ventilator kann nach dem Ausschalten des Grills noch eine Zeit lang weiterlaufen. Der Kühl Lüfter startet möglicherweise nicht sofort, wenn der Grill eingeschaltet wird.



ANMERKUNG

Der Kühlventilator kann nach dem Gebrauch noch etwa 1 Stunde lang laufen. Dies ist normal, da die Außenteile des Herdes vollständig abkühlen und der Garraum sehr gut isoliert ist, sodass während des Kochvorgangs keine Hitze entweicht. Bitte schalten Sie den Herd nicht an der Wand aus, bevor der Kühlventilator vollständig zum Stillstand gekommen ist.



WICHTIG

Die Grilltür muss vollständig geöffnet sein, wenn der Grill benutzt wird.

GRILLFUNKTIONEN IM OBEREN OFEN

DEN GRILL BENUTZEN



ACHTUNG

Zugängliche Stellen können heiß werden, wenn der Grill benutzt wird. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

Grill über die gesamte Breite — hohe Hitze - **Bei geöffneter Tür verwenden**



Der mittlere Teil des Grills geht an — hohe Hitze - **Bei geöffneter Tür verwenden**



Bräunungsfunktion — niedrige Hitze - **Bei geöffneter Tür verwenden**





TIPP

Zum Grillen kleiner Mengen an Speisen kann der Zentralgrill (Spargrill) verwendet werden. Für größere Mengen an Speisen kann der Vollgrill verwendet werden

1. Öffne die Grilltür. Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Einstellung. Für beste Garergebnisse empfehlen wir, den Grill mit voller Breite 3 Minuten und den Zentralgrill 5 Minuten lang vorzuheizen
2. Schieben Sie die Grillpfanne in Richtung der Rückseite der Regalführung, um sie unter dem Grill zu positionieren.
3. Zum Ausschalten den Bedienknopf wieder in die Aus-Position bringen.



WARNUNG

Der Grillpfannengriff dient zum Ein- und Auschieben der Grillpfanne. Versuchen Sie nicht, die Grillpfanne am Griff zu tragen



WARNUNG

Beim herkömmlichen Grillen muss die Tür geöffnet sein.

GRILLPFANNE UND UNTERSETZER

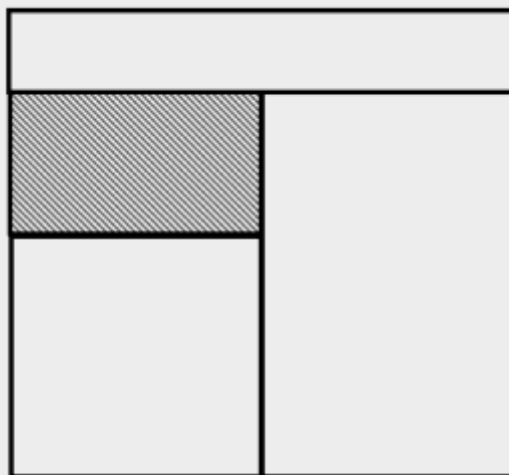


Der Untersetter sitzt in der Grillpfanne.

Die Löcher und der schräge Rand der Grillpfanne verlaufen nach hinten.

Der Griff der Grillpfanne wird an der Vorderseite der Grillpfanne befestigt. Stellen Sie sicher, dass sich die Griffspitzen der Grillpfanne oben befinden und das breitere Stützteil unter der Grillpfanne liegt

VERWENDUNG DES OBEREN OFENS



WARNUNG

Halten Sie beim Kochen Kinder von der Nähe des Ofens fern.



ACHTUNG

Das obere Element wird während des Gebrauchs extrem heiß. Vermeiden Sie daher unbedingt, es zu berühren.



ANMERKUNG

Der obere Ofen ist ein herkömmlicher Ofen und wird nicht über den Programmierer gesteuert.

DEN OBEREN OFEN EINSCHALTEN

1. Drehen Sie den Temperaturregler, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist. Die weiße Thermostatanzeige leuchtet, bis die gewählte Temperatur erreicht ist, und erlischt dann. Sie schaltet sich regelmäßig ein und aus, während der Thermostat die gewählte Temperatur aufrechterhält.

2. Zum Ausschalten bringen Sie den oberen Bedienknopf des Backofens wieder in die Position „Aus“.

Wichtig: Stellen Sie niemals Lebensmittel direkt auf den Ofenboden und decken Sie den Ofenboden nicht mit Folie ab, da dies zu einer Überhitzung des Heizelements führen kann. Stellen Sie Lebensmittel immer auf den Rost.

LÜFTER

Während des Betriebs kann es vorkommen, dass sich der Lüfter an- und ausschaltet. Dies ist normal.

Wenn der obere Ofen eingeschaltet wird, schaltet sich der Lüfter ein, um die Blende und die Bedienknöpfe während des Grillens kühl zu halten. Der Lüfter kann noch eine Zeit lang weiterlaufen, nachdem der obere Ofen ausgeschaltet wurde.

VORHEIZEN

Heizen Sie den Backofen vor, bis die Kontrollleuchte erstmals erlischt, dies dauert je nach gewählter Temperatur bis zu 15 Minuten.

Beim Garen von Tiefkühl- oder Kühltispien muss der Backofen vorgeheizt werden, auch für Hefemischungen, Teige, Soufflés und geschlagenen Biskuit empfehlen wir das Vorheizen.

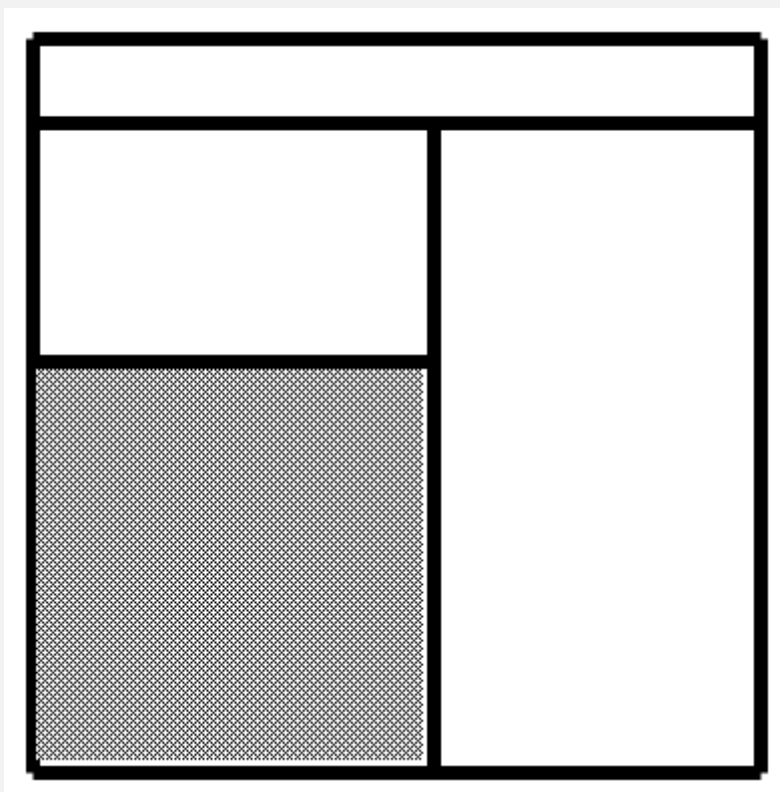
Bringen Sie die Backofenroste vor dem Vorheizen des Backofens in die gewünschte Position.

Stellen Sie Backbleche und Bratformen in die Mitte der Einschübe und lassen Sie eine Einschubebene zwischen den Einschüben frei, damit die Wärme zirkulieren kann.

BEI VERWENDUNG DES OBEREN OFENS

Während des Garvorgangs wird heiße Luft durch eine Öffnung an der Oberseite des Ofens ausgestoßen. Beim Öffnen der Ofentür ist darauf zu achten, dass kein Kontakt mit möglicherweise heißer Luft stattfindet, da dies bei Personen mit empfindlicher Haut unangenehm sein kann. Wir empfehlen, die Unterseite des Ofentürgriffs festzuhalten.

BENUTZUNG DES HAUPTOFENS



WARNUNG

Zugängliche Stellen können heiß sein, wenn der Ofen benutzt wird. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

HEIZBETRIEB EINSTELLEN

Um einen Heizbetrieb zu starten, müssen eine Heizfunktion und eine Heiztemperatur ausgewählt werden.

Einstellung einer Heizfunktion

- Drehen Sie den Funktionsregler, um die gewünschte Heizfunktion auszuwählen.

Um die Heizfunktion zu ändern oder abubrechen:

- Drehen Sie den Funktionsregler, um eine andere Heizfunktion auszuwählen.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf 0, um die Heizfunktion abubrechen.

Einstellung einer Heiztemperatur:

- Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Heiztemperatur auszuwählen. Die gewählte Temperatur wird im Display angezeigt.

Um die Heiztemperatur zu ändern oder zu stornieren:

- Drehen Sie den Temperaturregler, um eine andere Heiztemperatur auszuwählen.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf 0, um die Heiztemperatur abzuschalten.

VORWÄRMEN

Der Ofen beginnt mit dem Vorheizen, wenn eine Heizfunktion und die Heiztemperatur eingestellt wurden.

Das Temperatursymbol $^{\circ}\text{C}$ blinkt, um das Vorheizen anzuzeigen.

Das Temperatursymbol leuchtet dauerhaft auf und ein akustisches Signal signalisiert, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Schnelle Vorwärmfunktion

Die Schnellvorwärmfunktion wird automatisch aktiviert, nachdem ein Heizbetrieb ausgewählt wurde, der die Schnellvorwärmfunktion unterstützt.

Das schnelle Vorheizen reduziert die Zeit, die der Ofen benötigt, um die gewählte Heiztemperatur zu erreichen.

Das Display zeigt das Symbol für schnelles Vorheizen. 

Die Schnellvorwärmfunktion wird automatisch deaktiviert, sobald die gewählte Heiztemperatur erreicht ist.

KOCHEN MIT EINEM UMLUFTOFEN



ACHTUNG

Da es sich um einen hocheffizienten Ofen handelt, können Sie beim Öffnen der Tür feststellen, dass Dampf aus dem Ofen austritt. Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen.

Wenn Sie es gewohnt sind, mit einem herkömmlichen Ofen zu kochen, werden Sie eine Reihe von Unterschieden zum Kochen mit einem Umluftofen feststellen, die eine andere Vorgehensweise erfordern.



TIPP

Lebensmittel werden bei einer niedrigeren Temperatur als in einem herkömmlichen Ofen gegart, sodass die Temperaturen bei herkömmlichen Rezepten möglicherweise reduziert werden müssen. Bitte beachten Sie die Umrechnungstabelle unten.



TIPP

Ein Vorheizen ist in der Regel nicht erforderlich, da sich ein Umluftofen schnell erwärmt.



TIPP

In einem Umluftofen findet keine Geschmacksübertragung statt, was bedeutet, dass Sie stark riechende Lebensmittel wie Fisch gleichzeitig mit milden Speisen, z. B. Milchpudding, zubereiten können.

**TIPP**

Achten Sie beim Chargenbacken von Lebensmitteln, die beim Kochen aufgehen, z. B. Brot, immer darauf, dass zwischen den Regalen genügend Platz für das Aufgehen bleibt.

- In einem Umluftofen gibt es keine Hitzezonen, da der konventionelle Ventilator an der Rückseite des Ofens für eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Ofen sorgt. Dadurch eignet er sich ideal für Batch-Backen — z. B. bei der Planung einer Party, da alle Speisen innerhalb der gleichen Zeit gegart werden.

**ANMERKUNG**

Wenn 2 oder mehr Regale verwendet werden, kann es erforderlich sein, die Garzeit leicht zu verlängern.

**ANMERKUNG**

Da die 2 Ofenregale breiter sind als bei vielen Backöfen, ist es möglich, 2 Artikel pro Ablage zu garen.

**ANMERKUNG**

Beim Braten von Fleisch werden Sie feststellen, dass weniger Fett spritzt, was zum Teil auf die niedrigeren Ofentemperaturen zurückzuführen ist, was dazu beiträgt, die Reinigung des Ofens auf ein Minimum zu beschränken.

**ANMERKUNG**

Es ist nicht notwendig, das Geschirr während des Garvorgangs auf verschiedene Regale umzustellen, wie es bei einem herkömmlichen Ofen der Fall ist.

AUFTAUEN UND ABKÜHLEN IM HAUPTOFEN

Um gefrorene Lebensmittel aufzutauen, drehen Sie den Ofenregler in die Auftauposition, stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Ofens und schließen Sie die Tür.

Um Lebensmittel nach dem Garen vor dem Kühlen oder Einfrieren abzukühlen, drehen Sie den Hauptschalter des Ofens in die Auftauposition und öffnen Sie die Tür.

AUFTAUZEITEN



ANMERKUNG

Kleine oder dünne Stücke von gefrorenem Fisch oder Fleisch, z. B. Fischfilets, Garnelen oder Hackfleisch, benötigen etwa 1-2 Stunden.



ANMERKUNG

Wenn Sie Lebensmittel in eine einzige Schicht legen, wird die Auftauzeit verkürzt.



ANMERKUNG

Ein mittelgroßer Auflauf oder Eintopf dauert ungefähr 3-4 Stunden.



ANMERKUNG

Ein ofenfertiges Hühnchen mit 1½ kg/3 Pfund dauert ungefähr 5 Stunden. Entfernen Sie die Innereien so schnell wie möglich.



ACHTUNG

SEI SICHER:

Gefülltes Geflügel mit dieser Methode nicht auftauen.

Tauen Sie mit dieser Methode keine größeren Fleisch- und Geflügelgelenke über 2 kg/4 Pfund auf.



TIPP

VERWENDEN DER AIRFRY-FUNKTION

Wählen Sie einfach die AirFry-Einstellung am Hauptofen und legen Sie dann Ihre Pommes, Gemüse oder Hühnchen auf die speziell entwickelte Luftfritteuse.

Die Schale lässt mehr Luft zirkulieren, was die Garzeit beschleunigt und den Bedarf an zusätzlichen Ölen reduziert und das Kochen gesünder macht.

AirFry eignet sich hervorragend zum Kochen von Chips, Fleisch und zum Zubereiten von Mahlzeiten, die Sie normalerweise grillen würden.

Es gibt ein paar Dinge, die sich nicht gut mit AirFry zubereiten lassen, darunter Kuchen, Gebäck und Brot, da sie trocken oder zäh werden können. Lebensmittel in einem nassen Teig können auch nicht mit AirFrying zubereitet werden

1. Wählen Sie die AirFry-Funktion am Hauptofen und stellen Sie die Temperatur auf 220 °C ein.
2. Stellen Sie die Airfry-Schale aus Metall von unten auf die dritte (mittlere) Regalposition. Die Lebensmittel sollten gleichmäßig in einer einzigen Schicht auf dem Airfry-Tablett verteilt sein, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen
3. Stellen Sie ein Backblech auf die Regalposition unter dem AirFry-

Blech, um Krümel oder Tropfen aufzufangen.



WARNUNG

Für Rezepte mit 30 Minuten oder längerer Garzeit wird eine Vorwärmzeit von 5-10 Minuten empfohlen.

Gefrorene oder dichte Lebensmittel können eine zusätzliche Garzeit erfordern.



ANMERKUNG

Wenn Sie ein Rezept ohne Luftfritteuse verwenden, sollten Sie die Garzeit verkürzen, da die Speisen schneller garen als in einem herkömmlichen Ofen.



WICHTIG

- Luftfrittieren in einem großen Ofenhohlraum können mehr Lebensmittel gleichzeitig an der Luft gebraten werden, sodass im Vergleich zu einer Arbeitsluftfritteuse mit längeren Garzeiten zu rechnen ist. Bitte passen Sie
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, achten Sie beim Lesen von Rezepten und Kochanweisungen auf der Lebensmittelverpackung auf die herkömmlichen Ofenzeiten, nicht auf die Öffnungszeiten der Heißluftfritteuse auf der Arbeitsplatte oder auf den normalen Umluftofen.
- Reduzieren Sie die herkömmlichen Ofenzeiten um etwa 30%.
- Stellen Sie sicher, dass das Essen vor dem Servieren gründlich gegart ist.



ANMERKUNG

Es kann notwendig sein, die Airfry-Schale leicht mit Öl zu besprühen, um zu verhindern, dass Lebensmittel daran haften bleiben.



WICHTIG

Fettige Lebensmittel können während des Airfry-Zyklus Rauch verursachen. Es wird empfohlen, den Ofen sauber zu halten und ein darunter liegendes Backblech zu verwenden, um Schmutz aufzufangen.

DIE WICHTIGSTEN GARFUNKTIONEN DES OFENS ERKLÄRT

Symbol- und Funktionsname	Temperaturbereich	Hinweise	Verwendungszweck
 Echter Umluftofen	30 °C bis 260 °C Die Standardtemperatur ist 180 °C Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C eingestellt werden	Beinhaltet eine schnelle Vorwärmfunktion. Verwenden Sie eine geeignete Regalposition. Kann auf mehreren Ebenen gleichzeitig gebacken werden, aber lassen Sie bitte genügend Platz, damit das Essen aufgehen kann.	Betrieibt das Lüfterheizelement und den Umwälzventilator an der Rückwand des Ofens. Sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Ofenraum beim Chargenbacken, sodass Sie auf mehr als einer Regalebene gleichzeitig garen können. Bläst heiße Luft direkt in den Ofenraum und benötigt daher im Allgemeinen wenig bis gar kein Vorheizen und kann für kürzere Zeiträume bei niedrigeren Temperaturen garen, was im Allgemeinen der effizienteste Garmodus ist. Die Luftzirkulation verhindert die Übertragung von Aromen und Gerüchen von einem Gericht zum anderen. Auf jeder geeigneten Regalposition garen. Reduzieren Sie bei den meisten Rezepten die Gartemperatur im Vergleich zu herkömmlichen Backöfen um etwa 20 °C und verkürzen Sie die Garzeit ein wenig.
 Herkömmlicher Ofen	30 °C bis 260 °C Die Standardtemperatur ist 200 °C Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C eingestellt werden	Beinhaltet eine schnelle Vorwärmfunktion. Für beste Ergebnisse garen Sie auf einem Regal und verwenden Sie die	Steuert die oberen und unteren Heizelemente, um einen herkömmlichen Kochmodus bereitzustellen. Bitte denken Sie daran, dass sich die gewählte Ofentemperatur auf die Mitte des Ofens bezieht; der Ofenhohlraum wird

Symbol- und Funktionsname	Temperaturbereich	Hinweise	Verwendungszweck
		mittlere Regalposition.	oben etwas heißer und unten etwas kühler sein. Die verschiedenen Hitzezonen können jedoch beim Braten nützlich sein, wobei das Fleisch in die Mitte des Ofens und die Bratkartoffeln oben gelegt werden. Für beste Ergebnisse ist ein Vorwärmen erforderlich. Nützlich für traditionelles Backen und Braten. Für beste Ergebnisse stellen Sie das Essen bitte auf die mittlere Regalposition und garen Sie es nur auf einer Regalebene.
 Pizza (echter Lüftermodus mit Grundwärme)	50 °C bis 260 °C Die Standardtemperatur ist 180 °C Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C eingestellt werden	Beinhaltet eine schnelle Vorwärmfunktion. Für beste Ergebnisse garen Sie auf einem Regal und verwenden Sie die mittlere Regalposition.	Das Lüfterheizelement und der Umluftventilator werden eingeschaltet, um die Pizza einschließlich des Belags zuzubereiten. Das Bodenheizelement wird eingeschaltet, um den Boden der Pizza knusprig zu machen. Für beste Ergebnisse ist ein Vorwärmen erforderlich. Für beste Ergebnisse stellen Sie das Essen bitte auf eine mittlere Regalposition.
 Heißluftfritteuse	150 °C bis 230 °C Die Standardtemperatur ist 230 °C Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C eingestellt werden	Enthält keine Schnellvorwärmfunktion (da diese Funktion bereits den Umluftventilator, das Lüfterelement und das obere Element verwendet). Stellen Sie die Luftfrittierschale in die mittlere Regalposition, mit der Grillpfanne darunter.	Betätigt das Lüfterelement und den Umluftventilator, um das Essen zu garen, und das obere Element, um das Essen knusprig zu machen. Gut für gefrorene Chips, Hühnerstücke, Hühnerruggets, Fischstäbchen usw. Stellen Sie das Heißluftfrittierblech in die mittlere Regalposition des Hauptofens. Stellen Sie die Grillpfanne unter die Luftfrittierschale, um Tropfen oder Speisereste aufzufangen. Verwenden Sie die Funktion der Heißluftfritteuse nicht zum allgemeinen Kochen, Braten und Backen, da die Speisen sonst zu lange garen könnten, da das obere Element zusätzliche Hitze erzeugen würde.

Symbol- und Funktionsname	Temperaturbereich	Hinweise	Verwendungszweck
			Aufgrund der größeren Garkapazität müssten die Garzeiten im Vergleich zu einer Heißluftfritteuse auf der Arbeitsplatte verlängert werden.
 Auftauen und Teigwaren	Nicht zutreffend – bitte lassen Sie den Temperaturwähler in der Aus-Position.	Verwenden Sie die mittlere Regalposition.	Der Umwälzventilator läuft ohne jegliche Wärme. Bei geschlossener Ofentür zirkuliert Luft mit Raumtemperatur um die Speisen. Dadurch können Tiefkühlprodukte wie Brot und Torten in etwa der Hälfte der üblichen Zeit aufgetaut Bei geschlossener Ofentür zirkuliert Luft mit Raumtemperatur um den Teig. Dies bietet eine geeignete Umgebung, in der der Teig vor dem Backen aufgehen kann Bei geöffneter Ofentür hilft diese Funktion, gekochte Speisen vor dem Kühlen abzukühlen.
 Intensives Backen (Umluftofen)	30 °C bis 260 °C Die Standardtemperatur ist 200 °C Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C eingestellt werden	Beinhaltet eine schnelle Vorwärmfunktion. Für beste Ergebnisse garen Sie auf einem Regal und verwenden Sie die mittlere Regalposition.	Betreibt die oberen und unteren Heizelemente und den Umwälzventilator, um die Wärme zirkulieren zu lassen. Hilft, eine gleichmäßigere Temperaturverteilung im gesamten Ofenraum zu gewährleisten. Gut für Backwaren mit einem höheren Feuchtigkeitsgehalt wie Quiche, Brot und Käsekuchen. Für beste Ergebnisse ist ein Vorwärmen erforderlich. Nützlich für Pizzen, Torten, Quiches und Rezepte, die eine knusprige Basis und eine gebräunte Oberseite erfordern. Für beste Ergebnisse stellen Sie das Essen bitte auf eine mittlere Regalposition.
 Oberhitze	80°C bis 230°C Die Standardtemperatur ist 180 °C Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C eingestellt werden	Beinhaltet nicht die Schnellvorwärmfunktion. Für beste Ergebnisse garen Sie auf einem Regal und verwenden Sie die mittlere Regalposition.	Das obere Element eignet sich nur zum Bräunen von Gerichten wie Shepherd's Pie, Lasagne, Blumenkohlkäse usw. Wird oft in den letzten Minuten des Garvorgangs verwendet. Für beste Ergebnisse stellen Sie die Lebensmittel bitte auf eine mittlere Regalposition, um eine Überbräunung zu vermeiden.

Symbol- und Funktionsname	Temperaturbereich	Hinweise	Verwendungszweck
 Grundwärme mit Umlüftventilator	50°C bis 220°C Die Standardtemperatur ist 200 °C Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C eingestellt werden	Beinhaltet nicht die Schnellvorwärmfunktion. Für beste Ergebnisse garen Sie auf einem Regal und verwenden Sie die mittlere Regalposition.	Das untere Heizelement wird eingeschaltet, um den Boden knusprig zu machen, und der Umluftventilator verteilt die Wärme sanft um die Speisen, um ein Übergaren zu vermeiden. Nützlich zum Öffnen von Torten und Torten oder zum Backen von Backformen usw. Für beste Ergebnisse ist ein Vorwärmen erforderlich. Für beste Ergebnisse stellen Sie das Essen bitte auf eine mittlere Regalposition.
 Gebläseunterstützter Grill	3 Leistungsstufen: 3 - hoch 2 - mittel 1 - niedrig	Vor dem Hinzufügen der Speisen 3-5 Minuten vorheizen. Wählen Sie eine geeignete mittlere bis hohe Regalposition.	Betreibt das obere innere Grillheizelement und den Umlüftventilator. Nützlich, um dickere Fleischsorten wie Würstchen und Hühnerchenstücke mit Hitze zu versorgen, ohne dass das Essen so oft umgedreht werden muss. Sorgt für einen Geschmack wie beim Spießbraten, ohne dass ein Drehspießmotor und ein Bratspieß im Ofen benötigt werden. Wählen Sie eine geeignete mittlere bis hohe Regalposition, achten Sie jedoch darauf, dass die Lebensmittel nicht mit dem Heizelement in Kontakt kommen. Bei geschlossener Tür verwenden.
 Herkömmlicher Grill	3 Leistungsstufen: 3 - hoch 2 - mittel 1 - niedrig	Vor dem Hinzufügen der Speisen 3-5 Minuten vorheizen. Wählen Sie eine geeignete mittlere bis hohe Regalposition.	Betätigt das obere innere Grillheizelement. Für beste Ergebnisse einige Minuten vorheizen. Nützlich zum Toasten und Grillen von dünnerem Fleisch wie Speck. Wählen Sie eine geeignete mittlere bis hohe Regalposition, achten Sie jedoch darauf, dass die Lebensmittel nicht mit dem Heizelement in Kontakt kommen. Bei geschlossener Tür im Hauptofen verwenden. (Für den Grill

Symbol- und Funktionsname	Temperaturbereich	Hinweise	Verwendungszweck
			im oberen Ofen bei geöffneter Tür verwenden).
 Nur Licht	Nicht zutreffend	Die Ofenlampe geht ohne Heizung an.	Macht das Licht an, ohne dass die Heizelemente aufgehen. Beleuchtet den Ofenraum, was beim Wischen des Ofenraums nützlich ist.

OFENMÖBEL

- Zusätzliche Regale können auf unserer Ersatzteile-Website

bestellt werden. Die Adresse der Website finden Sie auf der Rückseite.

Art des Regals	Art des Modells	Hohlraum	Nummer des Artikels
50 cm Deluxe	Kocher Richmond Deluxe (DX) Herde	Alle Hohlräume außer dem rechten hohen Ofenraum bei 90-cm-Modellen.	094108601
40 cm Deluxe	Kocher der Serie Richmond Deluxe (DX) — nur 90-cm-Modelle	Nur für den rechten hohen Ofenhohlraum bei 90-cm-Modellen geeignet.	094108603

Backbleche und Bratformen:

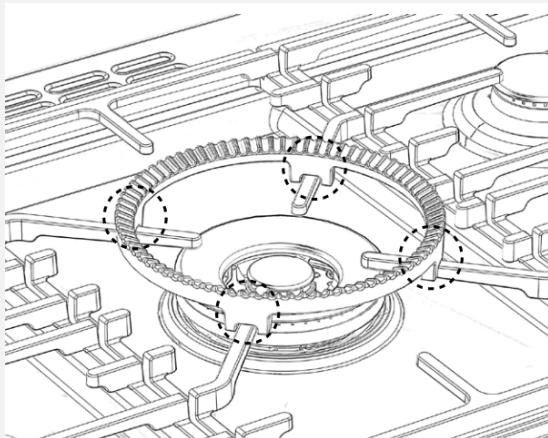
Für beste Garergebnisse und eine gleichmäßige Bräunung sollten folgende Backbleche und Bräunungsformen verwendet werden:

- Backblech 350 mm x 250 mm
Diese Größe des Backblechs bietet Platz für bis zu 12 kleine Kuchen.
- Bratform 370 mm x 320 mm

Stellen Sie Backbleche und Bratformen in die Mitte der Regale und lassen Sie eine freie Regalposition zwischen den Regalen frei, damit die Wärme zirkulieren kann.

VERWENDEN SIE ANDERES ZUBEHÖR – WOK CRADLE UND STEAM & INFUSE VERTICAL BRATSYSTEM

WOK-WIEGE



WICHTIG

Bitte stellen Sie sicher, dass die Wokwiege sicher auf den 4 Stützfüßern der Pfanne sitzt.



ANMERKUNG

Es ist wichtig, dass die Wokgröße zur Halterung passt. Wenn der Wok zu klein ist, bietet die Halterung keinen ausreichenden Halt.

Die Wokwiege ist mit den Kochern Stoves Deluxe mit zwei Brennstoffen ausgestattet. Sie ist als optionales Zubehör für die Standardherde von Stoves mit zwei Brennstoffen erhältlich – Artikelnummer 094110300. Bitte besuchen Sie den Bereich Ersatzteile auf unserer Website. Die Adresse der Website finden Sie auf der Rückseite



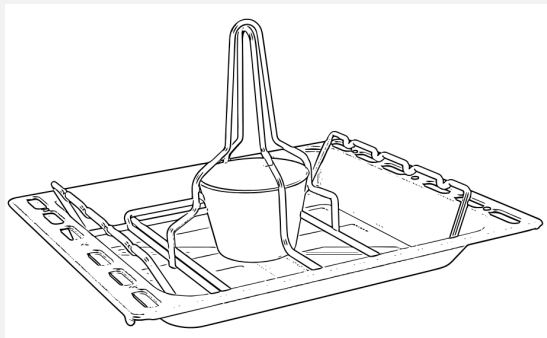
ACHTUNG

Die Wiege wird bei Gebrauch sehr heiß. Lassen Sie sie ausreichend abkühlen, bevor Sie sie in die Hand nehmen.

STEAM & INFUSE ZUBEHÖR

Das Steam & Infuse-System wird mit den Kochern der Serie Stoves Deluxe geliefert. Es kann als optionales Zubehör für die Herde der Standardherde von Stoves erworben

Das vertikale Steam & Infuse-Kochsystem ist so konzipiert, dass es jedes Mal ein gleichmäßiges, gesünderes und schmackhaftes Garergebnis liefert. Füllen Sie den Aromatopf einfach mit Brüheflüssigkeit, Kräutern oder anderen Aromastoffen und legen Sie Ihr



Wenn Sie Geflügel senkrecht abstellen, sind alle Seiten der Hitze des Ofens ausgesetzt, was für ein gleichmäßigeres Garen in kürzerer Zeit sorgt und gleichzeitig das Fett ablaufen lässt, um gesündere Garergebnisse zu erzielen. Durch die Hitze wird die Flüssigkeit aus der Brühe in Dampf umgewandelt, sodass der Geschmack von innen in das Fleisch einfließen



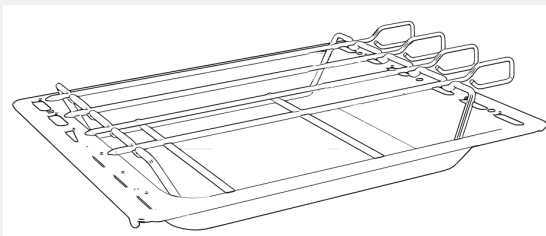
ANMERKUNG

- Das Steam & Infuse-System befindet sich in der tiefen Grillpfanne.
- Nehmen Sie zuerst den Standard-Grilluntersetzer aus der Grillpfanne.
- Stellen Sie den breiten Steam & Infuse-Untersetzer in die Grillpfanne, stellen Sie dann den Aroma-Topf in die Mitte der Grillpfanne und stellen Sie den vertikalen Untersetzer schließlich über den breiten Untersetzer.
- Stellen Sie die Grillpfanne in den Haupt-Multifunktionsofen oder den zweiten Umluftofen (bei Modellen mit einer Breite von 100 cm und 110 cm) und verwenden Sie dabei die unterste Ablage.
- Versuchen Sie bei Modellen mit einer Breite von 90 cm nicht, das Steam & Infuse-System im hohen rechten Ofen zu verwenden.
- Verwenden Sie immer die True-Fan-Cooking-Funktion  bei Verwendung des Steam & Infuse-Systems. Dadurch wird sichergestellt, dass die Wärme effektiv um das Geflügel herum zirkuliert und ein gleichmäßiges
- Das Steam & Infuse-System ist für das Garen von Geflügel mit einem

Gewicht von bis zu 2,5 kg konzipiert.

- Beim Garen mit dem Steam & Infuse-System mit True-Fan-Garmodus verkürzen sich die Garzeiten im Vergleich zum herkömmlichen horizontalen Braten in der Regel um etwa 20%. Achten Sie darauf, das Geflügel zu kontrollieren, damit es nicht zu lange kocht. Bitte stellen Sie sicher, dass das Geflügel vor dem Servieren gründlich durchgegart ist. Stecken Sie einen Spieß oder eine Gabel in die dickste Stelle des Fleisches und stellen Sie sicher, dass der Saft vor dem Servieren klar ist. Andernfalls geben Sie das Geflügel bitte zurück in den Ofen, um es etwas länger zu garen, bevor Sie es erneut testen

Ebenfalls enthalten ist ein Satz Spieße, die sich ideal für die Zubereitung von Kebabs eignen und über das speziell entworfene Gestell gehängt werden können.



ANMERKUNG

Das Steam & Infuse-System wird mit den Kochern der Serie Stoves Deluxe (DX) geliefert. Es kann als optionales Zubehör für Herde mit Standardherden von Stoves erworben werden — Artikelnummer 094109600. Bitte besuchen Sie den Bereich Ersatzteile auf unserer Website. Die Adresse der Website finden Sie auf der Rückseite



WICHTIG

Die Spieße dürfen nicht in hohen 90-cm-Öfen verwendet werden und sollten immer quer über den Ofen ausgerichtet sein, damit sie nicht mit den Lüfterflügeln des Ofens in Berührung kommen.

UHR/PROGRAMMIERER



HINWEIS

Wenn die Uhr/das Programmiergerät verriegelt ist, muss sie entriegelt werden, bevor der Haupt-Multifunktionsofen verwendet werden kann.

Um die Uhr/das Programmiergerät zu sperren/zu entriegeln, drücken und halten Sie die mittlere Uhrtaste  etwa 10 Sekunden lang, bis ein Signalton ertönt.



ANMERKUNG

Der Timer ist kontextspezifisch und zeigt daher nur Optionen an, wenn sie relevant sind. Wenn der Multifunktionsofen nicht verwendet wird, bietet der Timer nur die Option Minutenminimierung und die Option zum Einstellen der Tageszeit. Wenn der Digitalofen in Betrieb ist, werden die Optionen für die Gardauer und die Garendzeit verfügbar



HINWEIS

Die Tageszeit muss eingestellt werden, bevor der Haupt-Multifunktionsofen verwendet werden kann.

Bitte beachten Sie, dass nur der Haupt-Multifunktionsofen durch den programmierbaren Timer gesteuert wird.



ANMERKUNG

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



Alarm — Minutenminder — Der Wecker ertönt am Ende der eingestellten Zeit als Erinnerung daran, das Essen zu überprüfen, umzurühren, zu wenden oder zu begießen, schaltet den Hauptofen jedoch nicht automatisch aus.



Gardauer — ermöglicht das automatische Ausschalten des Hauptofens.



Das Ende der Garzeit — wird in Verbindung mit der Gardauer verwendet — ermöglicht das automatische Ein- und Ausschalten des Hauptofens.



Uhrzeit - Uhr



Pizza-Funktion.



AirFry-Funktion.

	Licht — Die Backofenlampe geht ohne Heizung an, um die Reinigung zu erleichtern.
	Ofenfunktionen — je nach gewählter Kochfunktion leuchten verschiedene Symbole auf — bitte beachten Sie die Tabelle mit den wichtigsten Ofenfunktionen.
 	Auftauen/Teiggaren
	Temperatureinheit (Celsius) — blinkt, wenn der Hauptofen vorgeheizt wird, und zeigt kontinuierlich an, wenn der Hauptofen die Temperatur erreicht hat.
<i>h:min</i>	Zeiteinheiten (Stunden: Minuten)
	Schnellvorwärmfunktion (wird automatisch aktiviert, wenn Sie den echten Umluftofen, Pizza, Intensivbacken/Umluftunterstützung oder herkömmliche Ofenfunktionen verwenden).



Automatisches Kochsymbol.



Zeitanzeige.



Kindersicherung.

VERWENDEN DER TOUCH-STEUERUNGEN

- Linke Taste: Minus/Verringern
- Mitteltaste: Menütaste zum Durchblättern von Funktionen.
- Rechte Taste: Plus/Erhöhen
 - Wenn eine Funktion ausgewählt und die Uhrzeit eingestellt ist, startet die gewählte Funktion automatisch einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck.

MANUELLER MODUS

- Wenn Sie an der Uhr/am Programmiergerät keine Gardauer oder Garendzeit einstellen, kann der Hauptofen mit den Funktionsreglern und den Temperaturreglern manuell ein- und ausgeschaltet werden.

- Um den Hauptofen manuell zu bedienen, muss die Tageszeit auf der Uhr eingestellt werden.

EINSTELLUNG DER TAGESZEIT



ANMERKUNG

Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter für die Ofenfunktion auf Aus steht, bevor Sie versuchen, die Tageszeit einzustellen.

- Wenn der Herd zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, das Uhrsymbol  wird auf dem Display blinken.
- Der Hauptofen funktioniert erst, wenn die Tageszeit eingestellt wurde.

- Während das Uhrsymbol blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten  um die aktuelle Uhrzeit im 24-Stunden-Format auszuwählen.



TIPP

Wenn Sie die Plus- oder Minus-Taste gedrückt halten, ändert sich die Uhrzeit schneller.

- Die Uhrzeit wird einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck akzeptiert und das Uhrsymbol hört auf zu blinken.



TIPP

Wenn Sie die Plus- oder Minus-Taste gedrückt halten, ändert sich die Uhrzeit schneller.

- Um die Tageszeit einzustellen, z. B. zu Beginn und Ende der Sommerzeit, drücken Sie die mittlere Uhrtaste  wiederholt bis zum Uhrsymbol  beginnt zu blinken.
- Während das Uhrsymbol blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten  um die aktuelle Uhrzeit im 24-Stunden-Format auszuwählen.
- Die Uhrzeit wird einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck akzeptiert und das Uhrsymbol hört auf zu blinken.



ANMERKUNG

Die Hauptfunktionen des Ofens funktionieren erst, wenn die Uhrzeit eingestellt wurde.



ANMERKUNG

Kurz nach der letzten Berührung einer Timer-Taste (nach etwa 30 Sekunden) wird die Timer-Anzeige etwas dunkler. Dies ist eine Energiesparfunktion. Durch Drücken einer beliebigen Timer-Taste wird die Timer-Anzeige wieder heller.

TIMER EINSTELLEN



ANMERKUNG

- Die automatischen Gartimer können nur verwendet werden, wenn eine Funktion und eine Temperatur am Haupt-Multifunktionsofen eingestellt wurden.
- Automatische Garfunktionen sind nur für die wichtigsten Garfunktionen verfügbar: Vollgebläse, Pizza, Umluft-/Intensivbacken, Heißluftfritteuse, konventionelle Ober- und Unterhitze, Oberhitze, Unterhitze mit Umluft, Auftauen und Teiggaren.
- Der Ventilatorgrill, der herkömmliche Grill und die Funktionen „Nur Licht“ können nicht über den Timer gesteuert werden.
- Der Timer kann nur den Haupt-Multifunktionsofen steuern.

MINUTENMINDER — Der Wecker ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit, um Sie daran zu erinnern, die Speisen zu überprüfen, umzudrehen, umzurühren oder zu begießen, aber der Hauptofen schaltet sich nicht automatisch aus.

- Berühren Sie die mittlere Uhrtaste  wiederholt bis zum Glockensymbol  beginnt zu blinken.

- Während das Glockensymbol blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten  um die benötigte Minutenminutendauer einzustellen (bis zu einem Maximum von 23 Stunden und 59 Minuten).
- Nach ein paar Sekunden wird die Minuten-Minutendauer akzeptiert und der Countdown beginnt. Wenn der Haupt-Multifunktionsofen in Betrieb ist, zählt die Minutenuhr im Hintergrund herunter. Wenn der Haupt-Multifunktionsofen nicht benutzt wird, zählt die Minutenuhr im Vordergrund herunter
- Wenn die Minuten-Minuten-Zeit abgelaufen ist, ertönt der Alarm.
- Berühren Sie die mittlere Uhrtaste  um den Alarm stumm zu schalten, andernfalls wird der Alarm nach ca. 7 Minuten von selbst gelöscht.
- Das Display zeigt wieder die aktuelle Tageszeit an.
- Wenn Sie die Minuten-Minder-Dauer ändern müssen, tippen Sie auf die mittlere Uhrtaste  noch einmal wiederholen, bis das Glockensymbol erscheint  beginnt zu blinken.
- Während das Glockensymbol blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten  um die erforderliche Minutenminutendauer einzustellen (bis zu einem Maximum von 23 Stunden und 59 Minuten).
- Nach ein paar Sekunden wird die neue Minuten-Minuten-Dauer akzeptiert und der Countdown beginnt. Wenn der Haupt-Multifunktionsofen in Betrieb ist, zählt der Minutenzähler im Hintergrund herunter. Wenn der Haupt-Multifunktionsofen nicht benutzt wird, zählt die Minutenuhr im Vordergrund herunter

- Wenn die Minuten-Minuten-Zeit abgelaufen ist, ertönt der Alarm.
- Berühren Sie die mittlere Uhrtaste  um den Alarm stumm zu schalten, andernfalls wird der Alarm nach ca. 7 Minuten von selbst gelöscht.
- Das Display zeigt wieder die aktuelle Tageszeit an.
- Wenn Sie die Minutenablösefunktion abbrechen müssen, drücken Sie die mittlere Uhrtaste  noch einmal wiederholen, bis das Glockensymbol erscheint  beginnt zu blinken.
- Während das Glockensymbol blinkt, verwenden Sie bei Bedarf die Minus-Taste  um die Dauer der Minutenminimierung auf '00:00' einzustellen.
- Nach einigen Sekunden wird die Minutenstoppfunktion deaktiviert.



ANMERKUNG

- Der Bildschirm ist multifunktional und dient zur Anzeige der Kochfunktion und der Temperatur sowie zum Einstellen des Timers und der Minutenunterbrechung.
- Wenn der digitale Ofen nicht verwendet wird, wird der Minuten-Minuten-Countdown im Display angezeigt.
- Wenn der digitale Ofen in Betrieb ist, läuft der Minutenzähler im Hintergrund ab, was durch das Glockensymbol angezeigt wird  im Display, während das Display die Kochfunktion und die Temperatur anzeigt.
- Der Alarm ertönt wie gewohnt, wenn die Minuten-Minuten-Zeit abgelaufen ist.
- Während der digitale Ofen in Betrieb ist, berühren Sie bitte nicht die mittlere Uhrtaste  um die verbleibende Minuten-Minuten-Zeit zu überprüfen, da dadurch die Minuten-Minuten-Zeit auf Null zurückgesetzt wird.

EINSTELLUNG DER GARDAUER - Halbautomatisches Garen - der Haupt-Multifunktionsofen schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus.

- Stellen Sie zunächst sicher, dass die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.
- Stellen Sie die Speisen in den Haupt-Multifunktionsofen und wählen Sie die gewünschte Garfunktion und Temperatur.
- Berühren Sie die mittlere Uhrtaste  wiederholt bis zum Zeitsymbol für die Gardauer  beginnt zu blinken.
- Während das Zeitsymbol für die Gardauer  blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten  um die gewünschte Gardauer einzustellen (bis zu 23 Stunden und 59 Minuten).
- Nach ein paar Sekunden wird die Gardauer akzeptiert und beginnt im Hintergrund herunterzuzählen.
- Das automatische Kochsymbol  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass sich der Hauptofen im automatischen Garmodus befindet, und das Display zeigt wieder die aktuelle Tageszeit an.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt der Alarm und die Ofenheizung wird ausgeschaltet, aber die Backofenlampe leuchtet weiter, um das Herausnehmen der Speisen zu erleichtern.
Das automatische Kochsymbol  blinkt.
- Berühren Sie die mittlere Uhrtaste  um den Alarm auszuschalten, andernfalls erlischt der Alarm nach ca. 7 Minuten von selbst.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter wieder in die Aus-Position, um den Multifunktions-Hauptofen wieder

in den manuellen Modus zu versetzen.

- Wenn Sie die Gardauer überprüfen oder ändern müssen, drücken Sie die mittlere Uhrtaste  wiederholt, bis das Zeitsymbol für die Gardauer erscheint  beginnt zu blinken und die aktuell verbleibende Garzeit wird angezeigt. (Wenn nach einigen Sekunden keine anderen Tasten berührt werden, zeigt die Timer-Anzeige wieder die aktuelle Tageszeit an)
- Falls erforderlich, während das Gardauerzeitsymbol  blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten  um die gewünschte Gardauer einzustellen.
- Nach einigen Sekunden wird die neue Gardauer akzeptiert.
- Wenn Sie die Gardauer stornieren müssen, drücken Sie die mittlere Uhrtaste  wiederholt, bis das Zeitsymbol für die Gardauer erscheint  beginnt zu blinken und die aktuell verbleibende Garzeit wird angezeigt.
- Während das Zeitsymbol für die Gardauer  blinkt, verwenden Sie die Minus-Taste  um die Gardauer auf '00:00' einzustellen.
- Nach einigen Sekunden wird die Gardauer aufgehoben. Bitte beachten Sie, dass der Ofen dann am Ende des Garvorgangs manuell ausgeschaltet werden muss.

EINSTELLUNG DER GARENDZEIT

— Wird in Verbindung mit der Gardauer verwendet — vollautomatisches Garen — der Haupt-Multifunktionsofen schaltet sich automatisch ein und aus.

- Stellen Sie zunächst sicher, dass die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.
- Stellen Sie die Speisen in den Haupt-Multifunktionsofen und wählen Sie die gewünschte Garfunktion und Temperatur.
- Stellen Sie sicher, dass die Gardauer wie oben angegeben eingestellt ist.
- Berühren Sie die mittlere Uhrtaste  wiederholt bis zum Symbol für die Endzeit des Garvorgangs  beginnt zu blinken.
- Während das Symbol für die Endzeit des Garvorgangs  blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten  um die gewünschte Garendzeit einzustellen (bis zu 23 Stunden und 59 Minuten ab der aktuellen Tageszeit).
- Nach einigen Sekunden wird die Garendzeit akzeptiert.
- Der Timer berechnet die erforderliche Startzeit automatisch. Wenn beispielsweise die erforderliche Endzeit 19:00 Uhr und die Gardauer 2 Stunden beträgt, wird die Startzeit als 17:00 Uhr berechnet.
- Das automatische Kochsymbol  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass sich der Hauptofen im automatischen Garmodus befindet, und das Display zeigt wieder die aktuelle Tageszeit an.
- Wenn die berechnete Startzeit eintrifft, werden die Heizung und die Backofenlampe im Haupt-Multifunktionsofen eingeschaltet.

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt der Alarm und die Ofenheizung wird ausgeschaltet, aber die Backofenlampe leuchtet weiter, um das Herausnehmen der Speisen zu erleichtern.

Das automatische Kochsymbol  blinkt.

- Berühren Sie die mittlere Uhrtaste  um den Alarm auszuschalten, andernfalls erlischt der Alarm nach ca. 7 Minuten von selbst.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter wieder in die Aus-Position, um den Multifunktions-Hauptofen wieder in den manuellen Modus zu versetzen.
- Wenn Sie die Endzeit des Garvorgangs überprüfen oder ändern müssen, drücken Sie die mittlere Uhrtaste  wiederholt bis zum Symbol für die Endzeit des Garvorgangs  beginnt zu blinken und die aktuelle Garendzeit wird angezeigt. (Wenn nach einigen Sekunden keine anderen Tasten berührt werden, zeigt die Timer-Anzeige wieder die aktuelle Tageszeit an.)
- Falls erforderlich, während das Garendzeitsymbol  blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten  um die gewünschte Garendzeit einzustellen.
- Nach einigen Sekunden wird die neue Garendzeit akzeptiert.
- Wenn Sie die Endzeit des Garvorgangs stornieren müssen, drücken Sie die mittlere Uhrtaste  wiederholt bis zum Symbol für die Endzeit des Garvorgangs  beginnt zu blinken und die aktuelle Garendzeit wird angezeigt.
- Während das Symbol für die Endzeit des Garvorgangs  blinkt,

blinkt, verwenden Sie die Minus-Taste  um die Endzeit des Garvorgangs an die aktuelle Tageszeit anzupassen.

- Nach einigen Sekunden wird die Garendzeit aufgehoben.
- Bitte beachten Sie, dass, wenn sowohl eine Gardauer als auch eine Garendzeit festgelegt wurden, beide storniert werden müssen. Bitte beachten Sie, dass der Ofen dann am Ende des Garvorgangs manuell ausgeschaltet werden muss.



TIPP

- Wenn Sie das halbautomatische Garen oder das vollautomatische Garen schnell abbrechen müssen oder bei der Eingabe der Garzeiten einen Fehler gemacht haben, ist es am einfachsten, den Hauptschalter für die Ofenfunktion wieder in die Aus-Position zu drehen.
 - Dadurch wird der Ofen ausgeschaltet und alle Timer-Einstellungen werden storniert.
 - Anschließend können Sie den Hauptofen wieder einschalten und die Timer-Einstellungen nach Bedarf erneut eingeben.
- Bei allen oben genannten Einstellungen werden die eingegebenen Zeiten einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck automatisch akzeptiert.

AKTIVIERUNG UND DEAKTIVIERUNG DER TIMER-KINDERSICHERUNG

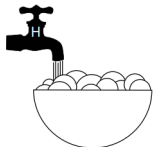
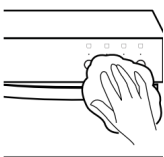
- Die Kindersicherung kann verwendet werden, um zu verhindern, dass der Haupt-Multifunktionsofen eingeschaltet wird, oder um zu verhindern, dass die Einstellungen geändert werden.
- Um die Kindersicherung zu aktivieren, berühren und halten Sie die mittlere Uhrtaste  etwa 10 Sekunden lang, bis ein kurzer Signalton und das Schlosssymbol ertönt  erscheint im Display.
- Solange die Kindersicherung aktiv ist, das Schlosssymbol  wird stetig im Display angezeigt.
- Wenn bei aktiver Kindersicherung die Timer-Tasten berührt oder der Funktionswahlknopf gedreht wird, ertönt ein Signalton und „LOC“ erscheint kurz auf dem Display.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, berühren und halten Sie die mittlere Uhrtaste  etwa 10 Sekunden lang, bis ein kurzer Signalton und das Schlosssymbol ertönt  verschwindet vom Display.

AKTIVIERUNG UND DEAKTIVIERUNG DES TIMER-DEMONSTRATIONSMODUS (NUR FÜR SHOWROOMS)

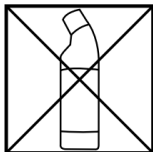
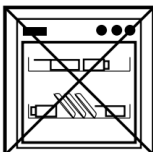


REINIGEN SIE IHR GERÄT

Reinigung: Tun

	Verwenden Sie warmes Seifenwasser
	Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab • Reinigen Sie das Tuch regelmäßig
	Mit einem weichen, trockenen Tuch trocknen

Reinigung: Verbote

	Verwenden Sie keine unverdünnten Bleichmittel oder Chloridprodukte
	Verwenden Sie keine Drahtwolle, Scheuermittel, Nylonpads oder Dampfreiniger
	Waschen Sie die gusseiserne Grillplatte, die Wokwiege, die Topfstützen oder die Teleskopschieber nicht in der Spülmaschine



ANMERKUNG

Schalten Sie Ihr Gerät immer aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie einen Teil davon reinigen.



ANMERKUNG

Bitte seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Symbole auf dem Bedienfeld reinigen, da sie dadurch verblasen können.



ANMERKUNG

Tipps: Einige Lebensmittel können das Metall oder die Lackierung beschädigen oder beschädigen, z. B. Essig, Fruchtsäfte und Salz. Verschüttete Lebensmittel immer so schnell wie möglich reinigen



ACHTUNG

Es ist wichtig, dass Sie Ihr Gerät regelmäßig reinigen, da Fettablagerungen die Leistung beeinträchtigen oder es beschädigen können und Ihre Garantie erlöschen lassen kann.



ACHTUNG

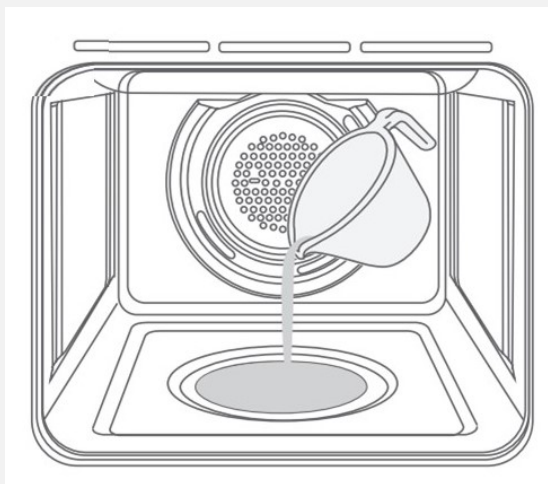
Verwenden Sie außerdem keine Metallschaber, um das Glas der Backofentür, die Oberfläche des Keramikfelds oder Glasdeckel zu reinigen.

DAMPFUNTERSTÜTZTE REINIGUNG

Diese Funktion verwendet heißen Dampf, um Fett und Rückstände in Ihrem Ofen sanft aufzuweichen. Nehmen Sie zuerst die Ablagen, die Grillpfanne, das Luftfrittierblech und die Regalstützen aus dem Ofen. Gießen Sie einfach 200 ml kaltes Wasser in die eingebaute Mulde am Boden des Ofenhohlraums

Wählen Sie die herkömmliche Ofenfunktion (Ober- und Unterhitze)  bei 90°C erhitzen und den Dampf 30-60 Minuten einwirken lassen.

Schalten Sie den Ofen nach 30-60 Minuten aus und lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen. Wischen Sie Fett, Rückstände und Spritzer mit einem feuchten Mikrofasertuch ab



ACHTUNG

- Verwenden Sie die Methode der Dampfreinigung nicht bei Kochfunktionen, bei denen der Umluftventilator verwendet wird (z. B. im Umluftbetrieb) , da Feuchtigkeit in elektrische Bauteile gelangen könnte, was zu Betriebsproblemen führen könnte.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.
- Die dampfunterstützte Reinigung darf nur mit der herkömmlichen Ober- und Unterhitzefunktion verwendet werden () in herkömmlichen Backöfen und Multifunktionsöfen.

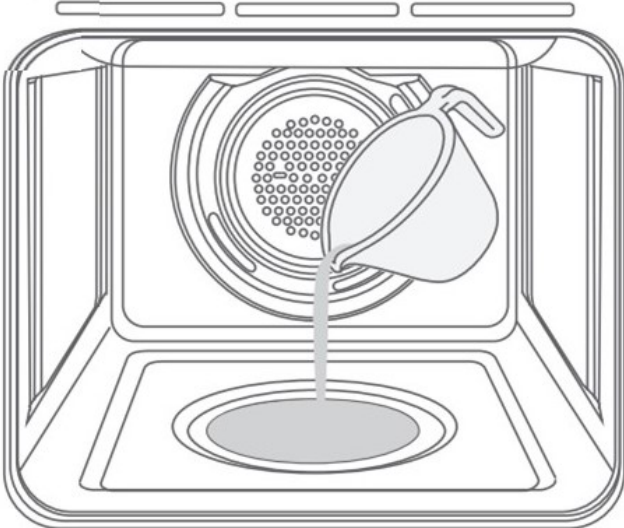


ACHTUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie ihn mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Achten Sie darauf, das obere Heizelement, das möglicherweise noch heiß ist, nicht zu berühren, und beachten Sie, dass der Boden des Ofenraums noch heiß sein kann.

Reinigungs- Und Pflegeanleitung

Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielprodukte
Brennerverschlüsse	Mit warmem Seifenwasser abwaschen. Verwenden Sie bei stärkeren Verschmutzungen einen nicht scheuernden Cremereiniger und befolgen Sie dabei die Anweisungen auf der Verpackung. Bitte stellen Sie sicher, dass die Brennerdeckel und Schürzen nach der Reinigung wieder richtig positioniert sind, um Probleme mit dem Flammenbild und ein mögliches Anbrennen der Kochplatte zu vermeiden.	Spülmittel Kratzfester Cremereiniger
Burner Rösche	Mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm oder einer weichen Nylonbürste reinigen. Verwenden Sie bei stärkeren Verschmutzungen einen nicht scheuernden Cremereiniger und befolgen Sie dabei die Anweisungen auf der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass die Löcher in den Brennerschürzen nicht verstopft sind.	Spülmittel Weiche Schwämme, Spülbürste aus Nylon Kratzfester Cremereiniger
Pfannenstützen, Bratpfannen und Wokstützen aus Gusseisen	Mit warmem Seifenwasser abwaschen. Gründlich trocknen, nicht nass lassen, um Rostbildung zu vermeiden. Verwenden Sie bei stärkeren Verschmutzungen einen nicht scheuernden Cremereiniger und befolgen Sie dabei die Anweisungen auf der Verpackung. Würzen Sie Gusseisen, indem Sie mit Küchenpapier eine dünne Schicht ungesalzenes Pflanzenöl auftragen. Verwenden Sie kein klebriges Maisöl. Das Öl kann „aufgebacken“ werden, indem die Herdplatten einige Minuten lang bei mittlerer Hitze erhitzt werden. Dies wird dazu beitragen, die Eigenschaften des Gusseisens zu verbessern, da es sich nicht um Rohmaterial	Spülmittel Kratzfester Cremereiniger Ungesalzenes Pflanzenöl.
Verchromte Ofenregale, Untersetzer für Grillpfannen, Regalführungen und Teleskopschieber	Tauchen Sie ein weiches Tuch in warmes Seifenwasser, wringen Sie es aus und wischen Sie die Regale und Regalführungen ab. Bei stärkeren Verschmutzungen in warmem Seifenwasser einweichen und anschließend mit einem kratzfesten Schwamm reinigen. Wellenförmige Schwämme können zum Reinigen von Chromregalen und Untersetzern für Grillpfannen nützlich sein. Wischen Sie die Teleskopschieber mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie sie nicht in der Spülmaschine, da das Reinigungsmittel das Gleitmittel von den Schienen entfernt, was ein Gleiten verhindern und sie steif machen kann	Spülmittel Wellenförmiger Schwamm.
Bedienknöpfe und Lünetten	Mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei den meisten Modellen können die Bedienknöpfe durch Reinigen mit warmem Seifenwasser entfernt werden, um mehr zu erfahren. Bitte beachten Sie den Abschnitt zum Entfernen und Austauschen der Knöpfe, Lünetten und der	Spülmittel

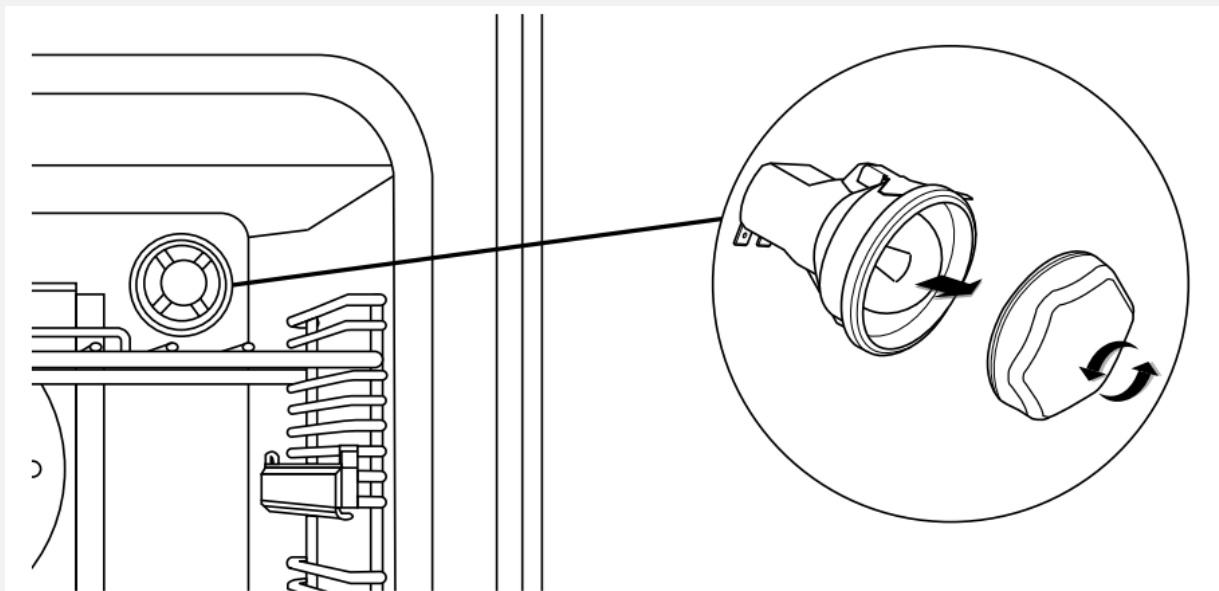
Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielprodukte
	dazwischen liegenden Federn. Es empfiehlt sich, die Bedienungsanleitung griffbereit zu haben oder einige Fotos zu machen, bevor Sie mit dem Entfernen der Bedienknöpfe beginnen, damit Sie sehen können, welcher Knopf und welche Blende sich in welcher Position befinden, wenn Sie sie wieder Versuchen Sie nicht, die Bedienknöpfe von Pyrolyseofenmodellen oder Modellen mit ausziehbaren Bedienknöpfen zu entfernen.	
Emaillierte Ofenhohlräume - Dampf- reinigungsmethode	Die Dampfreinigungsmethode kann bei Ofenhohlräumen mit vertieften Bodenmulden im konventionellen Heizmodus (oben und unten) angewendet werden.  Bitte entfernen Sie zunächst die Ofenregale, die Bodenführungen und die Grillpfanne und braten Sie sie gegebenenfalls an der Luft. Gießen Sie 200 ml kaltes Wasser in die Aussparung am Boden des Ofenhohlraums und schließen Sie die Tür. Wählen Sie die herkömmliche Ober- und Unterhitzefunktion ☐ (verfügbar für herkömmliche Backöfen und Multifunktionsöfen). Wählen Sie keine Einstellung, die den Umluftventilator verwendet, wie z. B. den True-Fan-Ofenmodus , da dadurch Dampf in die elektrischen Teile des Geräts gelangen könnte, was zu Betriebsstörungen führen kann. Stellen Sie den Ofentemperaturwähler für 30-60 Minuten auf 90 °C, um den Dampf zu erzeugen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn etwas abkühlen, bevor Sie den Ofenraum mit einem feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. Der Dampf erleichtert das Abwischen von Speiseresten Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie damit beginnen, den Ofenhohlraum abzuwi-	Mikrofasertücher Schwämme.

Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielprodukte
	schen, und beachten Sie, dass das obere Element und der Boden des Ofens noch heiß sein können.	
Emaillierte Ofenhohlräume und Grillpfannen	Mit warmem Seifenwasser abwaschen. Bei stärkeren Verschmutzungen verwenden Sie ein spezielles Backofenreiniger-Spray oder Gel, lassen Sie es so lange einwirken, wie es in der Anleitung empfohlen wird, wischen Sie es dann ab und spülen Sie es aus. Lassen Sie Backofenreiniger nicht mit Edelstahl-, Aluminium- oder Chromteilen, Regalen, Regalstützen, Türdichtungen, Heizelementen oder Verkleidungen mit aufgedruckten Markierungen in Kontakt kommen. Achten Sie darauf, dass sich kein Fett in den Grillpfannen ansammelt und legen Sie die Grillpfannen nicht mit Aluminiumfolie aus, da dies eine Brandgefahr darstellt. Grillpfannen können mit speziellen antihafbeschichteten PTFE-Kochfolien ausgekleidet werden. Antihafbeschichtete PTFE-Kochfolien können die Verschmutzung in Backöfen reduzieren. Stellen Sie diese Folien auf die untere Ablage, unter die Ablage, auf der die Speisen gegart werden, und nicht auf den Boden des Ofenhohlraums, da dies die Wärme vom Basiselement blockieren und Schäden verursachen könnte	Spülmittel Proprietärer Ofenreiniger. PTFE-Kochfolien mit Antihafbeschichtung.
Teile für Glastüren	Mit warmem Seifenwasser abwaschen. Um Fett von den inneren Glasscheiben zu entfernen, verwenden Sie ein spezielles Backofenreiniger-Spray oder Gel, lassen Sie es so lange einwirken, wie es in der Anleitung empfohlen wird, wischen Sie es dann ab und spülen Sie es ab. Mit einem weichen Mikrofasertuch polieren. Lassen Sie Backofenreiniger nicht mit Edelstahl-, Aluminium- oder Chromteilen, Regalen, Regalstützen, Türdichtungen, Heizelementen oder Verkleidungen mit aufgedruckten Markierungen in Kontakt kommen.	Spülmittel Proprietärer Ofenreiniger. Mikrofasertücher
Grillfach Ment	Es ist eine gute Idee, das Grillelement nach dem Garen einige Minuten eingeschaltet zu lassen, um das Fett auf dem Heizelement abzubrennen. Lassen Sie während dieses Vorgangs keine fetthaltige Grillpfanne unter dem Grillelement Sobald das Grillfach abgekühlt ist, kann es mit einem feuchten, ausgewrungenen Tuch, das mit warmem Seifenwasser getränkt wurde, abgewischt werden. Wellenförmige Schwämme eignen sich zum Reinigen von Chromablagen, Untersetzern der Grillpfanne und zum Reinigen des Dachs des Grillhohlraums, der zwischen das Grillelement gelangt.	Spülmittel Wellenförmige Schwämme.
Türdichtungen aus Gummi	Mit warmem Seifenwasser reinigen. Versuchen Sie nicht, Glasfaser-Türdichtungen an Pyrolyseöfen zu reinigen.	Spülmittel
Stahl - Gaskochplatten, Blenden- bedienfelder,	Achten Sie bei Gasherden darauf, dass die Brennerdeckel und die Brennerschürzen korrekt montiert sind und waagrecht sitzen, da sonst die Flammen in einem seltsamen Winkel	Spülmittel Mikrofasertücher

Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielprodukte
elektrische Kochplattenrahmen. Türfronten	keine Drucke herausgedrückt werden können, wodurch die Edelstahlkochplatte anbrennt. Reinigen Sie Stahlteile mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Schrubben Sie die Armaturen/ Bedienfelder nicht, da sich die Markierungen abnutzen könnten. Mit warmem Wasser und einem weichen Tuch abspülen. Mit einem Mikrofasertuch trocken polieren.	

GERÄTEWARTUNG

GLÜHBIRNE AUSTAUSCHEN



1. Schalten Sie den Herd an der Wand aus. Entfernen Sie die Ofenregale, die Grillpfanne und das Luftfrittierblech.
2. Schrauben Sie den Objektivdeckel ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Entfernen Sie die alte Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine neue. Behandeln Sie die neue Glühbirne mit einem Stück Küchenpapier, da Hautöle Halogenlampen beschädigen können.
4. Setzen Sie die Linsenabdeckung wieder auf und stellen Sie die Ofenregale wieder ein.



ANMERKUNG

Nicht alle Geräte haben die gleiche Anzahl und Art von Glühbirnen. Bevor Sie Ihre Glühbirne austauschen, überprüfen Sie, welchen Typ Sie haben. Normalerweise eine 25-Watt-G9-Halogen-Kapsellampe – Artikelnummer 082650920

Bitte denken Sie daran, dass Glühbirnen nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.



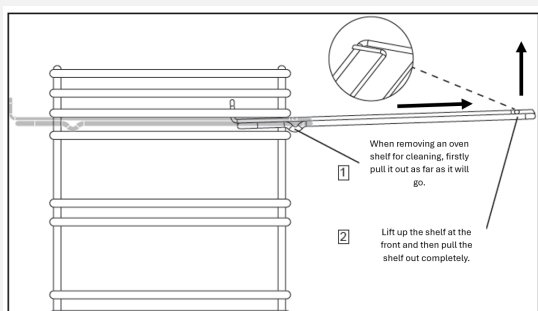
WARNUNG

Schalten Sie den Strom aus, bevor Sie die Glühbirne wechseln.

OFENREGALE

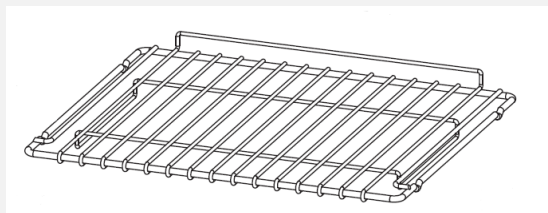
Die Ofenregale sind mit Kippsicherungen versehen, um zu verhindern, dass sie versehentlich vollständig herausgezogen werden, wenn heiße Speisen und Kochgeschirr darauf liegen. So können Unfälle vermieden werden.

Regale Mit Kippsicheren Einkerbungen.



Um die Regale vollständig zu entfernen, zu reinigen oder neu zu positionieren, ziehen Sie das Regal so weit wie möglich heraus und heben Sie es dann an der Vorderseite nach oben, um es vollständig herauszuziehen.

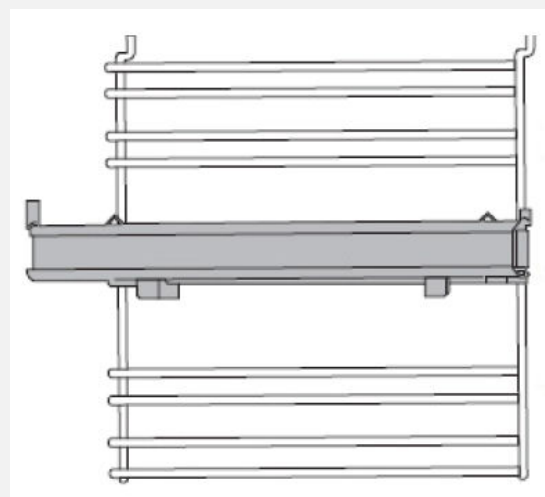
Regale.



Sie beim Einsetzen der Regale in die Regalführungen darauf, dass sich das Aufsatzstück an der Rückseite des Regals befindet und nach oben zeigt. (Nicht alle Regaltypen haben eine Aufkantung)

Die Einkerbungen zur Kippsicherung sollten immer nach unten zeigen und sich in Richtung der Rückseite des Regals befinden.

Regalleitfäden.

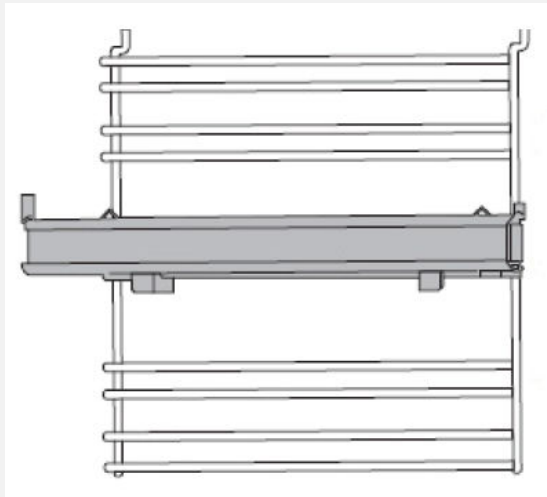


ACHTUNG

Jede Regalführungsposition besteht aus einem oberen und einem unteren Draht. Bitte stecken Sie das Regal zwischen die beiden Drähte und sitzen Sie nicht auf dem oberen Kabel.

ABLAGEFÜHRUNGEN ENTFERNEN UND AUSTAUSCHEN

- Die Regalführungen haben Ösen, die in Löcher an der Seite des Ofenraums befestigt werden.
- Die Regalführungsdrähte an der Unterseite werden unter den Halterungen befestigt, um die Regalführungen in Position zu halten.
- Die Halterungen sehen aus wie kleine Baumwollrollen oder Spulen, die an der Seite des Ofenraums befestigt sind.



- Um die Bodenführungen für die Reinigung zu entfernen, entfernen Sie bitte zuerst die Ablagen, die Grillpfanne und die Luftfrittierschale, soweit erforderlich.
- Dehnen Sie den Regalführungsdraht an der Unterseite vorsichtig und ziehen Sie ihn nach unten und von der Halterung weg, um den Draht von der Halterung zu lösen.
- Die Ablagenführung kann dann von der Seite des Ofenraums weggezogen werden. Die Führungslaschen der Ablage werden aus den Löchern an der Seite des Hohlraums herausragen
- Die Regalführung wird in umgekehrter Weise ausgetauscht.

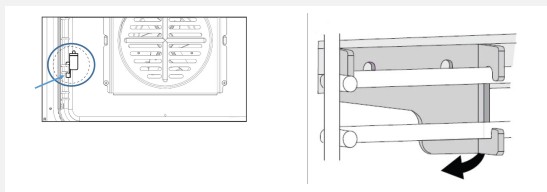
- Stecken Sie die Laschen in die Löcher an der Seite des Ofenhohlraums.
- Dehnen Sie dann den Führungsdraht an der Unterseite vorsichtig, um ihn unter die Halterung zu legen.

NEUPOSITIONIERUNG DER PRO-TRAC™ -TELESKOPSCHIEBER

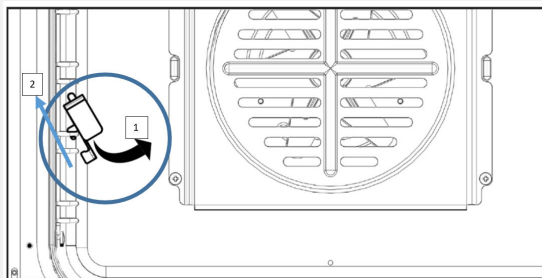
- Die Pro-Trac™ -Teleskopschieber können verwendet werden, um ein Ofenregal, eine Grillpfanne mit voller Breite oder den Korb der Heißluftfritteuse abzustützen.
- Dadurch können das Regal, die Grillpfanne oder der Korb der Heißluftfritteuse aus dem Ofen geschoben werden, wobei die Schieber vollständig unterstützt werden.
- Dies ist ideal beim Hinzufügen, Herausnehmen, Wenden, Umrühren oder Begießen von Speisen, da Sie nicht in einen heißen Ofen greifen müssen.
- Die Schieber werden an den Regalführungen befestigt und können so an jeder geeigneten Regalposition in den Hauptofenkammern angebracht werden.
- Stellen Sie die Schieber immer auf die gewünschte Regalposition, solange der Ofen noch kühl ist, bevor Sie mit dem Garen beginnen.
- Entfernen Sie die Schieber nicht und positionieren Sie sie nicht neu, bis der Ofen nach dem Garen abgekühlt ist.
- Waschen Sie die Schieber nicht in der Spülmaschine, da das Spülmittel das Schmiermittel aus dem Mechanismus entfernen kann, sodass die Schieber nicht glatt gleiten.

SCHIEBEREGLER ENTFERNEN

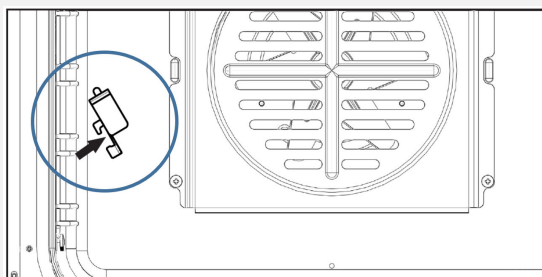
- Bitte ziehen Sie zuerst die Schieber vollständig aus und entfernen Sie gegebenenfalls die Ablagen, die Grillpfanne und den Luftfrittierkorb von den Haltestiften.
- Legen Sie Ihre Finger auf die Rückseite der Laschen an den unteren Haken an der Unterseite des Schiebers und drücken Sie sie nach oben und außen.



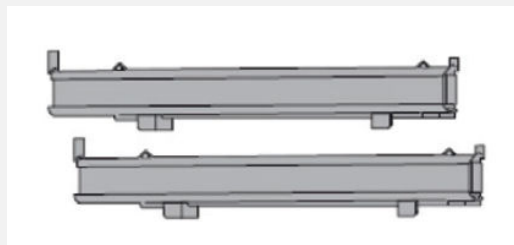
- Kippen Sie die Schieberbaugruppe in einem Winkel von etwa 45 Grad nach oben, um die unteren Haken vom unteren Draht zu lösen.
- Ziehen Sie die Schieberbaugruppe nach oben, um die oberen Haken vom oberen Draht zu lösen.



- Heben Sie die Schiebereinheit von den Regalführungen ab.



- Bitte wiederholen Sie diese Schritte für die Schiebermontage auf der anderen Seite.
- Die Schieberegler wurden jetzt aus den Führungen entfernt.



AUSWAHL EINER GEEIGNETEN POSITION FÜR DIE SCHIEBEREGLER

- Die Teleskopschieber können an jeder geeigneten Regalposition an den Regalführungen aus Draht angebracht werden, d. h. an Positionen, an denen die Regalführungsschienen weit voneinander entfernt sind, um Platz für die Montage und Demontage der Teleskopschieber zu schaffen.
- Bitte versuchen Sie nicht, die Schieber an Stellen zu montieren, an denen die Führungsschienen der Ablage eng beieinander liegen, da es schwierig wäre, die Teleskopschienen zu montieren und zu entfernen.

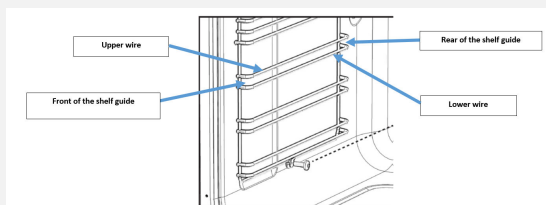
IDENTIFIZIEREN DER SCHIEBEREGLER

- Der ausziehbare Teil des Schiebers muss nach vorne zeigen, wobei die Fixierstifte nach oben zeigen und die Haken für den linken Schieber links und für den rechten Schieber die Haken rechts liegen.
- Jeder Schieber enthält vorne einen Satz Haken und hinten

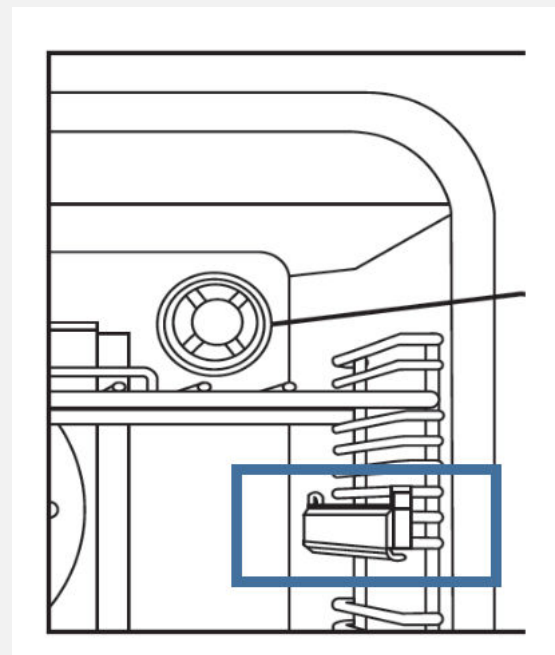
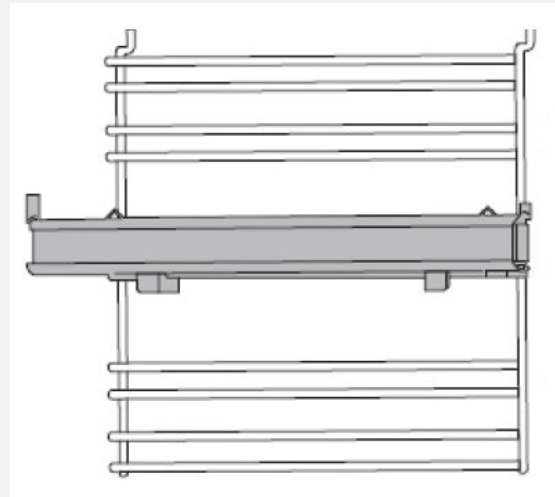
einen Satz Haken. Insgesamt hat jede Schieberbaugruppe 4 obere Haken und 2 untere Haken.

INSTALLATION DER SCHIEBEREGLER

- Wählen Sie zunächst die Regalposition, die Sie verwenden möchten.
- Sie werden feststellen, dass jede Regalposition auf der Regalführung aus einem oberen und einem unteren Draht besteht. Die Drähte sind an der Vorder- und Rückseite rund gebogen, um sie an der Regalführung zu befestigen.



- Halten Sie die Teleskopschieberbaugruppe in einem Winkel von etwa 45 Grad und befestigen Sie die oberen Haken über dem oberen Draht.
- Stellen Sie sicher, dass alle vier oberen Haken über dem oberen Draht zwischen der Vorder- und Rückseite der Regalführung befestigt sind.
- Drücken Sie dann den Teleskopschieber fest in Richtung der Regalführung, sodass die beiden unteren Haken in den unteren Draht eingreifen.
- Der Slider wurde nun erfolgreich installiert und ist einsatzbereit.



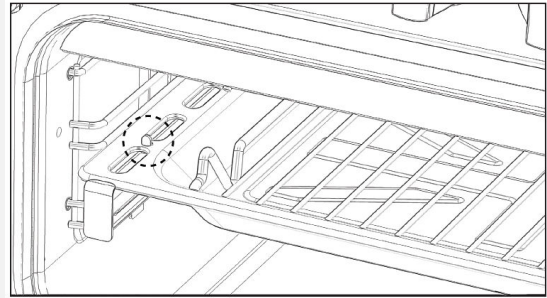
- Bitte wiederholen Sie diese Schritte für den Schieber auf der anderen Seite des Hohlraums.

INSTALLATION EINER ABLAGE, EINER LUFTFRITTIERSCHALE ODER EINER GRILLPFANNE IN VOLLER BREITE AUF DEN SCHIEBERN

- Ziehen Sie die Schieberegler vollständig aus.

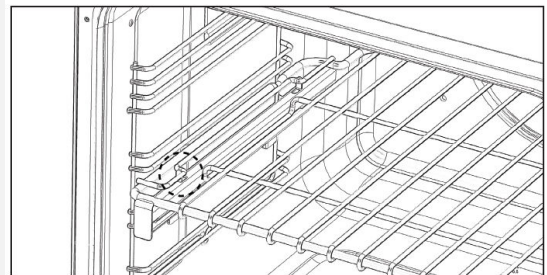
- Platzieren Sie das Regal, die Luftfritterschale oder die Grillpfanne in voller Breite über den Positionierstiften an den Schiebern.

Grillpfanne In Voller Breite Auf Schiebern.



Für die Montage der Grillpfanne befinden sich hinten links und hinten rechts an der Grillpfanne Löcher. Senken Sie die Grillpfanne auf die vollständig ausgefahrenen Schieber und achten Sie darauf, dass die Positionierstifte am Schieber wie abgebildet in die Löcher in der

Regale Auf Schiebern.



Um die Regale zu installieren, legen Sie das Regal über die vollständig ausgefahrenen Schieber und achten Sie darauf, dass sich die Positionierstifte der Schieber in den vorderen und hinteren Ecken des Regals befinden.

Das Tablett Auf Den Schiebern Luftfrittieren.

Um die Fritterschale zu installieren, legen Sie die Schale über die vollständig ausgefahrenen Schieber und achten Sie darauf, dass sich die Fixierstifte der vorderen Schieber in den vorderen Ecken der Schale befinden.

BESTELLUNG ZUSÄTZLICHER SCHIEBERPAARE

- Wenn Sie zusätzliche Paar Teleskopschieber kaufen möchten, besuchen Sie bitte den Abschnitt Ersatzteile auf unserer Website und verwenden Sie dabei die Website-Adresse auf der Rückseite.
- Der Slider auf der linken Seite hat die Artikelnummer 094109802.
- Der Schieberegler auf der rechten Seite hat die Artikelnummer 094109803.
- Bitte beachten Sie, dass Sie 1 x 094109802 und 1 x 094109803 benötigen, um ein Paar Teleskopschieber herzustellen.

BEDIENKNÖPFE, FEDERN UND BLENDEN AUS- UND WIEDER EINBAUEN

- Die Bedienknopfbaugruppe besteht aus dem Knopf an der Vorderseite, einer Lünette mit Markierungen rund um den Knopf und einer Feder zwischen dem Knopf und der Lünette.
- Zur Reinigung können die Blenden vorsichtig nach vorne geschoben werden, sodass das hintere Bedienfeld der Bedienblende leicht mit einem Tuch gereinigt werden kann.
- Die Lünetten springen wieder in ihre Position, wenn Sie loslassen.
- Für eine gründlichere Reinigung können die Knöpfe, Lünetten und Federn wie folgt entfernt werden.
- Bitte nehmen Sie sich zunächst einen Moment Zeit, um die Positionen der verschiedenen Lünetten am Herd zu notieren, ein

paar Fotos zu machen oder die Bedienungsanleitung des Geräts griffbereit zu haben. Dies hilft Ihnen, die Bedienelemente nach der Reinigung wieder an den richtigen Stellen anzubringen

- Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe in der Position „Aus“ befinden und dass der Herd an der Wand ausgeschaltet ist.
- Drücken Sie den Bedienknopf in Richtung der Blende.
- Halten Sie dann den Knopf und die Lünette zusammen und ziehen Sie beide zu sich hin und von der Herdspindel.
- Achten Sie darauf, die Feder oder den kleinen silbernen Clip, der sich in der Bedienknopfwelle befindet, nicht zu verlieren.
- Gehen Sie wie folgt vor, um die Bedienknöpfe, Lünetten und Federn nach der Reinigung wieder anzubringen:
- Legen Sie die Lünette mit der Vorderseite nach oben auf eine Oberfläche.
- Die flache Seite des D-förmigen Lochs und der aufgedruckte Punkt für die Aus-Position sollten sich oben befinden.
- Platzieren Sie die Feder über dem Loch in der Mitte der Blende.
- Stellen Sie sicher, dass der Knopf nach oben zeigt und die Anzeige oben ist.
- Platzieren Sie den Knauf fest über der Feder und achten Sie darauf, dass der Schaft auf der Rückseite des Knaufs in der Mitte der Feder liegt.
- Die flache Seite des D-förmigen Schafts an der Rückseite des Knopfes sollte mit der flachen Seite des D-förmigen Lochs in der Mitte der Lünette in einer Linie liegen.

- Drücken Sie den Knopf nach unten, um ihn in die Lünette zu drücken, und halten Sie ihn gedrückt.
- Die flache Seite des D-förmigen Schafts an der Rückseite des Knopfes sollte nach oben zeigen.
- Halten Sie den Knopf und die Blende zusammen und drücken Sie die Bedienknopfbaugruppe auf die Herdspindel.
- Die Herdspindel ist ebenfalls D-förmig. Stellen Sie daher sicher, dass die flache Seite der D-förmigen Welle an der Rückseite des Knaufs mit der flachen Seite der Spindel ausgerichtet ist.
- Die Bedienknopfbaugruppe wurde jetzt korrekt installiert und die Bedienelemente können wie gewohnt verwendet werden.

Häufig Gestellte Fragen

Hier sind einige häufig gestellte Fragen zu Ihrem neuen Gerät:

Kann ich das innere Glas an den Türen zur Reinigung entfernen?

Die inneren Glasscheiben sind zum Reinigen herausnehmbar. Dazu müssen Sie jedoch zuerst die Tür vom Herdgehäuse entfernen (bei Türen, die sich von der Seite öffnen lassen) und die Schrauben von der Halteleiste an der Oberseite der Tür entfernen. Für die routinemäßige Reinigung empfehlen wir, die Glasscheiben an Ort und Stelle zu lassen

Beim Reinigen habe ich oben im Hauptofenhohlraum ein kleines Loch gefunden. Soll das da sein?

Das ist normal. Dies ist eine Entlüftung, durch die beim Kochen überschüssiger Dampf und Druck aus der Rückseite des Geräts entweichen können. Der Ofen kann wie gewohnt gereinigt werden.

Es ist ein Stromausfall aufgetreten und das Produkt funktioniert nicht. Was soll ich tun?

Schalten Sie die Stromversorgung aus. Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt ist, schalten Sie die Stromversorgung wieder ein und stellen Sie die Uhr des Programmiergerätes/der Zeitschaltuhr auf die richtige Tageszeit

Warum kommt warme Luft aus den Seiten der Türen?

Das ist normal. Überschüssige Wärme, Dampf und Druck aus den Ofenräumen werden über ein neues Abgassystem in die Lüfterkammer abgeführt. Die Türen haben einige seitliche Lüftungsöffnungen, durch die ein kleiner Teil dieser Wärme an den Türseiten abgeführt werden kann, um die Türoberflächen kühl zu halten. Der Großteil der überschüssigen Wärme, des Dampfes und des Drucks steigt nach oben in die Lüfterkammer

Muss ich eine Temperatur wählen, wenn ich die Auftau-/Teiggarfunktion verwende?

Nein, bitte lassen Sie den Temperaturwahlnopf in der Aus-Position. Wählen Sie beim Abtauen keine Temperatur. Stellen Sie einfach den Funktionswahlnopf auf die Funktion Auftaut bzw. Teiggaren und schon geht der Umluftventilator an. Lassen Sie die Backofentür zum Auftauen und Garen des Teigs geschlossen. Lassen Sie die Tür offen, um gekochte Speisen vor dem Kühlen abzukühlen.

Warum geht der Lüfter nicht sofort an, wenn ich den Grill oder den Ofen einschalte?

Der Lüfter wird über einen Thermoschalter gesteuert und geht daher erst an, wenn eine bestimmte Temperatur erreicht ist. Das ist normal. Es ist auch normal, dass der Lüfter während des Gebrauchs ein- und ausgeschaltet wird und dass er nach dem Kochen eine Weile eingeschaltet bleibt.

Der Lüfter scheint noch lange zu laufen, nachdem ich mit dem Kochen fertig bin. Ist das normal?

Das ist normal. Die Öfen sind sehr gut isoliert, um beim Kochen mehr Wärme zu speichern und bessere Garergebnisse mit weniger Energieverschwendung zu erzielen. Nach dem Garen hilft das Kühlgebläse, das Gerät auf eine niedrige Temperatur von etwa 45 °C abzukühlen. Dadurch bleiben die Außenteile des Kochers kühler, was für zusätzliche Sicherheit sorgt. Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs etwa 1 Stunde lang laufen, und das ist normal. Keine Sorge, der Lüfter verbraucht nicht viel Strom (weniger als ein Zehntel einer Stromeinheit pro Stunde). Bitte schalten Sie den Herd nicht an der Wand aus, bevor der Lüfter nicht vollständig ausgeschaltet ist. Wenn die Dauer, über die der Lüfter läuft, zu Unannehmlichkeiten führt, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstteam, das Ihnen weiterhelfen kann

Wie befestige ich den Griff der Grillpfanne an der Grillpfanne?

Bitte achten Sie darauf, dass die Grillpfanne in der rechten Richtung steht, mit der schrägen Kante auf der Rückseite. Bringen Sie den Griff der Grillpfanne an und achten Sie darauf, dass sich die Zinken oben befinden und das breitere Stützstück unter der Grillpfanne sitzt

Warum kann ich die Regale zur Reinigung nicht komplett entfernen?

Die Regale sind mit Kippsicherungen versehen, die verhindern, dass die Regale versehentlich komplett herausgezogen werden, wenn sich Kochgeschirr im Regal befindet, um Unfälle zu vermeiden. Um die Regale zur Reinigung vollständig herauszunehmen, ziehen Sie die Ablage heraus und heben Sie sie dann an der Vorderseite nach oben,

Warum funktioniert der Hauptofen nicht?

Bitte stellen Sie sicher, dass die Tageszeit auf dem Timer eingestellt ist.

Einige Modelle haben mehr als eine Funktion im Hauptofen. Bei diesen Geräten müssen Sie mit dem Temperaturregler eine Temperatur und mit dem Funktionswahlknopf eine Funktion auswählen, damit der Hauptofen funktioniert.

Der Installateur hat Schwierigkeiten, die Herdhöhe an die Höhe angrenzender Arbeitsplatten anzupassen, wenn die Arbeitsplatten etwas niedriger sind als die Standardhöhe von 900 mm.

Die Nivellierfüße werden mit zwei Kontermuttern geliefert, was ideal ist, um die Herdhöhe auf eine Arbeitsplattenhöhe zwischen 900 und 930 mm einzustellen. Wenn Sie die Herdhöhe auf eine Arbeitsplattenhöhe von etwas weniger als 900 mm einstellen, sollte der Installateur bitte eine der Kontermuttern von jedem Fuß entfernen, um die Höhe des Kochers nach unten einstellen zu können

Ich habe zwei Haken im Ofen mit den Regalen gefunden - wofür sind sie?

Diese neuen Modelle verfügen über zwei Stabilitätsketten, die an der Rückseite des Kochers angebracht sind. Die Haken sind so vorgesehen, dass sie in die Wand hinter dem Kocher gebohrt werden können, um die Stabilitätsketten daran zu befestigen. Wenn Sie von Ihrem vorherigen Kocher bereits Haken in der Wand hatten, hat der Installateur diese Haken möglicherweise wiederverwendet, weshalb sich die neuen noch in der Verpackung befinden. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur

Warum kann ich nicht sehen, wie die Minutenuhr herunterzählt, wenn ich den digitalen Hauptofen verwende?

Der Bildschirm ist multifunktional und dient zur Anzeige der Kochfunktion und der Temperatur sowie zum Einstellen des Timers und der Minutenunterbrechung. Wenn der digitale Ofen nicht verwendet wird, wird der Minuten-Minuten-Countdown im Display angezeigt. Wenn der digitale Ofen in Betrieb ist, läuft der Minutenzähler im Hintergrund, was durch das Glockensymbol im Display angezeigt wird, während das Display die Garfunktion und die Temperatur anzeigt. Der Alarm ertönt wie gewohnt, wenn die Minuten-Minuten-Zeit abgelaufen ist. Während der digitale Ofen in Betrieb ist, berühren Sie bitte nicht die mittlere Uhrtaste, um die verbleibende Minuten-Minuten-Zeit zu überprüfen, da dadurch die Minuten-Minuten-Zeit auf Null zurückgesetzt wird

Die Timer-Anzeige verdunkelt sich nach einer Weile, ist das normal?

Ja, das ist normal. Kurze Zeit nach der letzten Berührung einer Timer-Taste wird das Timer-Display etwas dunkler. Dies ist eine Energiesparfunktion. Durch Drücken einer beliebigen Timer-Taste wird die Timer-Anzeige wieder heller. Die Timer-Anzeige verdunkelt sich ungefähr 30 Sekunden nach der letzten Berührung einer Timer-Taste

Der Timer zeigt nicht die Optionen für die Gardauer und die Garendzeit an. Warum ist das so?

Bitte beachten Sie, dass der Timer kontextspezifisch ist und nur Optionen anzeigt, wenn sie relevant sind. Wenn der digitale Hauptofen nicht verwendet wird, bietet der Timer nur Zugriff auf die Option Minutenminder und die Option zum Einstellen der Tageszeit. Wenn der Digitalofen in Betrieb ist, werden die Optionen für die Gardauer und das Garende verfügbar. Wählen Sie aus diesem Grund die Funktion und Temperatur des digitalen Ofens aus, bevor Sie die Gardauer und die Endzeit am Timer einstellen.

Die Touch-Bedienelemente des Timers reagieren nicht. Woran liegt das?

Möglicherweise wurde die Kindersicherung aktiviert; dies wird durch ein Schlosssymbol im Display angezeigt. Drücken und halten Sie die mittlere Uhrtaste [®] gute 5-10 Sekunden lang, bis ein kurzer Signalton ertönt und das Display wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Die Kindersicherung ist dann deaktiviert und der Timer kann wie gewohnt verwendet werden

Wenn Sie den digitalen Hauptofen verwenden, piept der Timer. Warum ist das so

Bitte beachten Sie, dass beim Vorheizen des digitalen Hauptofens zwei Signaltöne zu hören sind. Wenn eine Hauptgarfunktion ausgewählt ist (echter Ventilator, Pizza, Umluft oder herkömmliche Ober- und Unterhitze), wird die Schnellvorwärmfunktion automatisch aktiviert, um den Ofen schneller auf Temperatur zu bringen. Die Anzeige für schnelles Vorheizen (ein Thermometersymbol ) erscheint und die Vorheizanzeige (Grad C) °C) blinkt. Nach einigen Minuten ertönen drei kurze Signaltöne und die Anzeige für schnelles Vorheizen erlischt. Dies zeigt an, dass die schnelle Vorheizphase beendet ist und der Ofen in den ausgewählten Hauptbetriebsmodus für den laufenden Garbetrieb wechselt. Die Vorheizanzeige (Grad C) °C) blinkt so lange, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Nach einigen weiteren Augenblicken ertönen weitere drei kurze Signaltöne. Dies zeigt an, dass die erforderliche Temperatur erreicht wurde, und die Vorheizanzeige (Grad C) °C) hört auf zu blinken und leuchtet stetig. Zu diesem Zeitpunkt sollten die Lebensmittel in den Ofen gestellt werden

Das Gerät ist mit Strom versorgt und ich kann die Bedienelemente bedienen, aber der digitale Hauptofen heizt sich nicht auf.

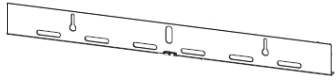
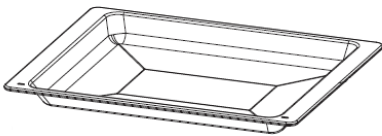
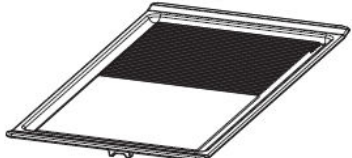
Wenn das Gerät zuvor in einem Ausstellungsraum ausgestellt war, ist es möglich, dass sich das Gerät im Demonstrationsmodus befindet. Bitte stellen Sie zunächst sicher, dass die Tageszeit auf dem Timer eingestellt wurde. Drücken und halten Sie die Plus- und Minus-Tasten  etwa 10 Sekunden lang zusammen drücken, bis „DeM“ gefolgt von „OFF“ im Display erscheint. Der Demonstrationsmodus ist jetzt ausgeschaltet und der digitale Hauptofen kann wie gewohnt verwendet werden.

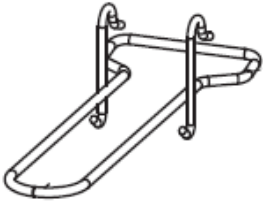
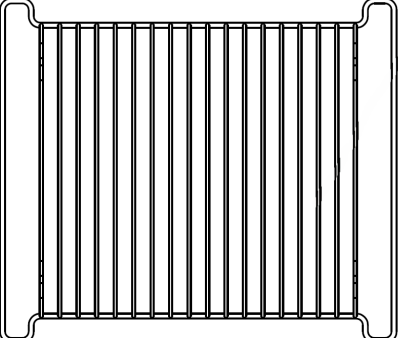
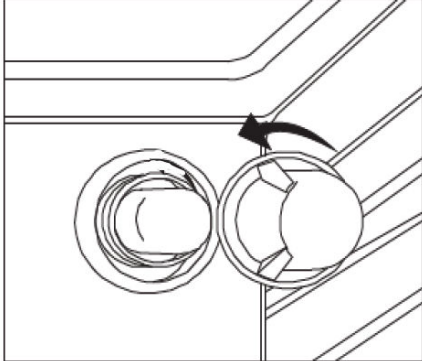
WICHTIGE TEILE UND OPTIONALES ZUBEHÖR

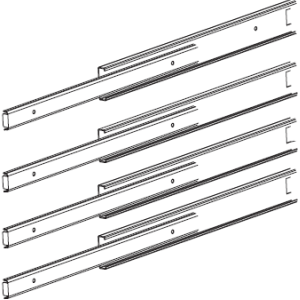
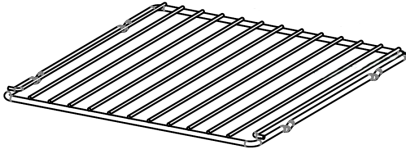
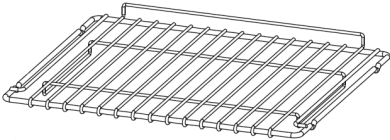
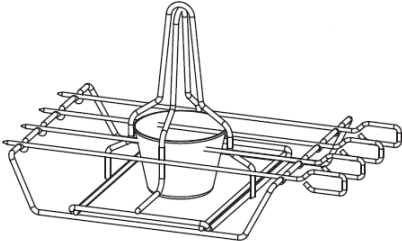
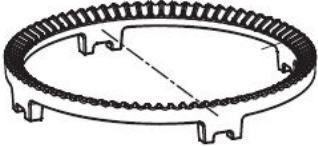
Nachfolgend finden Sie nützliche Artikelnummern für Ihren Kocher, falls Sie beispielsweise ein Ersatzteil benötigen oder zusätzliche Ablagen oder optionale Teleskopschieber erwerben möchten.

Bei Fragen zu Teilen, die bei der Lieferung eines neuen Kochers fehlen, oder zu Ersatzteilen während der Garantiezeit des Herstellers wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter der Telefonnummer auf der Rückseite.

Wenn Sie zusätzliche Regale, Schieber, Verbrauchsmaterialien oder Teile außerhalb der Garantiezeit des Herstellers erwerben möchten, lesen Sie bitte den Abschnitt Ersatzteile auf unserer Website. Die Adresse der Website befindet sich auf der Rückseite.

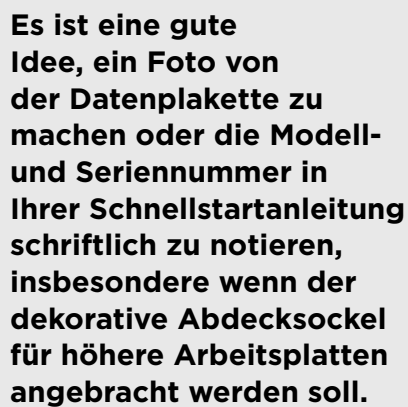
Teil	Teilnummer	Hinweise
 Korb zum Luftfrittieren	094108700	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten. Wird im Hauptventilofen im Luftfrittiermodus verwendet.
Einsteckbare Türdichtung für Hauptofen	094103502	Einfach einstecken — in der Regel ist kein Servicetechniker erforderlich.
Einsteckbare Türdichtung für hohen Ofen	094103503	Einfach einstecken — in der Regel ist kein Servicetechniker erforderlich.
Einsteckbare Türdichtung — oberer Ofen	094103500	Einfach einstecken — in der Regel ist kein Servicetechniker erforderlich.
 Dekorativer Deckelsockel - schwarz	094108206 für 90 cm breite Herde	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten. Muss nur montiert werden, wenn die Herdfüße vollständig ausgezogen sind, um Platz für höhere Arbeitsplatten zu bieten. Muss nicht für Arbeitsplatten mit Standardhöhe montiert werden.
 Tiefe Grillpfanne	094106100	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten. Kann als Grillpfanne im Grill verwendet werden und kann als Backblech oder Bratform im Hauptofen verwendet werden. Stellen Sie die Grillpfanne auf die Ebene unter dem Luftfrittierblech, um eventuelle Tropfen aufzufangen, wenn Sie die Luftfrittierfunktion im Hauptofen verwenden.
 Grillplatte	094109500	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten. Zum offenen Grillen von Steaks, Fleisch, Gemüse, Eiern, Pfannkuchen usw. Wird auf den Topfträger über den kleinen und mittleren Herdplatten (die rechte Seite des Kochfelds) gestellt,

Teil	Teilnummer	Hinweise
 Griff der Grillpfanne	094111300	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten.
 Untersetzer für Grillpfanne	094117000	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten.
 Glühlampe	082650920	Typ: 25 Watt G9-Halogen-Kapsellampe. Bitte beachten Sie, dass Ersatzlampen nicht von der Herstellergarantie abgedeckt sind.
LPG-Umbausatz	094112400 für das Vereinigte Königreich und Irland 094112401 für Kontinentaleuropa	Kann als optionales Extra erworben werden. Zur Umstellung des Gaskochfeldes von Erdgas auf LPG-Betrieb.

Teil	Teilnummer	Hinweise
 Teleskopische Schieber	Linker Seitenschieber: 1 x 094109802 Schieber auf der rechten Seite: 1 x 094109803 Du benötigst 1 x 094109802 und 1 x 094109803 um ein Paar zu machen.	4 Paare werden mit dem Kocher geliefert. Kann im Oberofen, Hauptofen oder im großen rechten Ofen verwendet werden.
 Regal (40)	094108603	4 Stück sind im Lieferumfang des Kochers enthalten. Wird im großen rechten Ofen verwendet.
 Regal (50)	094108601	3 Stück sind im Lieferumfang des Kochers enthalten. Wird im Hauptofen und im Oberofen verwendet.
 Steam & Infuse Kit (Vertikales Röstsystem)	094109600	1 Set ist im Lieferumfang des Kochers enthalten. Kann im Hauptofen verwendet werden (im echten Umluftofenmodus).
 Wiege für die Wokstütze	094110300	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten. Wird auf den Topfträger über dem Wokbrenner (mittlerer Ring) gelegt, um Woks mit rundem Boden beim Braten zu stützen.

Deutsch

- [illegible]



TECHNISCHE DATEN



WICHTIG

Dieser Kocher ist für die Verwendung mit Erdgas konfiguriert und für die Umstellung auf Flüssiggas geeignet.



WICHTIG

Wenn der Herd Flüssiggas verwenden muss, ist ein Umrüstsatz erhältlich — mit der Artikelnummer 094112400 für das Vereinigte Königreich und Irland oder mit der Artikelnummer 094112401 für Kontinentaleuropa. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Customer Care Center

Prüfen Sie vor der Installation, ob der Kocher für die Gasversorgung geeignet ist.

Prüfen Sie dazu die Gasart auf dem Kartonaufkleber oder auf dem Typenschild hinter der Unterseite der Backofentür.

Im Folgenden sind die Versorgungs- und Betriebsdrücke für verschiedene Gasversorgungen dargestellt.

Betriebsdruck am Gerätetestpunkt:

- 20 mbar (Erdgas);
- 30 mbar (LPG)

Größen Der Brennerinjektoren

Injektor-Spezifikation		
GROSSBRITANNIEN (GB/IE)	II2H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Größen Der Brennerinjektoren

Aux-Injektor		Semi-Rapid-Injektor x 2	
NG 1,0 kW	LPG 1,0 kW	NG 2,0 kW	LPG 2,0 kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Größen Der Brennerinjektoren

Schneller Injektor		Wok-Injektor	
NG 3,0 kW	LPG 3,0 kW	NG 4,0 kW	LPG 4,0 kW
1.2	0.86	1.5	1



WARNUNG

Dieser Kocher muss geerdet sein.

Datenplakette	Unterer Teil des Frontrahmens
Gerätekategorie	Klasse 1 - freistehender Herd
Elektrische Versorgung	230—400 V ~3 N ~ 50 Hz
Last bei 230 V	8380W @ 230V
Max. Wärmeeintrag	ΣQ_n 12.00 kW
Art des Gases	Dieser Kocher kann mit Erdgas und Flüssiggas verwendet werden. Bitte beachten Sie das Datenschild für Ihre angegebene Gasart. Kann von Erdgas auf Flüssiggas umgestellt werden. Versuchen Sie niemals, ein Gerät umzurüsten, es sei denn, auf dem Datenschild steht, dass dies möglich
Kategorie Gas	Erdgas I2H Erdgas II2H3+
Gasdruckeinstellungen	G20 Erdgas @ 20 mbar G30 Butan @ 28-30 mbar G31 Propan @ 37 mbar
Belüftung des Brenners	Behoben
Grillen	Elektrisch
Kochfeld	Brenner haben Brennerköpfe und -kappen, die zur Reinigung abnehmbar sind. Verdeckte Elektroden an jedem Brenner

ENERGIEDATENTABELLE

Verordnung (EU) 66/2014:

Identifizierung des Modells: Stoves Richmond DX 90cm Dual Fuel	
Marke:	Stoves
Größe:	90cm

Energieeffizienz Für Den Ofen

Ofen	Hohlraum 1	Hohlraum 2	Kavität 3 (falls zutreffend)
Masse des Geräts (M): 101.0 kg			
Anzahl der Hohlräume: 3			
Standort:	Top-left	Bottom-left	Right-hand-side
Art des Ofens:	Electric	Electric	Electric
Wärmequelle pro Hohlraum:	Electricity	Electricity	Electricity
Volumen pro Hohlraum (V):	33 Litres	60 Litres	81 Litres
Energieverbrauch (verbrauchter Strom) pro Zyklus im konventionellen Modus (EC) _{elektrischer Hohlraum} :	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Energieverbrauch (verbrauchter Strom) pro Zyklus im Umluftbetrieb (EC) _{elektrischer Hohlraum} :	N/A	0,74 kWh	0,88 kWh
Energieeffizienzindex pro Hohlraum (EEI) _{Hohlraum} :	91,3	92,5	98,9
Energieeffizienzklasse:	A	A	A

Energieeffizienz Für Das Kochfeld

Kochfeld	
Art des Kochfeldes:	Gas
Anzahl der Kochfelder:	5
Heiztechnik:	Gas burners

Gaskochfeld:	Standort:	Größe:	Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE) _{Gasbrenner} :
Brenner 1	Centre	Wok	56.47%
Brenner 2	Front-left	Rapid Large	55.82%
Brenner 3	Back-left	Semi-rapid Medium	57.87%
Brenner 4	Back-right	Semi-rapid Medium	59.17%
Brenner 5	Front-right	Auxiliary Small	N/A (auxiliary burner)
Brenner 6	N/A	N/A	N/A
Brenner 7	N/A	N/A	N/A

Energieeffizienz für das Gaskochfeld (EE) _{Gaskochfeld} :	57.33%

*Energieverbrauch gemessen gemäß
EN 60350-1 und EN 30-2-1*

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN BEI KOCHFELDERN



TIPP

Verwenden Sie Pfannen mit flachem Boden.

Verwenden Sie Pfannen, die der Größe der Kochzone entsprechen.

Verwenden Sie Pfannen mit Deckel.

Minimiere die Menge an Flüssigkeit oder Fett beim Kochen.

Wenn die Flüssigkeit anfängt zu kochen, reduzieren Sie die Leistungsstufe auf einen Köchler.

Die Verwendung einer Pfanne mit einem Bodendurchmesser, der etwas größer als der Durchmesser der Kochzone ist, liefert die energieeffizientesten Garergebnisse.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN FÜR BACKÖFEN



TIPP

Kochen Sie, wenn möglich, separate Mahlzeiten zusammen.

Halten Sie die Vorwärmzeit so kurz wie möglich.

Verlängern Sie nicht die Garzeit.

Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Garvorgangs auszuschalten.

Öffnen Sie die Backofentür während des Garvorgangs nicht.

Wenn der Ofen über einen programmierbaren Timer verfügt, verwenden Sie den Timer, um die Ofenheizung am Ende des Garvorgangs auszuschalten.

Wenn Sie länger kochen, können Sie die Ofenheizung 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen, indem Sie die Restwärme nutzen, um den Garvorgang zu beenden. Stellen Sie immer sicher, dass das Essen gründlich durchgegart ist.

Kontaktinformationen Zum Internationalen Service

Belgien Kundensupport Tel.: +32 (0) 9 210 02 11 Allgemeine Anfragen E-Mail: info@belling.eu Servicettel: +31 (0) 162 435 847 Service-E-Mail: info@servicecentrale.com www.belling.eu Produktregistrierung Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Produktregistrierung Kocher: https://stoves.eu/klantenservice/register-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heer- enveen, Niederlande	Frankreich Servicettel: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex Frankreich, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Frankreich
Deutschland Telefon: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & p; p: Co, Münster- straße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Deutschland	Niederlande Kundensupport Tel.: +31 (0) 513 656520 Allgemeine Anfragen E-Mail: info@belling.eu Servicettel: +31 (0) 78 890 65 00 Service-E-Mail: glendimplex@fulfilcenter.nl www.belling.eu Produktregistrierung Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Produktregistrierung Kocher: https://stoves.eu/klantenservice/register-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heer- enveen, Niederlande
Polen Telefon: +48 12 383 39 41 Telefon: +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl Cooking Store Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Krakau, Polen	Spanien Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler, um Unterstützung zu erhalten.

Schweden

Telefon: +46 (0) 10 10 11 656

info@lsbolagen.se

www.lsbolagen.com

**Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262
63, ÄNGELHOLM, Schweden**

***Für andere als die aufgeführten Länder wenden
Sie sich bitte an Ihren Händler, um Unterstützung
zu erhalten.***

ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN

Enhorabuena y gracias por comprar tu nueva cocina de la gama Stoves. Esperamos que disfrute de muchos años de excelente rendimiento y servicio en la cocina

Esta guía del usuario está diseñada para ayudarlo a cuidar y aprovechar al máximo su nuevo producto.

Léala detenidamente antes de empezar a utilizar su electrodoméstico, ya que nos hemos esforzado por responder a tantas preguntas como sea posible y brindarle todo el apoyo posible.

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

Si descubres que falta algo en tu producto o tienes alguna pregunta que no esté incluida en esta guía del usuario, ponte en contacto con nosotros (consulta la información de contacto en la contraportada).

MODELOS CUBIERTOS POR ESTE DOCUMENTO

Número de modelo:	Descripción del modelo:
444411867	ST DX RCA RICH 90DF BLK
444411868	ST DX RCA RICH 90DF CRM
444412003	ST DX RCA RICH 90DF AGR
444412004	ST DX RCA RICH 90DF IWH
444412005	ST DX RCA RICH 90DF TWB
444412006	ST DX RCA RICH 90DF MBL
444412007	ST DX RCA RICH 90DF DMA
444412008	ST DX RCA RICH 90DF GAR

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:

+31 (0) 513 656520

También puede utilizar el formulario de contacto de nuestro sitio web

www.stoves.eu

Consulte la tabla de detalles de contacto de servicio internacional que se encuentra al final de esta guía para obtener detalles de su oficina local de atención al cliente.

Comuníquese con su oficina local de atención al cliente para obtener detalles sobre la garantía del electrodoméstico y cómo registrarse para la garantía, si corresponde.

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 Benelux Saturn 8
8448 CC Heerenveen Netherlands

DIRECTIVAS EUROPEAS

Este aparato se fabrica de acuerdo con todas las normas y reglamentos locales e internacionales aplicables.

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

Todos nuestros productos eléctricos están debidamente etiquetados con el símbolo del cubo de basura con ruedas tachado. Esto indica que, para desecharlos al final de su vida útil, estos productos deben llevarse a un punto de recogida reconocido, como los centros de reciclaje locales o los centros de reciclaje locales



Al garantizar que este producto se deseché correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían deberse a una manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el minorista en el que adquirió este aparato.

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

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

Algunos de los materiales utilizados para empacar este electrodoméstico se pueden reciclar. Deseche los materiales de embalaje en los contenedores apropiados de su instalación local de eliminación de residuos.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA

Lea atentamente la siguiente información:

ADVERTENCIAS



AVISO

Este aparato debe ser conectado por una persona competente que sea miembro de un «Programa de personas competentes», que cumplirá con la normativa requerida.

Cualquier trabajo de servicio, mantenimiento o reparación del aparato solo debe ser realizado por personal autorizado.

Los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación realizados por personas no autorizadas pueden ser peligrosos e invalidar la garantía del fabricante.



AVISO

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con este aparato.

No guarde artículos de interés para los niños en armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños que se suban al aparato podrían resultar gravemente heridos.



AVISO

Si la superficie de la placa está agrietada, apague el aparato y no lo utilice para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

**AVISO**

Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

**AVISO**

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores y las superficies externas e internas calientes, incluidas las puertas.

Use guantes para horno.

Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén supervisados continuamente.

**AVISO**

La cocina debe apagarse antes de retirar el protector y, una vez limpiado, el protector debe cambiarse de acuerdo con las instrucciones.

**AVISO**

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

**AVISO**

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.

Cualquier derrame debe retirarse de la tapa antes de abrirla y dejar que la superficie de la encimera se enfríe antes de cerrar la tapa.

**AVISO**

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

**AVISO**

Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. Riesgo de quemaduras y

NUNCA intente apagar el fuego con agua, pero apague el aparato y luego cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

**AVISO**

Peligro de incendio: no guarde objetos en las superficies de cocción ni en las cavidades del horno.

**AVISO**

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

**AVISO**

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

**AVISO**

No coloque artículos sobre o contra el aparato.

**AVISO**

El aparato nunca debe desconectarse de la red eléctrica durante su uso, ya que esto afectaría gravemente a la seguridad y el rendimiento, especialmente en relación con el aumento de la temperatura de la superficie y el mal funcionamiento de las piezas que funcionan con gas.

El ventilador de refrigeración (si está instalado) está diseñado para funcionar después de apagar la perilla de control.

**AVISO**

No guarde ni utilice líquidos ni objetos inflamables cerca de este electrodoméstico.

No permita que las cortinas, el papel u otros objetos inflamables entren en contacto con la olla.

No rocíe aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.

**AVISO**

No modifique este aparato.

**AVISO**

No haga funcionar el aparato sin que los paneles de vidrio de las puertas estén correctamente instalados.

**AVISO**

Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usa la parrilla. Los niños deben mantenerse alejados.

**AVISO**

Si el electrodoméstico tiene una tapa colocada, retire cualquier derrame de la tapa antes de abrirla y deje que la superficie de la encimera se enfríe antes de cerrar la tapa.

**AVISO**

Este aparato debe estar conectado a tierra.

**AVISO**

La parrilla **DEBE** usarse con la puerta **CERRADO**.

**AVISO**

Este aparato no debe usarse como calefactor.

**AVISO**

Nunca utilice recipientes para cocinar en la encimera que se superpongan a sus bordes.

Los mangos de las ollas pueden calentarse durante el uso.

Mantenga las asas de las sartenes fuera del alcance de los niños.

**AVISO**

Si el cable de conexión eléctrica se daña, debe ser reemplazado por una persona debidamente cualificada.

El cable no debe ser reemplazado por una persona no autorizada.



AVISO

¡ADVERTENCIA DE GAS! - Si huele a gas aunque los controles del aparato estén apagados:

No intente encender ningún aparato de gas; no fume; no use llamas vivas.

No toque ningún interruptor eléctrico ni utilice un teléfono móvil.

Abra las puertas y ventanas para ventilar la propiedad. Evacue a las personas y las mascotas para que salgan al aire libre y a una distancia segura de la

Desconecte el suministro de gas con la válvula de aislamiento de emergencia del contador de gas.

Llame al servicio local de emergencia de gas inmediatamente desde la propiedad de un vecino o use un teléfono móvil fuera de una distancia segura de la propiedad.

En Gran Bretaña, llame al 0800 111 999; en Irlanda del Norte, al 0800 002 001; en la República de Irlanda, al 1800 20 50 50; en la Isla de Man, al 0808 1624 444; en Jersey, al 01534 755555; en Guernsey, al 01481 749000.

No vuelva a entrar en la propiedad hasta que el ingeniero de emergencias haya asistido y le haya

dicho que es seguro hacerlo.



AVISO

Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado.

Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

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

Las condiciones de ajuste de este aparato figuran en la etiqueta o en el distintivo de datos.

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

PRECAUCIONES



ATENCIÓN

Para evitar un peligro debido al restablecimiento involuntario del corte térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador externo, ni conectarse a un circuito que la red eléctrica encienda y apague regularmente.



ATENCIÓN

No utilice limpiadores abrasivos agresivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, la superficie de la encimera o el cristal de las tapas con bisagras de la encimera (según proceda), ya que pueden rayar la superficie y hacer que el cristal se rompa.

Asegúrese siempre de que el aparato esté apagado antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento por parte del usuario.

No limpie el aparato con un limpiador a vapor.

Limpie siempre los restos de comida inmediatamente, después de apagar el aparato, teniendo cuidado de no quemarse.

No utilice estropajos, raspadores metálicos afilados ni ningún producto de limpieza abrasivo o corrosivo, ya que existe el riesgo de dañar y romper el cristal.

No retire las etiquetas identificativas ni las limpie con limpiadores corrosivos.

No se pare sobre la superficie de la encimera.

No permita que ninguna parte de su cuerpo, cabello, ropa, etc. entre en contacto con la superficie

de la encimera hasta que se haya enfriado.



ATENCIÓN

Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.



ATENCIÓN

Después de su uso, apague el quemador con la perilla de control.

Tras el uso, asegúrese de que todos los controles táctiles estén apagados y de que todos los mandos de control estén en la posición apagada.



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse de forma continua.



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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

**ATENCIÓN**

Asegúrese de haber retirado todo el embalaje y envoltorio del exterior y del interior del aparato antes de usarlo.

Es posible que algunos de los artículos del interior de este aparato tengan un envoltorio adicional.

Se recomienda que encienda los hornos y/o la parrilla durante un tiempo breve. Esto quemará cualquier residuo que quede de la fabricación. Puede haber un olor que acompañe a este proceso, pero no es motivo de preocupación y es inofensivo

Se recomienda lavar los estantes del horno, la sartén y el salvamanteles de la sartén antes de usarlos por primera vez con agua caliente y jabón. Esto eliminará la capa protectora de aceite utilizada durante el almacenamiento

**ATENCIÓN**

Al abrir las puertas del horno, agarre la manija por el centro y sosténgala desde abajo.

**ATENCIÓN**

No cubra el aparato.

**ATENCIÓN**

Tenga cuidado si mueve el aparato, ya que los bordes del panel podrían estar afilados. No actuar con precaución podría provocar lesiones o cortes. No intente levantar o mover el aparato tirando de las manijas de las puertas.

**ATENCIÓN**

Si no va a utilizar el aparato durante algún tiempo, apague la fuente de alimentación en el interruptor aislante de la pared.

**ATENCIÓN**

Al usar la parrilla, la puerta del horno debe mantenerse CERRADO.

**ATENCIÓN**

Este aparato está diseñado únicamente para cocinar. No debe usarse para otros fines, por ejemplo, para calentar habitaciones.



ATENCIÓN

El uso de aparatos de cocina a gas produce calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que están instalados. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso

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

Consulte a un profesional antes de instalar ventilación adicional.

OTROS CONSEJOS DE SEGURIDAD

HACER

- Tenga siempre cuidado al sacar los alimentos del horno, ya que el área alrededor de la cavidad puede estar caliente.
- Siempre use guantes de horno cuando manipule cualquier utensilio de cocina que haya estado en el horno, ya que estará caliente.
- 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 va a dejar el horno desatendido; esto reduce el riesgo de que se quemen los alimentos.

NO

- Nunca coloque platos u otros artículos sobre la puerta mientras esté abierta. No aplique presión hacia abajo para abrir las puertas del horno. No permita que los niños se suban a las puertas abiertas del horno. No cierre de golpe las puertas del horno. Cuando cierre las puertas del horno, asegúrese de que no haya nada que impida que se cierren. Riesgo de rotura.
- Nunca coloque papel de aluminio alrededor de los estantes del horno ni permita que el papel de aluminio bloquee el conducto de humos. No cubra las cavidades del horno ni la bandeja de la parrilla con papel de aluminio, ya que existe riesgo de incendio. No utilice revestimientos en el suelo del horno, ya que existe el riesgo de que se acumule calor atrapado, lo que puede dañar permanentemente el esmalte del horno
- Nunca coloque paños de cocina, paños de cocina, ropa, etc. cerca del horno o de las manijas de las puertas mientras esté encendido; esto puede provocar un incendio.
- Nunca saque objetos pesados, como pavos o porciones grandes de carne, del horno y colóquelos en la repisa, ya que pueden desequilibrarse y caer.
- Nunca use este aparato para calentar nada que no sean alimentos y no lo use para calentar la habitación.

CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

La mayoría de los incendios en la cocina se producen cuando las personas se distraen o dejan las cosas desatendidas. No dejes que te distraigan mientras cocinas. Si te piden que te alejes de la olla, retira las sartenes del fuego o apaga la encimera

Si hay 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.
- Apaga el fuego si es seguro hacerlo, pero nunca te inclines sobre una sartén para alcanzar los controles.
- Si tienes una manta ignífuga, ponla sobre la sartén. Si ha apagado el fuego, deje que la sartén se enfríe por completo.

La fritura con mucha grasa presenta más peligros en la cocina.

- Nunca llenes una sartén para patatas fritas (u otra freidora) con más de un tercio de aceite.
- No use un extintor de incendios en una olla con aceite; la fuerza del extintor puede propagar el fuego y crear una bola de fuego.

Si tiene un incendio eléctrico en la cocina:

- Extraiga el enchufe o desconecte la alimentación de la caja de fusibles; esto puede ser suficiente para detener el fuego de inmediato.
- Apague el fuego con una manta ignífuga o utilice un extintor de polvo seco o dióxido de carbono.

- Recuerde: nunca use agua en un incendio eléctrico o de aceite de cocina.

PLACA DE GAS: Qué Hacer Y Qué No Hacer

HACER

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

NO:

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

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



NOTA

La cocción automática normalmente producirá condensación cuando se enfría y los alimentos aún están dentro del horno.

CONOCIENDO SU PRODUCTO



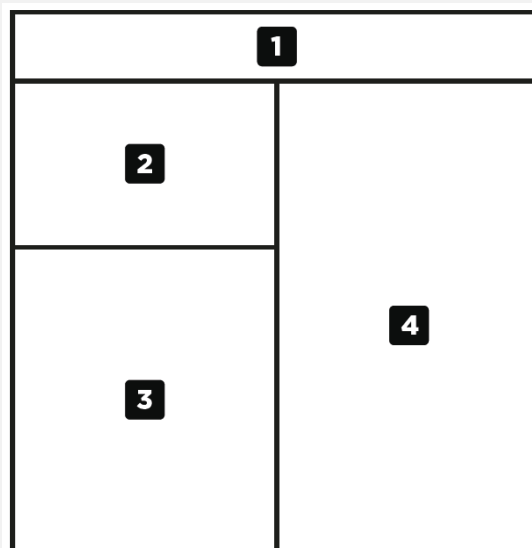
IMPORTANTE

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.

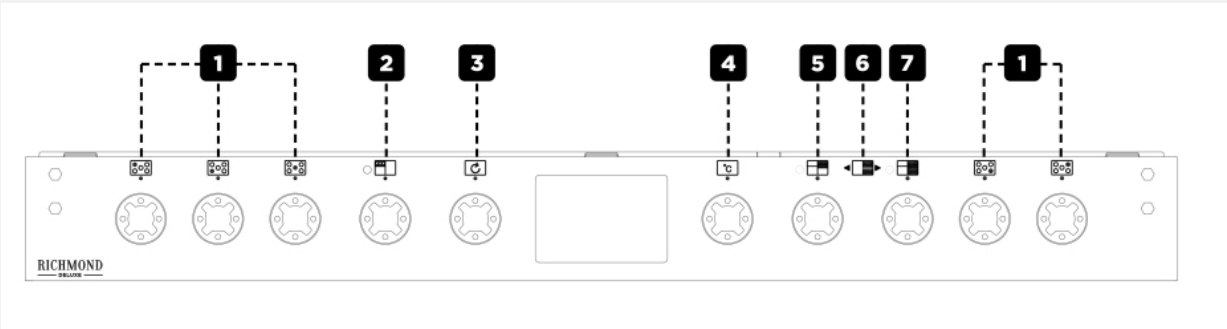
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMPARTIMENTO



DESCRIPCIÓN GENERAL DE CAVIDADES

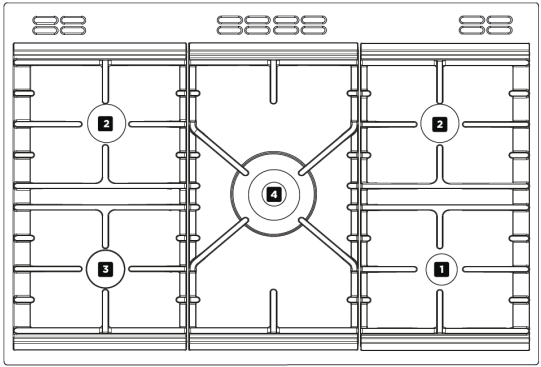
1	Fascia - panel de control
2	Horno/parrilla superior
3	Horno multifunción: horno principal que se puede controlar con el temporizador
4	Horno alto Pro-Flex™: se puede usar como un horno grande con ventilador alto, dos hornos con ventilador separados o como un horno con ventilador más pequeño

PANEL DE CONTROL



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

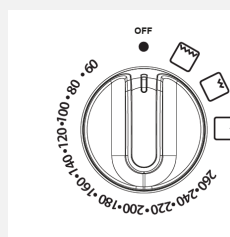
ENCIMERA



Clave	Tamaño del quemador	Ubicación	Potencia del quemador	Tamaños de diámetro de bandeja recomendados
1	Pequeña	Delantero derecho	1,0 kW	100 mm como mínimo - 250 mm como máximo
2	Mediano	Atrás a la izquierda Atrás a la derecha	2,0 kW	100 mm como mínimo - 250 mm como máximo
3	Grande	Delantero izquierdo	3,0 kW	100 mm como mínimo - 250 mm como máximo
4	Wok	Centro	4,0 kW	100 mm como mínimo - 250 mm como máximo

- Las sartenes deben tener bases lisas y planas.
- Asegúrese siempre de que las cacerolas estén colocadas centralmente sobre los quemadores y no permita que las llamas se extiendan más allá de la base de la sartén.
- No coloque las sartenes directamente sobre los quemadores; utilice siempre los soportes de las sartenes.
- No permita que las sartenes se superpongan a diferentes quemadores.

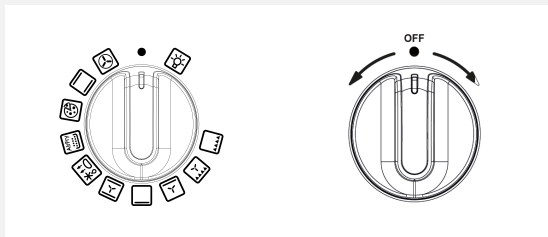
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL HORNO/PARRILLA SUPERIOR



- Cuando utilice el horno superior como un horno convencional, con la puerta cerrada, gire la perilla de control superior del horno/parrilla a la temperatura requerida.
- Precaliente durante 15 minutos para obtener mejores resultados y use una posición intermedia en el estante.
- Cuando utilice el horno superior como parrilla, con la puerta abierta, gire la perilla de control superior del horno/parrilla a la posición de parrilla requerida.
- Precaliente de 3 a 5 minutos para obtener mejores resultados.

FUNCIONES DE PARRILLA EN EL HORNO SUPERIOR

Parrilla de ancho completo - alta temperatura - usar con la puerta abierta	
La parte central de la parrilla se enciende a fuego alto - úselo con la puerta abierta	
Función de dorado: a fuego lento - usar con la puerta abierta	



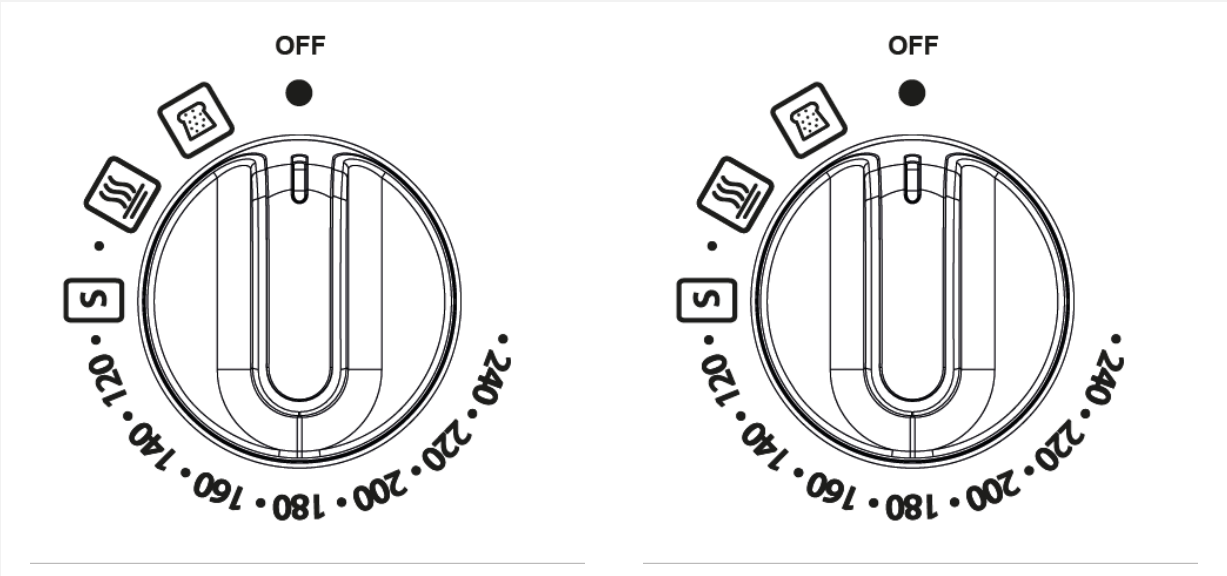
FUNCIONES PRINCIPALES DEL HORNO

Horno ventilado - utilice cualquier posición de estante; puede hornear en dos o más niveles simultáneamente.	
Horno convencional - coloque los alimentos en la posición central del estante.	
Configuración de pizza - coloque la pizza en la posición central del estante.	
Freidora - coloque la bandeja para freír al aire libre en la posición central del estante y colóquela debajo para que recoja cualquier gota o partícula de comida. Tenga en cuenta que los tiempos de cocción serán un poco más largos en comparación con una freidora de sobremesa debido a la mayor capacidad de	
Descongelación/fermentación de masa - deje el control de temperatura en la posición de apagado. Utilícelo con la puerta cerrada para descongelar y dejar reposar la masa. Úselo con la puerta abierta para enfriar los alimentos cocidos antes de refrigerarlos	
Horneado intensivo - Horno asistido por ventilador: coloca los alimentos en la posición del estante central, ideal para hornear quiches, pan, tartas de queso, tartas y pizzas.	
Calor superior - coloca la comida en el estante central. Úsala hacia el final de la cocción para dorar platos como tarta de pastor, lasaña, queso de coliflor, etc.	
Calor base con ventilador - coloca los alimentos en la posición central de la repisa. Se utilizan para hornear tartas y tartas abiertas, para hornear tartas, etc.	
Parrilla ventilada - se usa para asar carnes más gruesas, como salchichas o trozos de pollo, se coloca en un estante de tamaño medio a alto, asegurándose de que los alimentos no entren en el elemento superior de la parrilla, se usa con la puerta cerrada, nivel 1 = fuego bajo, nivel 2 = fuego medio, nivel 3 = fuego alto.	
Parrilla convencional - se utiliza para tostar pan y asar carnes más finas, como el tocino - Colóquelo en un estante de tamaño medio a alto, asegurándose de que los alimentos no entren en el elemento superior de la parrilla - úselo con la puerta cerrada: nivel 1 = fuego bajo, nivel 2 = fuego medio, nivel 3 = fuego alto.	

Solo luz - enciende la luz del horno sin encender el fuego. Es útil para limpiar alrededor de la cavidad del horno.



DESCRIPCIÓN GENERAL
DEL HORNO ALT
ABANNED

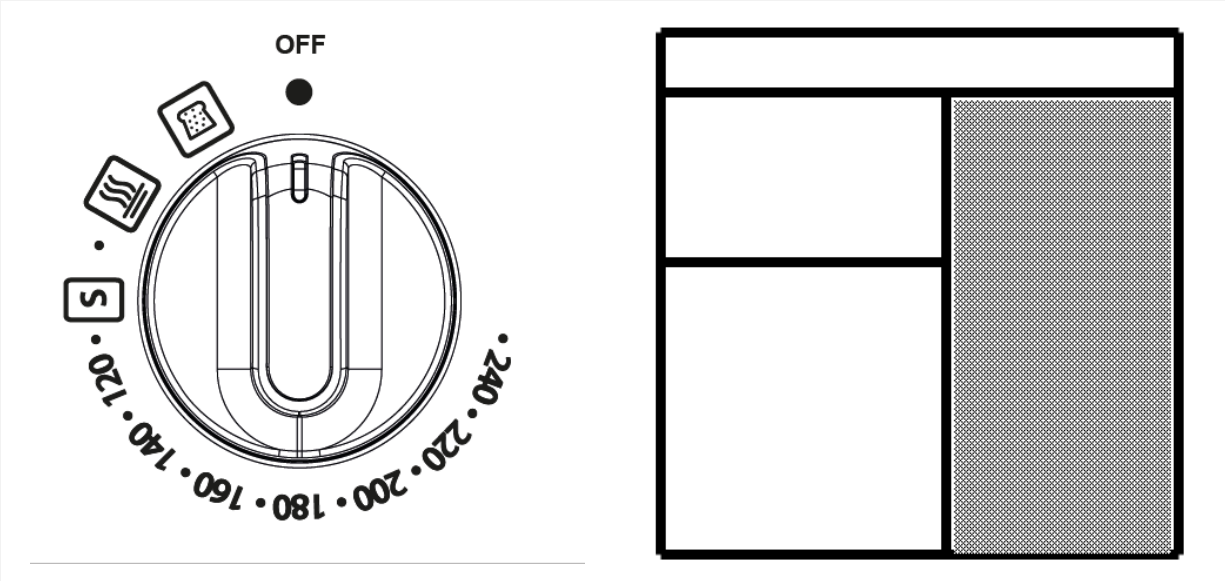


Funciones Adicionales Del Horno Con Ventilador

Símbolo	Descripción
	Probar la masa y descongelar. Úselo con la puerta cerrada para preparar la masa y descongelar. Úselo con la puerta abierta para enfriar los alimentos cocinados antes de refrigerarlos.
	Manténgalo caliente (70 °C). Para mantener calientes los alimentos cocinados antes de servirlos.
	Cocinar a fuego lento (100 °C). Para cocinar a fuego lento cazuelas, etc.

USO DEL HORNO ALTO CON VENTILADOR Y DIVISOR PRO-FLEX™

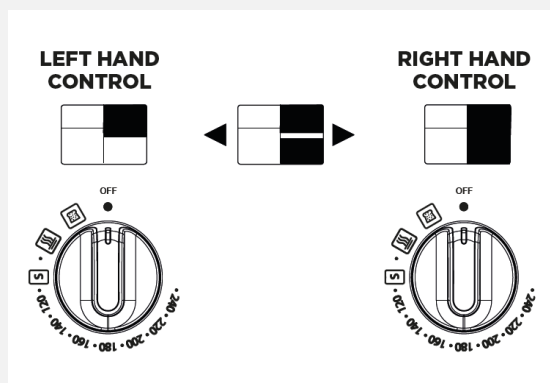
- Con el divisor PRO-FLEX™, puede convertir el horno alto en dos hornos con ventilador independientes que se pueden controlar de forma independiente para maximizar sus opciones de cocción.
- Puedes usar todo el horno alto a una temperatura, solo la mitad superior del horno para ahorrar energía, o las mitades superior e inferior del horno como dos hornos separados a diferentes temperaturas.



Gire la perilla de control a la temperatura o función requerida.

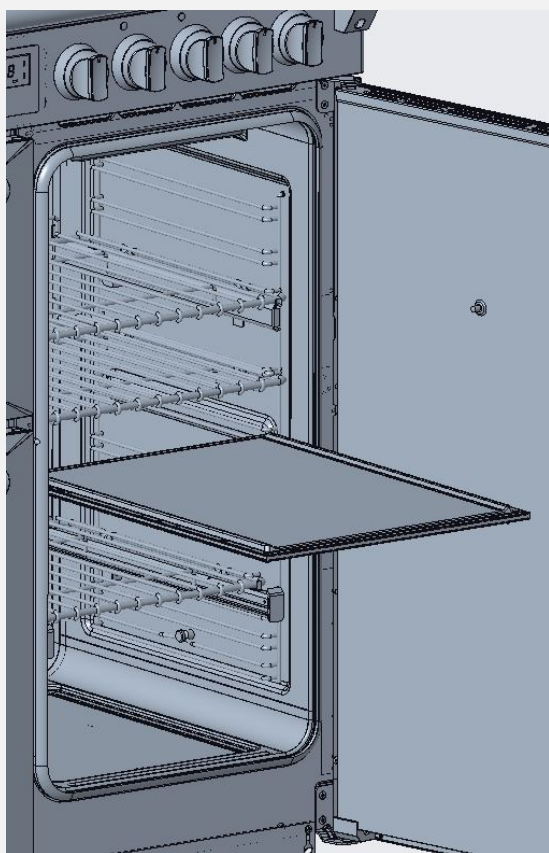
Funciones Adicionales Del Horno Con Ventilador

Símbolo	Descripción
	Probar la masa y descongelar. Úselo con la puerta cerrada para preparar la masa y descongelar. Úselo con la puerta abierta para enfriar los alimentos cocinados antes de refrigerarlos.
	Manténgalo caliente (70 °C). Para mantener calientes los alimentos cocinados antes de servirlos.
	Cocinar a fuego lento (100 °C). Para cocinar a fuego lento cazuelas, etc.

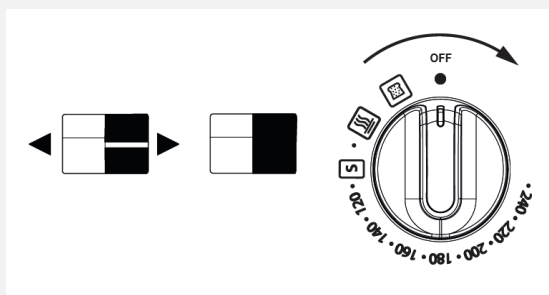


Función	¿Dejar el separador en el horno?	¿Qué perilla de control usar?
Use todo el horno a una temperatura, por ejemplo, para hornear por lotes.	No, retire el separador.	Solo la perilla de control de la derecha.
Usa solo la mitad superior del horno para ahorrar energía.	Sí, inserte el divisor.	Solo la perilla de control de la izquierda.
Usar ambas mitades del horno para cocinar diferentes alimentos a diferentes temperaturas.	Sí, inserte el divisor.	La perilla de control de la izquierda para la mitad superior y la perilla de control de la derecha para la mitad inferior del horno.

INSERCIÓN Y EXTRACCIÓN DEL DIVISOR

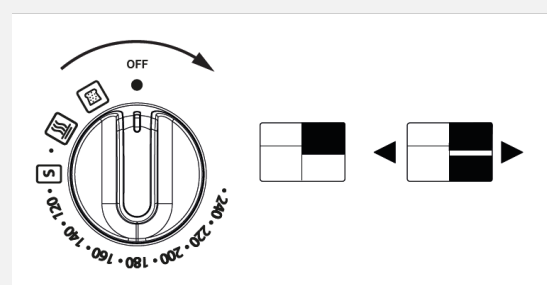


PARA ACTIVAR EL HORNO ALTO (SIN SEPARADOR)



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

PARA ACTIVAR LA FUNCIÓN SPLITTER



Solo horno superior (con divisor)

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



IMPORTANTE

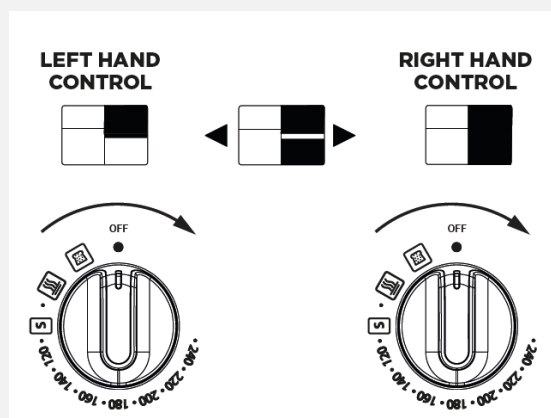
No utilices el separador como estante y colócalo únicamente en las guías específicas de la cavidad alta.



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, use el horno lleno o ambos hornos.

HORNOS SUPERIORES E INFERIORES (CON SEPARADOR)



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



AVISO

- Tenga en cuenta que el divisor se calentará mucho durante el uso.
- Introduzca y retire el separador únicamente cuando el horno esté frío.

alcanzar en el horno inferior cuando se usa el horno superior.

- Por ejemplo, cuando el horno superior es de 200 °C, la temperatura mínima que se puede usar en el horno inferior es de 120 °C.

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

USO DE LOS HORNOS SUPERIOR E INFERIOR A DIFERENTES TEMPERATURAS

- Cuando utilice los hornos superior e inferior a temperaturas diferentes, utilice el horno superior a la temperatura más alta y el horno inferior a la temperatura más baja.
- La siguiente tabla muestra la temperatura mínima que se puede

USO DE LA ENCIMERA

ENCENDIDO DE QUEMADORES DE GAS.

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

ANTES DEL ENCENDIDO:

- Coloque una o más ollas o sartenes de tamaño correcto y de fondo plano directamente sobre el o los soportes para ollas, encima del o los quemadores seleccionados.

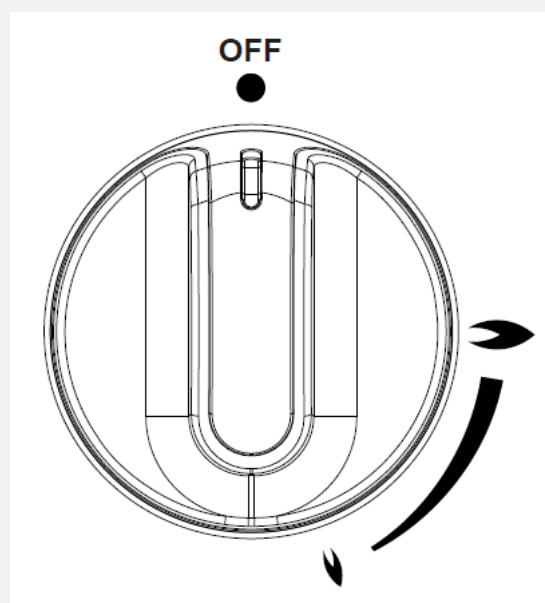
QUEMADOR WOK (SI ESTÁ INSTALADO)



- Coloque un wok de fondo plano o una sartén de tamaño adecuado y de fondo plano directamente sobre el soporte de la sartén, encima del quemador del wok.
- Si desea utilizar un wok de fondo redondo, coloque el soporte para wok directamente sobre el soporte de la olla, sobre el quemador para wok, y luego coloque el wok de fondo redondo directamente sobre el soporte

para wok. El soporte para wok se suministra con los modelos Stoves y se puede comprar como un extra opcional para los modelos Belling (número de pieza 094110300). Comuníquese con nuestro equipo de Atención al cliente para obtener más información.

ENCENDIDO AUTOMÁTICO

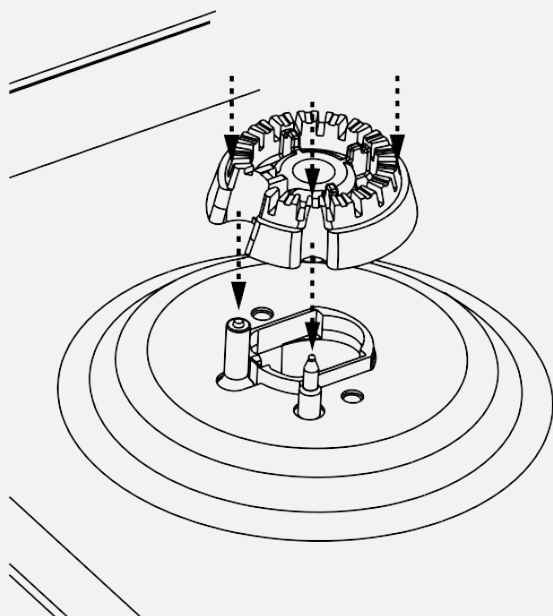


- Pulse y gire la perilla de control del quemador de gas seleccionada hasta que aparezca el símbolo de llama completa. Mantenga pulsada la perilla de control. La chispa en el quemador seleccionado comenzará automáticamente. Las chispas cesarán automáticamente una vez que se establezca la llama. Mantenga pulsada la perilla de control durante un máximo de 15 segundos después de que la llama se haya encendido antes de que se suelte; esto dará tiempo a

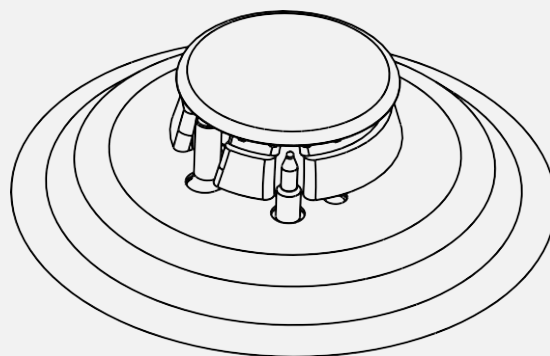
que el dispositivo de protección contra llamas se caliente

- Si el quemador no se enciende dentro de este tiempo, suelte la perilla de control y espere 1 minuto antes de intentar volver a encenderlo.
- En caso de un corte de energía o de que el encendido no funcione, se puede usar una cerilla o una vela encendida para encender el quemador.
- Utilice recipientes que sean lo suficientemente grandes para evitar que se desborden sobre la superficie de la encimera.
- Limpie cualquier derrame lo antes posible.
- Limpie la encimera con la mayor regularidad posible, esto evitará que se acumule grasa y pueda suponer un riesgo de incendio.

MONTAJE DE TAPAS Y CABEZALES DE QUEMADORES

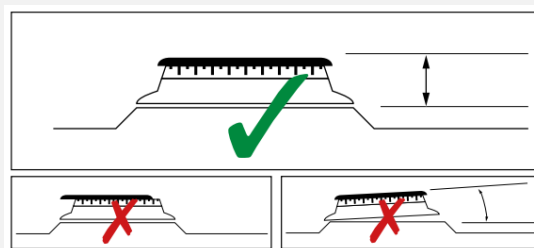


Al instalar el cabezal del quemador, asegúrese de que la muesca quede alineada con el orificio de la base.



NOTA

Los cabezales de los quemadores se pueden desmontar para limpiarlos. Asegúrese de que estén completamente secos antes de reemplazarlos.



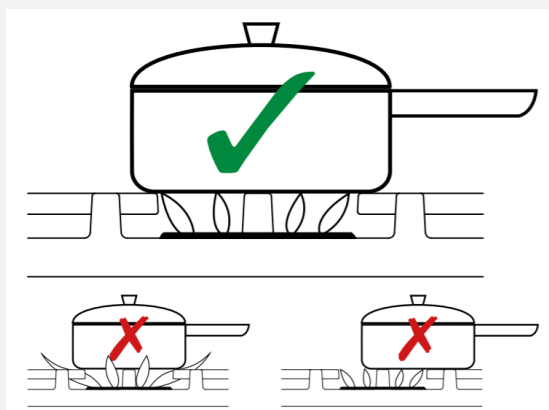
Compruebe que el cabezal del quemador esté nivelado y que la tapa esté colocada centralmente en el cabezal del quemador.

COLOCACIÓN DE BANDEJA

Asegúrese siempre de que las cacerolas estén colocadas en el centro y no permita que la llama se extienda sobre la base de la cacerola. No coloque cacerolas directamente sobre los quemadores.

TAMAÑOS DE BANDEJA REQUERIDOS

Asegúrese siempre de que las cacerolas estén colocadas en el centro y no permita que la llama se extienda sobre la base de la cacerola. No coloque cacerolas directamente sobre los quemadores.



AVISO

No permita que los recipientes para cocinar se superpongan a las zonas de cocción.

Zonas de cocción de encimeras	Pan mínimo Tamaños (mm)	Panorámica máxima Tamaños (mm)
Rápido y Wok	100	250
Todas las demás zonas de cocción		

USO DE LA PLANCHA

LA PLANCHA



Utilice únicamente la plancha que haya sido aprobada para su uso en este aparato.

No utilice ninguna otra plancha, ya que puede ser peligrosa.

Lea detenidamente estas instrucciones antes de utilizar la plancha por primera vez.

ANTES DE USAR LA PLANCHA POR PRIMERA VEZ

1. Lave bien la plancha con agua caliente y jabón.
2. Aplica una pequeña capa de aceite vegetal sin sal sobre un paño seco o una toalla eléctrica sobre la superficie de la plancha.
3. Calienta la plancha a máxima potencia durante 3 minutos. La plancha ya está lista para usarse



NOTA

La plancha está hecha de hierro fundido de calidad y tiene una superficie de cocción antiadherente. La lubricación regular prolongará su vida útil y evitará que se oxide. Si la plancha muestra signos de oxidación, lávela y vuelva a engrasarla

USO DE LA PLANCHA



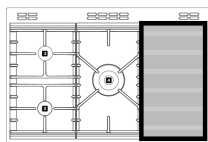
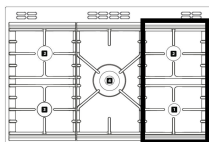
IMPORTANTE

La plancha solo debe colocarse de adelante hacia atrás sobre los quemadores.



IMPORTANTE

La plancha no debe usarse sobre el wok.



IMPORTANTE

Utilice siempre la plancha situada sobre los quemadores pequeños y medianos, en el lado derecho de la placa calefactora.

1. Coloque la plancha con cuidado sobre el soporte de la sartén sobre los quemadores, utilizando las patas de posicionamiento en la parte inferior de la plancha. Tenga cuidado de no dañar la

superficie de los soportes de la sartén

2. Antes de cocinar, precaliente la plancha durante 3 minutos a velocidad máxima, que se indica en las perillas de control con un símbolo de llama grande.
3. Después del precalentamiento, gire las perillas de control hasta el símbolo de llama pequeña. La plancha ya está lista para cocinar



AVISO

No utilice utensilios metálicos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.



AVISO

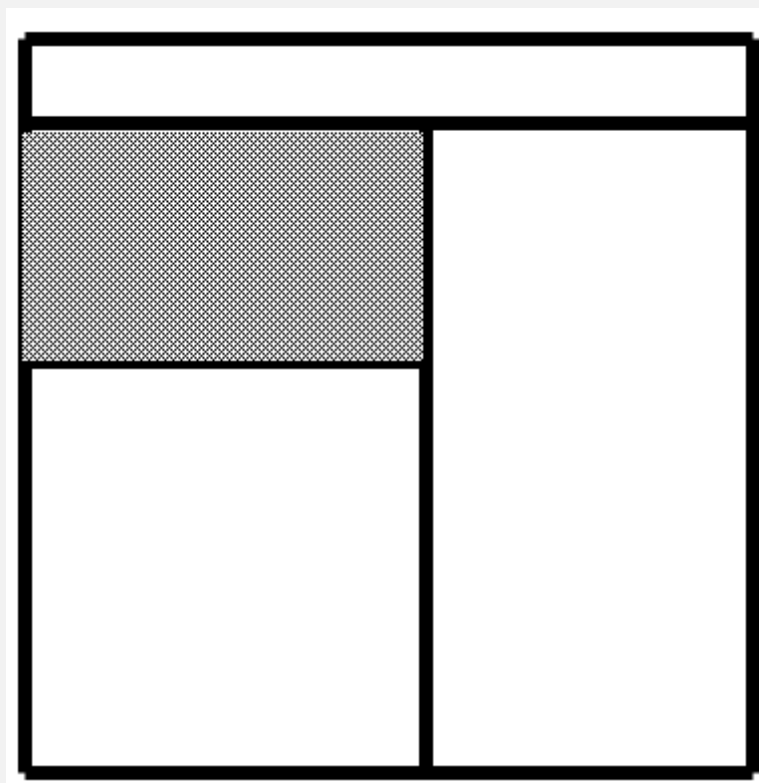
Deje siempre que la plancha se enfríe por completo antes de moverla o limpiarla.



AVISO

Asegúrese siempre de que la plancha esté firmemente ubicada sobre el soporte de la sartén para 2 quemadores.

USO DE LA PARRILLA



AVISO

Nunca cubra la sartén o el salvamanteles de la parrilla con papel de aluminio ni permita que se acumule grasa en la sartén, ya que esto crea un riesgo de incendio.



SUGERENCIA

Para obtener los mejores resultados, utilice una posición de estante adecuada que acerque los alimentos al calor de la parrilla sin tocar el elemento superior de la parrilla y precaliente la parrilla durante 3-5 minutos.

EL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

Durante el uso, el ventilador puede encenderse y apagarse en ciclos, esto es normal.

Cuando la parrilla está encendida, el ventilador de cocción se enciende para mantener frías la fascia y las perillas de control durante el asado. El ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo después de apagar la parrilla. Es posible que el ventilador de refrigeración no arranque inmediatamente cuando la parrilla esté encendida.



NOTA

El ventilador de refrigeración puede funcionar durante aproximadamente 1 hora después de su uso. Esto es normal para garantizar que las partes externas de la cocina se enfríen por completo y porque la cavidad del horno está muy bien aislada para evitar que el calor se escape durante el proceso de cocción. No apague la cocina en la pared antes de que el ventilador de refrigeración se haya detenido por completo.



IMPORTANTE

La puerta de la parrilla debe estar completamente abierta cuando se usa la parrilla.

FUNCIONES DE PARRILLA EN EL HORNO SUPERIOR

USO DE LA PARRILLA



ATENCIÓN

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla; los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Parrilla de ancho completo - alta temperatura - usar con la puerta abierta	
La parte central de la parrilla se enciende a fuego alto - úselo con la puerta abierta	
Función de dorado: a fuego lento - usar con la puerta abierta	



SUGERENCIA

Para asar pequeñas cantidades de alimentos, se puede usar la parrilla central (económica). Para grandes cantidades de comida, se puede usar la parrilla completa

1. Abre la puerta de la parrilla. Gire la perilla de control a la posición requerida. Para obtener los mejores resultados de cocción, le recomendamos que precaliente la parrilla de ancho completo durante 3 minutos y la parrilla central durante
2. Empuje la sartén hacia la parte posterior de la guía del estante para colocarla debajo de la parrilla.
3. Para apagarlo, vuelva a colocar la perilla de control en la posición de apagado.



AVISO

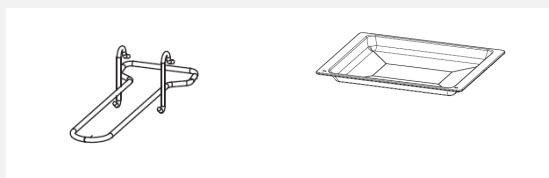
El mango de la parrilla está diseñado para deslizar la sartén hacia adentro y hacia afuera. No intente sujetar la sartén por el asa



AVISO

La puerta superior del horno/parrilla debe estar abierta cuando la parrilla se usa para asar a la parrilla convencional.

SARTÉN Y SALVAMANTELES

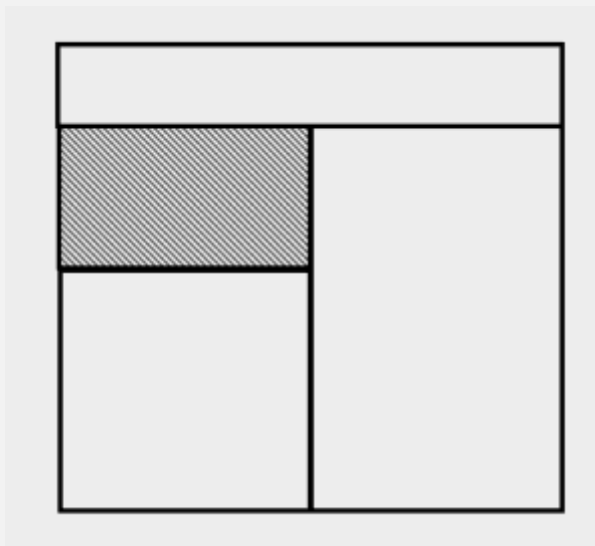


El salvamanteles se encuentra dentro de la sartén.

Los orificios y el borde inclinado de la sartén van por la parte posterior.

La manija de la sartén se engancha en la parte delantera de la sartén. Asegúrese de que las puntas del mango de la sartén estén en la parte superior y de que la pieza de soporte más ancha quede debajo de la

USO DEL HORNO SUPERIOR



AVISO

Cuando esté cocinando, mantenga a los niños alejados del horno.



ATENCIÓN

El elemento superior se calienta mucho cuando está en uso, así que tenga especial cuidado para evitar tocarlo.



NOTA

El horno superior es un horno convencional y no está controlado por el programador.

PARA ENCENDER EL HORNO SUPERIOR

1. Gire la perilla de control de temperatura hasta seleccionar la temperatura requerida. El indicador blanco del termostato se encenderá hasta alcanzar la temperatura seleccionada y luego se apagará. Se encenderá y apagará periódicamente mientras el termostato funciona para mantener la temperatura seleccionada.

2. Para apagarlo, regrese la perilla de control superior del horno a la posición de apagado.

Importante: Nunca coloque artículos directamente sobre la base del horno ni cubra la base del horno con papel de aluminio, ya que esto puede causar que el elemento se sobrecaliente. Coloque siempre los artículos en el estante.

VENTILADOR

Durante el uso, el ventilador puede encenderse y apagarse, esto es normal.

Cuando se enciende el horno superior, el ventilador de cocción se enciende para mantener fríos el tablero y las perillas de control durante la cocción. El ventilador puede continuar funcionando durante un período después de que se haya apagado el horno superior.

PRECALENTAMIENTO

Precalienta el horno hasta que la luz indicadora se apague por primera vez, esto tomará hasta 15 minutos dependiendo de la temperatura seleccionada.

El horno debe precalentarse al cocinar alimentos congelados o refrigerados, y recomendamos precalentarlo para mezclas de levadura, rebozados, soufflés y bizcochos batidos.

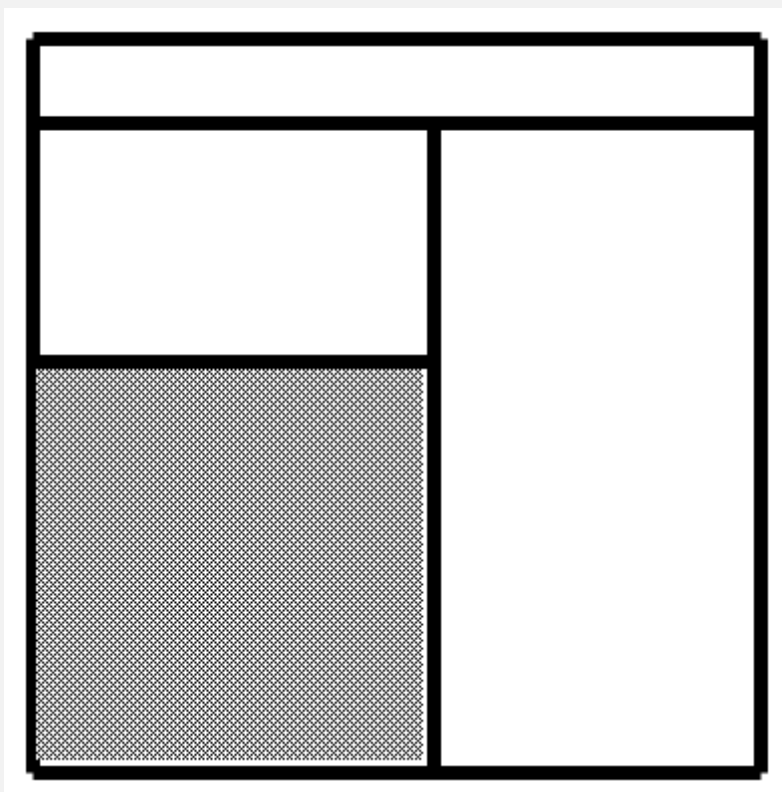
Coloque las parrillas del horno en la posición requerida antes de precalentar el horno.

Coloque las bandejas para hornear y los moldes para asar en el medio de los estantes y deje una posición despejada entre los estantes para permitir la circulación del calor.

AL UTILIZAR EL HORNO SUPERIOR

Como parte del proceso de cocción, el aire caliente se expulsa a través de un respiradero en la parte superior del horno. Al abrir la puerta del horno se debe tener cuidado de evitar cualquier posible contacto con aire potencialmente caliente, ya que esto puede causar molestias a personas con piel sensible. Le recomendamos que sujete la parte inferior del tirador de la puerta del horno.

USO DEL HORNO PRINCIPAL



AVISO

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa el horno. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

CONFIGURACIÓN DE UNA OPERACIÓN DE CALEFACCIÓN

Para iniciar una operación de calentamiento, se deben seleccionar una función de calentamiento y una temperatura de calentamiento.

Configuración de una función de calefacción

- Gire el control de función para seleccionar la función de calefacción deseada.

Para modificar o cancelar la función de calefacción:

- Gire el control de función para seleccionar otra función de calefacción.
- Gire el control de función a 0 para cancelar la función de calefacción.

Configuración de la temperatura de calentamiento:

- Gire el control de temperatura para seleccionar la temperatura de calentamiento deseada. La temperatura seleccionada se muestra en la pantalla.

Para modificar o cancelar la temperatura de calentamiento:

- Gire el control de temperatura para seleccionar otra temperatura de calentamiento.

- Gire el control de temperatura a 0 para cancelar la temperatura de calentamiento.

PRECALENTAMIENTO

El horno comienza a precalentarse cuando se han ajustado la función de calentamiento y la temperatura de calentamiento.

El símbolo de temperatura °C parpadea para indicar el precalentamiento.

El símbolo de temperatura se ilumina permanentemente y suena una señal acústica para indicar que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

Función de precalentamiento rápido

La función de precalentamiento rápido se activa automáticamente después de seleccionar una operación de calentamiento que admita la función de precalentamiento rápido.

El rápido precalentamiento reduce el tiempo que el horno necesita para alcanzar la temperatura de calentamiento seleccionada.

La pantalla muestra el símbolo de precalentamiento rápido. 

La función de precalentamiento rápido se desactiva automáticamente cuando se alcanza la temperatura de calentamiento seleccionada.

COCINAR CON UN HORNO VENTILADO



ATENCIÓN

Como se trata de un horno de alta eficiencia, es posible que note la emisión de vapor del horno cuando se abre la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta.

Si está acostumbrado a cocinar con un horno convencional, encontrará una serie de diferencias con respecto a cocinar con un horno con ventilador, lo que requerirá un enfoque diferente.



SUGERENCIA

Los alimentos se cocinan a una temperatura inferior a la de un horno convencional, por lo que es posible que sea necesario reducir las temperaturas de las recetas convencionales. Consulte la tabla de conversión que aparece a continuación.



SUGERENCIA

Por lo general, no es necesario precalentar, ya que un horno con ventilador se calienta rápidamente.

**SUGERENCIA**

No hay transferencia de sabor en un horno con ventilador, lo que significa que puede cocinar alimentos con un olor fuerte, como pescado, al mismo tiempo que alimentos suaves, por ejemplo, pudines de leche.

**SUGERENCIA**

Cuando hornee en lotes alimentos que se levantarán durante la cocción, por ejemplo, pan, asegúrese siempre de que haya suficiente espacio entre los estantes para permitir que suban.

- No hay zonas de calor en un horno con ventilador, ya que el ventilador convencional en la parte posterior del horno garantiza una temperatura uniforme en todo el horno. Esto lo hace ideal para hornear por lotes, por ejemplo, cuando se planifica una fiesta, ya que todos los platos se cocinarán en el mismo período de tiempo.

**NOTA**

Cuando se utilizan 2 o más estantes, puede ser necesario aumentar ligeramente el tiempo de cocción.

**NOTA**

Como los 2 estantes del horno son más anchos que en muchos hornos, es posible cocinar 2 artículos por estante.

**NOTA**

Al asar carnes, notará que se reducen las salpicaduras de grasa, lo que se debe en parte a las temperaturas más bajas del horno, y ayudará a mantener la limpieza del horno al mínimo.

**NOTA**

No es necesario colocar los platos en diferentes estantes durante la cocción, como ocurre con un horno convencional.

DESCONGELAR Y ENFRIAR EN EL HORNO PRINCIPAL

Para descongelar alimentos congelados, gire el control del horno a la posición de descongelación, coloque los alimentos en el centro del horno y cierre la puerta.

Para enfriar los alimentos después de cocinarlos antes de refrigerarlos o congelarlos, coloque el control principal del horno en la posición de descongelación y abra la puerta.

TIEMPOS DE DESCONGELACIÓN



NOTA

Los trozos pequeños o delgados de pescado o carne congelados, por ejemplo, filetes de pescado, langostinos o carne picada, tardarán aproximadamente de 1 a 2 horas.



NOTA

Colocar los alimentos en una sola capa reducirá el tiempo de descongelación.



NOTA

Una cazuela o guiso de tamaño mediano tardará aproximadamente de 3 a 4 horas.



NOTA

Un pollo listo para el horno de 1½ kg/3 libras tardará aproximadamente 5 horas, retire las menudencias lo antes posible.



ATENCIÓN

MANTÉNGASE SEGURO:

No descongele las aves rellenas con este método.

No descongele porros más grandes de carne y aves de más de 2 kg/4 libras con este método.



SUGERENCIA

USO DE LA FUNCIÓN AIRFRY

Simplemente elige la configuración AirFry en el horno principal y, a continuación, coloca las patatas fritas, las verduras o el pollo en la bandeja de la freidora especialmente diseñada.

La bandeja permite que circule más aire, lo que acelera el tiempo de cocción y reduce la necesidad de aceites adicionales, lo que hace que cocinar sea más saludable.

AirFry es ideal para cocinar patatas fritas, carne y para preparar comidas que normalmente se asan a la parrilla.

Hay algunas cosas que no se fríen bien con AirFry, como tartas, pasteles y panes, ya que pueden volverse secos o duros. Los alimentos rebosados húmedos tampoco se pueden cocinar con AirFrying

1. Seleccione la función AirFry en el horno principal y ajuste la temperatura a 220 °C.
2. Coloque la bandeja Airfry metálica en la tercera posición del estante (central) desde la parte inferior. Los alimentos deben estar espaciados uniformemente en la bandeja para freír formando una sola capa para que se cocinen de manera uniforme
3. Coloque una bandeja para hornear en la posición de

estante debajo de la bandeja AirFry para recoger cualquier miga o goteo.



AVISO

Para recetas con un tiempo de cocción de 30 minutos o más, se recomienda un tiempo de precalentamiento de 5 a 10 minutos.

Los alimentos congelados o densos pueden requerir más tiempo de cocción.



NOTA

Si usas una receta que no sea de freidora, asegúrate de acortar el tiempo de cocción, ya que los alimentos se cocinarán más rápido que en un horno convencional.



IMPORTANTE

- fritura al aire en una cavidad grande del horno permite freír más alimentos simultáneamente, por lo que se esperan tiempos de cocción más largos en comparación con una freidora de encimera.
- Para obtener los mejores resultados, cuando consulte las recetas y las instrucciones de cocción en los envases de los alimentos, compruebe los tiempos convencionales del horno, no los tiempos de las freidoras de la encimera ni los tiempos normales del horno con ventilador.
- Reduzca los tiempos del horno convencional en aproximadamente un 30%.
- Asegúrese de que la comida esté bien cocida antes de servirla.



NOTA

Puede ser necesario rociar ligeramente la bandeja para freír con aceite para evitar que los alimentos se peguen a ella.



IMPORTANTE

Los alimentos grasosos pueden provocar humo durante el ciclo de cocción al aire, por lo que se recomienda mantener el horno limpio y utilizar una bandeja para hornear situada debajo para recoger los residuos.

EXPLICACIÓN DE LAS PRINCIPALES FUNCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO

Símbolo y nombre de la función	Rango de temperatura	Notas	Uso
 Horno True Fan	30 °C a 260 °C La temperatura predeterminada es de 180 °C La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5 °C	Incorpora la función de precalentamiento rápido. Utilice cualquier posición de estante adecuada. Puedes hornear por lotes en más de un nivel al mismo tiempo, pero deja suficiente espacio para que la comida suba.	Acciona el elemento calefactor del ventilador y el ventilador de circulación en la pared posterior del horno. Proporciona una distribución uniforme de la temperatura en toda la cavidad del horno para hornear por lotes, por lo que puede cocinar en más de un estante al mismo tiempo. Sopla aire caliente directamente a la cavidad del horno, por lo que generalmente requiere poco o ningún precalentamiento y puede cocinar a temperaturas más bajas durante períodos más cortos, por lo que generalmente es el modo de cocción más eficiente. La circulación del aire evita la transferencia cruzada de sabores y olores de un plato a otro. Cocine en cualquier posición de estante adecuada. Con la mayoría de las recetas, reduzca la temperatura de cocción en unos 20 °C en comparación con los hornos convencionales y reduzca un poco el tiempo de cocción.
 Horno convencional	30 °C a 260 °C La temperatura predeterminada es de 200 °C	Incorpora la función de precalentamiento rápido. Para obtener mejores resultados, cocine en un estante y use la posi-	Acciona los elementos calefactores superior e inferior para proporcionar un modo de cocción convencional. Recuerde que la temperatura del horno seleccionada se refiere al centro del horno; la cavidad del horno estará un poco más ca-

Símbolo y nombre de la función	Rango de temperatura	Notas	Uso
	La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5 °C	ción del estante intermedio.	liente en la parte superior y un poco más fría en la parte inferior. Sin embargo, las diferentes zonas de calor pueden ser útiles para asar, con la carne colocada hacia el centro del horno y las patatas asadas en la parte superior. Requiere precalentamiento para obtener mejores resultados. Útil para hornear y asar de forma tradicional. Para obtener mejores resultados, coloca los alimentos en la posición central del estante y cocínelos solo en el nivel de un estante.
 Pizza (modo de ventilador verdadero con calor base)	50 °C a 260 °C La temperatura predeterminada es de 180 °C La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5 °C	Incorpora la función de precalentamiento rápido. Para obtener mejores resultados, cocine en un estante y use la posición del estante intermedio.	El elemento calefactor del ventilador y el ventilador de circulación se encienden para cocinar la pizza, incluida la cobertura. El elemento calefactor de la base se enciende para que la base de la pizza quede crujiente. Requiere precalentamiento para obtener mejores resultados. Para obtener los mejores resultados, coloca los alimentos en una posición intermedia.
 Freidora	150 °C a 230 °C La temperatura predeterminada es de 230 °C La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5 °C	No incorpora la función de precalentamiento rápido (porque esta función ya utiliza el ventilador de circulación, el elemento del ventilador y el elemento superior). Coloque la bandeja para freír en la posición del estante central, con la bandeja para asar debajo de ella.	Acciona el elemento ventilador y el ventilador de circulación para cocinar los alimentos y el elemento superior para que queden crujientes. Ideal para patatas fritas congeladas, trozos de pollo, nuggets de pollo, palitos de pescado, etc. Coloque la bandeja para freír al aire en la posición del estante central del horno principal. Coloque la sartén debajo de la bandeja para freír con aire para atrapar cualquier goteo o partículas de comida. No utilice la función de freidora para cocinar, asar y hornear en general, ya que los alimentos pueden cocinarse demasiado, ya

Símbolo y nombre de la función	Rango de temperatura	Notas	Uso
			que el elemento superior generaría calor adicional. Debido a la mayor capacidad de cocción, sería necesario aumentar los tiempos de cocción en comparación con una freidora de sobremesa.
 Descongelar y endurecer la masa	No aplicable: deje el selector de temperatura en la posición de apagado.	Utilice la posición del estante intermedio.	El ventilador de circulación funciona sin calor. Con la puerta del horno cerrada, el aire a temperatura ambiente circula alrededor de los alimentos. Esto ayuda a que los alimentos congelados, como el pan y las tartas, se descongelen aproximadamente la mitad del tiempo habitual Con la puerta del horno cerrada, el aire a temperatura ambiente circula alrededor de la masa. Esto proporciona un entorno adecuado para que la masa suba antes de la cocción. Con la puerta del horno abierta, esta función ayuda a enfriar los alimentos cocinados antes de refrigerarlos.
 Horneado intensivo (horno asistido por ventilador)	30 °C a 260 °C La temperatura predeterminada es de 200 °C La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5 °C	Incorpora la función de precalentamiento rápido. Para obtener mejores resultados, cocine en un estante y use la posición del estante intermedio.	Acciona los elementos calefactores superior e inferior y el ventilador de circulación para hacer circular el calor. Ayuda a garantizar una distribución más uniforme de la temperatura en toda la cavidad del horno. Ideal para hornear productos con un mayor contenido de humedad, como quiche, pan y tartas de queso. Requiere precalentamiento para obtener mejores resultados. Útil para pizzas, tartas, quiches y recetas que requieren una base crujiente y una parte superior dorada. Para obtener los mejores resultados, coloca los alimentos en una posición intermedia.

Símbolo y nombre de la función	Rango de temperatura	Notas	Uso
 Calor superior	80 °C a 230 °C La temperatura predeterminada es de 180 °C La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5 °C	No incluye la función de precalentamiento rápido. Para obtener mejores resultados, cocine en un estante y use la posición del estante intermedio.	Acciona el elemento superior solo para dorar platos como tarta de pastor, lasaña, queso de coliflor, etc. Se utiliza a menudo durante los últimos minutos del proceso de cocción. Para obtener mejores resultados, coloca los alimentos en una posición intermedia para evitar que se doren demasiado.
 Calor base con ventilador de circulación	50 °C a 220 °C La temperatura predeterminada es de 200 °C La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5 °C	No incluye la función de precalentamiento rápido. Para obtener mejores resultados, cocine en un estante y use la posición del estante intermedio.	El elemento calefactor inferior se enciende para que la base quede crujiente y el ventilador de circulación hace circular suavemente el calor por los alimentos para evitar que se cocinen demasiado. Útil para abrir tartas y tartas o para hornear cajas de pastelería, etc. Requiere precalentamiento para obtener mejores resultados. Para obtener los mejores resultados, coloca los alimentos en una posición intermedia.
 Parrilla asistida por ventilador	3 niveles de potencia: 3 - alto 2 - mediano 1 - bajo	Precaliente de 3 a 5 minutos antes de añadir la comida. Elija una posición de estante mediana a alta adecuada.	Acciona el elemento calefactor de la parrilla interior superior y el ventilador de circulación. Útil para hacer circular el calor alrededor de carnes más gruesas, como salchichas y trozos de pollo, sin necesidad de voltear la comida con tanta frecuencia. Da un sabor parecido al de un asador, sin la necesidad de tener un motor de asador y un asador en el horno. Elija una posición de estante mediana a alta adecuada, pero asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor. Utilízalo con la puerta cerrada.
 Parrilla convencional	3 niveles de potencia: 3 - alto 2 - mediano 1 - bajo	Precaliente de 3 a 5 minutos antes de añadir la comida. Elija una posición de estante mediana a alta adecuada.	Acciona el elemento calefactor de la rejilla interior superior. Precaliente durante unos minutos para obtener mejores resultados.

Símbolo y nombre de la función	Rango de temperatura	Notas	Uso
			Útil para tostar y asar carnes más finas, como el tocino. Elija una posición de estante mediana a alta adecuada, pero asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor. Utilícelo con la puerta cerrada en el horno principal. (Para la parrilla de la parte superior del horno, úsela con la puerta abierta).
 Solo luz	No aplicable	La lámpara del horno se enciende sin calefacción.	Enciende la luz sin que se enciendan los elementos calefactores. Ilumina la cavidad del horno, lo cual es útil para limpiar alrededor de la cavidad del horno.

MUEBLES DE HORNO

- Se pueden pedir estantes adicionales en nuestro sitio

web de repuestos; consulte la dirección del sitio web en la contraportada.

Tipo de estante	Tipo de modelo	Cavidad	Número de pieza
Deluxe de 50 cm	Estufas de la gama Richmond Deluxe (DX)	Todas las cavidades, excepto la cavidad de horno alta a la derecha en los modelos de 90 cm.	094108601
Deluxe de 40 cm	Cocinas Stoves Richmond Deluxe (DX), solo modelos de 90 cm	Solo para la cavidad de horno alta a la derecha en modelos de 90 cm.	094108603

Bandejas para hornear y moldes para asar:

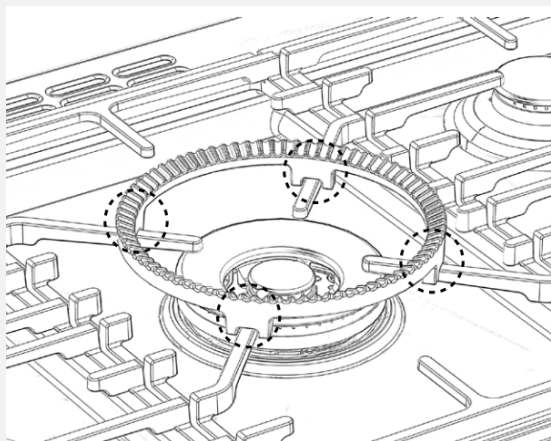
Para obtener mejores resultados de cocción y un dorado uniforme, los tamaños recomendados de bandejas para hornear y moldes para asar que se deben usar son los siguientes:

- **Bandeja para hornear 350 mm x 250 mm** Este tamaño de bandeja para hornear puede contener hasta 12 tartas pequeñas.
- **Lata para asar 370 mm x 320 mm**

Coloque las bandejas para hornear y los moldes para asar en el centro de los estantes y deje una posición libre entre los estantes para permitir la circulación del calor.

USO DE OTROS ACCESORIOS

CUNA WOK



IMPORTANTE

Asegúrese de que la base para wok se asiente de forma segura en los 4 dedos de soporte de la sartén.



NOTA

Es importante que el tamaño del wok se ajuste al soporte; si el wok es demasiado pequeño el soporte no lo soportará correctamente.

La cuna para wok se suministra con cocinas de doble combustible Stoves Deluxe. Se puede comprar como accesorio opcional para las cocinas estándar de doble combustible de Stoves (número de pieza 094110300). Visite la sección de repuestos de nuestro sitio web; consulte la dirección del sitio web en la



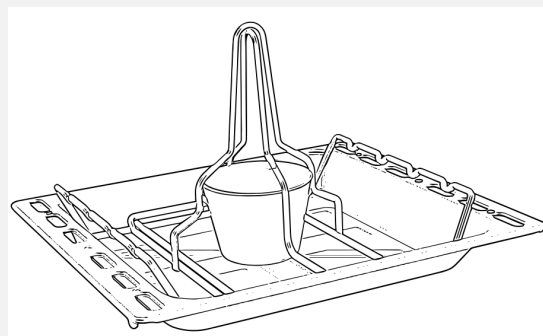
ATENCIÓN

La cuna se calentará mucho cuando la utilices. Deja que se enfríe bastante antes de cogerla.

ACCESORIOS STEAM & INFUSE

El sistema Steam & Infuse se suministra con las cocinas de la gama Stoves Deluxe. Está disponible para su compra como accesorio opcional para las cocinas de gama estándar Stoves.

El sistema de cocción vertical Steam & Infuse está diseñado para ofrecer siempre un resultado de cocción uniforme, saludable y sabroso. Simplemente llene el recipiente saborizante con caldo líquido, hierbas o cualquier otro ingrediente aromatizante y coloque las aves de corral



Apoyar las aves en posición vertical expone todos los lados al calor del horno, lo que promueve una cocción más uniforme en menos tiempo y permite que la grasa gotee para obtener resultados de cocción más saludables. El calor convierte el líquido del caldo en vapor para que el sabor penetre en la carne desde el interior

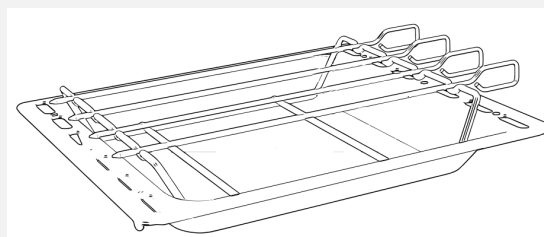


NOTA

- El sistema Steam & Infuse se coloca dentro de la sartén profunda.
- Primero retire el salvamanteles estándar para asar de la sartén.
- Coloca el salvamanteles ancho Steam & Infuse en la sartén para asar, luego coloca la olla de sabor en el centro de la sartén y, por último, coloca el salvamanteles vertical sobre el salvamanteles ancho.
- Coloque la sartén en el horno multifunción principal o en el segundo horno con ventilador (en los modelos de 100 cm y 110 cm de ancho) en la posición más baja del estante.
- No intente utilizar el sistema Steam & Infuse en el horno alto de la derecha en modelos de 90 cm de ancho.
- Utilice siempre la verdadera función de cocción con ventilador  cuando utilice el sistema Steam & Infuse. Esto asegurará que el calor circule por las aves de manera efectiva para una cocción uniforme
- El sistema Steam & Infuse está diseñado para cocinar aves de hasta 2,5 kg de peso.
- Cuando se cocina con el sistema Steam & Infuse con verdadero modo de cocción con ventilador, los tiempos de cocción

suelen reducirse en aproximadamente un 20% en comparación con el tostado horizontal convencional. Asegúrese de revisar las aves de corral para que no se cocinen demasiado. Asegúrese de que las aves estén bien cocidas antes de servir las. Introduzca una brocheta o un tenedor en la parte más gruesa de la carne y asegúrese de que el jugo salga transparente antes de servirla; de lo contrario, devuelva las aves al horno para que se cocinen un poco más antes de volver a probarlas

También se incluye un juego de brochetas ideales para hacer kebabs y que se pueden colgar sobre la rejilla especialmente diseñada.



**NOTA**

El sistema Steam & Infuse se suministra con las cocinas de la gama Stoves Deluxe (DX). Se puede adquirir como un complemento opcional para las cocinas estándar Stoves (número de pieza 094109600). Visite la sección de repuestos de nuestro sitio web; consulte la dirección del sitio web en la

**IMPORTANTE**

Las brochetas no deben usarse en hornos altos a la derecha en ollas de 90 cm de ancho y siempre deben estar orientadas de lado a lado a lo largo del horno, no de adelante hacia atrás, para que no entren en contacto con las aspas del ventilador de circulación del horno.

RELOJ/PROGRAMADOR



AVISO

Si el reloj/programador está bloqueado, debe desbloquearse antes de poder utilizar el horno multifunción principal.

Para bloquear/desbloquear el reloj/programador, mantenga presionada la tecla central del reloj  durante unos 10 segundos, hasta que suene un pitido.



AVISO

La hora del día debe configurarse antes de poder utilizar el horno multifunción principal.

Tenga en cuenta que solo el horno multifunción principal está controlado por el temporizador programable.



NOTA

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



NOTA

El temporizador depende del contexto, por lo que solo mostrará las opciones cuando sean relevantes. Si el horno multifunción no está en uso, el temporizador solo ofrece la opción del contador de minutos y la opción de configurar la hora del día. Si el horno digital está en uso, estarán disponibles las opciones de duración de la cocción y hora de finalización



	Alarma (recordatorio de minutos): la alarma suena al final del tiempo establecido como recordatorio para revisar, remover, voltear o rociar los alimentos, pero no apaga el horno principal automáticamente.
	Tiempo de cocción: permite que el horno principal se apague automáticamente.
	El final del tiempo de cocción, utilizado junto con el tiempo de duración de la cocción, permite que el horno principal se encienda y apague automáticamente.
	Hora del día: reloj
	Función de pizza.
	Función AirFry.



Luz: la lámpara del horno se enciende sin calefacción para facilitar la limpieza.



Funciones del horno: se iluminan diferentes símbolos según la función de cocción elegida; consulte la tabla principal de funciones del horno.



Descongelar/Probar masa



Unidad de temperatura (Celsius): parpadea cuando el horno principal se está precalentando y se muestra de manera constante cuando el horno principal ha alcanzado la temperatura.

h:min

Unidades de tiempo (horas: minutos)



Función de precalentamiento rápido (se activa automáticamente cuando se utilizan las funciones de horno con ventilador real, pizza, horneado intensivo o asistido por ventilador o horno convencional).

	Símbolo de cocción automática.
	Visualización de la hora.
	Bloqueo para niños.

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

- Tecla izquierda: menos/disminución
- Tecla central: tecla de menú para desplazarse por las funciones.
- Tecla derecha: más/aumentar
 - Cuando se selecciona una función y se ajusta la hora, la función elegida se iniciará automáticamente unos segundos después de la última pulsación de tecla.

MODO MANUAL

- Si no establece el tiempo de duración de la cocción o la hora de finalización de la cocción en el reloj/programador, el horno principal se puede encender y apagar manualmente mediante los

mandos de control de funciones y control de temperatura.

- Para operar el horno principal manualmente, la hora del día debe estar ajustada en el reloj.

CONFIGURAR LA HORA DEL DÍA



NOTA

Asegúrese de que la perilla selectora de funciones del horno principal esté en la posición de apagado antes de intentar ajustar la hora del día.

- Cuando la olla se conecta por primera vez a la fuente de alimentación, o después de un

corte de energía, el símbolo del reloj ⌚ parpadeará en la pantalla.

- El horno principal no funcionará hasta que se haya establecido la hora del día.
- Mientras el símbolo del reloj parpadea, utilice las teclas más o menos   para seleccionar la hora actual del día, utilizando el formato de reloj de 24 horas.



SUGERENCIA

Si mantienes pulsada la tecla más o menos, la hora cambiará más rápidamente.

- La hora del día se aceptará unos segundos después de la última pulsación de tecla y el símbolo del reloj dejará de parpadear.



SUGERENCIA

Si mantienes pulsada la tecla más o menos, la hora cambiará más rápidamente.

- Para ajustar la hora del día, por ejemplo, al principio y al final del horario de verano, toca la tecla «Reloj» central  varias veces hasta que aparezca el símbolo del reloj ⌚ empiece a parpadear.
- Mientras el símbolo del reloj parpadea, utilice las teclas más o menos   para seleccionar la hora actual del día, utilizando el formato de reloj de 24 horas.
- La hora del día se aceptará unos segundos después de la última pulsación de tecla y el símbolo del reloj dejará de parpadear.



NOTA

Las funciones principales del horno no funcionarán hasta que se haya ajustado la hora del día.



NOTA

Poco tiempo después del último toque de una tecla del temporizador (aproximadamente 30 segundos después), la pantalla del temporizador se atenuará un poco. Se trata de una función de ahorro de energía. Al pulsar cualquier tecla del temporizador, la pantalla del temporizador volverá a iluminarse.

CONFIGURACIÓN DE TEMPORIZADORES



NOTA

- Los temporizadores de cocción automáticos solo se pueden usar cuando se han ajustado una función y una temperatura en el horno multifunción principal.
- Las funciones de cocción automática solo están disponibles en las principales funciones de cocción: verdadero ventilador, pizza. Horneado intensivo o asistido por ventilador, freidora, calor superior e inferior convencional, calor superior, calor base con ventilador, descongelar y probar la masa.
- Las funciones de parrilla ventilada, parrilla convencional y solo luz no se pueden controlar con el temporizador.
- El temporizador solo puede controlar el horno multifunción principal.

MINUTE MINDER: la alarma suena una vez transcurrido el tiempo establecido para recordarte que debes revisar, girar, revolver o rociar los alimentos, pero el horno principal no se apaga automáticamente.

- Toca la tecla central del reloj  repetidamente hasta que aparezca el símbolo de la campana  empieza a parpadear.
- Mientras el símbolo de la campana parpadea, utilice las teclas más

o menos  para establecer la duración requerida del indicador de minutos (hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos).

- Después de unos segundos, se acepta el tiempo de duración del minuterero y comienza la cuenta regresiva. Si el horno multifunción principal está en uso, el contador de minutos hace la cuenta regresiva en segundo plano. Si el horno multifunción principal no está en uso, el contador de minutos cuenta regresiva en primer
- Cuando haya transcurrido el minuto menos, suena la alarma.
- Toca la tecla central del reloj  para silenciar la alarma; de lo contrario, la alarma se cancelará automáticamente transcurridos aproximadamente 7 minutos.
- La pantalla vuelve a mostrar la hora actual del día.
- Si necesitas modificar el tiempo de duración del contador de minutos, toca la tecla del reloj central  una y otra vez hasta que aparezca el símbolo de la campana  empieza a parpadear.
- Mientras el símbolo de la campana parpadea, utilice las teclas más o menos  para ajustar la duración requerida del indicador de minutos (hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos).
- Después de unos segundos, se acepta el nuevo tiempo de duración del recordatorio de minutos y comienza la cuenta regresiva. Si el horno multifunción principal está en uso, el contador de minutos cuenta atrás en segundo plano. Si el horno multifunción principal no está en uso, el contador de minutos cuenta regresiva en primer
- Cuando haya transcurrido el minuto menos, suena la alarma.

- Toca la tecla central del reloj  para silenciar la alarma; de lo contrario, la alarma se cancelará automáticamente transcurridos aproximadamente 7 minutos.
- La pantalla vuelve a mostrar la hora actual del día.
- Si necesitas cancelar la función de recordatorio de minutos, toca la tecla central del reloj  una y otra vez hasta que aparezca el símbolo de la campana  empiece a parpadear.
- Mientras el símbolo de la campana parpadea, si es necesario, utilice la tecla menos  para ajustar la duración del indicador de minutos a «00:00».
- Transcurridos unos segundos, se cancela la función de recordatorio de minutos.



NOTA

- La pantalla es multifuncional y se utiliza para mostrar la función de cocción y la temperatura, así como para configurar el temporizador y el contador de minutos.
- Cuando el horno digital no esté en uso, la cuenta regresiva del contador de minutos aparecerá en la pantalla.
- Cuando el horno digital esté en uso, el contador de minutos hará una cuenta regresiva en segundo plano, indicado por el símbolo de la campana  en la pantalla, mientras la pantalla muestra la función de cocción y la temperatura.
- La alarma sonará como de costumbre cuando haya transcurrido el minuto restante.
- Mientras el horno digital esté en uso, no toques la tecla del reloj central  para comprobar el tiempo restante del contador de minutos, ya que esto restablecerá el tiempo del contador de minutos a cero.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN:
cocción semiautomática: el horno multifunción principal se apagará automáticamente después del tiempo establecido.

- En primer lugar, asegúrese de que se haya establecido la hora actual del día.

- Coloque los alimentos en el horno multifunción principal y seleccione la función de cocción y la temperatura requeridas.
- Toca la tecla central del reloj  repetidamente hasta que aparezca el símbolo de tiempo de duración de la cocción  empiece a parpadear.
- Mientras aparezca el símbolo de tiempo de duración de la cocción  parpadea, utilice las teclas más y/o menos  para establecer el tiempo de cocción requerido (hasta 23 horas y 59 minutos).
- Después de unos segundos, se acepta el tiempo de cocción y comienza la cuenta regresiva en segundo plano.
- El símbolo de cocción automática  se ilumina para indicar que el horno principal está en modo de cocción automática y la pantalla vuelve a mostrar la hora actual del día.
- Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción, suena la alarma y se apaga la calefacción del horno, pero la lámpara del horno permanece encendida para ayudar a retirar los alimentos. El símbolo de cocción automática  parpadea.
- Toca la tecla central del reloj  para silenciar la alarma; de lo contrario, la alarma se cancelará automáticamente transcurridos aproximadamente 7 minutos.
- Vuelva a colocar el mando selector de funciones en la posición de apagado para que el horno principal multifunción vuelva al modo manual.
- Si necesitas comprobar o modificar el tiempo de cocción, toca la tecla del reloj central  varias veces hasta que aparezca el símbolo de tiempo de duración de

- la cocción  empiece a parpadear y se muestra el tiempo de cocción restante actual. (Transcurridos unos segundos, si no se toca ninguna otra tecla, la pantalla del temporizador vuelve a mostrar la hora actual del día)
- Si es necesario, con el símbolo de tiempo de duración de la cocción  parpadea, utilice las teclas de más o menos  para ajustar el tiempo de cocción requerido.
 - Transcurridos unos segundos, se acepta el nuevo tiempo de cocción.
 - Si necesitas cancelar el tiempo de cocción, toca la tecla central del reloj  repetidamente hasta que aparezca el símbolo de tiempo de duración de la cocción  empiece a parpadear y se muestra el tiempo de cocción restante actual.
 - Mientras aparezca el símbolo de tiempo de duración de la cocción  parpadea, utilice la tecla menos  para ajustar el tiempo de cocción a «00:00».
 - Transcurridos unos segundos, se cancela el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que el horno tendría que apagarse manualmente al final de la cocción.

AJUSTE DE LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN:

se utiliza junto con el tiempo de duración de la cocción: cocción totalmente automática: el horno multifunción principal se encenderá y apagará automáticamente.

- En primer lugar, asegúrese de que se haya establecido la hora actual del día.
- Coloque los alimentos en el horno multifunción principal y seleccione la función de cocción y la temperatura requeridas.

- Asegúrese de que el tiempo de cocción se haya establecido como se indica arriba.
- Toca la tecla central del reloj  repetidamente hasta que aparezca el símbolo de la hora de finalización de la cocción  empieza a parpadear.
- Mientras aparezca el símbolo de la hora de finalización de la cocción  parpadea, utilice las teclas de más o menos  para configurar la hora de finalización de la cocción requerida (hasta 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual del día).
- Después de unos segundos, se acepta la hora de finalización de la cocción.
- El temporizador calcula automáticamente la hora de inicio requerida; por ejemplo, si la hora de finalización requerida son las 19:00 y el tiempo de cocción es de 2 horas, la hora de inicio se calculará a las 17:00.
- El símbolo de cocción automática  se ilumina para indicar que el horno principal está en modo de cocción automática y la pantalla vuelve a mostrar la hora actual del día.
- Cuando llega la hora de inicio calculada, la lámpara de calefacción y horno se encienden en el horno multifunción principal.
- Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción, suena la alarma y se apaga la calefacción del horno, pero la lámpara del horno permanece encendida para ayudar a retirar los alimentos. El símbolo de cocción automática  parpadea.
- Toca la tecla central del reloj  para silenciar la alarma; de lo contrario, la alarma se cancelará automáticamente transcurridos aproximadamente 7 minutos.

- Vuelva a colocar el mando selector de funciones en la posición de apagado para que el horno principal multifunción vuelva al modo manual.
- Si necesitas comprobar o modificar la hora de finalización de la cocción, toca la tecla del reloj central  varias veces hasta que aparezca el símbolo de finalización de la cocción  empieza a parpadear y se muestra la hora actual de finalización de la cocción. (Transcurridos unos segundos, si no se toca ninguna otra tecla, la pantalla del temporizador vuelve a mostrar la hora actual del día)
- Si es necesario, mientras aparezca el símbolo de la hora de finalización de la cocción  parpadea, utilice las teclas más o menos  para ajustar la hora de finalización de la cocción requerida.
- Transcurridos unos segundos, se acepta la nueva hora de finalización de la cocción.
- Si necesitas cancelar la hora de finalización de la cocción, toca la tecla central del reloj  repetidamente hasta que aparezca el símbolo de la hora de finalización de la cocción  empieza a parpadear y aparece la hora actual de finalización de la cocción.
- Mientras aparezca el símbolo de la hora de finalización de la cocción  parpadea, utilice la tecla menos  para ajustar la hora de finalización de la cocción a la hora actual del día.
- Transcurridos unos segundos, se cancela la hora de finalización de la cocción.
- Tenga en cuenta que si se han establecido tanto un tiempo de duración de cocción como

un tiempo de finalización de la cocción, ambos deben cancelarse. Tenga en cuenta que el horno tendría que apagarse manualmente al final de la cocción.



SUGERENCIA

- Si alguna vez necesitas cancelar rápidamente la cocción semiautomática o totalmente automática, o si has cometido un error al introducir los tiempos de cocción, lo más fácil es volver a poner el selector de funciones del horno principal en la posición de apagado.
- Esto apagará el horno y cancelará todos los ajustes del temporizador.
- A continuación, puede volver a encender el horno principal y volver a introducir los ajustes del temporizador según sea necesario.

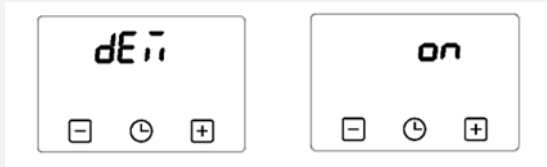
- Para todos los ajustes anteriores, las horas introducidas se aceptarán automáticamente unos segundos después de la última pulsación de tecla.

ACTIVAR Y DESACTIVAR EL TEMPORIZADOR DE BLOQUEO INFANTIL

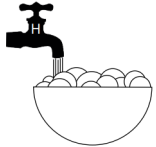
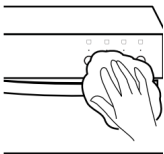
- El bloqueo para niños se puede utilizar para evitar que se encienda el horno multifunción principal o para evitar que se cambien los ajustes.

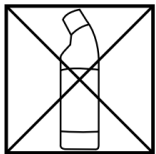
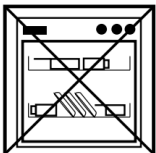
- Para activar el bloqueo para niños, mantén presionada la tecla central del reloj  durante unos 10 segundos, hasta que suene un pitido breve y aparezca el símbolo del candado  aparece en la pantalla.
- Mientras el bloqueo para niños esté activo, el símbolo del candado  se muestra de forma constante en la pantalla.
- Mientras el bloqueo para niños está activo, si se tocan las teclas del temporizador o se gira la perilla de control del selector de funciones, suena un pitido y aparece brevemente la palabra «LOC» en la pantalla.
- Para desactivar el bloqueo para niños, mantén presionada la tecla del reloj central  durante unos 10 segundos, hasta que suene un pitido breve y aparezca el símbolo del candado  desaparece de la pantalla.

ACTIVAR Y DESACTIVAR EL MODO DE DEMOSTRACIÓN DEL TEMPORIZADOR (SOLO PARA SALAS DE EXPOSICIÓN)



LIMPIEZA DE SU ELECTRODOMÉSTICO

Limpieza: qué hacer	
	Usa agua tibia y jabón
	Limpie el aparato con un paño húmedo • Limpia el paño con regularidad
	Seque con un paño suave y seco

Limpieza: lo que no se debe hacer	
	No utilices blanqueadores sin diluir ni productos con cloruro
	No utilices lana metálica, limpiadores abrasivos, almohadillas de nailon o limpiadores a vapor
	No laves la plancha de hierro fundido, la base para wok, los soportes para sartenes o los deslizadores telescópicos en el lavavajillas



NOTA

Apague siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiar cualquier parte del mismo.



NOTA

Tenga especial cuidado al limpiar los símbolos del panel de control, ya que esto puede provocar que se decoloren.



NOTA

Consejos: Algunos alimentos pueden dejar marcas o dañar el metal o la pintura, por ejemplo, el vinagre, los zumos de frutas y la sal. Limpie siempre los alimentos que se derramen lo antes posible



ATENCIÓN

Es importante limpiar el aparato con regularidad, ya que la acumulación de grasa puede afectar a su rendimiento o dañarlo e invalidar la garantía.



ATENCIÓN

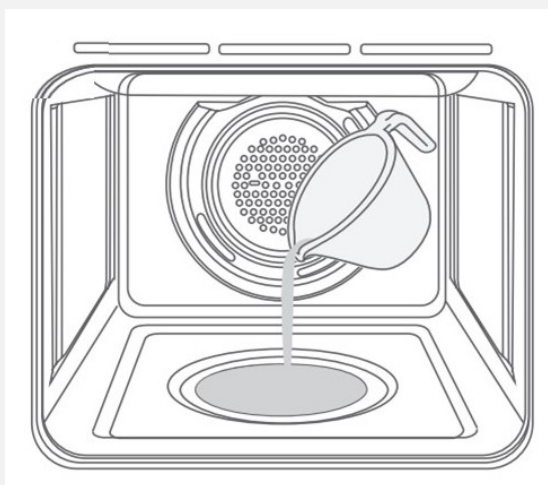
Además de lo anterior, no utilice raspadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del horno, la superficie de la placa vitrocerámica o cualquier tapa de vidrio.

LIMPIEZA ASISTIDA POR VAPOR

Esta función utiliza vapor caliente para ayudar a ablandar suavemente la grasa y los residuos del horno. Retire primero los estantes, la sartén, la bandeja para freír al aire y los soportes de los estantes del horno. Simplemente vierte 200 ml de agua fría en el pozo integrado en la parte inferior de la cavidad del horno

Seleccione la función de horno convencional (calor superior e inferior)  a 90 °C y deja que el vapor actúe durante 30-60 minutos.

Después de 30-60 minutos, apague el horno y déjelo enfriar durante unos minutos. Utilice un paño de microfibra húmedo para limpiar la grasa, los residuos y



ATENCIÓN

- No utilice el método de limpieza asistida por vapor con ninguna función de cocción que utilice el ventilador de circulación (como el modo ventilador y horno) , ya que la humedad podría entrar en los componentes eléctricos y provocar problemas de funcionamiento.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.
- La limpieza asistida por vapor solo debe usarse con la función convencional de calentamiento superior e inferior () en hornos convencionales y hornos multifuncionales.

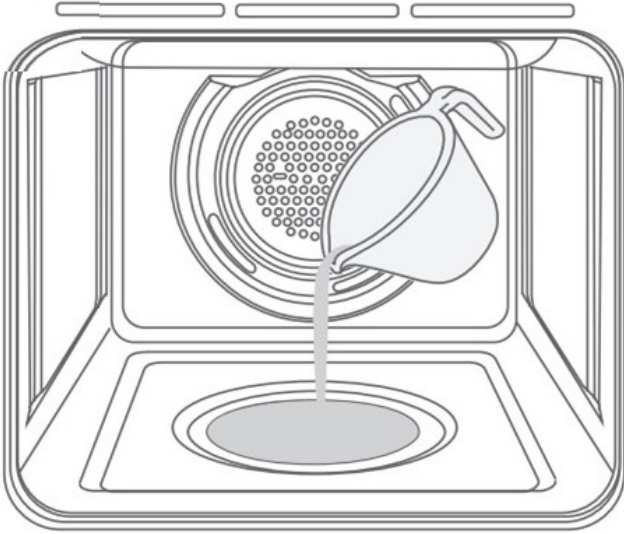


ATENCIÓN

- Asegúrese de que el horno se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarlo con un paño húmedo.
- Tenga cuidado de no tocar el elemento calefactor superior, que puede estar todavía caliente, y tenga en cuenta que el suelo de la cavidad del horno puede estar todavía caliente.

Guía De Limpieza Y Cuidado

Área del electrodo méstico / material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
Tapones para quemadores	Lávese con agua tibia y jabón. Para manchas más intensas, usa un limpiador en crema no abrasivo, siguiendo las instrucciones del paquete. Asegúrese de volver a colocar las tapas y faldones de los quemadores correctamente después de limpiarlos para evitar problemas con el patrón de las llamas y la posible quemadura de la placa calefactora.	Detergente líquido. Crema limpiadora antiarañazos.
Faldas Burner	Limpiar con agua tibia y jabón y una esponja suave o un cepillo de nailon suave. Para manchas más intensas, usa un limpiador en crema no abrasivo, siguiendo las instrucciones del paquete. Asegúrese de que no haya obstrucciones en los orificios del faldón del quemador.	Detergente líquido. Esponjas suaves, cepillo de nailon para lavar ropa. Crema limpiadora antiarañazos.
Soportes para sartenes, planchas y soportes para wok de hierro fundido	Lávese con agua tibia y jabón. Séquelo bien, no lo deje mojado para evitar que se oxide. Para manchas más intensas, usa un limpiador en crema no abrasivo, siguiendo las instrucciones del paquete. Sazone el hierro fundido aplicando una fina capa de aceite vegetal sin sal con papel de cocina. No utilice aceite de maíz pegajoso. El aceite se puede «hornear» a fuego medio de los quemadores de la encimera durante unos minutos. Esto ayudará a mejorar las propiedades de absorción del hierro fundido.	Detergente líquido. Crema limpiadora antiarañazos. Aceite vegetal sin sal.
Estantes cromados para horno, salvamanteles para asadores, guías para estantes y deslizadores telescópicos	Sumerja un paño suave en agua tibia y jabón, escúrralo y limpie los estantes y las guías de los estantes. Para ensuciar más, sumérgalo en agua tibia y jabón y, a continuación, límpielo con una esponja que no raye. Las esponjas en forma de onda pueden ser útiles para limpiar los estantes cromados y los salvamanteles de las sartenes. Limpie los deslizadores telescópicos con un paño húmedo. No las laves en el lavavajillas, ya que el detergente eliminará el lubricante de las guías, lo que puede impedir que se deslicen y endurecerlas.	Detergente líquido. Esponja en forma de onda.
Perillas de control y biseles	Limpiar con un paño húmedo. En la mayoría de los modelos, las perillas de control se pueden quitar para obtener más información limpiándolas con agua tibia y jabón. Consulta la sección sobre cómo quitar y reemplazar los pomos, los biseles y los muelles que se encuentran entre ellos. Es una buena idea tener a mano el manual del usuario o tomar algunas fotografías antes de	Detergente líquido.

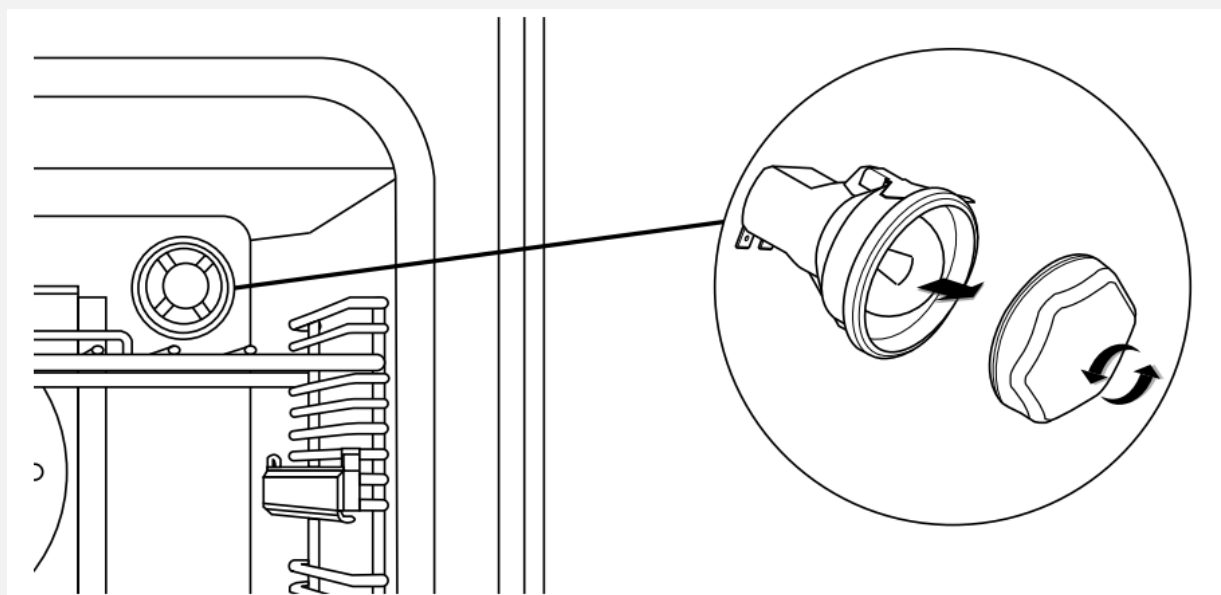
Área del electrodo méstico / material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
	empezar a quitar los mandos de control, de forma que pueda ver qué pomo y bisel se encuentran en qué posición cuando los vuelva a No intente quitar las perillas de control de los modelos de hornos pirolíticos ni de los modelos con perillas de control retráctiles.	
Cavidades de horno esmaltadas: método de limpieza con vapor	El método de limpieza con vapor se puede utilizar en las cavidades de los hornos con pozos de base empotrados en el modo de calentamiento convencional (superior e inferior).  En primer lugar, retira los estantes del horno, las guías de los estantes, la sartén y fríe al aire, según corresponda. Vierte 200 ml de agua fría en el hueco situado en la parte inferior de la cavidad del horno y cierra la puerta. Seleccione la función convencional de calentamiento superior e inferior ☐ (disponible en hornos convencionales y hornos multifunción). No seleccione ningún ajuste que utilice el ventilador de circulación, como el modo True Fan Horno , ya que esto podría introducir vapor en las partes eléctricas del aparato y provocar fallos de funcionamiento. Gire el selector de temperatura del horno a 90 °C durante 30 a 60 minutos para generar el vapor. Cuando haya transcurrido el tiempo, apague el horno y deje que se enfríe un poco antes de limpiar la cavidad del horno con una esponja o un paño húmedo. El vapor hará que sea más fácil limpiar los restos de comida Asegúrese de comprobar que el horno se ha enfriado lo suficiente antes de empezar a limpiar la cavidad del horno y tenga en cuenta que es posible que el elemento superior y la base del horno aún estén calientes.	Paños de microfibra Esponjas.

Área del electrodo méstico / material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
Cavidades de horno y sartenes esmaltadas	Lávese con agua tibia y jabón. Si la suciedad es más intensa, utiliza un limpiador de horno en aerosol o gel patentado, déjalo actuar durante el tiempo recomendado en las instrucciones y, a continuación, límpialo con un paño y enjuaga. No permita que los limpiadores de hornos entren en contacto con piezas de acero inoxidable, aluminio o cromo, estantes, soportes para estantes, juntas de puertas, elementos calefactores o fascias con marcas impresas. No permita que se acumule grasa en las sartenes y no las forre con papel de aluminio, ya que esto presenta un riesgo de incendio. Las parrillas se pueden revestir con forros especiales de PTFE antiadherentes para cocinar. revestimientos antiadherentes de PTFE para cocinar pueden reducir la suciedad en los hornos. Coloque estos forros en el estante inferior, debajo del estante donde se cocinan los alimentos, no en el piso de la cavidad del horno, ya que esto podría bloquear el calor del	Detergente líquido. Limpiador de hornos patentado. Revestimientos antiadherentes de PTFE para cocinar.
Piezas de puertas de vidrio	Lávese con agua tibia y jabón. Para eliminar la grasa de los paneles interiores de vidrio, utilice un aerosol o gel limpiador de hornos patentado, déjelo actuar durante el tiempo recomendado en las instrucciones, luego límpielo y enjuáguelo. Pulir con un paño suave de microfibra. No permita que los limpiadores de hornos entren en contacto con piezas de acero inoxidable, aluminio o cromo, estantes, soportes para estantes, juntas de puertas, elementos calefactores o fascias con marcas impresas.	Detergente líquido. Limpiador de hornos patentado. Paños de microfibra
Parrilla compartimentó	Es una buena idea dejar la parrilla encendida durante unos minutos después de terminar de cocinar para quemar la grasa del elemento calefactor. Durante este procedimiento, no deje una sartén que contenga grasa debajo del elemento de parrilla Una vez que el compartimento de la parrilla se haya enfriado, se puede limpiar con un paño húmedo y escurrido empapado en agua tibia y jabón. Las esponjas en forma de onda pueden ser útiles para limpiar los estantes cromados, los salvamanteles de las sartenes y para limpiar el techo de la cavidad de la parrilla, colocándose entre el elemento de la parrilla.	Detergente líquido. Esponjas en forma de onda.
Juntas de goma para puertas	Limpiar con agua tibia y jabón. No intente limpiar los sellos de fibra de vidrio de las puertas de los hornos pirolíticos.	Detergente líquido.
Placas calefactoras de gas de acero, paneles de control de fascia, marcos	En las cocinas de gas, asegúrese de que las tapas y los faldones del quemador estén correctamente montados y nivelados, ya que de lo contrario las llamas podrían apagarse en un ángulo extraño y provocar que la placa de acero inoxidable se queme.	Detergente líquido. Paños de microfibra

Área del electrodo méstico / material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
de placas eléctricas. Frentes de puertas	Limpie las piezas de acero con agua tibia y jabón y una esponja suave. No frote las fascias ni los paneles de control, ya que las marcas podrían empezar a desgastarse. Enjuaga con agua tibia y un paño suave. Sécalo con un paño de microfibra.	

MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS

CAMBIAR LA BOMBILLA



1. Apague la cocina en la pared. Retire los estantes del horno, la sartén para asar y la bandeja para freír al aire.
2. Desenrosque la tapa de la lente girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Extraiga la bombilla vieja y sustitúyala por una nueva. Manipule la bombilla nueva con un trozo de papel de cocina, ya que los aceites de la piel pueden dañar las bombillas halógenas.
4. Vuelva a colocar la tapa de la lente y vuelva a colocar los estantes del horno.



NOTA

No todos los electrodomésticos tienen el mismo número y tipo de bombillas. Antes de reemplazar la bombilla, comprueba qué tipo tienes. Por lo general, una bombilla halógena tipo cápsula G9 de 25 vatios, número de pieza 082650920

Recuerde que las bombillas no están cubiertas por la garantía del fabricante.



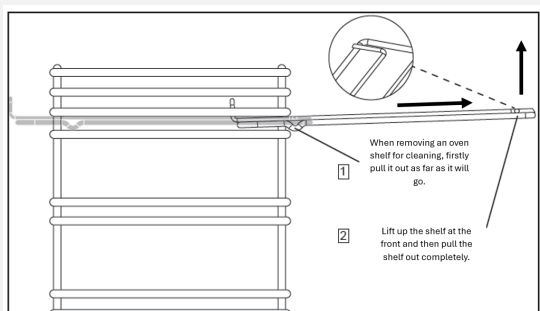
AVISO

Apague la alimentación antes de cambiar la bombilla.

ESTANTES DE HORNO

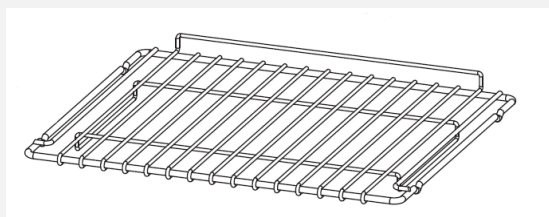
Las repisas del horno utilizan muescas antivuelco para evitar que se saquen accidentalmente por completo con comida y utensilios de cocina calientes encima, y así ayudar a prevenir accidentes.

Estantes Con Muecas Antivuelco.



Para retirar los estantes por completo, limpiarlos o cambiarlos de posición, tira del estante lo más que puedas y, a continuación, levántalo hacia arriba por la parte delantera para extraerlo por completo.

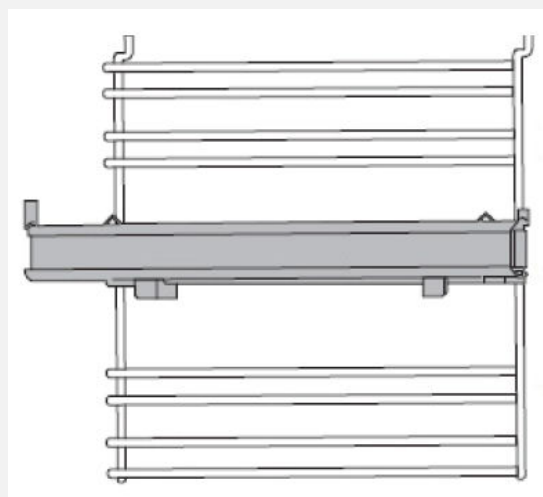
Estantes.



Al insertar los estantes en las guías de los estantes, asegúrese de que la pieza vertical esté en la parte posterior del estante y apunte hacia arriba. (No todos los tipos de estantes tienen una posición vertical)

Las muescas antivuelco siempre deben apuntar hacia abajo y hacia la parte posterior de la estantería.

Guías De Estantería.

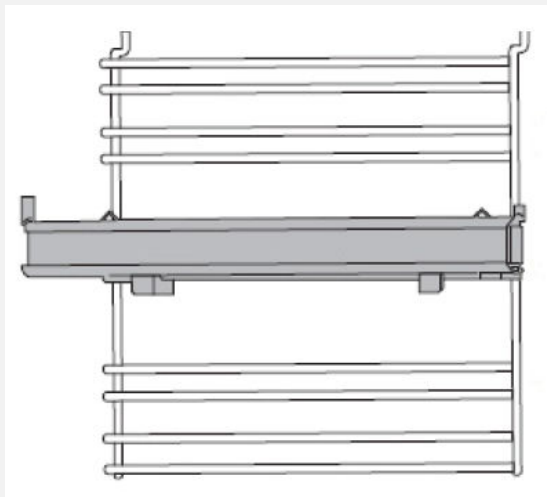


ATENCIÓN

Cada posición de guía de estante consiste en un cable superior e inferior. Introduce el estante entre los dos cables y no sobre el cable superior.

QUITAR LAS CORREDERAS DE ESTANTE

- Las guías de los estantes tienen lengüetas que se fijan en los orificios laterales de la cavidad del horno.
- Los alambres guía del estante en la parte inferior se enganchan debajo de los retenedores para mantener las guías del estante en su posición.
- Los retenedores parecen pequeñas bobinas o bobinas de algodón que están unidas a un lado de la cavidad del horno.



- Para quitar las guías de los estantes para limpiarlos, primero retira los estantes, la sartén y la bandeja para freír al aire, según corresponda.
- Estire suavemente el alambre guía del estante en la parte inferior, tirando hacia abajo y alejándolo del retenedor para soltarlo del retenedor.
- La guía del estante puede entonces retirarse del lateral de la cavidad del horno. Las lengüetas de la guía del estante saldrán por los orificios laterales de la cavidad.
- La guía del estante se reemplaza de manera opuesta.
- Introduzca las lengüetas en los orificios laterales de la cavidad del horno.

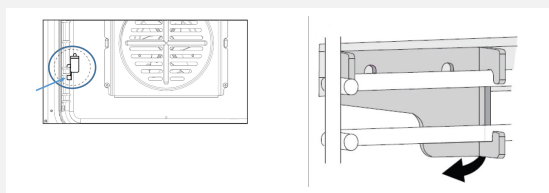
- Luego, estire suavemente el cable guía en la parte inferior para pasarlo por debajo del retenedor.

REPOSICIONAMIENTO DE LOS DESLIZADORES TELESCÓPICOS PRO-TRAC™

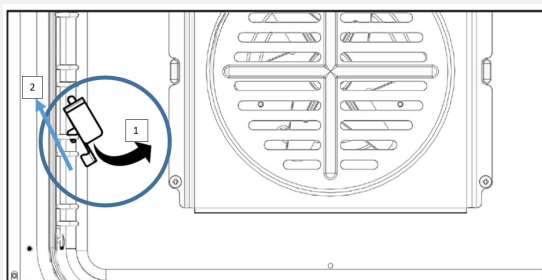
- Los deslizadores telescópicos Pro-Trac™ se pueden usar para sostener un estante del horno, una parrilla de ancho completo o la canasta de la freidora.
- Esto permite sacar el estante, la sartén o la cesta de la freidora del horno, totalmente apoyados en los deslizadores.
- Esto es ideal para añadir, retirar, voltear, remover o rociar los alimentos, ya que no es necesario meter la mano en un horno caliente.
- Los deslizadores se enganchan a las guías de los estantes y, por lo tanto, se pueden instalar en cualquier posición de estante adecuada en las cavidades principales del horno.
- Coloque siempre los deslizadores en la posición de estante requerida, mientras el horno aún esté frío, antes de empezar a cocinar.
- No retire ni vuelva a colocar las correderas hasta que el horno se haya enfriado después de la cocción.
- No laves las correderas en el lavavajillas, ya que el detergente para lavavajillas puede eliminar el lubricante del mecanismo e impedir que las correderas se deslicen suavemente.

RETIRAR LOS CONTROLES DESLIZANTES

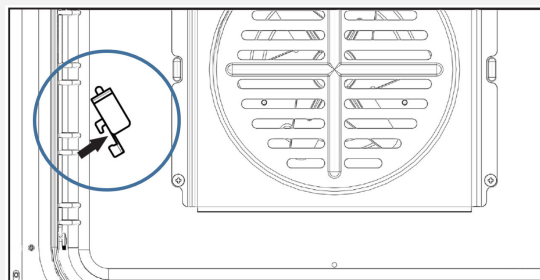
- En primer lugar, extiende los deslizadores por completo y retira los estantes, la sartén y la cesta para freír de los alfileres de fijación, según corresponda.
- Coloca los dedos en la parte posterior de las lengüetas de los ganchos inferiores de la parte inferior de la corredera y empuja hacia arriba y hacia afuera.



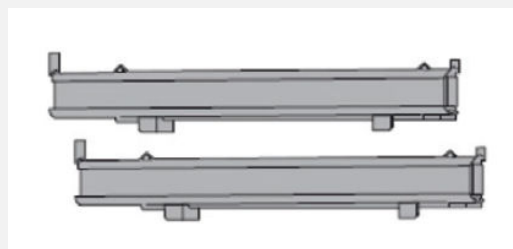
- Incline el conjunto deslizante hacia arriba en un ángulo de aproximadamente 45 grados para desenganchar los ganchos inferiores del cable inferior.
- Tire del conjunto deslizante hacia arriba para desenganchar los ganchos superiores del cable superior.



- Levante el conjunto deslizante para separarlo de las guías del estante.



- Repita estos pasos para el montaje de la corredera del otro lado.
- Los deslizadores ahora se han retirado de las guías.



ELEGIR UNA POSICIÓN ADECUADA PARA LOS CONTROLES DESLIZANTES

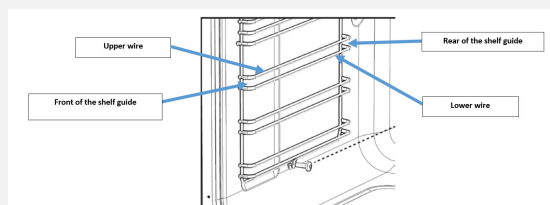
- Las correderas telescópicas se pueden instalar en cualquier posición de estantería adecuada sobre las guías de alambre para estanterías, es decir, en posiciones en las que las guías de estantería estén bien separadas para dejar espacio para instalar y quitar las correderas telescópicas.
- No intentes instalar las correderas en posiciones en las que las guías de los estantes estén muy separadas entre sí, ya que sería difícil instalar y quitar las correderas telescópicas.

IDENTIFICACIÓN DE LOS CONTROLES DESLIZANTES

- La parte extensible de la corredera debe mirar hacia adelante, con los pasadores de localización apuntando hacia arriba y con los ganchos de la izquierda para la corredera de la izquierda y los ganchos de la derecha para la corredera de la derecha.
- Cada corredera contiene un juego de ganchos en la parte delantera y un juego de ganchos en la parte trasera. En total, cada conjunto de correderas tiene 4 ganchos superiores y 2 ganchos inferiores

INSTALACIÓN DE LOS CONTROLES DESLIZANTES

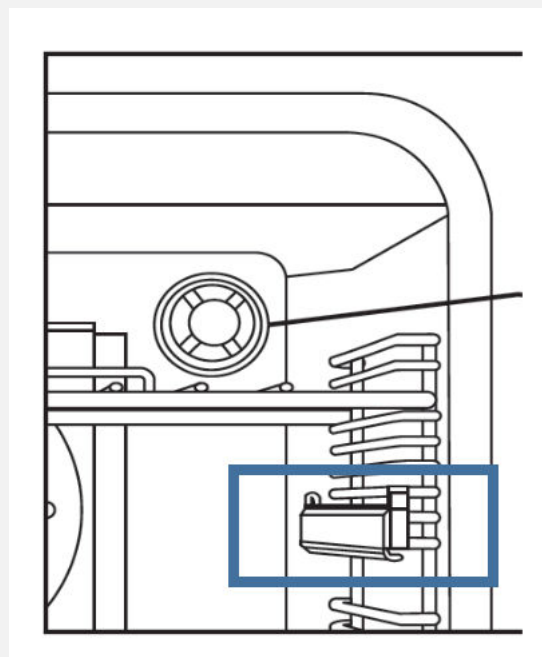
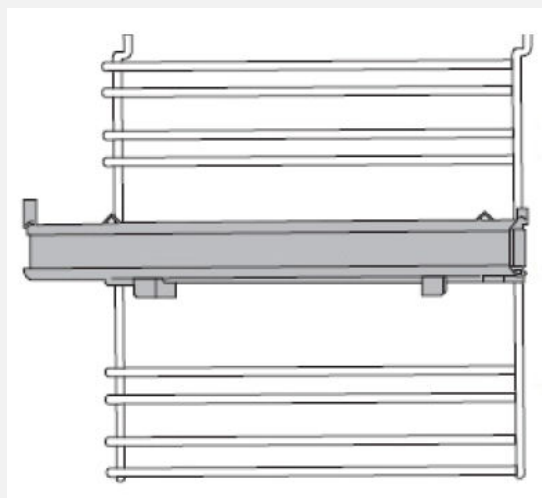
- En primer lugar, elige la posición del estante que deseas usar.
- Observará que cada posición de estante en la guía de estante consiste en un cable superior y un cable inferior. Los alambres se curvan en la parte delantera y trasera para fijarlos a la guía del estante.



- Sostenga el conjunto deslizante telescópico en un ángulo de aproximadamente 45 grados y sujete los ganchos superiores sobre el cable superior.
- Asegúrese de que los cuatro ganchos superiores estén

enganchados sobre el cable superior entre la parte delantera y trasera de la guía del estante.

- A continuación, presione firmemente el conjunto deslizante telescópico hacia la guía del estante, de modo que los dos ganchos inferiores se enganchen con el cable inferior.
- El control deslizante ya se ha instalado correctamente y está listo para usarse.

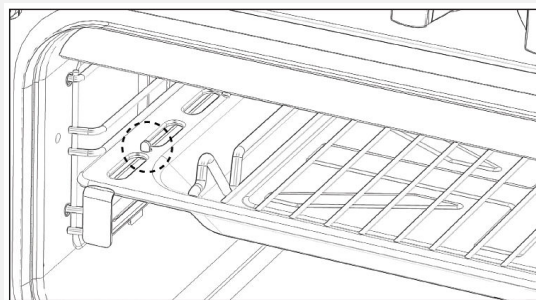


- Repita estos pasos para la corredera del otro lado de la cavidad.

INSTALACIÓN DE UN ESTANTE, UNA BANDEJA PARA FREÍR O UNA PARRILLA DE ANCHO COMPLETO EN LOS DESLIZADORES

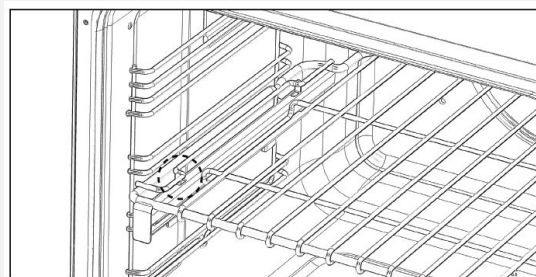
- Extienda los deslizadores por completo.
- Instale el estante, la bandeja para freír o la sartén para asar de ancho completo sobre los pasadores de fijación de los deslizadores.

Sartén De Ancho Completo Con Correderas.



Para instalar la sartén, hay orificios en la parte posterior izquierda y posterior derecha de la sartén. Coloque la sartén sobre las correderas completamente extendidas, asegurándose de que las clavijas de fijación de la corredera encajen con los orificios de la sartén, como se muestra en la ilustración

Estantes En Deslizadores.



Para instalar los estantes, coloque el estante sobre los deslizadores completamente extendidos, asegurándose de que los pasadores de ubicación de los deslizadores estén dentro de las esquinas delantera y trasera del estante.

Bandeja Para Freír Al Aire Con Correderas.

Para instalar la bandeja para freír al aire, colóquela sobre las correderas completamente extendidas, asegurándose de que las clavijas de localización de la corredera frontal estén dentro de las esquinas frontales de la bandeja.

PEDIR PARES ADICIONALES DE CONTROLES DESGLIZANTES

- Si desea comprar pares adicionales de deslizador telescópicos, visite la sección de piezas de repuesto de nuestro sitio web, utilizando la dirección del sitio web que figura en la contraportada.
- El cursor del lado izquierdo es el número de pieza 094109802.
- El cursor del lado derecho es el número de pieza 094109803.
- Ten en cuenta que necesitarás 1 x 094109802 y 1 x 094109803 para hacer un par de deslizadores telescópicos.

RETIRAR Y VOLVER A MONTAR LAS PERILLAS DE CONTROL, LOS MUELLES Y LOS BISELES

- El conjunto de la perilla de control consiste en la perilla en la parte delantera, un bisel con marcas alrededor de la perilla y un resorte entre la perilla y el bisel.
- Para la limpieza, los biseles se pueden deslizar cuidadosamente hacia adelante para facilitar la limpieza del panel de control de la fascia posterior con un paño.
- Los biseles volverán a su posición cuando los sueltes.
- Para una limpieza más profunda, las perillas, los biseles y los resortes se pueden quitar de la siguiente manera.
- En primer lugar, tómese un momento para observar las posiciones de los diferentes tipos de biseles de la olla, tome algunas fotografías o tenga a mano la guía

del usuario del aparato. Esto le ayudará a colocar los controles en las posiciones correctas después de la

- Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición «apagada» y de que la olla esté apagada en la pared.
- Empuje la perilla de control hacia el bisel.
- Luego, sujetando la perilla y el bisel juntos, tira de ambos hacia ti y sácalos del husillo de la olla.
- Tenga cuidado de no perder el resorte ni el pequeño clip plateado que se encuentra dentro del eje del pomo de control.
- Para volver a colocar los mandos de control, los biseles y los muelles después de limpiarlos, sigue estos pasos:
- Coloque el bisel boca arriba sobre una superficie.
- El lado plano del orificio en forma de D y el punto impreso para la posición «apagada» deben estar en la parte superior.
- Coloque el resorte sobre el orificio en el centro del bisel.
- Asegúrese de que la perilla esté orientada hacia arriba, con la marca indicadora en la parte superior.
- Coloque la perilla firmemente sobre el resorte, asegurándose de que el eje de la parte posterior de la perilla esté ubicado en la mitad del resorte.
- El lado plano del eje en forma de D en la parte posterior del pomo debe estar alineado con el lado plano del orificio en forma de D en el centro del bisel.
- Presiona la perilla para meterla en el bisel y mantenerla presionada.
- El lado plano del eje en forma de D en la parte posterior de la

perilla debe estar orientado hacia arriba.

- **Mientras mantiene unidos el pomo y el bisel, empuje el conjunto del pomo de control contra el husillo de la olla.**
- **El husillo de la olla también tiene forma de D, así que asegúrese de que el lado plano del eje en forma de D en la parte posterior del pomo esté alineado con el lado plano del husillo.**
- **El conjunto de la perilla de control ahora se ha instalado correctamente y los controles se pueden utilizar con normalidad.**

Preguntas Frecuentes

Estas son algunas de las preguntas frecuentes sobre su nuevo electrodoméstico:

¿Puedo quitar el cristal interior de las puertas para limpiarlas?

Los paneles interiores de vidrio se pueden quitar para limpiarlos, pero esto implica retirar primero la puerta del cuerpo de la olla (para las puertas que se abren lateralmente) y colocar primero los tornillos de la tira de retención que se encuentra en la parte superior de la puerta. Para la limpieza de rutina, recomendamos dejar los paneles de vidrio in situ

Al limpiar, encontré un pequeño orificio en la parte superior de la cavidad principal del horno, ¿está destinado a estar ahí?

Esto es normal. Se trata de un orificio de ventilación que permite que el exceso de vapor y presión salga por la parte trasera del aparato durante la cocción. El horno se puede limpiar normalmente.

Se ha producido un corte de energía y el producto no funciona, ¿qué debo hacer?

Desconecte el suministro eléctrico. Cuando vuelva la energía, vuelva a conectar el suministro eléctrico y restablezca el reloj programador/temporizador a la hora correcta del

¿Por qué sale aire caliente por los lados de las puertas?

Esto es normal. El exceso de calor, vapor y presión de las cavidades del horno se libera a través de un nuevo sistema de combustión hacia la cámara del ventilador de refrigeración. Las puertas tienen algunas rejillas de ventilación laterales que permiten expulsar una pequeña cantidad de este calor por los lados de las puertas para ayudar a mantener las superficies de las puertas frescas. La mayor parte del exceso de calor, vapor y presión sube hacia la cámara del ventilador de refrigeración

Cuando utilizo la función de descongelación/prueba de masa, ¿tengo que seleccionar una temperatura?

No, deje la perilla selectora de temperatura en la posición de apagado. No seleccione una temperatura al descongelar. Simplemente gire la perilla selectora de funciones a la función de descongelación/endurecimiento de la masa y se encenderá el ventilador de circulación. Para descongelar y preparar la masa, deje la puerta del horno cerrada. Para enfriar los alimentos cocinados antes de refrigerarlos

¿Por qué el ventilador de refrigeración no se enciende inmediatamente cuando enciendo la parrilla o el horno?

El ventilador de refrigeración se controla mediante un interruptor térmico y, por lo tanto, solo se encenderá una vez que se alcance una temperatura determinada. Esto es normal. También es normal que el ventilador de refrigeración se encienda y apague durante el uso y que permanezca encendido durante un tiempo después de la cocción.

Parece que el ventilador de refrigeración funciona durante mucho tiempo después de que he terminado de cocinar, ¿es normal?

Esto es normal, los hornos están muy bien aislados para mantener más calor durante la cocción y obtener mejores resultados de cocción con menos energía desperdiciada. Después de cocinar, el ventilador ayuda a que el aparato se enfríe hasta una temperatura baja de unos 45 °C, lo que ayuda a mantener las partes exteriores de la olla más frías para mayor seguridad. El ventilador de refrigeración puede funcionar durante aproximadamente 1 hora después de que la cocción haya terminado, y esto es normal. No te preocupes, el ventilador de refrigeración no consume mucha electricidad (menos de una décima parte de una unidad de electricidad por hora). No apagues la cocina en la pared antes de que el ventilador de refrigeración se haya detenido por completo. Si el tiempo que el ventilador de refrigeración está funcionando le causa inconvenientes, póngase en contacto con el equipo de atención al cliente, que podrá ayudarlo más.

¿Cómo coloco la manija de la sartén a la sartén?

Asegúrese de que la sartén esté en la posición correcta, con el borde inclinado en la parte posterior. Coloque la manija de la parrilla asegurándose de que las puntas estén en la parte superior y que la pieza de soporte más ancha quede debajo de la sartén

¿Por qué no puedo quitar los estantes por completo para limpiarlos?

Los estantes tienen «muescas antivuelco» que evitan que los estantes se saquen accidentalmente por completo con los utensilios de cocina en el estante, para ayudar a prevenir accidentes. Para retirar completamente los estantes para limpiarlos, tire del estante hacia afuera y levántelo hacia arriba por la parte delantera para extraerlo

¿Por qué no funciona el horno principal?

Asegúrese de que la hora del día esté configurada en el temporizador.

Algunos modelos tienen más de una función en el horno principal. En estos aparatos, debe seleccionar una temperatura con la perilla de control de temperatura y una función con la perilla selectora de funciones para que el horno principal funcione.

El instalador tiene dificultades para ajustar la altura de la olla al nivel de las encimeras adyacentes, cuando las encimeras son un poco más bajas que la altura estándar de 900 mm.

Las patas niveladoras se suministran con dos contratuercas, lo que resulta ideal para ajustar la altura de la olla a una altura de encimera de entre 900 y 930 mm. Al ajustar la altura de la encimera a una altura ligeramente inferior a 900 mm, el instalador debería quitar una de las contratuercas de cada pie para poder ajustar la altura de la olla a

He encontrado dos ganchos dentro del horno con los estantes, ¿para qué sirven?

Estos nuevos modelos tienen dos cadenas de estabilidad colocadas en la parte posterior de la olla. Los ganchos se proporcionan para perforarlos en la pared detrás de la olla para sujetar las cadenas de estabilidad. Si ya tenías ganchos en la pared de tu cocina anterior, es posible que el instalador los haya reutilizado, por lo que los nuevos aún están en el embalaje. En caso de duda, consulte a su instalador

¿Por qué no puedo ver la cuenta regresiva del contador de minutos cuando uso el horno digital principal?

La pantalla es multifuncional y se utiliza para mostrar la función de cocción y la temperatura, así como para configurar el temporizador y el contador de minutos. Cuando el horno digital no esté en uso, la cuenta atrás del contador de minutos aparecerá en la pantalla. Cuando el horno digital esté en uso, el contador de minutos mostrará la cuenta regresiva en segundo plano, como se indica con el símbolo de la campana en la pantalla, mientras que la pantalla muestra la función de cocción y la temperatura. La alarma sonará como de costumbre cuando haya transcurrido el minuto de espera. Mientras el horno digital esté en uso, no toques la tecla central del reloj para comprobar el tiempo restante del indicador de minutos, ya que esto restablecerá el tiempo del indicador de minutos a cero

La pantalla del temporizador se atenúa después de un tiempo, ¿es normal?

Sí, es normal. Poco tiempo después de tocar por última vez una tecla del temporizador, la pantalla del temporizador se atenuará un poco. Se trata de una función de ahorro de energía. Al pulsar cualquier tecla del temporizador, la pantalla del temporizador volverá a iluminarse. La pantalla del temporizador se atenúa aproximadamente 30 segundos después del último toque de una tecla del temporizador

El temporizador no muestra las opciones de tiempo de duración de la cocción y hora de finalización de la cocción. ¿Por qué es eso?

Tenga en cuenta que el temporizador depende del contexto y solo mostrará las opciones cuando sean relevantes. Si el horno digital principal no está en uso, el temporizador solo dará acceso a la opción del contador de minutos y a la opción de configurar la hora del día. Si el horno digital está en uso, estarán disponibles las opciones de tiempo de duración de la cocción y finalización de la cocción. Por este motivo, seleccione la función y la temperatura del horno digital antes de configurar el tiempo de duración de la cocción y la hora de finalización en el temporizador.

Los controles táctiles del temporizador no responden, ¿por qué?

Es posible que se haya activado el candado para niños; esto se indica con el símbolo de un candado en la pantalla. Mantenga pulsada la tecla central del reloj  durante unos 5 a 10 segundos hasta que suene un pitido corto y la pantalla vuelva a mostrar la hora actual del día. A continuación, se desactiva el candado para niños y se puede utilizar el temporizador

El temporizador emite un pitido cuando se utiliza el horno digital principal. ¿Por qué es eso

Tenga en cuenta que hay dos conjuntos de pitidos relacionados con el precalentamiento del horno principal digital. Cuando se selecciona una función de cocción principal (con ventilador verdadero, pizza, con ventilador o calor convencional por arriba y por abajo), la función de precalentamiento rápido se activa automáticamente para ayudar a que la cavidad alcance la temperatura más rápidamente. El indicador de precalentamiento rápido (que es ) y aparece el indicador de precalentamiento (grados C) ) parpadea. Transcurridos unos minutos, sonarán tres pitidos cortos y el indicador de precalentamiento rápido se apagará. Esto indica que la fase de precalentamiento rápido ha finalizado y que el horno está cambiando al modo de función principal de cocción continua que estaba seleccionado. El indicador de precalentamiento (grados C) ) continúa parpadeando hasta alcanzar la temperatura requerida. Tras unos instantes más, sonarán otros tres pitidos cortos. Esto indica que se ha alcanzado la temperatura requerida y el indicador de precalentamiento () deja de parpadear y se muestra de forma continua. En este punto, la comida debe colocarse en el horno.

El aparato tiene alimentación y puedo operar los controles, pero el horno digital principal no se calienta.

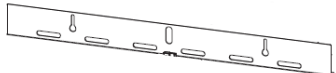
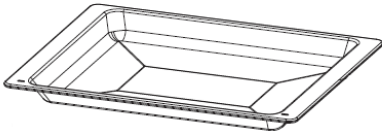
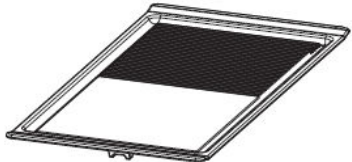
Si el aparato se exhibió anteriormente en una sala de exposición, es posible que esté en modo de demostración. En primer lugar, asegúrese de que la hora del día esté configurada en el temporizador. Mantén presionadas las teclas más y menos  juntos durante unos 10 segundos hasta que aparezca en la pantalla «DeM» seguido de «OFF». El modo de demostración ahora está desactivado y el horno digital principal se puede utilizar con normalidad.

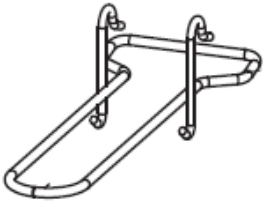
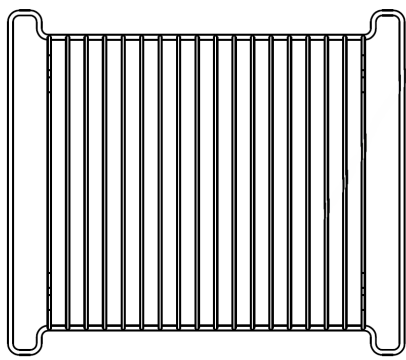
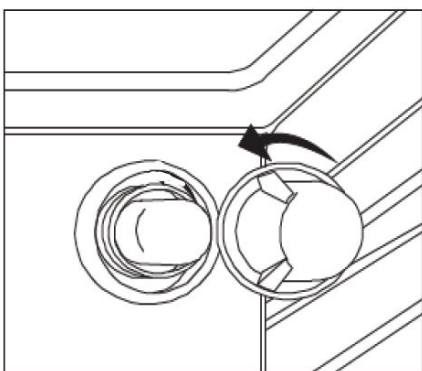
PIEZAS CLAVE Y ACCESORIOS OPCIONALES

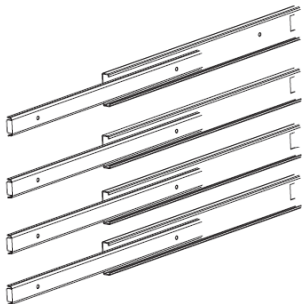
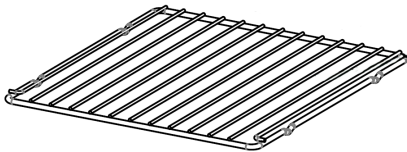
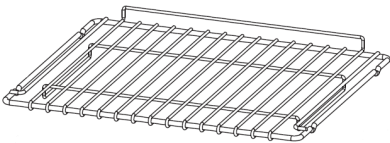
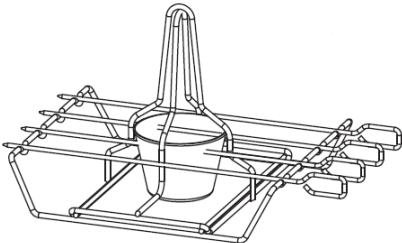
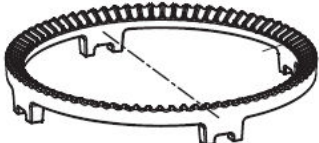
Consulte a continuación los números de pieza útiles para su olla, en caso de que necesite una pieza de repuesto o desee comprar estantes adicionales o deslizadores telescópicos opcionales, por ejemplo.

Para cualquier consulta relacionada con la falta de piezas en la entrega de una cocina nueva o con piezas de repuesto durante el período de garantía del fabricante, ponte en contacto con nuestro equipo de atención al cliente llamando al número de teléfono que aparece en la contraportada.

Para comprar estantes, deslizadores, consumibles o piezas adicionales fuera del período de garantía del fabricante, consulte la sección de piezas de repuesto de nuestro sitio web; la dirección del sitio web aparece en la contraportada.

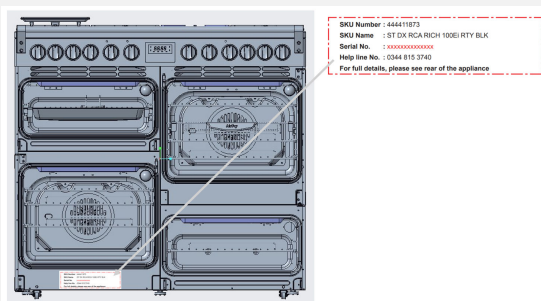
Pieza	Número de pieza	Notas
 Cesta Air Fry	094108700	La cantidad 1 se suministra con la olla. Se utiliza en el horno principal con ventilador en modo de freír al aire.
Junta de puerta con clip - horno principal	094103502	Se engancha: por lo general, no requiere una visita de servicio técnico.
Junta de puerta con clip para horno alto	094103503	Se engancha: por lo general, no requiere una visita de servicio técnico.
Junta de puerta con clip para horno en la parte superior	094103500	Se engancha: por lo general, no requiere una visita de servicio técnico.
 Plinto de cubierta decorativo - negro	094108206 para cocinas de 90 cm de ancho	La cantidad 1 se suministra con la olla. Solo es necesario instalarla si las patas de la olla están completamente extendidas para adaptarse a encimeras más altas. No es necesario que se instale en encimeras de altura estándar.
 Sartén profunda	094106100	La cantidad 1 se suministra con la olla. Se puede usar como sartén en la parrilla y se puede usar como bandeja para hornear o molde para asar en el horno principal. Coloque la sartén en el nivel por debajo de la bandeja para freír al aire para recoger cualquier goteo cuando utilice la función de freír al aire en el horno principal.
 Plato de plancha	094109500	La cantidad 1 se suministra con la olla. Para asar a la parrilla filetes, carnes, verduras, huevos, tortitas, etc. Se coloca en el soporte de la sartén sobre los quemadores pequeños y medianos (el lado derecho de la placa),

Pieza	Número de pieza	Notas
 Empuñadura para asar	094111300	La cantidad 1 se suministra con la olla.
 Salvamanteles para sartén	094117000	La cantidad 1 se suministra con la olla.
 bombilla de lámpara	082650920	Tipo: bombilla halógena tipo cápsula G9 de 25 vatios. Tenga en cuenta que las bombillas de repuesto no están cubiertas por la garantía del fabricante.
Kit de conversión a GLP	094112400 para el Reino Unido e Irlanda 094112401 para Europa continental	Se puede comprar como un extra opcional. Para convertir la encimera de gas natural para que funcione con GLP.

Pieza	Número de pieza	Notas
 Deslizadores telescópicos	Deslizador lateral izquierdo: 1 x 094109802 Deslizador del lado derecho: 1 x 094109803 Necesitas 1 x 094109802 y 1 x 094109803 para formar un par.	Se suministran 4 pares con la olla. Se puede utilizar en el horno superior, en el horno principal o en el horno alto de la derecha.
 Estante (40)	094108603	La cantidad 4 se suministra con la olla. Se usa en el horno alto de la derecha.
 Estante (50)	094108601	La cantidad 3 se suministra con la olla. Se usa en el horno principal y en el horno superior.
 Kit de vapor e infusión (sistema de tostado vertical)	094109600	Se suministra 1 juego con la olla. Se puede utilizar en el horno principal (en modo horno con ventilador real).
 Cuna de soporte Wok	094110300	La cantidad 1 se suministra con la olla. Se coloca sobre el soporte de la sartén sobre el quemador del wok (anillo central) para sostener los woks de fondo redondo cuando se saltean.

LOCALIZACIÓN DEL MODELO Y LOS NÚMEROS DE SERIE

- Abra la puerta inferior izquierda del horno para localizar la placa de datos en el marco frontal, cerca del sello de la puerta.
- Indique el número de modelo y el número de serie si alguna vez necesita una visita de servicio técnico o si necesita pedir piezas de repuesto.
- El número de modelo (también conocido como número de SKU) tiene 9 dígitos y comienza con 44...
- El número de serie se imprime como una cadena de 17 dígitos: los 8 primeros dígitos son el número de serie y los 9 dígitos restantes son el número de modelo.



SUGERENCIA

Es una buena idea sacar una foto de la placa de datos o anotar por escrito el número de modelo y el número de serie en la guía de inicio rápido, especialmente si el zócalo decorativo de la cubierta se va a instalar para colocar encimeras más altas.

DATOS TÉCNICOS



IMPORTANTE

Esta cocina está configurada para usarse con gas natural y es adecuada para la conversión a GLP.



IMPORTANTE

Si se requiere que la cocina utilice GLP, hay un kit de conversión disponible: el número de pieza 094112400 para el Reino Unido e Irlanda, o el número de pieza 094112401 para Europa continental. Para obtener más información, póngase en contacto con

Antes de la instalación, compruebe que la cocina es adecuada para el suministro de gas.

Para ello, compruebe el tipo de gas en la pegatina de la caja o en la placa de datos situada detrás de la parte inferior de la puerta del horno.

A continuación se muestran las presiones de suministro y operación para varios suministros de gas.

Presión de funcionamiento en el punto de prueba del aparato:

- 20 mbar (gas natural);
- 30 mbar (GLP)

Tamaños De Inyectores De Quemadores

Especificación del inyector		
Reino Unido (GB/IE)	II2H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Tamaños De Inyectores De Quemadores

Inyector auxiliar		Inyector semirrápido x 2	
NG 1,0 kW	GLP 1,0 kW	NG 2,0 kW	GLP 2,0 kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Tamaños De Inyectores De Quemadores

Inyector rápido		Inyector Wok	
NG 3,0 kW	GLP 3,0 kW	NG 4,0 kW	GLP 4,0 kW
1.2	0.86	1.5	1



AVISO

Esta cocina debe estar conectada a tierra.

Insignia de datos	Parte inferior del marco delantero
Clase de aparato	Clase 1 - cocina independiente
Suministro eléctrico	230 - 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz
Carga a 230 V	8380W @ 230V
Entrada máxima de calor	ΣQ_n 12.00 kW
Tipo de gas	Esta cocina se puede utilizar con gas natural y GLP. Consulte la insignia de datos del tipo de gas especificado. Se puede convertir de gas natural a GLP. Nunca intente convertir un aparato a menos que la insignia de datos indique que puede hacerlo
Categoría de gas	Gas natural I2H Gas natural II2H3+
Ajustes de presión de gas	G20 Gas natural a 20 mbar G30 Butano a 28-30 mbar G31 Propano a 37 mbar
Aireación del quemador	Fijo
Parrilla	Eléctrico
Encimera	Los quemadores tienen cabezales y tapas que se pueden quitar para limpiarlos. Cada quemador tiene electrodos ocultos

TABLA DE DATOS ENERGÉTICOS

Reglamento (UE) 66/2014:

Identificación del modelo: Stoves Richmond DX 90cm Dual Fuel	
Marca:	Stoves
Talla:	90cm

Eficiencia Energética Para El Horno

Horno	Cavidad 1	Cavidad 2	Cavidad 3 (si corresponde)
Masa del aparato (M): 101.0 kg			
Número de cavidades: 3			
Ubicación:	Top-left	Bottom-left	Right-hand-side
Tipo de horno:	Electric	Electric	Electric
Fuente de calor por cavidad:	Electricity	Electricity	Electricity
Volumen por cavidad (V):	33 Litres	60 Litres	81 Litres
Consumo de energía (electricidad consumida) por ciclo en modo convencional (CE) _{cavidad eléctrica} :	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Consumo de energía (electricidad consumida) por ciclo en modo de convección forzada por ventilador (EC) _{cavidad eléctrica} :	N/A	0,74 kWh	0,88 kWh
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI) _{cavidad} :	91,3	92,5	98,9
Clase de eficiencia energética:	A	A	A

Eficiencia Energética Para Encimeras

Encimera	
Tipo de encimera:	Gas
Número de quemadores:	5
Tecnología de calefacción:	Gas burners

Quemador de gas:	Ubicación:	Talla:	Eficiencia energética por quemador de gas (EE) _{quemador de gas} :
Quemador 1	Centre	Wok	56.47%
Quemador 2	Front-left	Rapid Large	55.82%
Quemador 3	Back-left	Semi-rapid Medium	57.87%
Quemador 4	Back-right	Semi-rapid Medium	59.17%
Quemador 5	Front-right	Auxiliary Small	N/A (auxiliary burner)
Quemador 6	N/A	N/A	N/A
Quemador 7	N/A	N/A	N/A

Eficiencia energética para la encimera de gas (EE) _{encimera de gas} :	57.33%

Consumo de energía medido de acuerdo con las normas EN 60350-1 y EN 30-2-1

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA EN LAS PLACAS



SUGERENCIA

Use sartenes con bases planas.

Use sartenes del tamaño adecuado para el tamaño de la zona de cocción.

Use sartenes con tapa.

Minimiza la cantidad de líquido o grasa al cocinar.

Cuando el líquido comience a hervir, reduzca el nivel de potencia a fuego lento.

El uso de una sartén con un diámetro de base un poco mayor que el diámetro de la zona de cocción proporciona los resultados de cocción más eficientes desde el punto de vista energético.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA EN HORNOS



SUGERENCIA

Cocine comidas separadas juntas, si es posible.

Mantenga el tiempo de precalentamiento lo más corto posible.

No alargue el tiempo de cocción.

No olvide apagar el horno al final de la cocción.

No abra la puerta del horno durante el proceso de cocción.

Si el horno tiene un temporizador programable, utilícelo para apagar la calefacción del horno al final de la cocción.

Si cocina durante períodos más prolongados, apagar la calefacción del horno 10 minutos antes del final de la cocción puede ahorrar

energía al utilizar el calor residual para terminar el proceso de cocción. Asegúrese siempre de que los alimentos estén bien cocidos.

DETALLES DE CONTACTO DEL SERVICIO INTERNACIONAL

Bélgica Teléfono de atención al cliente: +32 (0) 9 210 02 11 Correo electrónico para consultas generales: info@belling.eu Teléfono de servicio: +31 (0) 162 435 847 Correo electrónico de servicio: info@servicecentrale.com www.belling.eu Registro del producto Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stov.eu Registro de productos Estufas: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Países Bajos	Francia Teléfono de servicio: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex Francia, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Francia
Alemania Teléfono: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & amp: Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Alemania	Países Bajos Teléfono de atención al cliente: +31 (0) 513 656520 Correo electrónico para consultas generales: info@belling.eu Teléfono de servicio: +31 (0) 78 890 65 00 Correo electrónico de servicio: glendimplex@fulfilcenter.nl www.belling.eu Registro del producto Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stov.eu Registro de productos Estufas: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Países Bajos
Polonia Teléfono: +48 12 383 39 41 Teléfono: +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl	España Ponte en contacto con tu distribuidor para obtener ayuda.

https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl Cooking Store Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a	
Suecia Teléfono: +46 (0) 10 10 11 656 info@lsbolagen.se www.lsbolagen.com Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Suecia	<i>Para países distintos de los que figuran en la lista, ponte en contacto con tu distribuidor para obtener ayuda.</i>

POLSKI/POLISH WSTĘP

Gratulacje i dziękujemy za zakup nowej kuchenki z serii kuchenek. Mamy nadzieję, że będziesz cieszyć się wieloletnią doskonałą wydajnością gotowania i obsługą.

Niniejsza instrukcja obsługi została zaprojektowana, aby pomóc Ci dbać o nowy produkt i jak najlepiej wykorzystać go.

Przeczytaj go uważnie przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, ponieważ staraliśmy się odpowiedzieć na jak najwięcej pytań i zapewnić jak najwięcej wsparcia.

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

Jeśli znajdziesz coś brakującego w produkcie lub masz pytania, które nie są omówione w niniejszej instrukcji obsługi, skontaktuj się z nami (patrz dane kontaktowe na tylnej okładce).

WZORY OBJĘTE NINIEJSZYM DOKUMENTEM

Numer modelu:	Opis modelu:
444411867	ST DX RCA RICH 90DF BLK
444411868	ST DX RCA RICH 90DF CRM
444412003	ST DX RCA RICH 90DF AGR
444412004	ST DX RCA RICH 90DF IWH
444412005	ST DX RCA RICH 90DF TWB
444412006	ST DX RCA RICH 90DF MBL
444412007	ST DX RCA RICH 90DF DMA
444412008	ST DX RCA RICH 90DF GAR

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:

Aby uzyskać informacje o lokalnym biurze obsługi klienta, zapoznaj się z tabelą „Dane kontaktowe do działu obsługi międzynarodowej” na końcu tego przewodnika.

+31 (0) 513 656520

Alternatywnie skorzystaj z formularza kontaktowego na naszej stronie internetowej

www.stoves.eu

Szczegóły dotyczące okresu i warunków gwarancji producenta, rejestracji gwarancji, opcji zakupu przedłużonej gwarancji oraz części zamiennych i informacji serwisowych są również dostępne na naszej stronie internetowej.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat gwarancji na urządzenie oraz sposobu zarejestrowania gwarancji (jeśli dotyczy), skontaktuj się z lokalnym biurem obsługi klienta.

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.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8
8448 CC Heerenveen Netherlands

DYREKTYWY EUROPEJSKIE

To urządzenie jest produkowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi i międzynarodowymi normami i przepisami.

Jako producent i dostawca urządzeń kuchennych jesteśmy zaangażowani w ochronę środowiska i przestrzegamy dyrektywy WEEE.

Wszystkie nasze produkty elektryczne są odpowiednio oznakowane przekreślonym symbolem kosza na kółkach. Oznacza to, że do celów utylizacji pod koniec okresu eksploatacji produkty te muszą zostać zabrane do uznanego punktu zbiórki, takiego jak lokalne zakłady/lokalne centra recyklingu



Zapewniając prawidłowe utylizowanie tego produktu, pomożesz zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z odpadami tego produktu.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z władzami lokalnymi, usługą utylizacji odpadów domowych lub sprzedawcą, od którego kupiłeś to urządzenie.

Urządzenie to jest zgodne z dyrektywami Wspólnoty Europejskiej (CE) dotyczącymi domowych i podobnych urządzeń elektrycznych oraz urządzeń gazowych, w stosownych przypadkach.

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

UTYLIZACJA MATERIAŁU OPAKOWANIOWEGO

Niektóre materiały użyte do pakowania tego urządzenia można poddać recyklingowi. Prosimy o wyrzucanie materiałów opakowaniowych do odpowiednich pojemników w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I OSTRZEŻENIACH

Przeczytaj uważnie następujące informacje:

OSTRZEŻENIA



OSTRZEŻENIE

Urządzenie to musi być podłączone przez kompetentną osobę, która jest członkiem „Systemu Kompetentnej Osoby”, która będzie przestrzegać wymaganych przepisów.

Wszelkie prace serwisowe, konserwacyjne lub naprawcze urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel.

Prace montażowe, konserwacyjne i naprawcze wykonywane przez osoby nieupoważnione mogą być niebezpieczne i mogą unieważnić gwarancję producenta.



OSTRZEŻENIE

Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Małe dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się tym urządzeniem.

Nie przechowuj przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na urządzenie mogą zostać poważnie ranne.

**OSTRZEŻENIE**

Jeśli powierzchnia płyty grzejnej jest pęknięta, wyłącz urządzenie i nie używaj go, aby uniknąć porażenia prądem.

**OSTRZEŻENIE**

Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

**OSTRZEŻENIE**

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania elementów grzejnych oraz gorących powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych, w tym drzwi.

Używaj rękawic piekarnika.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat trzymane są z dala, chyba że są stale nadzorowane.

**OSTRZEŻENIE**

Kuchenkę należy wyłączyć przed zdjęciem osłony, a po oczyszczeniu należy wymienić osłonę zgodnie z instrukcją.

**OSTRZEŻENIE**

W tym urządzeniu nie wolno używać odkurzacza parowego.

**OSTRZEŻENIE**

Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

Wszelkie wycieki należy usunąć z pokrywy przed otwarciem, a powierzchnię płyty należy pozostawić do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. Ryzyko oparzeń i oparzeń.

NIGDY spróbuj ugasić ogień wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

**OSTRZEŻENIE**

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach kuchennych lub we wnękach piekarnika.

**OSTRZEŻENIE**

Stosować wyłącznie osłony płyty zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako odpowiednie lub osłony płyty wbudowane w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich strażników może spowodować wypadki.

**OSTRZEŻENIE**

Nigdy nie umieszczaj jedzenia ani naczyń na podstawie głównego piekarnika, element jest tutaj i spowoduje przegrzanie.

**OSTRZEŻENIE**

Nie umieszczaj artykułów na urządzeniu ani przy nim.

**OSTRZEŻENIE**

Urządzenie nigdy nie może być odłączane od zasilania sieciowego podczas użytkowania, ponieważ wpłynie to poważnie na bezpieczeństwo i wydajność, szczególnie w odniesieniu do temperatury powierzchni, które stają się gorące i części zasilane gazem, które nie działają wydajnie.

Wentylator chłodzący (jeśli jest zamontowany) jest zaprojektowany do włączenia po wyłączeniu pokrętła sterującego.

**OSTRZEŻENIE**

Nie przechowuj ani nie używaj łatwopalnych płynów lub przedmiotów w pobliżu tego urządzenia.

Nie pozwól, aby zasłony, papier lub inne łatwopalne przedmioty miały kontakt z kuchenką.

Nie rozpylaj aerozoli w pobliżu urządzenia podczas jego działania.

**OSTRZEŻENIE**

Nie modyfikuj tego urządzenia.

**OSTRZEŻENIE**

Nie używaj urządzenia bez prawidłowo zamontowanych szklanych paneli drzwi.

**OSTRZEŻENIE**

Dostępne części mogą się nagrzewać, gdy grill jest używany. Dzieci powinny być trzymane z daleka.

**OSTRZEŻENIE**

Jeśli do urządzenia zamontowana jest pokrywa, przed otwarciem należy zdjąć wszelkie wycieki z pokrywy, a powierzchnię płyty przed zamknięciem pokrywy pozostawić do ostygnięcia.

**OSTRZEŻENIE**

To urządzenie musi być uziemione.

**OSTRZEŻENIE**

Grill **MUSZĄ** być używany z drzwiami **ZAMKNIĘTE**.

**OSTRZEŻENIE**

To urządzenie nie może być używane jako podgrzewacz pomieszczeń.

**OSTRZEŻENIE**

Nigdy nie używaj naczyń kuchennych na płycie, które zachodzą na jej krawędzie.

Uchwyty rondla mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

Trzymaj uchwyty patelni poza zasięgiem dzieci.

**OSTRZEŻENIE**

Jeśli kabel połączeniowy zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Kabel nie może być wymieniany przez nieupoważnioną osobę.



OSTRZEŻENIE

OSTRZEŻENIE O GAZIE! -
Jeśli odczuwasz zapach
gazu, mimo że elementy
sterujące urządzenia są
wyłączone:

Nie próbuj zapalić
żadnego urządzenia
gazowego; nie pal; nie
używaj gołych płomieni.

Nie dotykaj
żadnych przełączników
elektrycznych ani
nie używaj telefonu
komórkowego.

Otwórz drzwi i okna,
aby przewietrzyć
nieruchomość. Ewakuuj
ludzi i zwierzęta na
świeże powietrze poza
bezpieczną odległość od
obiektu.

Wyłącz dopływ gazu
za pomocą awaryjnego
zaworu izolacyjnego na
gazomierzu.

Natychmiast zadzwoń do
lokalnej służby alarmowej
gazu z nieruchomości
sąsiada lub skorzystaj
z telefonu komórkowego
poza bezpieczną
odległością od obiektu.

W Wielkiej Brytanii
telefon 0800 111 999;
w Irlandii Północnej
telefon 0800 002 001;
w Republice Irlandii
telefon 1800 20 50 50; na
Wyspie Man telefon 0808
1624 444; w Jersey telefon
01534 755555; w Guernsey
telefon 01481 749000.

Nie wchodź ponownie
do nieruchomości, dopóki

inżynier ratunkowy nie
przyjdzie i nie zaleci, że
jest to bezpieczne.



OSTRZEŻENIE

Urządzenie to musi
być zainstalowane
zgodnie z obowiązującymi
przepisami i używane
tylko w dobrze
wentylowanym
pomieszczeniu.

Przeczytaj instrukcje
przed zainstalowaniem lub
użyciem tego urządzenia.

Przed instalacją upewnij
się, że lokalne warunki
dystrybucji (rodzaj gazu
i ciśnienie gazu)
i regulacja urządzenia są
zgodne.

Warunki regulacji tego
urządzenia są podane na
etykiecie lub plakietce
danych.

To urządzenie nie
jest podłączone do
urządzenia do usuwania
produktów spalania.
Musi być zainstalowany
i podłączony zgodnie
z obowiązującymi
przepisami dotyczącymi
instalacji. Szczególną
uwagę należy zwrócić na
odpowiednie wymagania
dotyczące wentylacji.

OSTRZEŻENIA



OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego nieumyślnym resetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zewnętrzny timer, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.



OSTRZEŻENIE

Nie używaj ostrych ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi piekarnika/powierzchni płyty/szkła zawiasowych pokrywek płyty (w stosownych przypadkach), ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować rozbicie szkła.

Zawsze upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed czyszczeniem lub przeprowadzeniem konserwacji użytkownika.

Nie czyść urządzenia za pomocą odkurzacza parowego.

Zawsze należy oczyścić wycieki żywności natychmiast, po wyłączeniu urządzenia, uważając, aby nie poparzyć się.

Nie używaj szorownic, ostrych skrobaków do metalu ani żadnych ściernych lub korozyjnych środków czyszczących - ryzyko uszkodzenia i pęknięcia szkła.

Nie usuwaj etykiet plakietek danych ani nie czyść ich korozyjnymi środkami czyszczącymi.

Nie stój na powierzchni płyty grzejnej.

Nie pozwól, aby jakakolwiek część ciała, włosy, ubrania itp. miały

kontakt z powierzchnią
płyty, dopóki nie ostygnie.



OSTRZEŻENIE

Używaj tylko sondy
temperatury zalecanej dla
tego piekarnika.



OSTRZEŻENIE

Po użyciu wyłącz palnik
płyty za pomocą pokrętła
sterującego.

Po użyciu upewnij się,
że wszystkie elementy
sterujące dotykowe są
wyłączone, a wszystkie
pokrętła są w pozycji
wyłączonej.



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 stale
nadzorowany.



OSTRZEŻENIE

Dostępne części mogą być
gorące, gdy grill i/lub
piekarnik są w użyciu.
Małe dzieci będą trzymane
z daleka.



OSTRZEŻENIE

Nasza polityka polega
na ciągłym rozwoju
i doskonaleniu, dlatego nie
możemy zagwarantować
ściślej dokładności
wszystkich naszych
ilustracji i specyfikacji.
Zmiany mogły nastąpić po
opublikowaniu.



OSTRZEŻENIE

Upewnij się, że usunąłeś
wszystkie opakowania
i opakowania z zewnątrz
i wewnątrz urządzenia
przed jego użyciem.

Niektóre elementy
wewnątrz tego urządzenia
mogą mieć dodatkowe
opakowanie.

Zaleca się włączenie
piekarników i/lub grilla na
krótką chwilę. Spowoduje
to spalanie wszelkich
pozostałości po produkcji.
Może być zapach,
który towarzyszy temu
procesowi - ale nie ma
się czym martwić i jest
nieszkodliwy.

Zaleca się umycie
półek piekarnika, patelni
grillowej i półki grillowej
przed ich pierwszym
użyciem w gorącej
wodzie z mydłem.
Spowoduje to usunięcie
ochronnej powłoki
olejowej używanej
podczas przechowywania.

**OSTRZEŻENIE**

Podczas korzystania z grilla należy zachować drzwiczki piekarnika ZAMKNIĘTE.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Otwierając drzwi piekarnika, chwyć uchwyt pośrodku i przytrzymaj go od dołu.

**OSTRZEŻENIE**

Nie zakrywaj urządzenia.

**OSTRZEŻENIE**

Uważaj, jeśli przesuwasz urządzenie, krawędzie panelu mogą być ostre. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia. Nie próbuj podnosić ani przesuwać urządzenia, pociągając za klamki drzwi.

**OSTRZEŻENIE**

Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez jakiś czas, wyłącz zasilanie na wyłączniku izolatora na ścianie.

**OSTRZEŻENIE**

Zastosowanie gazowych urządzeń do gotowania skutkuje wytwarzaniem ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowany. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy urządzenie jest w użyciu

Długotrwałe, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład zwiększenia szybkości wentylacji mechanicznej w obecności lub otwierania okien, aby bezpiecznie usunąć produkty spalania na zewnątrz (powietrze zewnętrzne) przy jednoczesnym zapewnieniu dodatkowej wentylacji przy zmianie powietrza w pomieszczeniu.

Przed zainstalowaniem dodatkowej wentylacji skonsultuj się z profesjonalistą.

INNE PORADY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

ZRÓB

- Zawsze uważaj podczas wyjmowania żywności z piekarnika, ponieważ obszar wokół wnęki może być gorący.
- Zawsze używaj rękawic piekarnika podczas obchodzenia się

z naczyniami kuchennymi, które znajdowały się w piekarniku, ponieważ będzie gorące.

- Zawsze upewnij się, że półki piekarnika spoczywają we właściwej pozycji między dwoma prowadnicami.
- Zawsze używaj Minute Minder (jeśli jest zainstalowany), jeśli zostawiasz piekarnik bez nadzoru - zmniejsza to ryzyko spalenia żywności.

NIE

- Nigdy nie umieszczaj naczyń ani innych przedmiotów na drzwiach, gdy są otwarte. Nie wywieraj nacisku w dół, aby otworzyć drzwi piekarnika. Nie pozwól dzieciom wspinać się na otwarte drzwi piekarnika. Nie zamykaj drzwi piekarnika. Podczas zamykania drzwi piekarnika upewnij się, że nic nie utrudnia ich zamknięcia. Ryzyko pęknięcia
- Nigdy nie owijaj folii wokół półek piekarnika ani nie pozwól folii zablokować spalin. Nie wykładaj wnek piekarnika ani patelni grillowej folią aluminiową - ryzyko pożaru. Nie używaj wkładek na podłogach piekarnika - ryzyko nagromadzenia uwiecznionego ciepła, które może spowodować trwałe uszkodzenie szkliska piekarnika
- Nigdy nie zastanawiaj ściereczek do herbaty, ściereczek do naczyń lub ubrań itp. w pobliżu piekarnika lub z klamek drzwi, gdy jest on włączony; spowoduje to zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie wyciągaj ciężkich przedmiotów, takich jak indyki lub duże stawy mięsa, z piekarnika na półce, ponieważ mogą się one nadmiernie wyważać i spaść.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia do podgrzewania czegokolwiek innego niż artykuły spożywcze

i nie używaj go do ogrzewania pomieszczenia.

PORADY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRZECIWPOŻAROWEGO

Większość pożarów w kuchni występuje, gdy ludzie są rozproszeni lub zostawiają rzeczy bez opieki. Nie daj się rozpraszać podczas gotowania. Jeśli zostaniesz odłączony od kuchenki, zdejmij patelnię z ognia lub wyłącz płytę grzejącą.

Jeśli masz pożar w kuchni, nie podejmuj żadnego ryzyka - wyprowadź wszystkich z domu i zadzwoń do Straży Pożarnej.

Jeśli patelnia się zapali:

- Nie ruszaj go - prawdopodobnie będzie wyjątkowo gorąco.
- Wyłącz ogrzewanie, jeśli jest to bezpieczne - ale nigdy nie pochylaj się nad patelnią, aby dotrzeć do elementów sterujących.
- Jeśli masz koc przeciwpożarowy, połóż go na patelni. Jeśli zgasiłeś ogień, pozostaw patelnię do całkowitego ostygnięcia.

Smażenie w głębokim tłuszczu stwarza więcej niebezpieczeństw w Twojej kuchni.

- Nigdy nie napełniaj patelni na wióry (lub innej frytkownicy) więcej niż jedną trzecią oleju.
- Nie używaj gaśnicy na patelni z olejem - siła gaśnicy może rozprzestrzenić ogień i stworzyć kulę ognia.

Jeśli w kuchni wybuchł pożar elektryczny:

- Wyciągnij wtyczkę lub wyłącz zasilanie skrzynki bezpieczników

- może to wystarczyć, aby natychmiast zatrzymać ogień.
- Dusić ogień kocem przeciwpożarowym lub użyj suchego proszku lub gaśnicy dwutlenku węgla.
- Pamiętaj: nigdy nie używaj wody na ogniu elektrycznym lub olejem kuchennym.

PŁYTA GAZOWA: CO ROBIĆ I NIE

DO

- Zawsze upewnij się, że dna patelni są suche i płaskie przed użyciem ich na płycie kuchennej.
- Zawsze ustawiaj patelnie nad środkiem strefy grzewczej i ustawiaj uchwyty w bezpiecznej pozycji, aby nie można było ich uderzyć ani chwycić.
- Zawsze używaj patelni, których średnica nie jest mniejsza niż 100 mm (4”), ani większa niż 250 mm (10”). Jeśli w tym samym czasie używane są dwa lub więcej palników płyty grzewczej, użyj patelni o średnicy 230 mm (9”) nad palnikiem woka.
- Zawsze dopasowuj rozmiar patelni do strefy grzewczej – nie używaj dużych patelni na małych strefach i odwrotnie. • Zawsze upewnij się, że nakładki palników, pierścienie i podstawki pod patelnie są prawidłowo umieszczone. Zapobiegnie to niestabilności patelni podczas użytkowania i zapewni nieprzerwany przepływ gazu.

NIE RÓB:

- Nigdy nie używaj podwójnych patelni, patelni z brzegami, starych lub zniekształconych patelni ani żadnych patelni, które

nie są stabilne na płaskiej powierzchni.

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



UWAGA

Podczas automatycznego pieczenia zazwyczaj dochodzi do kondensacji pary wodnej podczas stygnięcia, jeśli jedzenie jest nadal w piekarniku.

POZNAJ SWOJ PRODUKT



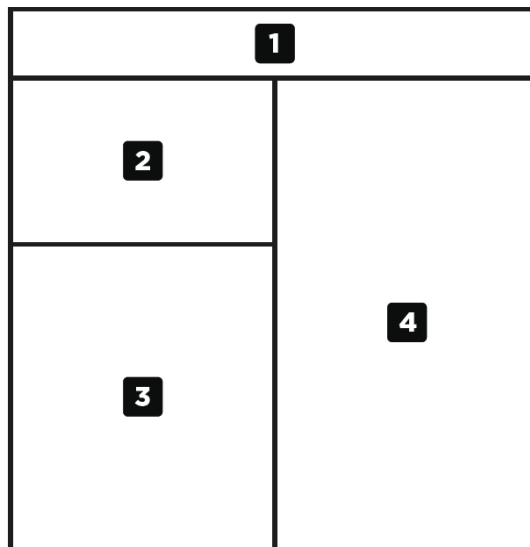
WAŻNE

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.

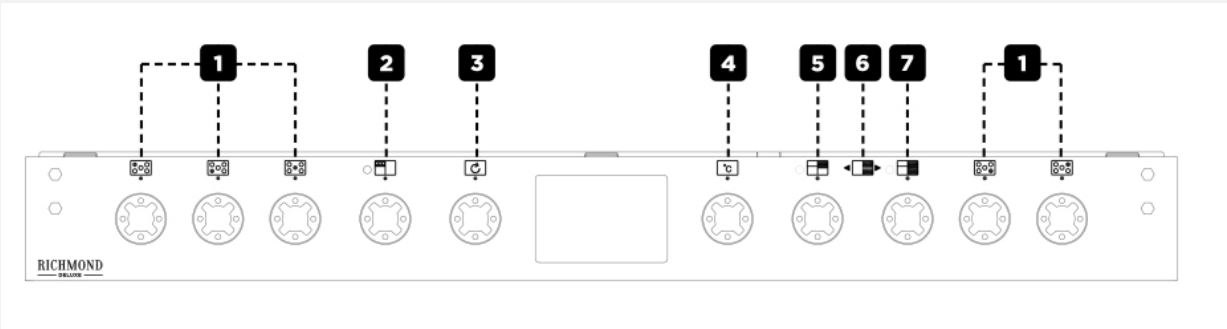
PRZEGLĄD KOMORY



PRZEGLĄD WNEKI

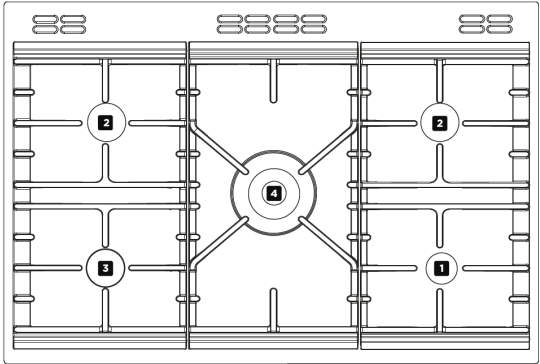
1	Fascia - panel sterowania
2	Najlepszy piekarnik/grill
3	Piekarnik wielofunkcyjny - główny piekarnik, którym można sterować za pomocą timera
4	Tall Pro-Flex™ Oven - może być używany jako jeden duży piekarnik z wysokim wentylatorem, dwa oddzielne piece wentylowane lub jeden mniejszy piekarnik wentylowany

PANEL STEROWANIA



1	Sterowanie palnikiem gazowym
2	Sterowanie górnym piekarnikiem/grillem
3	Główny przełącznik funkcji piekarnika wielofunkcyjnego - używany w połączeniu z 4
4	Główna wielofunkcyjna regulacja temperatury piekarnika - stosowana w połączeniu z 3
5	Wysoka regulacja temperatury górnej części piekarnika - gdy jest używany z rozdzielaczem piekarnika Pro-Flex
6	Symbol rozdzielacza piekarnika
7	Wysoka regulacja temperatury piekarnika - do sterowania całym piekarnikiem bez rozdzielacza lub dolnej części piekarnika za pomocą rozdzielacza

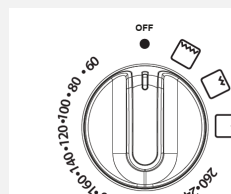
PŁYTA KUCHENNA



Klucz	Rozmiar palnika	Lokalizacja	Moc palnika	Zalecane rozmiary średnicy patelni
1	Mały	Przód-prawy	1,0 kW	Minimum 100 mm - maksymalnie 250 mm
2	Średni	Tył w lewo Wstecz w prawo	2,0 kW	Minimum 100 mm - maksymalnie 250 mm
3	Duży	Przód-lewy	3,0 kW	Minimum 100 mm - maksymalnie 250 mm
4	Wok	Centrum	4,0 kW	Minimum 100 mm - maksymalnie 250 mm

- Patelnie muszą mieć gładkie, płaskie podstawy.
- Zawsze upewnij się, że patelnie są umieszczone centralnie nad palnikami i nie pozwól, aby płomienie wystawały poza podstawę patelni.
- Nie umieszczaj patelni bezpośrednio na palnikach - zawsze używaj podpór patelni.
- Nie pozwól, aby patelnie nakładały się na różne palniki.

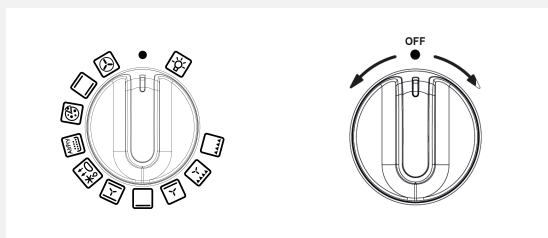
PRZEGLĄD GÓRNEGO PIEKARNIKA/GRILLA



- Podczas korzystania z górnego piekarnika jako konwencjonalnego piekarnika, przy zamkniętych drzwiach, obróć górne pokrętło sterowania piekarnikiem/grilla do wymaganej temperatury.
- Podgrzewaj wstępnie przez 15 minut, aby uzyskać najlepsze wyniki i użyj pozycji środkowej półki.
- Używając górnego piekarnika jako grilla, przy otwartych drzwiach, obróć górne pokrętło sterowania piekarnikiem/grilla do wymaganego ustawienia grilla.
- Podgrzej wstępnie przez 3 do 5 minut, aby uzyskać najlepsze wyniki.

FUNKCJE GRILLA W GÓRNYM PIEKARNIKU

Grill o pełnej szerokości - wysokie ciepło - używać przy otwartych drzwiach	
Centralna część grilla włącza się - wysokie ciepło - używać przy otwartych drzwiach	
Funkcja brązowienia - niskie ciepło - używać przy otwartych drzwiach	



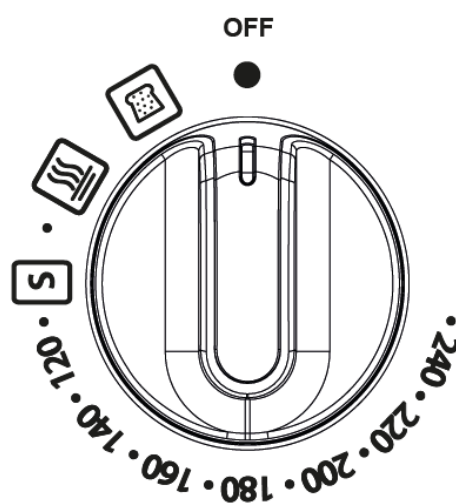
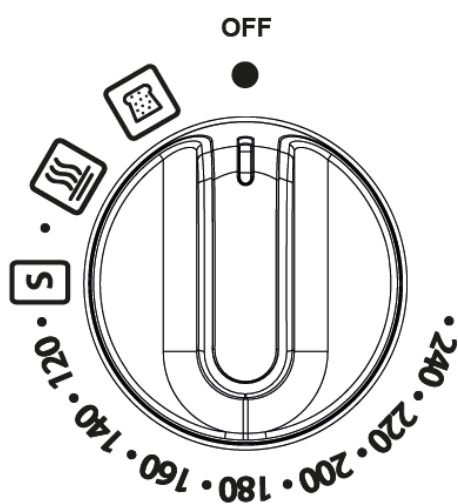
GŁÓWNE FUNKCJE PIEKARNIKA

Piekarnik wentylowany - użyj dowolnej pozycji półki; można piec na dwóch lub więcej poziomach jednocześnie.	
Konwencjonalny piekarnik - umieść jedzenie w pozycji środkowej półki.	
Ustawienie pizzy - umieść pizzę w pozycji środkowej półki.	
Frytkownica powietrzna - umieść blachę do smażenia na powietrzu w pozycji środkowej półki i umieść patelnię grillową poniżej, aby złapać wszelkie krople lub cząsteczki jedzenia. Należy pamiętać, że czas gotowania będzie nieco dłuższy w porównaniu z frytkownicą powietrzną na blacie ze względu na większą pojemność gotowania	
Rozmrażanie/Wypróbowanie ciasta - pozostawić regulację temperatury w pozycji wyłączonej. Używaj z zamkniętymi drzwiami do rozmrażania i przetworstwa ciasta. Używaj z otwartymi drzwiami do chłodzenia gotowanej żywności przed schłodzeniem.	
Intensywne pieczenie - piekarnik wspomagany wentylatorem - umieść jedzenie w pozycji środkowej półki - dobre do pieczenia quiche, chleba, serników, ciast i pizzy.	
Górne ciepło - umieść jedzenie w pozycji środkowej półki - używane pod koniec gotowania do przyrumieniania potraw, takich jak ciasto pasterskie, lasagne, ser kalafiorowy itp.	
Podstawowe ogrzewanie z wentylatorem - umieść jedzenie w pozycji środkowej półki - służy do pieczenia otwartych ciast i tart, pieczenia ciastek itp.	
Grill wentylowany - używane do grillowania grubszych mięs, takich jak kiełbaski lub kawałki kurczaka - użyj pozycji półkowej od średniej do wysokiej, upewniając się, że żywność jest wolna od górnego elementu grilla - stosować przy zamkniętych drzwiach - poziom 1 = niskie ciepło, poziom 2 = średnie ciepło, poziom 3 = wysokie ciepło.	
Konwencjonalny grill - używane do pieczenia chleba i grillowania cieńszych mięs, takich jak bekon - użyj pozycji półkowej od średniej do wysokiej, upewniając się, że żywność jest wolna od górnego elementu grilla - używać z zamkniętymi drzwiami - poziom 1 = niskie ciepło, poziom 2 = średnie ciepło, poziom 3 = wysokie ciepło.	

Tylko światło - włącza światło piekarnika bez włączania ciepła - przydatne podczas wycierania wnętrza piekarnika.



PRZEGLĄD WYSOKIEGO WENTYLATORA PIEKARNIKA



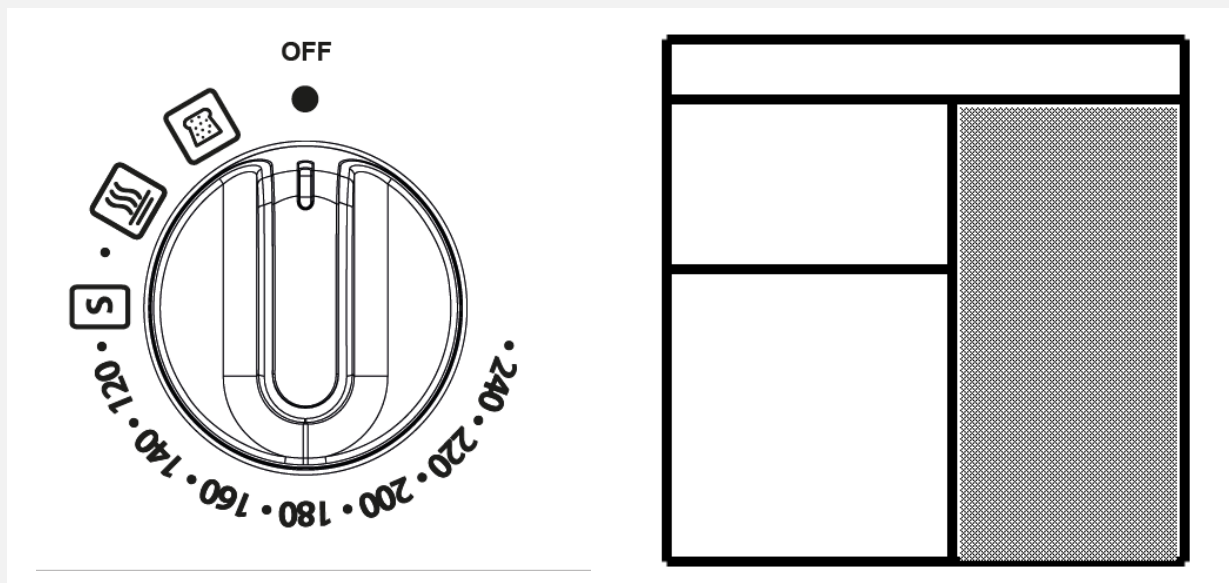
Dodatkowe Funkcje Piekarnika Wentylowanego

Symbol	Opis
	Ciasto przetwórstwo i rozmrażanie. Stosować z zamkniętymi drzwiami do usuwania ciasta i rozmrażania. Używać z otwartymi drzwiami do chłodzenia gotowanej żywności przed schłodzeniem.
	Utrzymuj ciepło (70°C). Do utrzymywania gotowanej żywności w ciepłe przed podaniem.
	Powolne gotowanie (100°C). Do powolnego gotowania zapiekanek itp.

KORZYSTANIE Z WYSOKIEGO WENTYLATORA PIEKARNIKA Z ROZDZIELACZEM PRO-FLEX™

- Dzięki rozdzielaczowi PRO-FLEX™ możesz przekształcić wysoki piekarnik na dwa oddzielne wentylatory, którymi można sterować niezależnie, aby zmaksymalizować możliwości gotowania.
- Możesz użyć całego wysokiego piekarnika w jednej temperaturze,

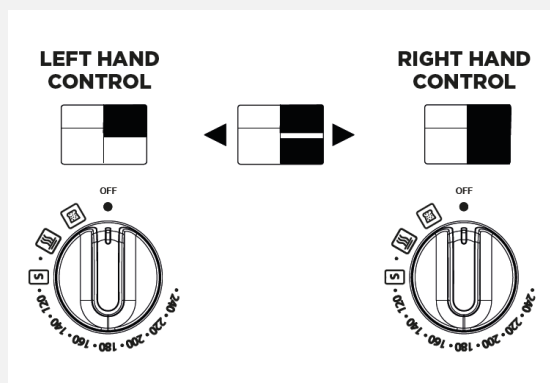
tylko górnej połowy piekarnika, aby oszczędzać energię, lub górnej i dolnej połowy piekarnika jako dwóch oddzielnych piekarników w różnych temperaturach.



Obróć pokrętkę sterującą do wymaganej temperatury lub funkcji.

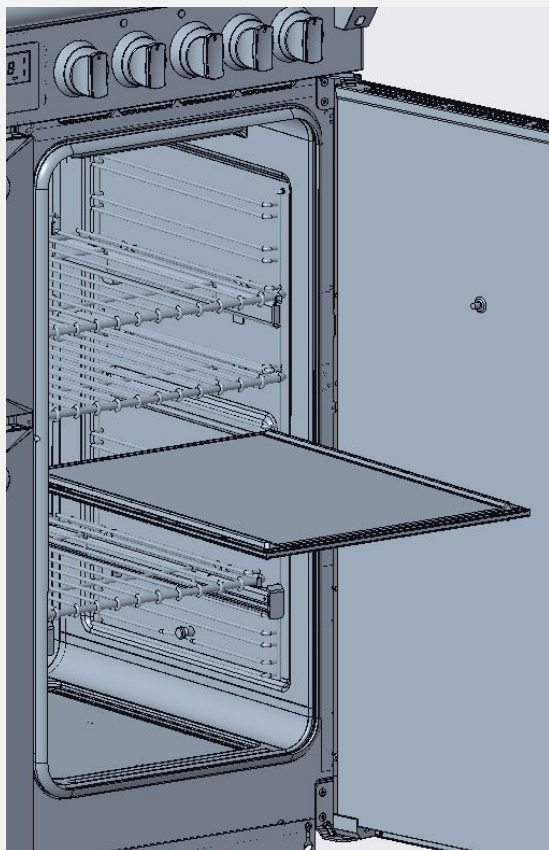
Dodatkowe Funkcje Piekarnika Wentylowanego

Symbol	Opis
	Ciasto przetwórstwo i rozmrażanie. Stosować z zamkniętymi drzwiami do usuwania ciasta i rozmrażania. Używać z otwartymi drzwiami do chłodzenia gotowanej żywności przed schłodzeniem.
	Utrzymuj ciepło (70°C). Do utrzymywania gotowanej żywności w ciepłe przed podaniem.
	Powolne gotowanie (100°C). Do powolnego gotowania zapiekanek itp.

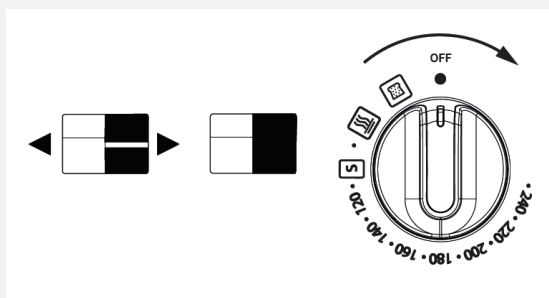


Funkcja	Zostawić rozdzielacz w piekarniku?	Którego pokrętła sterującego użyć?
Używać całego piekarnika w jednej temperaturze - np. do pieczenia wsadowego.	Nie - usunąć rozdzielacza.	Tylko pokrętło sterujące po prawej stronie.
Używanie tylko górnej połowy piekarnika do oszczędzania energii.	Tak - włożyć rozdzielacz.	Tylko pokrętło sterujące po lewej stronie.
Używanie obu połówek piekarnika do gotowania różnych potraw w różnych temperaturach.	Tak - włożyć rozdzielacz.	Lewostronne pokrętło sterujące górnej połowy i prawe pokrętło sterujące dla dolnej połowy piekarnika.

WKŁADANIE I WYJMOWANIE ROZDZIELACZA

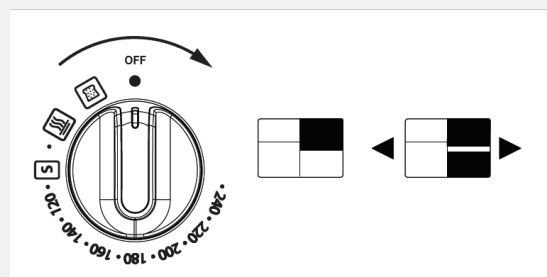


ABY AKTYWOWAĆ WYSOKI PIEKARNIK (BEZ ROZDZIELACZA)



Aby korzystać z wysokiego piekarnika bez rozdzielacza, obróć prawe pokrętło sterujące do żądanej funkcji lub temperatury.

ABY AKTYWOWAĆ FUNKCJĘ ROZ DZIELACZA



Tylko górny piekarnik (z rozdzielaczem)

Aby używać górnego piekarnika oddzielnie, najpierw włóż rozdzielacz, a następnie obróć pokrętło sterujące po lewej stronie, aby wybrać funkcję lub temperaturę. Spowoduje to aktywację górnej połowy piekarnika.



WAŻNE

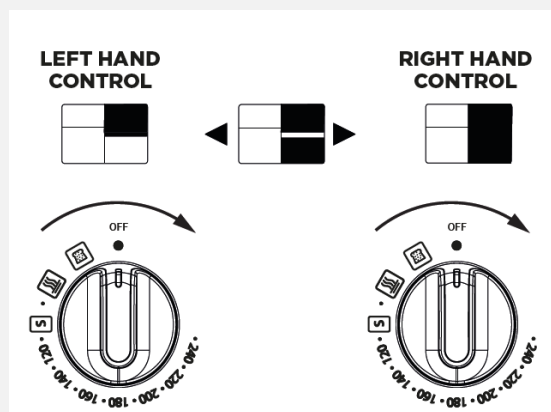
Nie używaj rozdzielacza jako półki i umieszczaj go tylko w dedykowanych prowadnicach w wysokiej wnęce.



UWAGA

- Nie zalecamy używania górnego piekarnika tylko do gotowania mrożonek i żywności o dużej wilgotności, ponieważ może to spowodować nadmierną kondensację.
- Podczas gotowania potraw o wysokiej zawartości wilgoci używaj pełnego piekarnika lub obu piekarników.

PIEKARNIKI GÓRNE I DOLNE (Z ROZDZIELACZEM)



- Po włączeniu górnego piekarnika przez obrócenie prawego pokrętki sterującego do funkcji lub temperatury, dolny piekarnik może również działać, obracając pokrętkę sterującą lewą ręką do wymaganej funkcji lub temperatury.
- Dolnego piekarnika nie można samodzielnie używać osobno.



OSTRZEŻENIE

- Należy pamiętać, że rozdzielacz bardzo się nagrzeje podczas użytkowania.
- Włóż i wyjmij rozdzielacz tylko wtedy, gdy piekarnik jest chłodny.

można osiągnąć w dolnym piekarniku, gdy górny piekarnik jest używany.

- Na przykład, gdy górny piekarnik ma 200°C, minimalna temperatura, jaką można zastosować w dolnym piekarniku, wynosi 120°C.

Temperatura górnego piekarnika (°C)	Niższa minimalna temperatura piekarnika (°C)
100 (funkcja powolnego gotowania)	70 (funkcja Keep Warm)
120	80
140	90
160	100 (funkcja powolnego gotowania)
180	110
200	120
220	130

KORZYSTANIE Z GÓRNYCH I DOLNYCH PIECÓW W RÓŻNYCH TEMPERATURACH

- Podczas korzystania z górnego i dolnego piekarnika w różnych temperaturach należy używać górnego piekarnika w wyższej temperaturze i dolnego piekarnika w niższej temperaturze.
- Poniższa tabela pokazuje minimalną temperaturę, jaką

KORZYSTANIE Z PŁYTY

ZAPŁON PALNIKÓW GAZOWYCH.

Prawidłowa procedura zapłonu wszystkich palników gazowych w tym urządzeniu:

PRZED ZAPŁONEM:

- Umieść odpowiednio duże, płaskie naczynia bezpośrednio na podstawkach nad wybranymi palnikami.

PALNIK WOK (JEŚLI JEST ZAMONTOWANY)

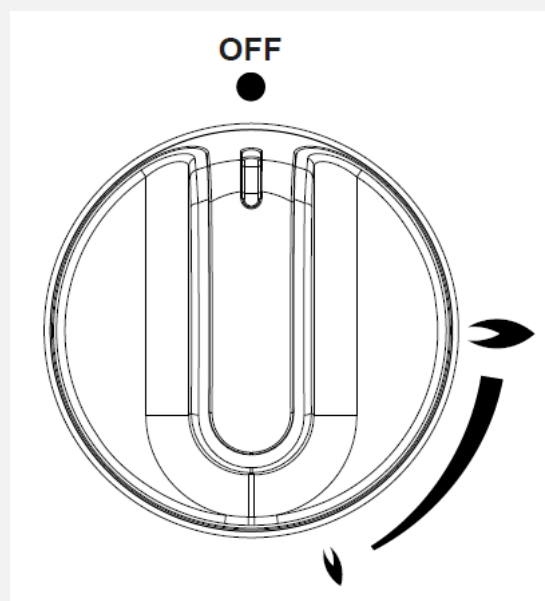


- Umieść wok z płaskim dnem lub odpowiedniej wielkości patelnię z płaskim dnem bezpośrednio na podstawce nad palnikiem woka.
- Jeśli chcesz użyć woka z okrągłym dnem, umieść podstawkę pod wok bezpośrednio na podstawce nad palnikiem woka, a następnie umieść wok z okrągłym dnem bezpośrednio na podstawce pod wok. Podstawka pod wok jest dostarczana z modelami Stoves i może być zakupiona jako opcjonalne wyposażenie

• dodatkowe dla modeli Belling
- numer części 094110300.

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta.

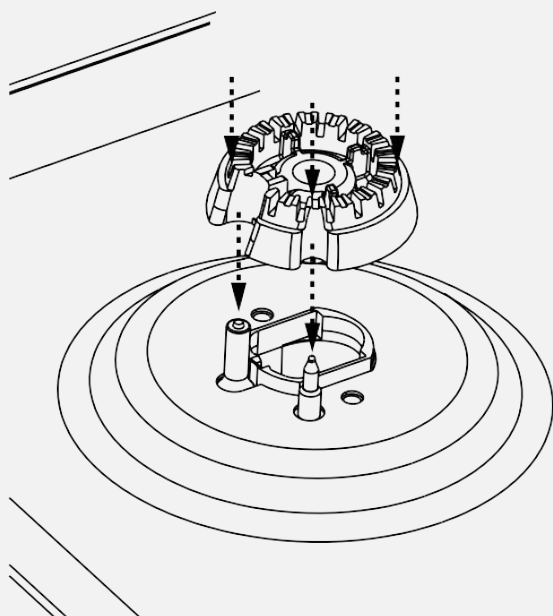
AUTOMATYCZNY ZAPŁON



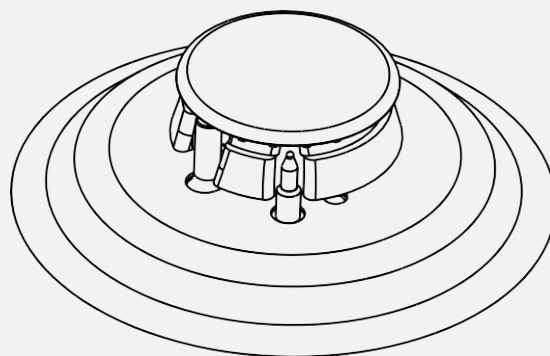
- Wciśnij i obróć wybrane pokrętło sterujące palnikiem gazowym do symbolu pełnego płomienia. Trzymaj pokrętło sterujące wciśnięte. Iskrzenie do wybranego palnika rozpocznie się automatycznie. Iskrowanie ustaje automatycznie po ustanowieniu płomienia. Kontynuuj trzymanie pokrętła sterującego przez maksymalnie 15 sekund po zapaleniu płomienia przed zwolnieniem; pozwoli to na rozgrzanie urządzenia zabezpieczającego płomienia.
- Jeżeli palnik nie zapali się w tym czasie, należy zwolnić pokrętło i odczekać 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

- W przypadku awarii zasilania lub niedziałającego zapłonu, do zapalenia palnika można użyć zapalanej zapalniczki lub stożka.
- Należy używać wystarczająco dużych patelni, aby uniknąć rozlewania się potraw na powierzchnię płyty.
- Zetrzyj wszelkie wycieki tak szybko, jak to możliwe.
- Czyść płytę kuchenną tak regularnie, jak to możliwe, zapobiegnie to gromadzeniu się tłuszczu, który może spowodować ryzyko pożaru.

MONTAŻ CZAPEK I GŁOWIC PALNIKÓW

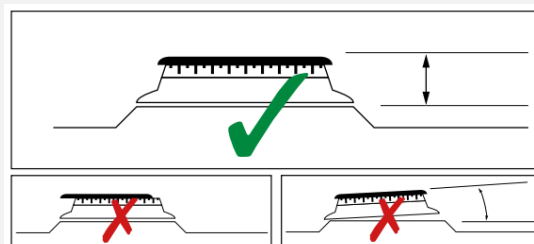


Podczas montażu głowicy palnika należy zwrócić uwagę, aby wycięcie pokrywało się z otworem w podstawie.



UWAGA

Główce palników można rozebrać do czyszczenia. Przed wymianą upewnij się, że są całkowicie suche.



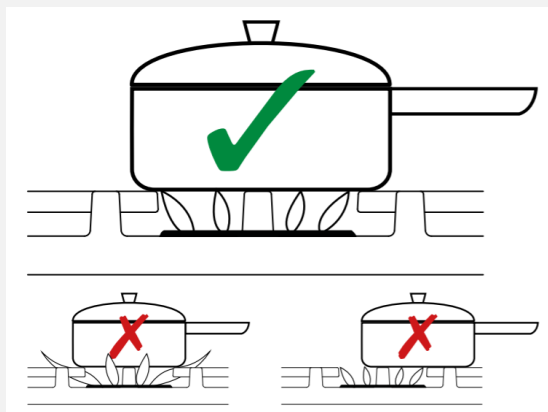
Sprawdź, czy głowica palnika jest wypoziomowana i czy kołpak jest założony centralnie na głowicę palnika.

USTAWIENIE PATELNI

Zawsze upewnij się, że patelnie są umieszczone centralnie i nie pozwalają, aby płomień sięgał poza dno patelni. Nie stawiać patelni bezpośrednio na palnikach.

WYMAGANE ROZMIARY PANEL

Zawsze upewnij się, że patelnie są umieszczone centralnie i nie pozwalają, aby płomień sięgał poza dno patelni. Nie stawiać patelni bezpośrednio na palnikach.



OSTRZEŻENIE

Nie pozwalaj, aby naczynia do gotowania zachodziły na strefy gotowania.

Strefy gotowania płyt grzewczych	Minimalna patelnia Rozmiary (mm)	Maksymalna patelnia Rozmiary (mm)
Szybkie i Wok	100	250
Wszystkie pozostałe strefy gotowania		

KORZYSTANIE Z PATELNI

PATELNI



Używaj tylko patelni, która została zatwierdzona do użytku w tym urządzeniu.

Nie używaj żadnej innej patelni, ponieważ może to być niebezpieczne.

Przeczytaj dokładnie te instrukcje przed pierwszym użyciem patelni.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PATELNI

1. Dokładnie umyj patelnię w gorącej wodzie z mydłem.
2. Nałóż małą warstwę niesolonego oleju roślinnego na suchą szmatkę lub ręcznik elektryczny na powierzchnię patelni.

3. Podgrzej patelnię na pełnej mocy przez 3 minuty. Płyta do patelni jest teraz gotowa do użycia



UWAGA

Patelnia wykonana jest z wysokiej jakości żeliwa i ma nieprzywierającą powierzchnię do gotowania. Regularne olejowanie przedłuży jego żywotność i zapobiegnie rdzewieniu. Jeśli patelnia pokazuje oznaki rdzy, umyj je i ponownie

KORZYSTANIE Z PATELNI

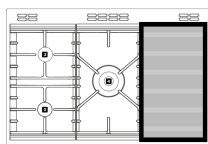
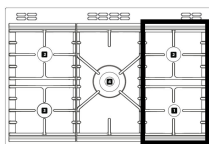


WAŻNE

Patelnię należy ustawić tylko od przodu do tyłu nad palnikami.

**WAŻNE**

Nie wolno używać patelni nad wokiem.

**WAŻNE**

Zawsze używaj płyty patelni umieszczonej nad małymi i średnimi palnikami, po prawej stronie płyty grzejnej.

1. Umieść patelnię ostrożnie na wsporniku patelni nad palnikami, używając nóżek ustalających na spodzie patelni. Uważaj, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni podpór patelni.
2. Przed gotowaniem rozgrzej patelnię przez 3 minuty z pełną szybkością, co jest wskazane na pokrętkach sterujących dużym symbolem płomienia.
3. Po podgrzaniu przekręć pokrętkę sterującą na symbol małego płomienia. Patelnia jest teraz gotowa do gotowania

**OSTRZEŻENIE**

Nie używaj metalowych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

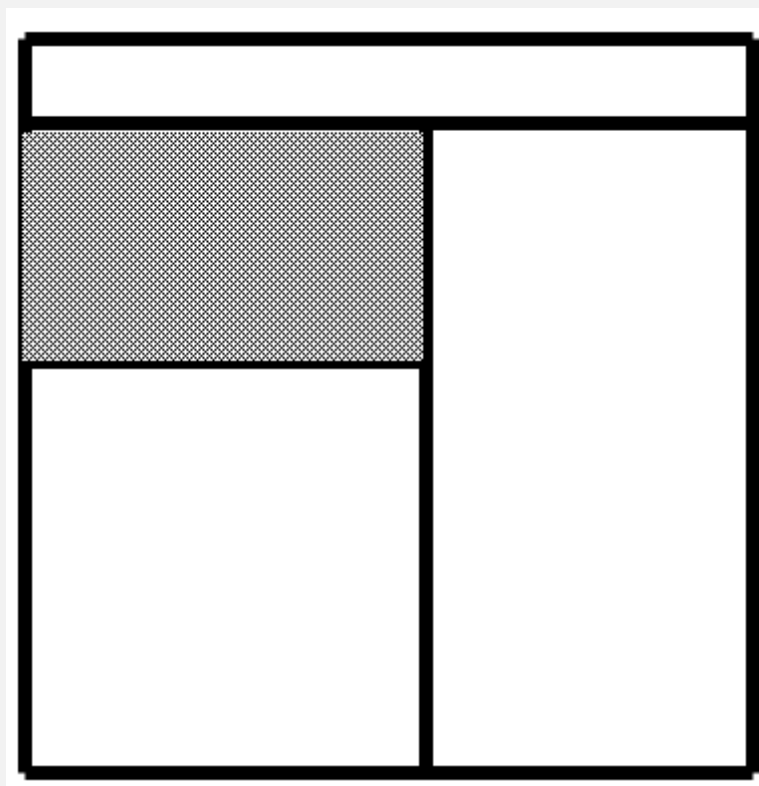
**OSTRZEŻENIE**

Zawsze pozwól patelni całkowicie ostygnąć przed przeniesieniem lub czyszczeniem.

**OSTRZEŻENIE**

Zawsze upewnij się, że patelnia jest mocno umieszczona nad wspornikiem miski 2 palników.

KORZYSTANIE Z GRILLA



OSTRZEŻENIE

Nigdy nie przykrywaj patelni grillowej ani płytki grillowej folią aluminiową ani nie pozwól, aby tłuszcz gromadził się na patelni grillowej, ponieważ stwarza to zagrożenie pożarowe.



PODPOWIEDŹ

Aby uzyskać najlepsze wyniki grillowania, użyj odpowiedniej pozycji półki, która zbliża jedzenie do ciepła grilla bez dotykania górnego elementu grilla i podgrzej grill przez 3-5 minut.

Podczas użytkowania wentylator może się włączać i wyłączać, jest to normalne.

Gdy grill jest włączony, wentylator do gotowania włącza się, aby powieź i pokrętła sterujące były chłodne podczas grillowania. Wentylator może nadal działać przez pewien czas po wyłączeniu grilla. Wentylator chłodzący może nie uruchomić się natychmiast po włączeniu grilla.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY



UWAGA

Wentylator chłodzący może działać przez około 1 godzinę po użyciu. Jest to normalne, aby zapewnić całkowite ostygnięcie zewnętrznych części kuchenki, a także dlatego, że komora piekarnika jest bardzo dobrze izolowana, aby zapobiec ucieczce ciepła podczas gotowania. Nie wyłączaj kuchenki przy ściąganiu, zanim wentylator chłodzący nie zatrzyma się całkowicie.

KORZYSTANIE Z GRILLA



OSTRZEŻENIE

Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest grill - małe dzieci powinny być trzymane z dala.



WAŻNE

Drzwi grilla muszą być całkowicie otwarte, gdy grill jest używany.

FUNKCJE GRILLA W GÓRNYM PIEKARNIKU

Grill o pełnej szerokości - wysokie ciepło - używać przy otwartych drzwiach	
Centralna część grilla włącza się - wysokie ciepło - używać przy otwartych drzwiach	
Funkcja brązowienia - niskie ciepło - używać przy otwartych drzwiach	



PODPOWIEDŹ

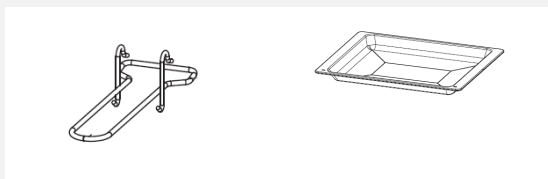
Do grillowania małych ilości żywności można użyć centralnego (ekonomicznego) grilla. W przypadku większych ilości jedzenia można użyć pełnego grilla.

szerokości przez 3 minuty i centralnego grilla przez 5

2. Pchnij patelnię grillową w kierunku tylnej części prowadnicy półki, aby umieścić ją pod grillem.
3. Aby wyłączyć, przywróć pokrętło sterujące do pozycji wyłączonej.

1. Otwórz drzwi grilla. Obróć pokrętło sterujące do wymaganego ustawienia. Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, zalecamy podgrzanie grilla o pełnej

PATELNIĄ GRILLOWĄ I PODSTAWKĄ



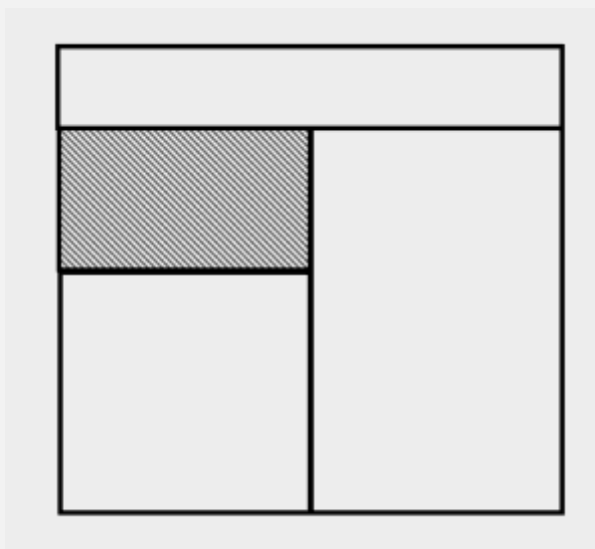
OSTRZEŻENIE



OSTRZEŻENIE

Jeśli grill jest używany do tradycyjnego grillowania, drzwi muszą być otwarte.

KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA



OSTRZEŻENIE

Podczas gotowania trzymaj dzieci z dala od kuchenki.



OSTRZEŻENIE

Górny element nagrzewa się podczas użytkowania, dlatego należy zachować szczególną ostrożność i unikać jego dotykania.



UWAGA

Górny piekarnik jest piekarnikiem konwencjonalnym i nie jest sterowany przez programistę.

ABY WŁĄCZYĆ GÓRNY PIEKARNIK

1. Obracać pokrętkę regulacji temperatury, aż zostanie wybrana żądana temperatura. Biała kontrolka termostatu będzie się świecić do momentu osiągnięcia wybranej temperatury, a następnie zgaśnie. Będzie się okresowo włączać i wyłączać, gdy termostat będzie utrzymywał wybraną temperaturę.

2. Aby wyłączyć, ustaw górne pokrętkę piekarnika w pozycji wyłączonej.

Ważne: Nigdy nie kładź żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika ani nie przykrywaj dna piekarnika folią, gdyż może to spowodować przegrzanie elementu. Zawsze umieszczaj produkty na półce.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Podczas użytkowania wentylator może się włączać i wyłączać, jest to normalne.

Gdy włączony jest górny piekarnik, włącza się wentylator, aby utrzymać chłód panelu sterowania i pokręteł podczas grillowania. Wentylator może nadal działać przez pewien czas po wyłączeniu górnego piekarnika.

PODGRZEWANIE

Rozgrzej piekarnik do momentu, aż lampka kontrolna zgaśnie po raz pierwszy. Może to zająć do 15 minut, w zależności od wybranej temperatury.

Przed pieczeniem mrożonek lub schłodzonych potraw należy nagrzać piekarnik. Zalecamy rozgrzanie wstępne w przypadku mieszanek drożdżowych, ciasta, sufletów i ubijanych biszkoptów.

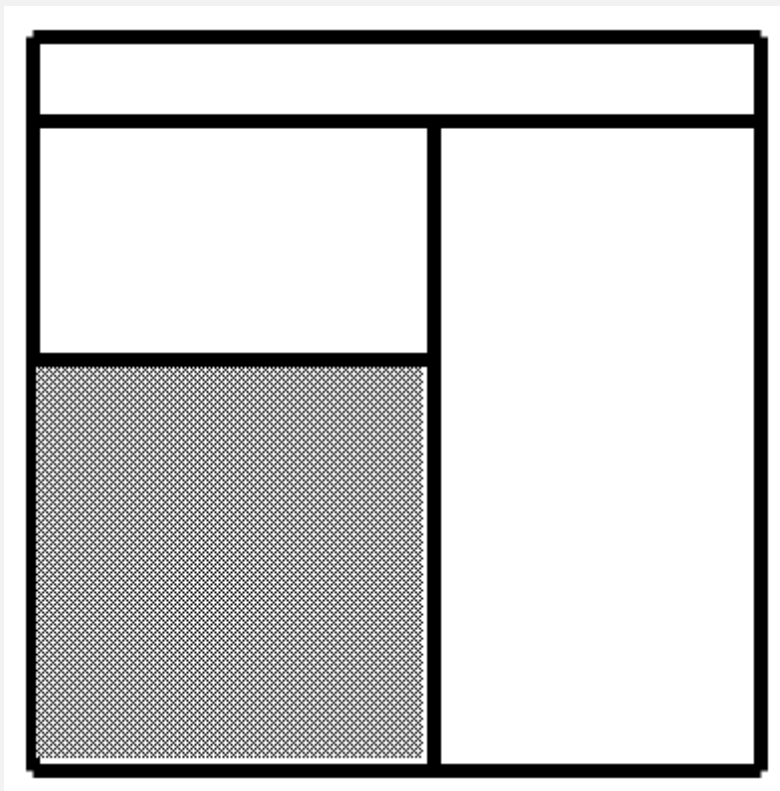
Przed rozgrzaniem piekarnika ustawić półki piekarnika w wymaganej pozycji.

Umieścić blachy do pieczenia i formy do pieczenia na środku półek, pozostawiając jedną wolną pozycję między półkami, aby umożliwić cyrkulację ciepła.

KORZYSTAJĄC Z GÓRNEGO PIEKARNIKA

W ramach procesu gotowania gorące powietrze jest usuwane przez otwór wentylacyjny w górnej części piekarnika. Otwierając drzwiczki piekarnika należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z potencjalnie gorącym powietrzem, gdyż może to powodować dyskomfort u osób o wrażliwej skórze. Zalecamy trzymanie dolnej części uchwytu drzwiczek piekarnika.

KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA



OSTRZEŻENIE

Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest piekarnik. Małe dzieci powinny być trzymane z daleka.

USTAWIANIE OPERACJI OGRZEWANIA

Aby rozpocząć operację ogrzewania, należy wybrać funkcję ogrzewania i temperaturę ogrzewania.

Ustawianie funkcji ogrzewania

- Obróć kontrolkę funkcji, aby wybrać żądaną funkcję ogrzewania.

Aby zmodyfikować lub anulować funkcję ogrzewania:

- Obróć kontrolkę funkcji, aby wybrać inną funkcję ogrzewania.
- Obróć kontrolkę funkcji do 0, aby anulować funkcję ogrzewania.

Ustawianie temperatury ogrzewania:

- Obróć regulator temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę ogrzewania. Wybrana temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu.

Aby zmodyfikować lub anulować temperaturę ogrzewania:

- Obróć regulator temperatury, aby wybrać inną temperaturę ogrzewania.

- Obróć regulator temperatury do 0, aby anulować temperaturę ogrzewania.

PODGRZEWANIE

Piekarnik rozpoczyna podgrzewanie po ustawieniu funkcji ogrzewania i temperatury ogrzewania.

Symbol temperatury °C miga, aby wskazać wstępne podgrzewanie.

Symbol temperatury świeci się na stałe i pojawia się sygnał akustyczny wskazujący, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.

Funkcja szybkiego podgrzewania

Funkcja szybkiego podgrzewania aktywuje się automatycznie po wybraniu operacji ogrzewania obsługującej funkcję szybkiego podgrzewania.

Szybkie podgrzewanie skraca czas potrzebny piekarnikowi na osiągnięcie wybranej temperatury ogrzewania.

Wyświetlacz pokazuje symbol szybkiego podgrzewania. 

Funkcja szybkiego podgrzewania automatycznie dezaktywuje się po osiągnięciu wybranej temperatury ogrzewania.

GOTOWANIE W WENTYLATOROWYM PIEKARNIKU



OSTRZEŻENIE

Ponieważ jest to piekarnik o wysokiej wydajności, możesz zauważyć emisję pary z piekarnika po otwarciu drzwi. Prosimy o zachowanie ostrożności przy otwieraniu drzwi.

Jeśli jesteś przyzwyczajony do gotowania w konwencjonalnym piekarniku, znajdziesz wiele różnic w gotowaniu z piekarnikiem wentylatorowym, co będzie wymagało innego podejścia.



PODPowiedź

Żywność jest gotowana w niższej temperaturze niż konwencjonalny piekarnik, więc konwencjonalne temperatury receptury mogą wymagać obniżenia. Zapoznaj się z poniższą tabelą konwersji.



PODPowiedź

Podgrzewanie wstępne na ogół nie jest konieczne, ponieważ piekarnik wentylatorowy szybko się nagrzewa.



PODPowiedź

W piekarniku wentylatorowym nie ma przenoszenia smaku, co oznacza, że możesz gotować mocno pachnące potrawy, takie jak ryby, jednocześnie z łagodnymi potrawami - np. puddingi mleczne.



PODPowiedź

Podczas pieczenia partii potraw, które będą rosły podczas gotowania - np. chleb, zawsze upewnij się, że między półkami pozostało wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić wzrost.

- W piekarniku wentylatorowym nie ma stref ciepła, ponieważ konwencjonalny wentylator z tyłu piekarnika zapewnia równomierną temperaturę w całym piekarniku. To sprawia, że idealnie nadaje się do pieczenia wsadowego - np. podczas planowania imprezy, ponieważ wszystkie produkty będą ugotowane w tym samym czasie.



UWAGA

Gdy używane są 2 lub więcej półek, konieczne może być nieznaczne wydłużenie czasu gotowania.



UWAGA

Ponieważ 2 półki piekarnika są szersze niż w wielu piekarnikach, można gotować 2 sztuki na półce.



UWAGA

Podczas pieczenia mięsa zauważysz, że rozpryskiwanie tłuszczu jest zmniejszone, co częściowo wynika z niższych temperatur piekarnika i pomoże ograniczyć czyszczenie piekarnika do minimum.



UWAGA

Nie ma potrzeby wymiany naczyń na różnych półkach częściowo podczas gotowania, jak w przypadku konwencjonalnego piekarnika.

ROZMRAŻANIE I CHŁODZENIE W GŁÓWNYM PIEKARNIKU

Aby rozmrozić mrożoną żywność, obróć sterowanie piekarnikiem w pozycję rozmrażania, umieść żywność na środku piekarnika i zamknij drzwi.

Aby schłodzić potrawy po ugotowaniu przed schłodzeniem lub zamrożeniem, obróć główny sterownik piekarnika w pozycję rozmrażania i otwórz drzwi.

CZASY ROZMRAŻANIA



UWAGA

Małe lub cienkie kawałki mrożonej ryby lub mięsa - np. filety rybne, krewetki lub mielone mięso zajmą około 1-2 godzin.



UWAGA

Umieszczenie żywności w jednej warstwie skróci czas rozmrażania.



UWAGA

Średniej wielkości zapiekanka lub gulasz zajmie około 3-4 godzin.



UWAGA

Gotowy kurczak w piekarniku o wadze 1,5 kg/3 funty zajmie około 5 godzin, usuń drobki tak szybko, jak to możliwe.



OSTRZEŻENIE **BĄDŹ BEZPIECZNY:**

Nie rozmrażaj faszerowanego drobiu tą metodą.

Nie rozmrażaj większych połączeń mięsa i drobiu powyżej 2 kg/4 funty przy użyciu tej metody.

•

•

•



PODPOWIEDŹ

•

•

•

•

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AIRFRY

Po prostu wybierz ustawienie AirFry w głównym piekarniku, a następnie umieść frytki, warzywa lub kurczaka na specjalnie zaprojektowanej tacy frytownicy powietrznej.

Taca umożliwia cyrkulację większej ilości powietrza, przyspieszając czas gotowania, zmniejszając zapotrzebowanie na dodatkowe oleje, dzięki czemu gotowanie jest zdrowsze.

AirFry świetnie nadaje się do gotowania frytek, mięsa i przygotowywania posiłków, które normalnie grillujesz.

Jest kilka rzeczy, które nie smażą się dobrze, w tym ciasta, ciasta i pieczywo, ponieważ mogą stać się suche lub twarde. Żywność w mokrym cieście również nie może być gotowana przez smażenie na powietrzu

1. Wybierz funkcję AirFry w głównym piekarniku i ustaw temperaturę na 220°C.
2. Umieść metalową tacę Airfry w trzeciej (środkowej) pozycji półki od dołu. Jedzenie powinno być równomiernie rozmieszczone na tacy do smażenia w jednej warstwie, aby umożliwić równomierne gotowanie
3. Umieść blachę do pieczenia na półce poniżej blachy AirFry, aby złapać okruszki lub krole.



OSTRZEŻENIE

W przypadku przepisów o 30 minutach lub dłuższym czasie gotowania zalecany jest 5-10 minut wstępnego podgrzewania.

Mrożone lub gęste potrawy mogą wymagać dodatkowego czasu gotowania.



UWAGA

Jeśli używasz przepisu na frytownicę bez powietrza, upewnij się, że skróciłeś czas gotowania, ponieważ jedzenie będzie gotować szybciej niż w konwencjonalnym piekarniku.



WAŻNE

- Smażenie na powietrzu w dużej komorze piekarnika pozwala na jednoczesne smażenie większej ilości żywności, więc należy spodziewać się dłuższych czasów gotowania w porównaniu z frytkownicą powietrzną na blacie. Odpowiednio dostosuj czas gotowania.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, konsultując się z przepisami i instrukcjami gotowania na opakowaniach żywności, należy zwrócić uwagę na konwencjonalne czasy piekarnika, a nie czasu frytownicy powietrznej na blacie lub zwykłych czasów piekarnika.
- Zmniejsz konwencjonalne czasy piekarnika o około 30%.
- Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane przed podaniem.



UWAGA

Konieczne może być lekkie spryskanie tacy do smażenia olejem, aby uniknąć przywierania do niej jedzenia.



WAŻNE

Tłuste potrawy mogą powodować dym podczas cyklu smażenia powietrznego, zaleca się utrzymywanie czystego piekarnika i używanie blachy do pieczenia poniżej w celu złapania zanieczyszczeń.

WYJAŚNIENIE GŁÓWNYCH FUNKCJI GOTOWANIA PIEKARNIKA

Nazwa symbolu i funkcji	Zakres temperatur	Notatki	Stosowanie
 Prawdziwy piec wentylatorowy	30°C do 260°C Domyślna temperatura wynosi 180°C Temperaturę można regulować w odstępach co 5°C	Zawiera funkcję szybkiego podgrzewania wstępnego. Użyj dowolnej odpowiedniej pozycji półki. Może piec partowo na więcej niż jednym poziomie w tym samym czasie.	Obsługuje element grzejny wentylatora i wentylator cyrkulacyjny na tylnej ścianie piekarnika. Zapewnia równomierny rozkład temperatury w komorze piekarnika do pieczenia wsadowego, dzięki czemu można gotować na więcej niż jednej półce jednocześnie. Wdmucha gorące powietrze bezpośrednio do wnętrza piekarnika.

Nazwa symbolu i funkcji	Zakres temperatur	Notatki	Stosowanie
		sie, ale proszę zostawić wystarczająco dużo miejsca, aby jedzenie wyrosło.	ka, więc generalnie wymaga niewielkiego lub wcale wstępnego podgrzewania i może gotować w niższych temperaturach przez krótszy czas, dlatego generalnie jest to najbardziej wydajny tryb gotowania. Cyrkulujące powietrze zapobiega krzyżowemu przenoszeniu smaków i zapachów z jednego naczynia do drugiego. Gotuj w dowolnej odpowiedniej pozycji półki. W przypadku większości przepisów zmniejsz temperaturę gotowania o około 20°C w porównaniu do konwencjonalnych piekarników i nieco skróć czas gotowania.
 Konwencjonalny piekarnik	30°C do 260°C Domyślna temperatura to 200°C Temperaturę można regulować w odstępach co 5°C	Zawiera funkcję szybkiego podgrzewania wstępnego. Aby uzyskać najlepsze wyniki, gotuj na jednej półce i użyj pozycji środkowej półki.	Obsługuje górne i dolne elementy grzejne, aby zapewnić konwencjonalny tryb gotowania. Należy pamiętać, że wybrana temperatura piekarnika odnosi się do środka piekarnika; wnęka piekarnika będzie nieco gorętsza u góry i nieco chłodniejsza u dołu. Jednak różne strefy ciepła mogą być przydatne podczas pieczenia, z mięsem umieszczonym na środku piekarnika i pieczonymi ziemniakami na gorze. Wymaga wstępnego podgrzewania, aby uzyskać najlepsze wyniki. Przydatne do tradycyjnego pieczenia i pieczenia. Aby uzyskać najlepsze wyniki, umieść jedzenie na środkowej półce i gotuj tylko na jednym poziomie półki.
 Pizza (tryb prawdziwego wentylatora z podstawowym ogrzewaniem)	50°C do 260°C Domyślna temperatura wynosi 180°C Temperaturę można regulować w odstępach co 5°C	Zawiera funkcję szybkiego podgrzewania wstępnego. Aby uzyskać najlepsze wyniki, gotuj na jednej półce i użyj pozycji środkowej półki.	Element grzejny wentylatora i wentylator cyrkulacyjny włączają się do gotowania pizzy, w tym polewy. Podstawowy element grzejny pojawia się, aby rozjaśnić podstawę pizzy. Wymaga wstępnego podgrzewania, aby uzyskać najlepsze wyniki.

Nazwa symbolu i funkcji	Zakres temperatur	Notatki	Stosowanie
 Frytownica powietrzna	150°C do 230°C Domyślna temperatura to 230°C Temperaturę można regulować w odstępach co 5°C	Nie zawiera funkcji szybkiego podgrzewania wstępnego (ponieważ ta funkcja wykorzystuje już wentylator cyrkulacyjny, element wentylatora i górny element). Umieść blachę do smażenia na powietrzu w pozycji środkowej półki, z patelnią grillową poniżej.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść jedzenie na środkowej półce. Obsługuje element wentylatora i wentylator cyrkulacyjny do gotowania potraw, a górny element do chrupienia jedzenia. Dobry do mrożonych chipsów, kawałków kurczaka, bryłek kurczaka, palców rybnych itp. Umieść blachę do smażenia na powietrzu w środkowej półce głównego piekarnika. Umieść patelnię grillową pod tacą do smażenia na powietrzu, aby złapać wszelkie krople lub cząsteczki jedzenia. Nie używaj funkcji frytownicy powietrznej do ogólnego gotowania, pieczenia i pieczenia, ponieważ żywność może się nadmiernie gotować, ponieważ górny element generowałoby dodatkowe ciepło. Ze względu na większą pojemność gotowania, czasy gotowania musiałyby zostać wydłużone w porównaniu do frytownicy powietrznej na blacie.
 Rozmrażanie i usuwanie ciasta	Nie dotyczy - proszę pozostawić przełącznik temperatury w pozycji wyłączonej.	Użyj pozycji środkowej półki.	Wentylator cyrkulacyjny działa bez ciepła. Przy zamkniętych drzwiach piekarnika powietrze o temperaturze pokojowej krąży wokół żywności. Pomaga to zamrożonym przedmiotom, takim jak chleb i gatwa, rozmrozić się w około połowie zwykłego czasu Przy zamkniętych drzwiach piekarnika powietrze o temperaturze pokojowej krąży wokół ciasta. Zapewnia to odpowiednie środowisko do wyrośnięcia ciasta przed pieczeniem. Przy otwartych drzwiach piekarnika funkcja ta pomaga schłodzić gotowane potrawy przed schłodzeniem.
	30°C do 260°C Domyślna temperatura to 200°C	Zawiera funkcję szybkiego podgrzewania wstępnego.	Obsługuje górne i dolne elementy grzejne oraz wentylator cyrkulacyjny do cyrkulacji ciepła.

Nazwa symbolu i funkcji	Zakres temperatur	Notatki	Stosowanie
Intensywne pieczenie (piekarnik wspomagany wentylatorem)	Temperaturę można regulować w odstępach co 5°C	Aby uzyskać najlepsze wyniki, gotuj na jednej półce i użyj pozycji środkowej półki.	Pomaga zapewnić bardziej równomierny rozkład temperatury w komorze piekarnika. Dobry do pieczenia artykułów o wyższej zawartości wilgoci, takich jak quiche, chleb i serniki. Wymaga wstępnego podgrzewania, aby uzyskać najlepsze wyniki. Przydatne do pizz, ciast, quiche i przepisów, które wymagają chrupiącej bazy i zrumienionego blatu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść jedzenie na środkowej półce.
 Górne ciepło	80°C do 230°C Domyślna temperatura wynosi 180°C Temperaturę można regulować w odstępach co 5°C	Nie obejmuje funkcji szybkiego podgrzewania wstępnego. Aby uzyskać najlepsze wyniki, gotuj na jednej półce i użyj pozycji środkowej półki.	Działa górnym elementem tylko do brązowych potraw, takich jak ciasto pasterskie, lasagne, ser kalafiorowy itp. Często używany w ciągu ostatnich kilku minut procesu gotowania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść jedzenie na środkowej półce, aby uniknąć nadmiernego brązowienia.
 Ciepło bazowe z wentylatorem cyrkulacyjnym	50° C do 220° C Domyślna temperatura to 200°C Temperaturę można regulować w odstępach co 5°C	Nie obejmuje funkcji szybkiego podgrzewania wstępnego. Aby uzyskać najlepsze wyniki, gotuj na jednej półce i użyj pozycji środkowej półki.	Dolny element grzejny włącza się, aby rozjaśnić podstawę, a wentylator cyrkulacyjny delikatnie krąży ciepło wokół żywności, aby uniknąć nadmiernego gotowania. Przydatne do otwartych ciast i tart lub ciastek do pieczenia itp. Wymaga wstępnego podgrzewania, aby uzyskać najlepsze wyniki. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść jedzenie na środkowej półce.
 Grill wspomagany wentylatorem	3 poziomy mocy: 3 - wysoki 2 - średni 1 - niski	Podgrzej wstępnie przez 3-5 minut przed dodaniem jedzenia. Wybierz odpowiednią pozycję półki od średniej do wysokiej.	Obsługuje górny wewnętrzny element grzejny grilla i wentylator cyrkulacyjny. Przydatny do cyrkulacji ciepła wokół grubszych mięs, takich jak kiełbaski i kawałki kurczaka, bez konieczności tak częstego obracania jedzenia. Nadaje smak pieczenia rotisserie spł-piecznia, bez konieczności

Nazwa symbolu i funkcji	Zakres temperatur	Notatki	Stosowanie
			posiadania silnika do pieczenia i pieczenia różna w piekarniku. Wybierz odpowiednią pozycję półki od średniej do wysokiej, ale upewnij się, że żywność nie wejdzie w kontakt z elementem grzejnym. Używaj przy zamkniętych drzwiach.
 Konwencjonalny grill	3 poziomy mocy: 3 - wysoki 2 - średni 1 - niski	Podgrzej wstępnie przez 3-5 minut przed dodaniem jedzenia. Wybierz odpowiednią pozycję półki od średniej do wysokiej.	Obsługuje górny wewnętrzny element grzejny grilla. Podgrzej wstępnie przez kilka minut, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Przydatne do pieczenia i grilowania cieńszych mięs, takich jak bekon. Wybierz odpowiednią pozycję półki od średniej do wysokiej, ale upewnij się, że żywność nie wejdzie w kontakt z elementem grzejnym. Używaj z zamkniętymi drzwiami w głównym piekarniku. (Do grilla w górnym piekarniku użyj z otwartymi drzwiami).
 Tylko światło	Nie dotyczy	Lampa piekarnika włącza się bez ogrzewania.	Włącza światło bez włączania się elementów grzejnych. Oświetla wnękę piekarnika, co jest przydatne podczas wycierania wnętrza piekarnika.

MEBLE DO PIEKARNIKA

zamiennymi - patrz adres strony internetowej na tylnej okładce.

- Dodatkowe półki można zamówić na naszej stronie z częściami

Rodzaj półki	Rodzaj modelu	Wnęka	Numer części
50 cm Deluxe	Kuchenki Richmond Deluxe (DX) Kuchenki z serii	Wszystkie wnętrza z wyjątkiem prawej wysokiej wnęki piekarnika w modelach 90 cm.	094108601
40 cm Deluxe	Kuchenki Richmond Deluxe (DX) - tylko modele 90 cm	Tylko do prawostronnego wysokiego wnętrza piekarnika w modelach 90 cm.	094108603

Blachy do pieczenia i formy do pieczenia:

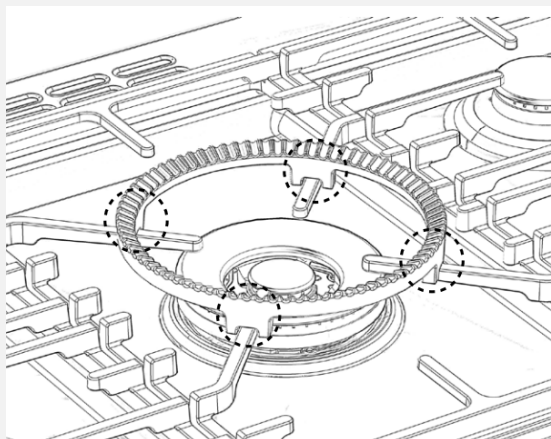
Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, a nawet brązowienie, zalecany rozmiar blach do pieczenia i foremek do pieczenia, które powinny być używane, są następujące;

- **Blacha do pieczenia 350 mm x 250 mm** Ten rozmiar blachy do pieczenia pomieści do 12 małych ciast.
- **Forma do pieczenia 370 mm x 320 mm**

Umieść blachy do pieczenia i formy do pieczenia na środku półek i pozostaw jedną wyraźną pozycję półki między półkami, aby umożliwić cyrkulację ciepła.

KORZYSTANIE Z INNYCH AKCESORIÓW - WOK CRADLE ORAZ PIONOWEGO SYSTEMU PRAŻENIA STEAM & INFUSE

KOŁYSKA WOK



WAŻNE

Upewnij się, że kołyska woków leży bezpiecznie na 4 palcach podtrzymujących patelnię.



UWAGA

Ważne jest, aby rozmiar woka pasował do kołyski, jeśli wok jest zbyt mały, kołyska nie będzie go odpowiednio podtrzymywać.

Kołyska wok jest dostarczana z kuchenkami dwupaliwowymi Stoves Deluxe. Jest dostępny do zakupu jako opcjonalne akcesorium do standardowych kuchenek dwupaliwowych - numer katalogowy 094110300. Odwiedź sekcję Części zamienne na naszej stronie internetowej - zapoznaj się z adresem strony internetowej na tylnej okładce



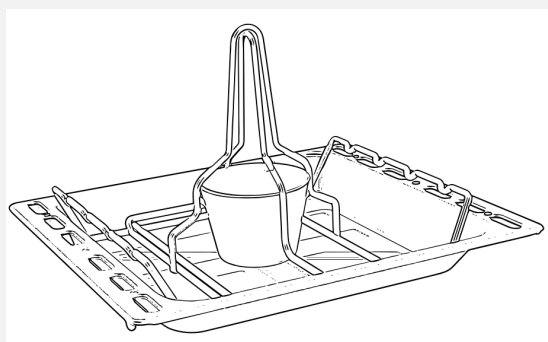
OSTRZEŻENIE

Kołyska będzie bardzo gorąca w użyciu - daj dużo czasu na ostygnięcie, zanim ją podniesiesz.

AKCESORIA DO PARY I INFUSE

System Steam & Infuse jest dostarczany z kuchenkami kuchennymi serii Stoves Deluxe. Można go kupić jako opcjonalne akcesorium do kuchenek standardowych.

System gotowania pionowego Steam & Infuse został zaprojektowany tak, aby za każdym razem zapewniać równomiernie ugotowany, zdrowszy i aromatyczny efekt. Po prostu napełnij garnek smakowy płynem wywarowym, ziołami lub innymi składnikami aromatycznymi i umieść drób na wierzchu



Pionowe podtrzymywanie drobiu wystawia wszystkie strony na działanie ciepła piekarnika, promując bardziej równomierne gotowanie w krótszym czasie, jednocześnie pozwalając tłuszczowi kapać, aby uzyskać zdrowsze rezultaty gotowania. Ciepło zamienia płyn wywarowy w parę, dzięki czemu smak jest wlewany do mięsa od wewnątrz

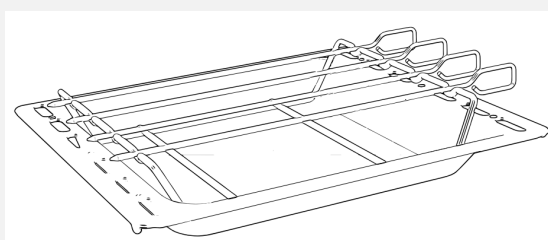


UWAGA

- System Steam & Infuse umieszczony jest wewnątrz głębokiej patelni grillowej.
- Najpierw wyjmij standardową koszulkę do grillowania z patelni grillowej.
- Umieść szeroką koszulkę Steam & Infuse na patelni grillowej, następnie umieść garnek smakowy na środku patelni grillowej, a na koniec umieść pionowy trójkąt na szerokim trójwecie.
- Umieść patelnię grillową w głównym piekarniku wielofunkcyjnym lub drugim piekarniku wentylowanym (w modelach o szerokości 100 cm i 110 cm), używając najniższej pozycji półki.
- Nie próbuj używać systemu Steam & Infuse w wysokim piekarniku po prawej stronie w modelach o szerokości 90 cm.
- Zawsze używaj prawdziwej funkcji gotowania z wentylatorem  podczas korzystania z systemu Steam & Infuse. Zapewni to, że ciepło krąży wokół drobiu skutecznie do równomiernego gotowania
- System Steam & Infuse przeznaczony jest do gotowania drobiu o wadze do 2,5 kg.

- Podczas gotowania w systemie Steam & Infuse z prawdziwym trybem gotowania z wentylatorem czas gotowania jest zwykle skrócony o około 20% w porównaniu z konwencjonalnym prażeniem poziomym. Pamiętaj, aby sprawdzić drób, aby nie gotował się nadmiernie. Przed podaniem upewnij się, że drób jest dokładnie ugotowany. Włóż szpikulec lub widelec do najgrubszej części mięsa i upewnij się, że soki są klarowne przed podaniem; jeśli nie, zwróć drób do piekarnika, aby gotować trochę dłużej przed ponownym przet

W zestawie znajduje się również zestaw szaszłyków, które idealnie nadają się do robienia kebabów i można je zawiesić na specjalnie zaprojektowanym stojaku.



UWAGA

System Steam & Infuse jest dostarczany z kuchenkami z serii Stoves Deluxe (DX). Można go kupić jako opcjonalny dodatek do kuchenek standardowych - numer katalogowy 094109600. Odwiedź sekcję Części zamienne na naszej stronie internetowej - zapoznaj się z adresem strony internetowej na tylnej okładce



WAŻNE

Szaszłyków nie należy używać w wysokim prawostronnym piekarniku na kuchenkach o szerokości 90 cm i powinny być zawsze ustawione na bok w poprzek piekarnika, a nie od przodu do tyłu, aby nie stykały się z łopatkami wentylatora obiegowego piekarnika.

ZEGAR/PROGRAMATOR



UWAGA

Jeśli zegar/programator jest zablokowany, należy go odblokować przed użyciem głównego piekarnika wielofunkcyjnego.

Aby zablokować/odblokować zegar/programator, naciśnij i przytrzymaj środkowy klawisz zegara  przez około 10 sekund, aż zabrzmi sygnał dźwiękowy.



UWAGA

Przed użyciem głównego piekarnika wielofunkcyjnego należy ustawić porę dnia.

Należy pamiętać, że tylko główny piekarnik wielofunkcyjny jest sterowany przez programowalny timer.



UWAGA

Twój zegar/programator może nie mieć wszystkich tych funkcji.



UWAGA

Timer jest specyficzny dla kontekstu, więc wyświetla opcje tylko wtedy, gdy są istotne. Jeśli piekarnik wielofunkcyjny nie jest używany, zegar daje tylko opcję minuty i opcję ustawienia pory dnia. Jeśli używany jest piekarnik cyfrowy, dostępne są opcje czasu gotowania i czasu zakończenia gotowania.



	Alarm - minutnik - alarm pojawia się pod koniec ustawionego czasu jako przypomnienie o sprawdzeniu, mieszaniu, obracaniu lub wypiciu żywności, ale nie wyłącza się automatycznie głównego piekarnika.
	Czas gotowania - pozwala na automatyczne wyłączenie głównego piekarnika.
	Koniec czasu gotowania - używany w połączeniu z czasem gotowania - umożliwia automatyczne włączanie i wyłączanie głównego piekarnika.
	Pora dnia - zegar
	Funkcja pizzy.
	Funkcja AirFry.

	Światło - lampa piekarnika włącza się bez ogrzewania, aby pomóc w czyszczeniu.
	Funkcje piekarnika - różne symbole zapalają się w zależności od wybranej funkcji gotowania - patrz tabela głównych funkcji piekarnika.
 	Rozmrażanie/sprawdzanie ciasta
	Jednostka temperatury (Celsjusza) - miga, gdy główny piekarnik jest podgrzewany, i pokazuje stabilnie, gdy główny piekarnik osiągnął temperaturę.
	Jednostki czasu (godziny: minuty)
	Funkcja szybkiego podgrzewania wstępnego (aktywuje się automatycznie, gdy używasz prawdziwie wentylowanego piekarnika, pizzy, intensywnego pieczenia/wspomagane wentylatorem lub konwencjonalnych funkcji piekarnika).

	Symbol automatycznego gotowania.
	Wyświetlanie czasu.
	Blokada dziecięca.

KORZYSTANIE Z STEROWANIA DOTYKOWEGO

- Lewy klawisz: minus/zmniejszenie
- Środkowy klawisz: klawisz menu do przewijania funkcji.
- Prawy klawisz: plus/wzrost
 - Po wybraniu funkcji i ustawieniu czasu wybrana funkcja uruchomi się automatycznie kilka sekund po ostatnim naciśnięciu klawisza.

TRYB RĘCZNY

- Jeśli na zegarze/programatorze nie ustawisz czasu gotowania lub czasu zakończenia gotowania, główny piekarnik można ręcznie włączać i wyłączać za pomocą pokręteł sterowania funkcją i regulacji temperatury.

- Aby ręcznie obsługiwać główny piekarnik, pora dnia musi być ustawiona na zegarze.

USTAWIANIE PORY DNIA



UWAGA

Przed próbą ustawienia pory dnia upewnij się, że główny pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w pozycji wyłączonej.

- Po pierwszym podłączeniu kuchenki do zasilania lub po przerwaniu zasilania symbol zegara ☉ będzie migać na wyświetlaczu.
- Główny piekarnik nie będzie działał, dopóki pora dnia nie zostanie ustawiona.

- Gdy symbol zegara miga, użyj klawiszy plus i/lub minus  aby wybrać bieżącą porę dnia, używając formatu zegara 24-godzinnego.



PODPOWIEDŹ

Jeśli przytrzymasz klawisz plus lub minus, czas zmieni się szybciej.

- Pora dnia zostanie zaakceptowana kilka sekund po ostatnim naciśnięciu klawisza, a symbol zegara przestanie migać.



PODPOWIEDŹ

Jeśli przytrzymasz klawisz plus lub minus, czas zmieni się szybciej.

- Aby dostosować porę dnia, na przykład na początku i na końcu czasu letniego, dotknij środkowego klawisza „Zegar”  wielokrotnie aż do symbolu zegara  zaczyna migać.
- Gdy symbol zegara miga, użyj klawiszy plus i/lub minus  aby wybrać bieżącą porę dnia, używając formatu zegara 24-godzinnego.
- Pora dnia zostanie zaakceptowana kilka sekund po ostatnim naciśnięciu klawisza, a symbol zegara przestanie migać.



UWAGA

Główne funkcje piekarnika nie będą działać, dopóki nie zostanie ustawiona godzina dnia.



UWAGA

W krótkim czasie po ostatnim dotknięciu klawisza timera (po około 30 sekundach) wyświetlacz timera nieco się przyciemni. Jest to funkcja oszczędzania energii. Naciśnięcie dowolnego klawisza timera spowoduje ponowne rozjaśnienie wyświetlacza timera

USTAWIANIE TIMERÓW



UWAGA

- Automatyczne zegary gotowania mogą być używane tylko wtedy, gdy w głównym piekarniku wielofunkcyjnym ustawiono funkcję i temperaturę.
- Funkcje automatycznego gotowania są dostępne tylko w głównych funkcjach gotowania: prawdziwy wentylator, pizza, pieczenie wspomagane przez wentylator/intensywne, frytkownica powietrzna, konwencjonalne ogrzewanie górne i dolne, ogrzewanie górne, ogrzewanie bazowe z wentylatorem, rozmrażanie i podgrzewanie ciasta.
- Wachlarzowany grill, konwencjonalny grill i funkcje tylko światła nie mogą być kontrolowane przez timer.
- Zegar może sterować tylko głównym piekarnikiem wielofunkcyjnym.

MINUTE MINDER - alarm włącza się po upływie ustawionego czasu, aby przypomnieć o sprawdzeniu, włączeniu, mieszaniu lub wymieszaniu żywności, ale główny piekarnik nie wyłącza się automatycznie.

- Dotknij środkowego klawisza zegara wielokrotnie aż do symbolu dzwonu zaczyna migać.
- Gdy symbol dzwonka miga, użyj klawiszy plus i/lub minus aby ustawić wymagany czas trwania minuty (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).
- Po kilku sekundach czas trwania minuty jest akceptowany i zaczyna się odliczać. Jeśli używany jest główny piekarnik wielofunkcyjny, licznik minut odlicza się w tle. Jeśli główny piekarnik wielofunkcyjny nie jest używany, na pierwszym planie odlicza się minutnik.
- Po upływie minuty mniejszego czasu włącza się alarm.
- Dotknij środkowego klawisza zegara aby wyciszyć alarm, w przeciwnym razie alarm zostanie anulowany po około 7 minutach.
- Wyświetlacz powraca do wyświetlania aktualnej pory dnia.
- Jeśli chcesz zmienić czas trwania krótszego minuty, dotknij środkowego klawisza zegara wielokrotnie, aż do symbolu dzwonu zaczyna migać.
- Gdy symbol dzwonka miga, użyj klawiszy plus i/lub minus aby dostosować wymagany czas trwania minuty (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).
- Po kilku sekundach nowy czas trwania minuty jest akceptowany i zaczyna się odliczać. Jeśli używany jest główny piekarnik

wielofunkcyjny, licznik minut odlicza się w tle. Jeśli główny piekarnik wielofunkcyjny nie jest używany, na pierwszym planie odlicza się minutnik

- Po upływie minuty mniejszego czasu włącza się alarm.
- Dotknij środkowego klawisza zegara  aby wyciszyć alarm, w przeciwnym razie alarm zostanie anulowany po około 7 minutach.
- Wyświetlacz powraca do wyświetlania aktualnej pory dnia.
- Jeśli chcesz anulować funkcję minuty, dotknij środkowego klawisza zegara  wielokrotnie, aż do symbolu dzwonu  zaczyna migać.
- Gdy symbol dzwonka miga, w razie potrzeby użyj klawisza minus  aby dostosować czas trwania krótszego minuty na „00:00”.
- Po kilku sekundach funkcja minuty minuty zostaje anulowana.



UWAGA

- Ekran wyświetlacza jest wielofunkcyjny i służy do wyświetlania funkcji gotowania i temperatury, a także do ustawiania timera i minuty.
- Gdy piekarnik cyfrowy nie jest używany, na wyświetlaczu pojawi się odliczanie minuty minuty.
- Gdy piekarnik cyfrowy jest używany, minusator odlicza się w tle, oznaczony symbolem dzwonka  na wyświetlaczu, podczas gdy wyświetlacz pokazuje funkcję gotowania i temperaturę.
- Alarm zabrzmi jak zwykle po upływie minuty mniejszego czasu.
- Gdy piekarnik cyfrowy jest w użyciu, nie dotykaj środkowego klawisza zegara  aby sprawdzić pozostałą minutę mniejszego czasu, ponieważ spowoduje to zresetowanie minuty minuty do zera.

USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

- gotowanie półautomatyczne -
główny piekarnik wielofunkcyjny
wyłączy się automatycznie po
ustawionym czasie.

- Po pierwsze upewnij się, że aktualna pora dnia została ustalona.

- Umieść jedzenie w głównym piekarniku wielofunkcyjnym i wybierz wymaganą funkcję gotowania i temperaturę.
- Dotknij środkowego klawisza zegara  wielokrotnie aż do symbolu czasu gotowania  zaczyna migać.
- Podczas gdy symbol czasu gotowania  miga, użyj klawiszy plus i/lub minus  aby ustawić wymagany czas gotowania (do 23 godzin i 59 minut).
- Po kilku sekundach czas gotowania jest akceptowany i zaczyna się odliczać w tle.
- Symbol automatycznego gotowania  zapala się, aby pokazać, że główny piekarnik jest w trybie automatycznego gotowania, a wyświetlacz powraca do wyświetlania aktualnej pory dnia.
- Po upływie czasu gotowania włącza się alarm i ogrzewanie piekarnika jest wyłączone, ale lampa piekarnika pozostaje włączona, aby pomóc w wyjmowaniu jedzenia. Symbol automatycznego gotowania  błyski.
- Dotknij środkowego klawisza zegara  aby wyciszyć alarm, w przeciwnym razie alarm anuluje się po około 7 minutach.
- Przywróć sterowanie selektora funkcji do pozycji wyłączonej, aby przywrócić wielofunkcyjny piekarnik główny do trybu ręcznego.
- Jeśli chcesz sprawdzić lub zmienić czas gotowania, dotknij środkowego klawisza zegara  wielokrotnie aż do symbolu czasu gotowania  zaczyna migać i zostanie wyświetlony bieżący pozostały czas gotowania. (Po kilku sekundach, jeśli nie zostaną

- dotknięte żadne inne klawisze, wyświetlacz timera powraca do wyświetlania aktualnej pory dnia)
- Jeśli jest to wymagane, podczas gdy symbol czasu gotowania  miga, użyj klawiszy plus i/lub minus  aby dostosować wymagany czas gotowania.
- Po kilku sekundach akceptowany jest nowy czas gotowania.
- Jeśli chcesz anulować czas gotowania, dotknij środkowego klawisza zegara  wielokrotnie aż do symbolu czasu gotowania  zaczyna migać i zostanie wyświetlony bieżący pozostały czas gotowania.
- Podczas gdy symbol czasu gotowania  miga, użyj klawisza minus  aby dostosować czas gotowania do „00:00”.
- Po kilku sekundach czas gotowania zostaje anulowany. Należy pamiętać, że piekarnik będzie musiał zostać wyłączony ręcznie pod koniec gotowania.

USTAWIENIE CZASU KOŃCA GOTOWANIA - używane w połączeniu z czasem gotowania

- gotowanie w pełni automatyczne
- główny piekarnik wielofunkcyjny włącza się i wyłącza automatycznie.

- Po pierwsze upewnij się, że aktualna pora dnia została ustalona.
- Umieść jedzenie w głównym piekarniku wielofunkcyjnym i wybierz wymaganą funkcję gotowania i temperaturę.
- Upewnij się, że czas gotowania został ustawiony jak powyżej.
- Dotknij środkowego klawisza zegara  wielokrotnie aż do symbolu czasu zakończenia gotowania  zaczyna migać.

- Podczas gdy symbol czasu zakończenia gotowania  miga, użyj klawiszy plus i/lub minus  aby ustawić wymagany czas zakończenia gotowania (do 23 godzin i 59 minut od bieżącej pory dnia).
- Po kilku sekundach czas zakończenia gotowania jest akceptowany.
- Timer automatycznie oblicza wymagany czas rozpoczęcia; na przykład, jeśli wymagany czas zakończenia wynosi 19:00, a czas gotowania wynosi 2 godziny, czas rozpoczęcia zostanie obliczony jako 17:00.
- Symbol automatycznego gotowania  zapala się, aby pokazać, że główny piekarnik jest w trybie automatycznego gotowania, a wyświetlacz powraca do wyświetlania aktualnej pory dnia.
- Gdy nadejdzie obliczony czas rozpoczęcia, ogrzewanie i lampa piekarnika są włączane w głównym piekarniku wielofunkcyjnym.
- Po upływie czasu gotowania włącza się alarm i ogrzewanie piekarnika jest wyłączone, ale lampa piekarnika pozostaje włączona, aby pomóc w wyjmowaniu jedzenia. Symbol automatycznego gotowania  błyski.
- Dotknij środkowego klawisza zegara  aby wyciszyć alarm, w przeciwnym razie alarm anuluje się po około 7 minutach.
- Przywróć sterowanie selektora funkcji do pozycji wyłączonej, aby przywrócić wielofunkcyjny piekarnik główny do trybu ręcznego.
- Jeśli chcesz sprawdzić lub zmienić czas zakończenia gotowania, dotknij środkowego klawisza zegara  wielokrotnie aż do symbolu czasu zakończenia gotowania  zaczyna migać i wyświetlany jest bieżący czas zakończenia gotowania. (Po kilku sekundach, jeśli nie zostaną dotknięte żadne inne klawisze, wyświetlacz timera powraca do wyświetlania aktualnej pory dnia)
- Jeśli jest to wymagane, podczas gdy symbol czasu zakończenia gotowania  miga, użyj klawiszy plus i/lub minus  aby dostosować wymagany czas zakończenia gotowania.
- Po kilku sekundach akceptowany jest nowy czas zakończenia gotowania.
- Jeśli chcesz anulować czas zakończenia gotowania, dotknij środkowego klawisza zegara  wielokrotnie aż do symbolu czasu zakończenia gotowania  zaczyna migać i wyświetlany jest bieżący czas zakończenia gotowania.
- Podczas gdy symbol czasu zakończenia gotowania  miga, użyj klawisza minus  aby dostosować czas zakończenia gotowania do bieżącej pory dnia.
- Po kilku sekundach czas zakończenia gotowania zostaje anulowany.
- Należy pamiętać, że jeśli ustawiono zarówno czas gotowania, jak i czas zakończenia gotowania, oba muszą zostać anulowane. Należy pamiętać, że piekarnik będzie musiał zostać wyłączony ręcznie pod koniec gotowania.



PODPOWIEDŹ

- Jeśli kiedykolwiek będziesz musiał szybko anulować gotowanie półautomatyczne lub w pełni automatyczne gotowanie lub popełniłeś błąd podczas wprowadzania czasu gotowania, najłatwiej jest przywrócić główne pokrętko wyboru funkcji piekarnika z powrotem do pozycji wyłączonej.
- Spowoduje to wyłączenie piekarnika i anulowanie wszystkich ustawień timera.
- Następnie możesz ponownie włączyć główny piekarnik i ponownie wprowadzić ustawienia timera zgodnie z wymaganiami.

- Dla wszystkich powyższych ustawień wprowadzone czasy będą automatycznie akceptowane kilka sekund po ostatnim naciśnięciu klawisza.

AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA BLOKADY DZIECIĘCEJ TIMERA

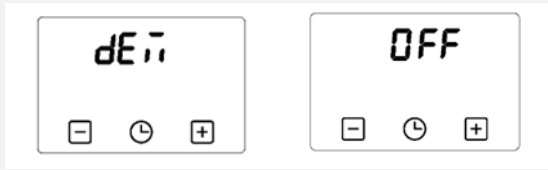
- Blokada dziecięca może służyć do zapobiegania włączaniu głównego piekarnika wielofunkcyjnego lub zapobiegania zmianie ustawień.
- Aby aktywować blokadę dziecięcą, dotknij i przytrzymaj środkowy klawisz zegara  przez około 10 sekund, aż zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy i symbol

blokadę  pojawia się na wyświetlaczu.

- Gdy blokada dziecięca jest aktywna, symbol blokad  wyświetla się równomiernie na wyświetlaczu.
- Gdy blokada dziecięca jest aktywna, po dotknięciu klawiszy timera lub pokrętki sterowania selektora funkcji, pojawia się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się krótko „LOC”.
- Aby wyłączyć blokadę dziecięcą, dotknij i przytrzymaj środkowy klawisz zegara  przez około 10 sekund, aż zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy i symbol blokad  zniknie z wyświetlacza.

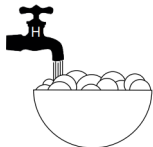
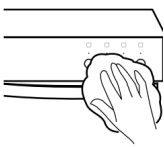
AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA TRYBU DEMONSTRACYJNEGO TIMERA (TYLKO DLA SALONÓW WYSTAWOWYCH)



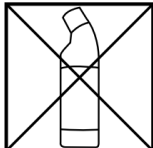


CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Czyszczenie: Do

	Użyj ciepłej wody z mydłem
	Przetrzyj urządzenie wilgotną szmatką • Regularnie czyść ściereczkę
	Wysuszyć miękką suchą szmatką

Czyszczenie: Nie

	Nie używaj nierozcieńczonych wybielaczy ani produktów chlorkowych
	Nie używaj wełny drucianej, środków ściernych, podkładek nylonowych ani odkurzaczy parowych
	Nie myć żeliwnej patelni, kołyski woków, wsporników patelni ani suwaków teleskopowych w zmywarce



UWAGA

Zawsze wyłączaj urządzenie i pozwól mu ostygnąć, zanim wyczyścisz jakąkolwiek jego część.



UWAGA

Należy zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia symboli na panelu sterowania, ponieważ może to spowodować ich blaknięcie.



UWAGA

Wskazówki: Niektóre produkty spożywcze mogą oznaczać lub uszkodzić metal lub malowanie, np. Ocet, soki owocowe i sól. Zawsze czyść wycieki żywności tak szybko, jak to możliwe



OSTRZEŻENIE

Ważne jest, aby regularnie czyścić urządzenie, ponieważ nagromadzenie tłuszczu może wpłynąć na jego działanie lub uszkodzić je i może unieważnić gwarancję.



OSTRZEŻENIE

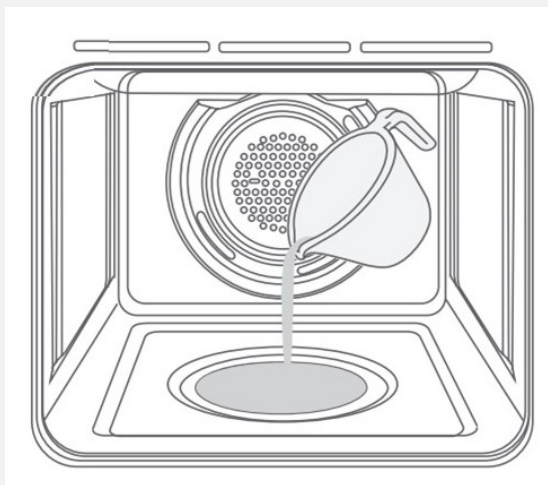
Oprócz powyższego, nie używaj metalowych skrobaków do czyszczenia szkła drzwi piekarnika, powierzchni ceramicznej płyty grzejnej lub jakichkolwiek szklanych pokrywek.

CZYSZCZENIE WSPOMAGANE PARĄ

Ta funkcja wykorzystuje gorącą parę, aby delikatnie zmiękczyć tłuszcz i pozostałości w piekarniku. Najpierw wyjmij półki, patelnię grillową, tacę do smażenia na powietrzu i podpory półek z piekarnika. Wystarczy wlać 200 ml zimnej wody do wbudowanej studni na dnie wnęki piekarnika

Wybierz konwencjonalną funkcję piekarnika (ogrzewanie górne i dolne)  w temperaturze 90°C i pozostawić parę do pracy przez 30-60 minut.

Po 30-60 minutach wyłącz piekarnik i pozwól mu ostygnąć na kilka minut. Użyj wilgotnej ściereczki z mikrofibry, aby zetrzeć tłuszcz, pozostałości i rozpryski.



OSTRZEŻENIE

- Nie używaj metody czyszczenia wspomaganego parą z żadną funkcją gotowania, która wykorzystuje wentylator cyrkulacyjny (np. tryb piekarnika wentylatora) , ponieważ wilgoć może być wciągnięta do elementów elektrycznych, co może prowadzić do problemów operacyjnych.
- Nie używaj odkurzaczy parowych do czyszczenia urządzenia.
- Czyszczenie wspomagane parą może być stosowane tylko z konwencjonalną funkcją ogrzewania górnego i dolnego () w piecach konwencjonalnych i piecach wielofunkcyjnych.

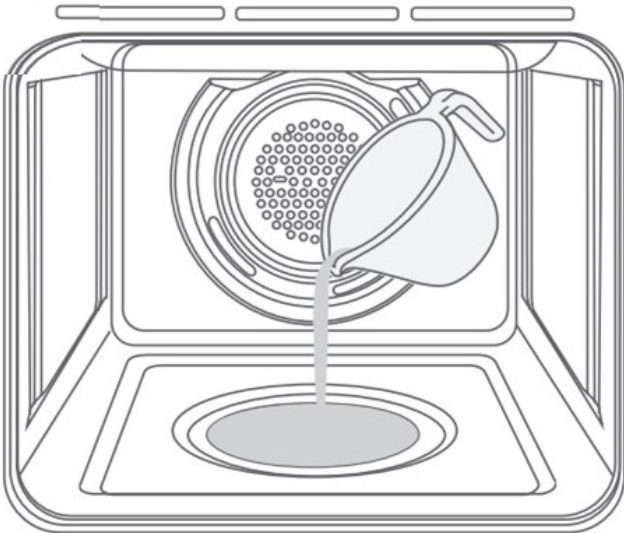


OSTRZEŻENIE

- Upewnij się, że piekarnik wystarczająco ostygł przed wycieraniem go wilgotną szmatką.
- Uważaj, aby nie dotykać górnego elementu grzejnego, który może być nadal gorący, i pamiętaj, że podłoga wnęki piekarnika może być nadal gorąca.

Wskazówki Dotyczące Czyszczenia I Pielęgnacji

Obszar urządzenia /materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykłady we produkty
Zaślepki palnika	Umyć ciepłą wodą z mydłem. W przypadku cięższego barwienia użyj nieściernego kremu do czyszczenia, postępując zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Upewnij się, że nasadki palnika i spódnice są prawidłowo ustawione po czyszczeniu, aby uniknąć problemów z wzorem płomienia i możliwego przypalenia płyty grzejnej.	Płyn do mycia. Bezzarysowujący krem do czyszczenia.
Spódnice z palnikiem	Oczyść ciepłą wodą z mydłem i miękką gąbką lub miękką nylonową szczotką. W przypadku cięższego barwienia użyj nieściernego kremu do czyszczenia, postępując zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Upewnij się, że w otworach spódnicy palnika nie ma blokad.	Płyn do mycia. Miękkie gąbki, nylonowa szczotka do mycia. Bezzarysowujący krem do czyszczenia.
Żeliwne wsporniki na patelnię, patelnię i kołyski wok	Umyć ciepłą wodą z mydłem. Dokładnie wysuszyć, nie pozostawiać na mokro, aby uniknąć rdzewienia. W przypadku cięższego barwienia użyj nieściernego kremu do czyszczenia, postępując zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Dopraw żeliwo, nakładając cienką warstwę niesolonego oleju roślinnego za pomocą papieru kuchennego. Nie używaj lepkiego oleju kukurydzianego. Olej można „upiec”, używając średniego ciepła z palników kuchennych przez kilka minut. Pomoże to poprawić właściwości żeliwa bez zapas	Płyn do mycia. Bezzarysowujący krem do czyszczenia. Niesolony olej roślinny.
Chromowane półki do piekarników, półki do grillowania, prowadnice półek i suwaki teleskopowe	Zanurz miękką szmatkę w ciepłej wodzie z mydłem, wykręć i wytrzyj półki i prowadnice półek. W przypadku cięższego zabrudzenia namocz w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie wyczyść gąbką bez zarysowania. Gąbki w kształcie fali mogą być przydatne do czyszczenia chromowanych półek i półek na patelnię grillową. Przetrzyj suwaki teleskopowe wilgotną szmatką. Nie myj ich w zmywarce, ponieważ detergent usunie smar z prowadnic, co może zapobiec ślizgowaniu się i uczynić je sztywnymi	Płyn do mycia. Gąbka w kształcie fali.
Pokręta sterujące i ramki	Przetrzyj wilgotną szmatką. większości modeli pokręta sterujące można wyjąć na więcej poprzez czyszczenie w wodzie z mydłem ostrzegawczym. Zapoznaj się z sekcją dotyczącą demontażu i wymiany pokręteł, ramek i sprężyn znajdujących się między nimi. Dobrym pomysłem jest trzymanie podręcznika użytkownika lub zrobienie kilku zdjęć przed rozpoczęciem zdejmowania pokręteł sterujących, abyś mógł zobaczyć, które pokręta i ramka znajdują się w jakiej pozycji podczas ich ponownego montażu.	Płyn do mycia.

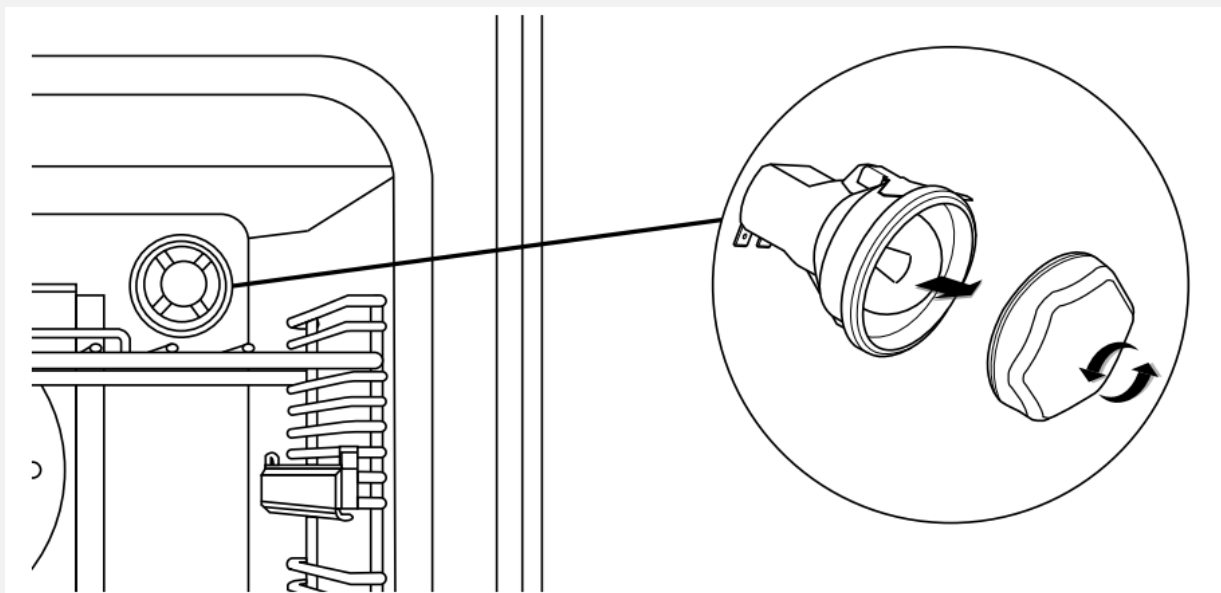
Obszar urządzenia /materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykłady we produkty
Emaliowane wnęki piekarnika - metoda czyszczenia parą	Nie należy próbować usuwać pokręteł sterujących z modeli pieców pirolitycznych lub z modeli z wysuwanymi pokrętłami sterującymi. Metoda czyszczenia parą może być stosowana na wnękach piekarnika z zagłębionymi studniami podstawowymi w trybie konwencjonalnego (górnego i dolnego) ogrzewania.  Po pierwsze, wyjmij półki piekarnika, prowadnice półek, patelnię grillową i smaż na powietrzu, spróbuj odpowiednio. Wlej 200 ml zimnej wody do zagłębienia na dnie wnęki piekarnika i zamknij drzwi. Wybierz konwencjonalną funkcję ogrzewania górnego i dolnego  (dostępne w piekarnikach konwencjonalnych i piecach wielofunkcyjnych). Nie wybieraj żadnego ustawienia używającego wentylatora cyrkulacyjnego, na przykład trybu prawdziwego wentylatora , ponieważ może to wciągać parę do części elektrycznych urządzenia, co może prowadzić do błędów operacyjnych. Zmień przełącznik temperatury piekarnika do 90°C na 30-60 minut, aby wytworzyć parę. Po upływie tego czasu wyłącz piekarnik i pozwól mu trochę ostygnąć przed wycieraniem wnęki piekarnika wilgotną gąbką lub szmatką. Para ułatwi wycieranie resztek jedzenia i tłuszczu. Upewnij się, że piekarnik wystarczająco ostygł przed rozpoczęciem wycierania wnęki piekarnika i pamiętaj, że górny element i podstawa piekarnika mogą być nadal gorące.	Ściereczki z mikrofibry. Gąbki.
Emaliowane wnęki piekarnika i patelnie grillowe	Umyć ciepłą wodą z mydłem. W przypadku większych zabrudzeń użyj zastrzeżonego sprayu do czyszczenia piekarnika lub żelu, pozostaw do pra-	Płyn do mycia. Zastrzeżony środek do czyszczenia piekarnika.

Obszar urządzenia /materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykłady we produkty
	cy tak długo, jak zalecono w instrukcji, a następnie wytrzyj i spłucz. Nie dopuścić do kontaktu środków czyszczących do piekarników z częściami ze stali nierdzewnej, aluminium lub chromu, półkami, wspornikami półek, uszczelkami drzwi, elementami grzejnymi lub fascjami z nadrukowanymi oznaczeniami. Nie pozwól, aby tłuszcz gromadził się w patelniach grillowych i nie wykładaj patelni grillowych folią aluminiową, ponieważ stwarza to ryzyko pożaru. Patelnie grillowe mogą być wyłożone specjalnymi nieprzywierającymi wkładkami do gotowania PTFE. Nieprzywierające wkładki do gotowania z PTFE mogą zmniejszyć zabrudzenia w piekarnikach. Umieść te wkładki na dolnej półce, poniżej półki, na której gotuje się jedzenie, a nie na podłodze wnęki piekarnika, ponieważ może to zablokować ciepło z elementu podstawowego i spowodować uszkodzenie	Nieprzywierające wkładki do gotowania z PTFE.
Części szklanych drzwi	Umyć ciepłą wodą z mydłem. Aby usunąć tłuszcz z wewnętrznych paneli szklanych, użyj zastrzeżonego sprayu do czyszczenia piekarnika lub żelu, pozostaw do pracy tak długo, jak zalecono w instrukcji, a następnie wytrzyj i spłucz. Poleruj miękką ściereczką z mikrofibry. Nie dopuścić do kontaktu środków czyszczących do piekarników z częściami ze stali nierdzewnej, aluminium lub chromu, półkami, wspornikami półek, uszczelkami drzwi, elementami grzejnymi lub fascjami z nadrukowanymi oznaczeniami.	Płyn do mycia. Zastrzeżony środek do czyszczenia piekarnika. Ściereczki z mikrofibry.
Kompart do grillamentacja	Dobrym pomysłem jest pozostawienie elementu grilla włączanego na kilka minut po zakończeniu gotowania, aby spalić tłuszcz z elementu grzejnego. Podczas tej procedury nie pozostawiaj patelni grillowej zawierającej tłuszcz pod elementem grilla Gdy komora grilla ostygnie, można ją wytrzeć wilgotną ściereczką, która została namoczona w ciepłej wodzie z mydłem. Gąbki w kształcie fali mogą być przydatne do czyszczenia chromowanych półek, półek do grillowania oraz do czyszczenia dachu wnęki grilla, wchodząc między element grilla.	Płyn do mycia. Gąbki w kształcie fali.
Gumowe uszczelki drzwi	Oczyść ciepłą wodą z mydłem. Nie próbuj czyścić uszczelki drzwi z włókna szklanego w piekarnikach pirolitycznych.	Płyn do mycia.
Płyty stalowe - gazowe, panele sterowania powiewami, elektryczne ramy płyt grzejnych. fronty drzwi	W przypadku płyt gazowych należy upewnić się, że nasadki palnika i spódnice palnika są prawidłowo zmontowane i ustawione w pozycji siedzącej, ponieważ w przeciwnym razie płomień mogą zostać wypchnięte pod dziwnym kątem, powodując przypalenie płyty grzejnej ze stali nierdzewnej. Wyczyść części stalowe ciepłą wodą z mydłem i miękką gąbką.	Płyn do mycia. Ściereczki z mikrofibry.

Obszar urządzenia /materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykłady we produkty
	Nie szoruj powięzi/paneli sterowania, ponieważ oznaczenia mogą zacząć się zużywać. Splucz ciepłą wodą i miękką szmatką. Wypoleruj do suszenia ściereczką z mikrofibry.	

KONSERWACJA URZĄDZENIA

ZMIANA ŻARÓWKI



1. Wyłącz kuchenkę przy ścianie. Wyjmij półki piekarnika, patelnię grillową i tacę do smażenia na powietrzu.
2. Odkręć pokrywę obiektywu, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wyjmij starą żarówkę i wymień ją na nową. Obsługuj nową żarówkę kawałkiem papieru kuchennego, ponieważ oleje do skóry mogą uszkodzić żarówki halogenowe
4. Wymień pokrywę soczewki i odłóż półki piekarnika z powrotem.



OSTRZEŻENIE

Wyłącz zasilanie przed zmianą żarówki.



UWAGA

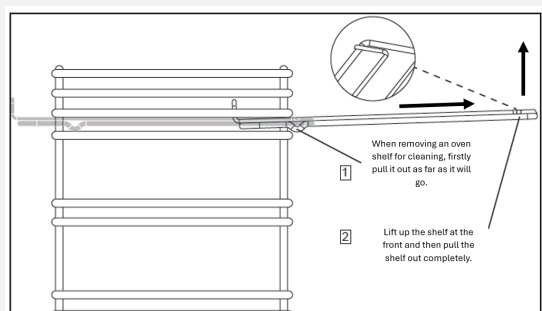
Nie wszystkie urządzenia mają taką samą liczbę i rodzaj żarówek. Przed wymianą żarówki sprawdź, jaki masz typ. Zwykle 25-watowa żarówka kapsułkowa halogenowa G9 - numer części 082650920

Należy pamiętać, że żarówki nie są objęte gwarancją producenta.

PÓŁKI PIEKARNIKOWE

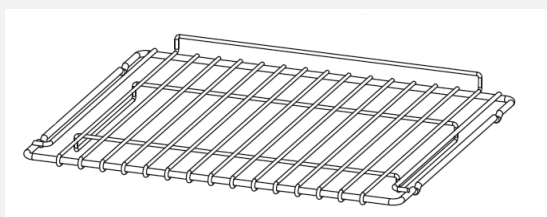
Półki piekarnika wykorzystują nacięcia zapobiegające końcówkom, aby zapobiec ich przypadkowemu całkowitemu wyciągnięciu z gorącym jedzeniem i naczyniami kuchennymi, aby zapobiec wypadkom.

Półki Z Nacięciami Przeciw Końcówkom.



Aby całkowicie zdjąć półki, wyczyścić lub zmienić położenie, wyciągnij półkę tak daleko, jak się uda, a następnie podnieś do góry z przodu, aby całkowicie wyciągnąć.

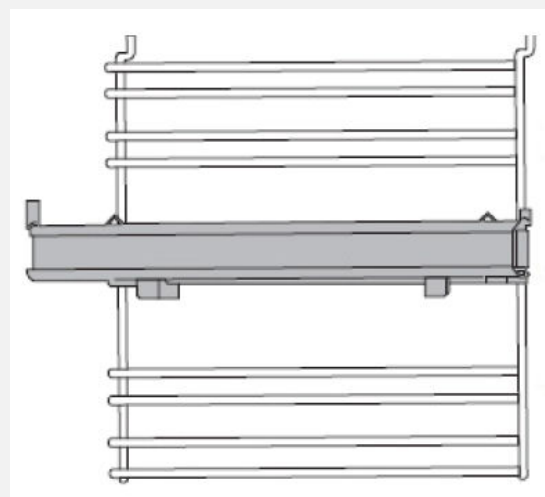
Półki.



Wkładając półki do prowadnic półek, upewnij się, że element stojący znajduje się z tyłu półki i jest skierowany do góry. (Nie wszystkie typy półek mają podpórkę).

Nacięcia zabezpieczające przed końcówkami powinny zawsze być skierowane w dół i powinny znajdować się z tyłu półki.

Prowadnice Półek.

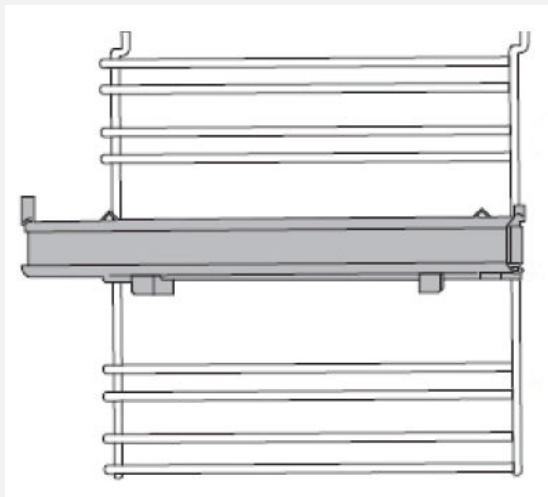


OSTRZEŻENIE

Każda pozycja prowadnicy półki składa się z górnego i dolnego drutu. Proszę włożyć półkę między dwa przewody i nie siedzieć na górnym drucie.

USUWANIE I WYMIANA PROWADNIC PÓŁEK

- Prowadnice półek mają końcówki, które mocują się w otworach z boku wnętrza piekarnika.
- Przewody prowadzące półki w dolnym zacisku pod uchwytami, aby utrzymać prowadnice półek w pozycji.
- Uchwyty wyglądają jak małe bawełniane kołowrotki lub szpulki, które są przymocowane z boku wnętrza piekarnika,



- Aby zdjąć prowadnice półek do czyszczenia, najpierw zdejmij półki, patelnię grillową i tacę do smażenia na powietrzu.
- Delikatnie rozciągnij drut prowadzący półkę na dole, pociągając w dół i z dala od ustalacza, aby zwolnić drut z uchwytu.
- Prowadnicę półki można następnie odciągnąć z boku wnęki piekarnika. Końcówki prowadzące półki wyjdą z otworów z boku wnęki
- Prowadnica półki jest wymieniana w odwrotny sposób.
- Włóż końcówki do otworów z boku wnęki piekarnika.

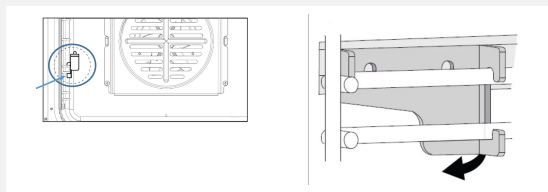
- Następnie delikatnie rozciągnij drut prowadzący u dołu, aby zapęcić go pod uchwytem.

ZMIANA POZYCJONOWANIA SUWAKÓW TELESKOPOWYCH PRO- TRAC™

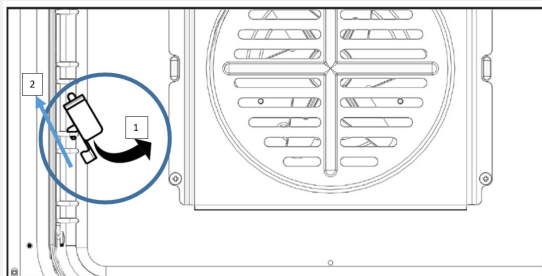
- Teleskopowe suwaki Pro-Trac™ mogą być używane do podtrzymywania półki piekarnika, patelni grillowej o pełnej szerokości lub kosza frytownicy powietrznej.
- Pozwala to na wysunięcie półki, patelni grillowej lub kosza frytownicy powietrznej z piekarnika, w pełni podparte przez suwaki.
- Jest to idealne rozwiązanie podczas dodawania, wyjmowania, obracania, mieszania lub podsypywania jedzenia, ponieważ nie musisz sięgać do gorącego piekarnika.
- Suwaki zaciskają się do prowadnic półek, dzięki czemu można je zamontować w dowolnym odpowiednim położeniu półki we wnękach głównego piekarnika.
- Zawsze umieszczaj suwaki w wymaganej pozycji półki, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny, przed rozpoczęciem gotowania.
- Nie wyjmuj ani nie przesuwaj suwaków, dopóki piekarnik nie ostygnie po ugotowaniu.
- Nie myj suwaków w zmywarce, ponieważ detergent do zmywarki może usunąć smar z mechanizmu, uniemożliwiając płynne ślizganie się suwaków.

USUWANIE SUWAKÓW

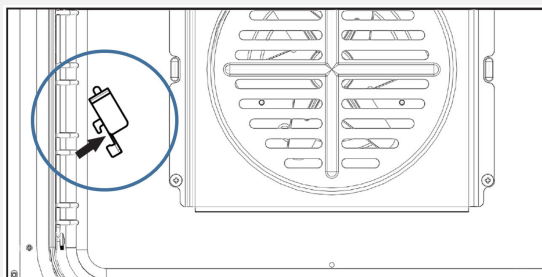
- Najpierw należy całkowicie wysunąć suwaki i odpowiednio wyjąć półki, patelnię do grilla i kosz do smażenia na powietrzu ze szpilek ustalających.
- Umieść palce z tyłu zakładek na dolnych haczykach u dołu suwaka i popchnij w górę i na zewnątrz.



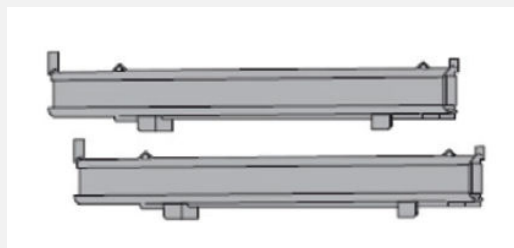
- Przechyl zespół suwaka w górę pod kątem około 45 stopni, aby odłączyć dolne haki od dolnego drutu.
- Pociągnij zespół suwaka do góry, aby odłączyć górne haki od górnego drutu.



- Podnieś zespół suwaka z dala od prowadnic półek.



- Powtórz te kroki dla zespołu suwaka po drugiej stronie.
- Suwaki zostały teraz usunięte z prowadnic.



WYBÓR ODPOWIEDNIEJ POZYCJI DLA SUWAKÓW

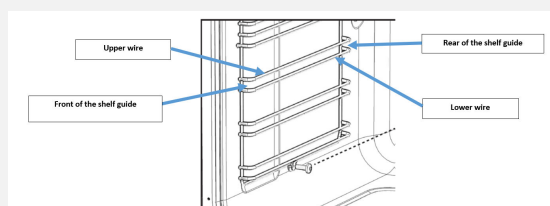
- Teleskopowe suwaki można zamontować w dowolnym odpowiednim położeniu półki na prowadnicach półek drucianych, czyli w pozycjach, w których prowadnice półek są dobrze rozstawione, aby umożliwić miejsce na zainstalowanie i demontowanie suwaków teleskopowych.
- Proszę nie próbować instalować suwaków w miejscach, w których prowadnice półek znajdują się blisko siebie, ponieważ instalacja i usunięcie suwaków teleskopowych byłoby trudne.

IDENTYFIKACJA SUWAKÓW

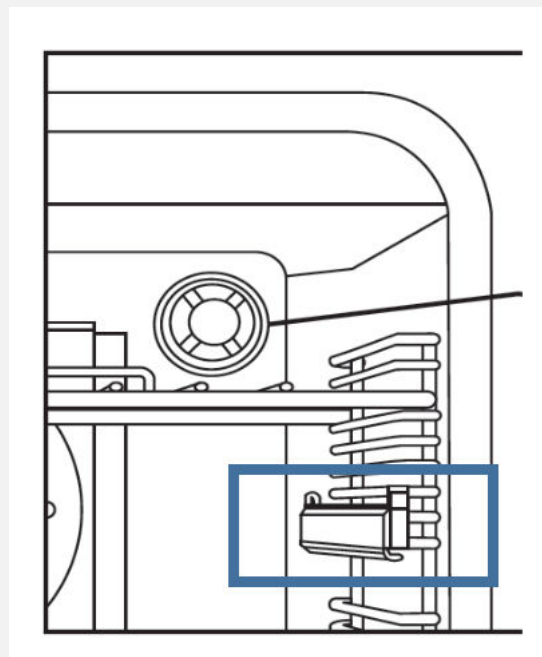
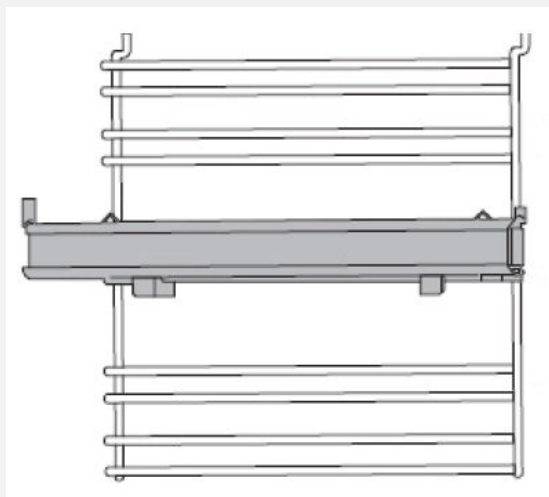
- Wysuwana część suwaka musi być skierowana do przodu, z kołkami ustalającymi skierowanymi do góry, a haczykami po lewej stronie dla lewego suwaka i haczykami po prawej stronie dla prawego suwaka.
- Każdy suwak zawiera zestaw haczyków z przodu i zestaw haczyków z tyłu. W sumie każdy zespół suwaka ma 4 górne haki i 2 dolne haki.

INSTALOWANIE SUWAKÓW

- Po pierwsze, wybierz pozycję półki, której chcesz użyć.
- Życz, że każda pozycja półki na prowadnicy półki składa się z górnego drutu i dolnego drutu. Druty zakrzywiają się z przodu i z tyłu, aby przymocować do prowadnicy półki.



- Przytrzymaj teleskopowy zespół suwaka pod kątem około 45 stopni i przymocuj górne haki nad górnym drutem.
- Upewnij się, że wszystkie cztery górne haki są przycięte nad górnym drutem między przednią a tylną częścią prowadnicy półki.
- Następnie mocno dociśnij teleskopowy zespół suwaka w kierunku prowadnicy półki, tak aby dwa dolne haki łączyły się z dolnym drutem.
- Suwak został pomyślnie zainstalowany i jest gotowy do użycia.

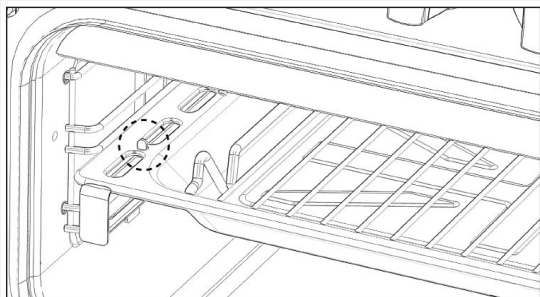


- Powtórz te kroki dla suwaka po drugiej stronie wnętrza.

INSTALOWANIE PÓŁKI, TACY DO SMAŻENIA NA POWIETRZU LUB PATELNI GRILLOWEJ O PEŁNEJ SZEROKOŚCI NA SUWAKACH

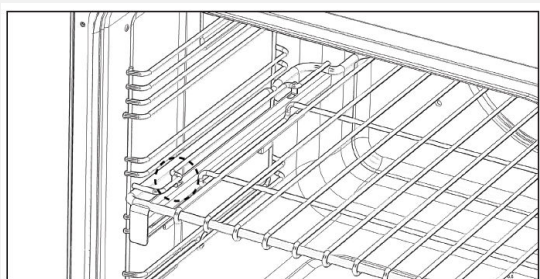
- Całkowicie rozciągnij suwaki.
- Zamontuj półkę, tacę do smażenia na powietrzu lub patelnię grillową o pełnej szerokości nad kołkami ustalającymi na suwakach.

Patelnia Grillowa O Pełnej Szerokości Na Suwakach.



Do montażu patelni grilla znajdują się otwory w tylnej lewej i tylnej prawej stronie patelni grilla. Opuść patelnię grilla na całkowicie wysunięte suwaki, upewniając się, że kołki ustalające na suwaku łączą się z otworami na patelni grilla, jak pokazano na rysunku

Półki Na Suwakach.



Aby zainstalować półki, połóż półkę na całkowicie wysuniętych suwakach, upewniając się, że kołki lokalizujące suwak znajdują się wewnątrz przedniego i tylnego narożnika półki.

Taca Do Smażenia Na Suwakach.

Aby zainstalować tacę do smażenia na powietrzu, połóż tacę na całkowicie wysuniętych suwakach, upewniając się, że przednie suwaki ustalające znajdują się wewnątrz przednich rogów tacy.

ZAMAWIANIE DODATKOWYCH PAR SUWAKÓW

- Jeśli chcesz kupić dodatkowe pary suwaków teleskopowych, odwiedź sekcję Części zamienne na naszej stronie internetowej, korzystając z adresu strony internetowej na tylnej okładce.
- Suwak po lewej stronie to numer części 094109802.
- Suwak po prawej stronie to numer części 094109803.
- Należy pamiętać, że będziesz potrzebować 1 x 094109802 i 1 x 094109803, aby wykonać jedną parę suwaków teleskopowych.

DEMONTAŻ I PONOWNE MONTAŻ POKRĘTEŁ STERUJĄCYCH, SPRĘŻYN I RAMEK

- Zespół pokrętła sterującego składa się z pokrętła z przodu, ramki z oznaczeniami wokół pokrętła oraz sprężyny między pokrętłem a ramką.
- W celu czyszczenia ramki można ostrożnie przesunąć do przodu, aby umożliwić łatwe czyszczenie panelu sterowania powięzi za pomocą ściereczki.
- Ramki powrócą do pozycji, gdy odpuścisz.
- W celu dokładniejszego czyszczenia gałki, ramki i sprężyny można usunąć w następujący sposób.
- Po pierwsze, poświęć chwilę, aby zanotować pozycje różnych typów ramek na kuchence, zrobić kilka zdjęć lub mieć pod ręką instrukcję obsługi urządzenia. Pomoże to wymienić elementy sterujące

we właściwych pozycjach po czyszczeniu.

- Upewnij się, że wszystkie pokrętła sterujące znajdują się w pozycji „wyłączone”, a kuchenka jest wyłączona przy ścianie.
- Wciśnij pokrętło sterujące w kierunku ramki.
- Następnie trzymając pokrętło i ramkę razem, pociągnij je zarówno do siebie, jak i z wrzeciona kuchenki.
- Uważaj, aby nie zgubić sprężyny lub małego srebrnego klipsa, który znajduje się wewnątrz wału pokrętła sterującego.
- Aby ponownie zamontować pokrętła sterujące, ramki i sprężyny po czyszczeniu, wykonaj następujące kroki:
- Umieść ramkę twarzą do góry na powierzchni.
- Płaska strona otworu w kształcie litery D i wydrukowana kropka dla pozycji „off” powinny znajdować się u góry.
- Umieść sprężynę nad otworem na środku ramki.
- Upewnij się, że pokrętło jest skierowane do góry, ze znakiem wskaźnika u góry.
- Umieść pokrętło mocno nad sprężyną, upewniając się, że wał z tyłu pokrętła znajduje się przez środek sprężyny.
- Płaska strona wału w kształcie litery D z tyłu gałki powinna być ustawiona z płaską stroną otworu w kształcie litery D pośrodku ramki.
- Naciśnij pokrętło, aby wcisnąć go w ramkę i trzymać ją przytrzymaną.
- Płaska strona wału w kształcie litery D z tyłu pokrętła powinna być skierowana do góry.

- Trzymając pokrętło i ramkę razem, naciśnij zespół pokrętła sterującego na wrzeciono kuchenki.
- Wrzeciono kuchenki ma również kształt litery D, więc upewnij się, że płaska strona wału w kształcie litery D z tyłu pokrętła jest wyrównana z płaską stroną wrzeciona.
- Zespół pokrętła sterującego został prawidłowo zainstalowany, a elementy sterujące mogą być używane normalnie.

FAQ

Oto kilka często zadawanych pytań dotyczących nowego urządzenia:

Czy mogę usunąć wewnętrzną szybę na drzwiach w celu czyszczenia?

Wnętrzne szklane panele są zdejmowane w celu czyszczenia, jednak wymaga to najpierw usunięcia drzwi z korpusu kuchenki (w przypadku drzwi otwieranych z boku) i śrub z listwy mocującej wzdłuż górnej części drzwi. Do rutynowego czyszczenia zalecamy pozostawienie paneli szklanych na miejscu.

Podczas czyszczenia znalazłem mały otwór w górnej części głównej wnęki piekarnika, czy to ma tam być?

To normalne. Jest to otwór wentylacyjny, który umożliwia odprowadzanie nadmiaru pary i ciśnienia z tyłu urządzenia podczas gotowania. Piekarnik można normalnie czyścić.

Wystąpiła awaria zasilania i produkt nie zadziała - co powinienem zrobić?

Wyłącz zasilanie elektryczne. Po powrocie zasilania ponownie włącz zasilanie elektryczne i ponownie ustaw zegar programowania/timera na odpowiednią porę dnia.

Dlaczego z boków drzwi wypływa ciepłe powietrze?

To normalne. Nadmiar ciepła, pary wodnej i ciśnienia z wnęki piekarnika jest uwalniany przez nowy układ spalinowy do komory wentylatora chłodzącego. Drzwi mają kilka bocznych otworów wentylacyjnych, które umożliwiają wydalenie niewielkiej ilości tego ciepła z boków drzwi, aby utrzymać chłód powierzchni drzwi. Większość nadmiaru ciepła, pary i ciśnienia wzrasta w górę do komory wentylatora chłodzącego.

Czy podczas korzystania z funkcji rozmrażania/sprawdzania ciasta muszę wybrać temperaturę?

Nie, zostaw pokrętko regulatora temperatury w pozycji wyłączonej. Nie wybieraj temperatury podczas rozmrażania. Wystarczy obrócić pokrętko wyboru funkcji do funkcji rozmrażania/usuwania ciasta, a wentylator cyrkulacyjny włączy się. W celu rozmrażania i usuwania ciasta pozostaw zamknięte drzwiczki piekarnika. Aby schłodzić gotowane potrawy przed schłodzeniem, pozostaw drzwi otwarte

Dlaczego wentylator chłodzący nie włącza się natychmiast po włączeniu grilla lub piekarnika?

Wentylator chłodzący jest sterowany przełącznikiem termicznym i włącza się dopiero po osiągnięciu określonej temperatury. To normalne. Normalne jest również, że wentylator chłodzący włącza się i wyłącza podczas użytkowania, a po ugotowaniu pozostaje włączony przez chwilę.

Wentylator chłodzący wydaje się działać przez długi czas po zakończeniu gotowania, czy to normalne?

Jest to normalne, piekarniki są bardzo dobrze izolowane, aby utrzymać więcej ciepła podczas gotowania, aby uzyskać lepsze wyniki gotowania przy mniejszej marnowanej energii. Po ugotowaniu wentylator chłodzący pomaga ostygnąć urządzenie do niskiej temperatury około 45° C, co pomaga utrzymać chłodniejsze zewnętrzne części kuchenki dla dodatkowego bezpieczeństwa. Wentylator chłodzący może działać przez około 1 godzinę po zakończeniu gotowania i jest to normalne. Nie martw się, wentylator chłodzący nie zużywa dużo energii elektrycznej (mniej niż jedna dziesiąta jednostki energii elektrycznej na godzinę). Nie wyłączaj kuchenki przy ścianie, zanim wentylator chłodzący całkowicie się zatrzyma. Jeśli czas pracy wentylatora chłodzącego powoduje niedogodności, skontaktuj się z zespołem obsługi klienta, który będzie mógł udzielić dalszej pomocy.

Jak przymocować uchwyt patelni grillowej do patelni grillowej?

Upewnij się, że patelnia grillowa jest właściwa, ze skośną wargą z tyłu. Przymocuj uchwyt patelni grillowej, upewniając się, że zęby znajdują się u góry, a szerszy element nośny znajduje się pod patelnią grillową

Dlaczego nie mogę całkowicie usunąć półek do czyszczenia?

Półki mają „nacięcia zapobiegające końcówkom”, które zapobiegają przypadkowemu całkowitemu wyciągnięciu półek z naczyniami na półce, aby zapobiec wypadkom. Aby całkowicie usunąć półki w celu czyszczenia, wyciągnij półkę, a następnie podnieś do góry z przodu, aby całkowicie wyciągnąć.

Dlaczego główny piekarnik nie działa?

Upewnij się, że pora dnia została ustawiona na timerze.

Niektóre modele mają więcej niż jedną funkcję w głównym piekarniku, w tych urządzeniach należy wybrać temperaturę za pomocą pokrętła regulacji temperatury i funkcję z pokrętłem wyboru funkcji, aby główny piekarnik działał.

Instalator ma trudności z dostosowaniem wysokości kuchenki do poziomu sąsiednich blatów roboczych, gdy blaty są nieco niższe niż standardowa wysokość 900 mm.

Nóżki poziomujące są wyposażone w dwie nakrętki zabezpieczające, co jest idealne przy regulacji wysokości kuchenki do wysokości blatu roboczego od 900 do 930 mm. Podczas regulacji wysokości kuchenki do wysokości blatu nieco niższego niż 900 mm, instalator powinien usunąć jedną z nakrętek blokujących z każdej stopy, aby móc niżej ustawić wysokość kuchenki

Znalazłem dwa haczyki wewnątrz piekarnika z półkami - do czego służą?

Te nowe modele mają dwa łańcuchy stabilizacyjne zamocowane z tyłu kuchenki. Haki są przewidziane do wiercenia w ścianie za kuchenką w celu przymocowania łańcuchów stabilizacyjnych. Jeśli masz już haczyki w ścianie z poprzedniej kuchenki, instalator mógł ponownie użyć tych haczyków, dlatego nowe są nadal w opakowaniu. W razie wątpliwości należy skonsultować się z instalatorem.

Dlaczego nie widzę odliczania minuty, gdy używam głównego piekarnika cyfrowego?

kran wyświetlacza jest wielofunkcyjny i służy do wyświetlania funkcji gotowania i temperatury, a także do ustawiania timera i minuty. Gdy piekarnik cyfrowy nie jest używany, na wyświetlaczu pojawi się odliczanie minuty minuty. Gdy piekarnik cyfrowy jest używany, minusownik odlicza się w tle, oznaczony symbolem dzwonka na wyświetlaczu, podczas gdy wyświetlacz pokazuje funkcję gotowania i temperaturę. Alarm zabrzmi jak zwykle po upływie minuty mniejszego czasu. Gdy piekarnik cyfrowy jest w użyciu, nie dotykaj środkowego klawisza zegara, aby sprawdzić pozostałą minutę mniejszego czasu, ponieważ spowoduje to zresetowanie minuty mniejszego czasu do zera.

Wyświetlacz timera przyciemnia się po pewnym czasie, czy to normalne?

Tak, to normalne. W krótkim czasie po ostatnim dotknięciu klawisza timera wyświetlacz timera nieco się przyciemni. Jest to funkcja oszczędzania energii. Naciśnięcie dowolnego klawisza timera spowoduje ponowne rozjaśnienie wyświetlacza timera. Wyświetlacz timera przyciemnia się około 30 sekund po ostatnim dotknięciu klawisza timera

Timer nie wymyśla czasu gotowania i opcji czasu zakończenia gotowania. Dlaczego to jest?

Należy pamiętać, że zegar jest specyficzny dla kontekstu i wyświetla opcje tylko wtedy, gdy są istotne. Jeśli główny piekarnik cyfrowy nie jest używany, zegar zapewni dostęp tylko do opcji minuty i opcji ustawienia pory dnia. Jeśli używany jest piekarnik cyfrowy, czas gotowania i opcje zakończenia gotowania stają się dostępne. Z tego powodu wybierz funkcję cyfrowego piekarnika i temperaturę przed ustawieniem czasu gotowania i czasu zakończenia na timerze.

Sterowanie dotykowe timera nie reagują, dlaczego tak jest?

Blokada dziecięca mogła zostać aktywowana; oznacza to symbol kłódki na wyświetlaczu. Naciśnij i przytrzymaj środkowy klawisz zegara [®] przez dobre 5-10 sekund, aż zabrzmi się krótki sygnał dźwiękowy i wyświetlacz powróci do wyświetlania aktualnej pory dnia. Blokada dziecięca jest następnie dezaktywowana, a timer może być używany normalnie

Podczas korzystania z głównego piekarnika cyfrowego pojawia się sygnał dźwiękowy z timera. Dlaczego to jest?

Należy pamiętać, że istnieją dwa zestawy sygnałów dźwiękowych dotyczących wstępnego podgrzewania cyfrowego piekarnika głównego. Po wybraniu głównej funkcji gotowania (prawdziwy wentylator, pizza, wspomaganie wentylatora lub konwencjonalne ogrzewanie górne i dolne) funkcja szybkiego podgrzewania wstępnego włącza się automatycznie, aby przyspieszyć temperaturę wnętrza. Wskaźnik szybkiego podgrzewania wstępnego (który jest symbolem termometru ) pojawia się i wskaźnik podgrzewania wstępnego (stopnie C ) błyska. Po kilku minutach zabrzmią się trzy krótkie sygnały dźwiękowe i zgaśnie wskaźnik szybkiego podgrzewania wstępnego. Oznacza to, że faza szybkiego podgrzewania wstępnego zakończyła się, a piekarnik przełącza się na główny tryb ciągłego gotowania, który został wybrany. Wskaźnik podgrzewania wstępnego (stopnie C ) nadal miga, aż do osiągnięcia wymaganej temperatury. Po kilku chwilach zabrzmią się kolejne trzy krótkie sygnały dźwiękowe. Oznacza to, że wymagana temperatura została osiągnięta i wskaźnik podgrzewania wstępnego (stopnie C ) przestaje migać i wyświetla się równomiernie. W tym momencie żywność powinna być umieszczona w piekarniku.

Urządzenie jest zasilane i może obsługiwać elementy sterujące, ale główny piekarnik cyfrowy się nie nagrzewa.

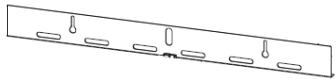
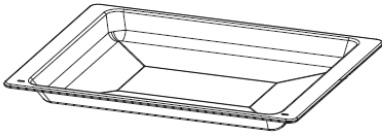
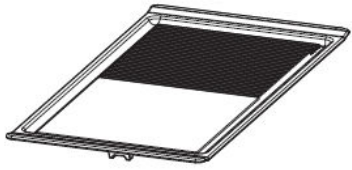
Jeśli urządzenie było wcześniej wystawione w salonie, możliwe jest, że urządzenie jest w trybie demonstracyjnym. Upewnij się przede wszystkim, że pora dnia została ustawiona na timerze. Naciśnij i przytrzymaj klawisze plus i minus  razem przez około 10 sekund, aż na wyświetlaczu pojawi się „DeM”, a następnie „OFF”. Tryb demonstracyjny jest teraz wyłączony, a główny piekarnik cyfrowy może być używany normalnie.

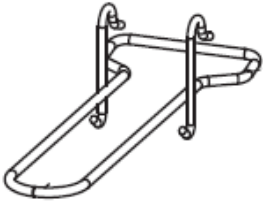
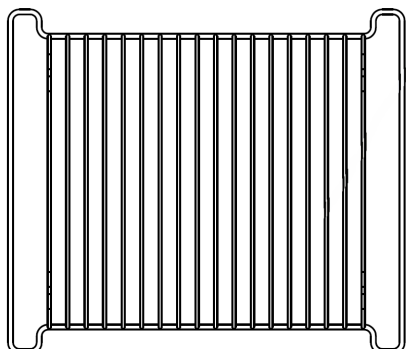
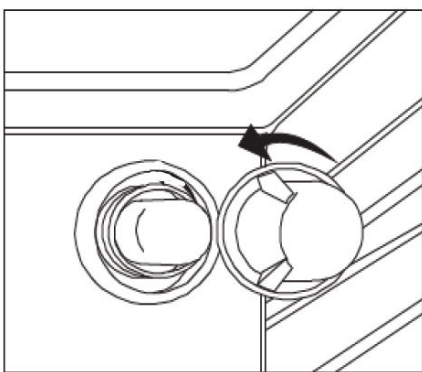
KLUCZOWE CZĘŚCI I DODATKOWE AKCESORIA

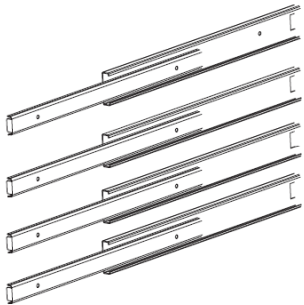
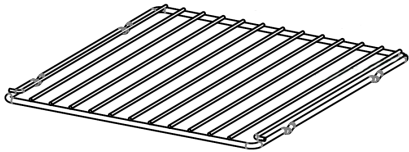
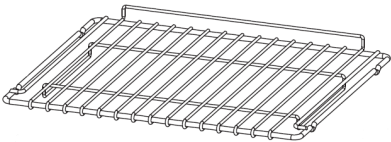
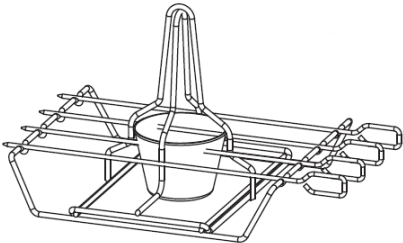
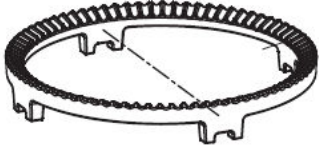
Poniżej znajdują się przydatne numery części do kuchenki, na przykład w przypadku, gdy potrzebujesz części zamiennej lub chcesz kupić dodatkowe półki lub opcjonalne suwaki teleskopowe.

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących części brakujących przy dostawie nowej kuchenki lub związanych z częściami zamiennymi w okresie gwarancyjnym producenta, prosimy o kontakt z naszym zespołem obsługi klienta, korzystając z numeru telefonu na tylnej okładce.

Aby zakupić dodatkowe półki, suwaki, materiały eksploatacyjne lub części poza okresem gwarancyjnym producenta, zapoznaj się z sekcją Części zamienne na naszej stronie internetowej - adres strony znajduje się na tylnej okładce.

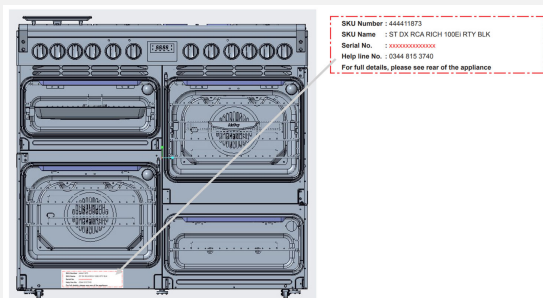
Część	Numer części	Notatki
 Kosz do smażenia na powietrzu	094108700	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką. Używany w głównym piekarniku wentylowanym w trybie smażenia na powietrzu.
Uszczelka zamykana do drzwi - piekarnik główny	094103502	Clips in - zwykle nie wymaga wizyty serwisowej inżyniera.
Uszczelka zamykana do drzwi - wysoki piekarnik	094103503	Clips in - zwykle nie wymaga wizyty serwisowej inżyniera.
Uszczelka zamykana do drzwi - górny piekarnik	094103500	Clips in - zwykle nie wymaga wizyty serwisowej inżyniera.
 Cokół ozdobny - czarny	094108206 do kuchenek o szerokości 90 cm	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką. Wymagane jest zamontowanie tylko wtedy, gdy nóżki kuchenki są w pełni wysunięte, aby pomieścić wyższe blaty robocze. Nie wymaga montażu blatów o standardowej wysokości.
 Głęboka patelnia grillowa	094106100	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką. Może być używany jako patelnia do grillowania i może być używany jako blacha do pieczenia lub blacha do pieczenia w głównym piekarniku. Umieść patelnię do grilla na poziomie poniżej blachy do smażenia na powietrzu, aby złapać wszelkie krople podczas korzystania z funkcji smażenia na powietrzu w głównym piekarniku.
 Płyta do grillowania	094109500	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką. Do grillowania steków, mięs, warzyw, jajek, naleśników itp. Jest umieszczony na wsporniku patelni nad małymi i średnimi palnikami kuchennymi (prawa strona płyty),

Część	Numer części	Notatki
 Uchwyt patelni grillowej	094111300	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką.
 Trivet na patelnię grillową	094117000	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką.
 Żarówka lampy	082650920	Typ - 25-watowa żarówka kapsułkowa halogenowa G9. Należy pamiętać, że żarówki zastienne nie są objęte gwarancją producenta.
Zestaw do konwersji LPG	094112400 dla Wielkiej Brytanii i Irlandii 094112401 dla Europy kontynentalnej	Można go kupić jako opcjonalny dodatek. Do przekształcania płyty gazowej z gazu ziemnego na zasilanie LPG.

Część	Numer części	Notatki
 Suwaki teleskopowe	Suwak po lewej stronie: 1 x 094109802 Suwak po prawej stronie: 1 x 094109803 Aby utworzyć parę, potrzebujesz 1 x 094109802 i 1 x 094109803.	4 pary są dostarczane z kuchenką. Może być używany w górnym piekarniku, głównym piekarniku lub wysokim piekarniku po prawej stronie.
 Półka (40)	094108603	Ilość 4 dostarczana jest z kuchenką. Używany w wysokim prawostronnym piekarniku.
 Półka (50)	094108601	Ilość 3 dostarczana jest z kuchenką. Używany w głównym piekarniku i górnym piekarniku.
 Zestaw parowy i zaparzający (system pieczenia pionowego)	094109600	1 zestaw jest dostarczany z kuchenką. Może być używany w głównym piekarniku (w trybie prawdziwego wentylatora).
 Kołyśka podtrzymująca Wok	094110300	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką. Jest umieszczany na wsporniku patelni nad palnikiem woków (środkowy pierścień), aby podtrzymywać woki o okrągłym dnie podczas smażenia.

LOKALIZOWANIE MODELU I NUMERÓW SERYJNYCH

- Otwórz lewe dolne drzwiczki piekarnika, aby zlokalizować plakietkę danych na przedniej ramie, blisko uszczelki drzwi.
- Proszę podać numer modelu i numer seryjny, jeśli kiedykolwiek potrzebujesz wizyty serwisowej inżyniera lub chcesz zamówić części zamienne.
- Numer modelu (znany również jako numer SKU) ma 9 cyfr, zaczynając od 44...
- Numer seryjny jest drukowany jako ciąg 17 cyfr - pierwsze 8 cyfr to numer seryjny, a pozostałe 9 cyfr to numer modelu.



PODPOWIEDŹ

Dobrym pomysłem jest zrobienie zdjęcia plakietki danych lub zapisanie na piśmie numeru modelu i numeru seryjnego w przewodniku szybkiego uruchomienia, zwłaszcza jeśli ozdobny cokół pokrywy zostanie dopasowany do wyższych blatów roboczych.

DANE TECHNICZNE



WAŻNE

Ta kuchenka jest skonfigurowana do użytku z gazem ziemnym i nadaje się do konwersji na LPG.



WAŻNE

Jeśli kuchenka jest wymagana do korzystania z LPG, dostępny jest zestaw do konwersji - numer części 094112400 dla Wielkiej Brytanii i Irlandii lub numer części 094112401 dla Europy kontynentalnej. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.

Przed instalacją sprawdź, czy kuchenka nadaje się do zasilania gazem.

Aby to zrobić, sprawdź rodzaj gazu na naklejce kartonowej lub na tabliczce z danymi za dnem drzwiczek piekarnika.

Poniżej przedstawiono ciśnienie zasilania i robocze dla różnych dostaw gazu.

Ciśnienie robocze w punkcie testowym urządzenia:

- 20mbar (gaz ziemny);
- 30mbar (LPG)

Rozmiary Wtryskiwaczy Palnika

Specyfikacja wtryskiwacza		
UK (GB/IE)	II2H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Rozmiary Wtryskiwaczy Palnika

Wtryskiwacz AUX		Wtryskiwacz półszybki x 2	
NG 1,0 kW	LPG 1,0 kW	NG 2,0 kW	LPG 2,0 kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Rozmiary Wtryskiwaczy Palnika

Szybki wtryskiwacz		Wok Wtryskiwacz	
NG 3,0 kW	LPG 3,0 kW	NG 4,0 kW	LPG 4,0 kW
1.2	0.86	1.5	1



OSTRZEŻENIE

Ta kuchenka musi być uziemiona.

Odznaka danych	Dolna część przedniej ramy
Klasa urządzeń	Klasa 1 - kuchenka wolnostojąca
Zasilanie elektryczne	230 - 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz
Obciążenie @ 230V	8380W @ 230V
Max. pobór ciepła	ΣQ_n 12.00 kW
Rodzaj gazu	Ta kuchenka może być używana z gazem ziemnym i LPG. Zobacz plaketkę danych dla określonego typu gazu. Może być przekształcony z gazu ziemnego na LPG. Nigdy nie próbuj konwertować urządzenia, chyba że plaketka danych wskazuje, że możesz.
Kategoria gazu	Gaz ziemny I2H Gaz ziemny II2H3+
Ustawienia ciśnienia gazu	G20 Gaz ziemny @ 20 mbar G30 butan @ 28-30 mbar G31 propan @ 37 mbar
Napowietrzanie palnika	Naprawiono
Grill	Elektryczny
Płyta grzewcza	Palniki mają głowice palnika i nasadki, które można wyjmować w celu czyszczenia. Ukryte elektrody do każdego palnika.

TABELA DANYCH ENERGETYCZNYCH

Rozporządzenie (UE) nr 66/2014:

Identyfikacja modelu: Stoves Richmond DX 90cm Dual Fuel	
Marka:	Stoves
Rozmiar:	90cm

Efektywność Energetyczna Piekarnika

Piekarnik	Wnęka 1	Wnęka 2	Wgłębienie 3 (jeśli dotyczy)
Masa urządzenia (M): 101.0 kg			
Liczba ubytków: 3			
Lokalizacja:	Top-left	Bottom-left	Right-hand-side
Rodzaj piekarnika:	Electric	Electric	Electric
Źródło ciepła na wnękę:	Electricity	Electricity	Electricity
Objętość na wnękę (V):	33 Litres	60 Litres	81 Litres
Zużycie energii (zużyta energia elektryczna) na cykl w trybie konwencjonalnym (EC _{wnęka elektryczna}):	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Zużycie energii (zużyta energia elektryczna) na cykl w trybie konwekcji wymuszonej przez wentylator (EC _{wnęka elektryczna}):	N/A	0,74 kWh	0,88 kWh
Wskaźnik efektywności energetycznej na wnękę (EEI _{wnęka}):	91,3	92,5	98,9
Klasa efektywności energetycznej:	A	A	A

Efektywność Energetyczna Płyty Grzewczej

Płyta grzewcza	
Rodzaj płyty grzewczej:	Gas
Liczba palników do płyt grzejnych:	5
Technologia ogrzewania:	Gas burners

Palnik gazowy:	Lokalizacja:	Rozmiar:	Efektywność energetyczna na palnik gazowy ($EE_{\text{palnik gazowy}}$):
Palnik 1	Centre	Wok	56.47%
Palnik 2	Front-left	Rapid Large	55.82%
Palnik 3	Back-left	Semi-rapid Medium	57.87%
Palnik 4	Back-right	Semi-rapid Medium	59.17%
Palnik 5	Front-right	Auxiliary Small	N/A (auxiliary burner)
Palnik 6	N/A	N/A	N/A
Palnik 7	N/A	N/A	N/A

Efektywność energetyczna płyty gazowej ($EE_{\text{płyta gazowa}}$):	57.33%

Zużycie energii mierzone zgodnie z EN 60350-1 i EN 30-2-1

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII DLA PŁYT KUCHENNYCH



PODPOWIEDŹ

Używaj patelni z płaskimi podstawami.

Używaj patelni o odpowiedniej wielkości do wielkości strefy gotowania.

Używaj patelni z pokrywkami.

Minimalizuj ilość płynu lub tłuszczu podczas gotowania.

Gdy ciecz zacznie się gotować, zmniejsz poziom mocy do wrzenia.

Korzystanie z patelni o średnicy podstawy nieco większej niż średnica strefy gotowania daje najbardziej energooszczędne wyniki gotowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII DLA PIEKARNIKÓW



PODPOWIEDŹ

Jeśli to możliwe, ugotuj oddzielne posiłki razem.

Utrzymuj czas podgrzewania tak krótki, jak to możliwe.

Nie wydłużaj czasu gotowania.

Nie zapomnij wyłączyć piekarnika pod koniec gotowania.

Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas gotowania.

Jeśli piekarnik ma programowalny timer, użyj timera, aby wyłączyć ogrzewanie piekarnika pod koniec gotowania.

Jeśli gotujesz przez dłuższy czas, wyłączenie ogrzewania piekarnika na 10 minut przed końcem gotowania może zaoszczędzić energię, wykorzystując ciepło resztkowe do zakończenia procesu gotowania. Zawsze upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane.

DANE KONTAKTOWE USŁUGI MIĘDZYNARODOWEJ

Belgia Obsługa klienta Tel: +32 (0) 9 210 02 11 Zapytania ogólne e-mail: info@belling.eu Telefon serwisowy: +31 (0) 162 435 847 Serwis e-mail: info@servicecentrale.com www.belling.eu Rejestracja produktu Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Rejestracja produktu Piece: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Holandia	Francja Telefon serwisowy: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex Francja, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Francja
Niemcy Telefon: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & amp; Wzmacniacz: Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Niemcy	Holandia Obsługa klienta Tel: +31 (0) 513 656520 Zapytania ogólne e-mail: info@belling.eu Telefon serwisowy: +31 (0) 78 890 65 00 Serwis e-mail: glendimplex@fulfilcenter.nl www.belling.eu Rejestracja produktu Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Rejestracja produktu Piece: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Holandia
Polska Telefon: +48 12 383 39 41 Telefon: +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl Sklep Gotowy Sp. z o.o., ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Polska	Hiszpania Skontaktuj się ze sprzedawcą w celu uzyskania pomocy.

Szwecja Telefon: +46 (0) 10 10 11 656 info@lsbolagen.se www.lsbolagen.com Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Szwecja	<i>W przypadku krajów innych niż wymienione, skontaktuj się ze sprzedawcą w celu uzyskania pomocy.</i>

SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION

Grattis och tack för att du köpte din nya Stoves spis. Vi hoppas att du kommer att njuta av många års utmärkt matlagningsprestanda och service.

Den här användarhandboken är utformad för att hjälpa dig att ta hand om och få ut det bästa av 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 support 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 omfattas av denna användarhandbok, vänligen kontakta oss (se kontaktinformation på baksidan).

MODELLER SOM OMFATTAS AV DETTA DOKUMENT

Modellnummer:	Modellbeskrivning:
444411867	ST DX RCA RICH 90DF BLK
444411868	ST DX RCA RICH 90DF CRM
444412003	ST DX RCA RICH 90DF AGR
444412004	ST DX RCA RICH 90DF IWH
444412005	ST DX RCA RICH 90DF TWB
444412006	ST DX RCA RICH 90DF MBL
444412007	ST DX RCA RICH 90DF DMA
444412008	ST DX RCA RICH 90DF GAR

DESTINATIONSLÄNDER:

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

KONTAKTINFORMATION:

Se tabellen med kontaktuppgifter för internationella tjänster längst bak i denna guide för information om ditt lokala kundsupportkontor.

+31 (0) 513 656520

Alternativt kan du använda kontaktformuläret på vår webbplats

www.stoves.eu

Detaljer om tillverkarens garantiperiod och villkor, garantiregistrering, alternativ för att köpa en utökad garanti och reservdelar och serviceinformation finns också på vår webbplats.

Kontakta ditt lokala kundsupportkontor för information om apparatens garanti och hur du registrerar dig för garantin, om tillämpligt.

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.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8
8448 CC Heerenveen Netherlands

EUROPEISKA DIREKTIV

Denna apparat är tillverkad i enlighet med alla tillämpliga lokala och internationella standarder och föreskrifter.

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

Alla våra elektriska produkter är märkta med den korsade symbolen för papperskorgen på hjul. Detta indikerar, för bortskaffande i slutet av deras livslängd, att dessa produkter måste föras till en erkänd insamlingsplats, till exempel lokala myndigheter/lokala återvinningscentraler



Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt.

För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta din lokala myndighet, hushållsavfallsservice eller återförsäljaren från vilken du köpte den här apparaten.

Denna apparat överensstämmer med Europeiska gemenskapens direktiv (CE) för hushållsapparater och liknande elektriska apparater och gasapparater där så är 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.

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERI AL

AVFALLSHANTERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

En del av materialen som används för att förpacka denna apparat kan återvinnas. Kassera förpackningsmaterialet i lämpliga behållare på din lokala avfallshanteringsanläggning.

SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION

Läs följande information noggrant:

VARNINGAR



VARNING

Denna apparat måste anslutas av en behörig person som är medlem i ett "Kompetent Person Schema", som kommer att följa de föreskrifter som krävs.

All service, underhåll eller reparation av apparaten får endast utföras av behörig personal.

Installations-, underhålls- och reparationsarbeten som utförs av obehöriga personer kan vara farliga och kan ogiltigförklara tillverkarens garanti.



VARNING

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

Små barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med den här apparaten.

Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på apparaten kan skadas allvarligt.



VARNING

Om kokplattans yta är sprucken, stäng av apparaten och använd den inte för att undvika risk för elektriska stötar.

**VARNING**

Under användning blir apparaten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att vidröra värmeelement inuti ugnen.

**VARNING**

Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning.

Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement och heta yttre och inre ytor, inklusive dörrar.

Använd ugnshandskar.

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

**VARNING**

Spisen måste stängas av innan skyddet tas bort och efter rengöring måste skyddet bytas ut i enlighet med instruktionerna.

**VARNING**

En ångrengöring får inte användas på denna apparat.

**VARNING**

Metalliska föremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på hällen eftersom de kan bli heta.

Eventuellt spill ska avlägsnas från locket innan det öppnas och hällytan ska få svalna innan locket stängs.

**VARNING**

Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risk för elektriska stötar.

**VARNING**

Oövervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Risk för brännskador och skållningar.

ALDRIG försök att släcka en eld med vatten, men stäng av apparaten och täck sedan lågorna t.ex. med ett lock eller en brandfilt.

**VARNING**

Brandrisk: Förvara inte föremål på matlagningssytor eller i ugnshållarna.

**VARNING**

Använd endast hållskydd som konstruerats av tillverkaren av köksapparaten eller som anges av tillverkaren av apparaten i bruksanvisningen som lämpliga eller hållskydd som ingår i apparaten. Användning av olämpliga vakter kan orsaka olyckor.

**VARNING**

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

**VARNING**

Placera inte artiklar på eller mot apparaten.

**VARNING**

Apparaten får aldrig kopplas bort från elnätet under användning, eftersom detta allvarligt påverkar säkerheten och prestandan, särskilt i förhållande till att ytemperaturerna blir heta och gasdrivna delar inte fungerar effektivt.

Kylfläkten (om den är monterad) är konstruerad för att köras på efter att kontrollratten har stängts av.

**VARNING**

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

Låt inte gardiner, papper eller andra brandfarliga föremål komma i kontakt med spisen.

Spraya inte aerosoler i närheten av apparaten medan den är i drift.

**VARNING**

Ändra inte denna apparat.

**VARNING**

Använd inte apparaten utan att glasdörrpanelerna är korrekt monterade.

**VARNING**

Tillgängliga delar kan bli heta 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 hälllytan ska få svalna innan locket stängs.

**VARNING**

Denna apparat måste vara jordad.

**VARNING**

Grillen **MÅSTE** Används tillsammans med dörren STÄNGD.

**VARNING**

Denna apparat får inte användas som rumsvärmare.

**VARNING**

Använd aldrig kokkärl på hällen som överlappar kanterna.

Kastrullhandtag kan bli heta under användning.

Förvara pannhandtagen utom räckhåll för barn.

**VARNING**

Om den elektriska anslutningskabeln skadas måste den bytas ut av en behörig person.

Kabeln får inte bytas ut av obehörig person.

**VARNING**

GASVARNING! - Om du luktar gas trots att apparatens reglage är avstängda:

Försök inte antända någon gasapparat; rök inte; använd inte öppen eld.

Rör inte några elektriska strömbrytare eller använd en mobiltelefon.

Öppna dörrar och fönster för att ventilerast fastigheten. Evakuerast människor och husdjur till frisk luft utanför ett säkert avstånd från fastigheten

Stäng av gastillförseln med hjälp av nödisoleringsventilen vid gasmätaren.

Ring den lokala gasräddningstjänsten omedelbart från grannens fastighet eller använd en mobiltelefon utanför ett säkert avstånd från fastigheten.

I Storbritannien telefon 0800 111 999; i Nordirland telefon 0800 002 001; i Irland telefon 1800 20 50 50; på Isle of Man telefon 0808 1624 444; i Jersey telefon 01534 755555; i Guernsey telefon 01481 749000.

Gå inte in i fastigheten igen förrän räddningsingenjören har deltagit och har meddelat att det är säkert att göra det.



VARNING

Denna apparat måste installeras i enlighet med gällande föreskrifter och endast användas i ett väl ventilerat utrymme.

Läs instruktionerna innan du installerar eller använder den här apparaten.

Innan installationen, se till att de lokala distributionsförhållandena (gastyp och gastryck) och justering av apparaten är kompatibla.

Justeringsförhållandena för denna apparat anges på etiketten eller datamärket.

Denna apparat är inte ansluten till en evakueringsanordning för förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Särskild uppmärksamhet ska ägnas de relevanta kraven på ventilation.

VARNINGAR



OBSERVERA

För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av värmeavstängningen får denna apparat inte tillföras via en extern kopplingsenhet, till exempel en extern timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av av elnätet.

**OBSERVERA**

Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas/spishällsyta/glaset på hällens gångjärnslock (beroende på vad som är lämpligt), eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Se alltid till att apparaten är avstängd innan du rengör eller utför användarunderhåll.

Rengör inte apparaten med ångrengöring.

Rengör alltid matspill omedelbart efter att du har stängt av apparaten, var noga med att undvika att bränna dig själv.

Använd inte skurmaskiner, vassa metallskrapor eller slipande eller frätande rengöringsmedel - risk för skador och glasbrott.

Ta inte bort etiketterna för datamärken eller rengör dem med frätande rengöringsmedel.

Stå inte på hällen.

Låt inte någon del av din kropp, hår, kläder etc. komma i kontakt med hällen förrän den har svalnat.

**OBSERVERA**

Använd endast den temperatursond som rekommenderas för denna ugn.

**OBSERVERA**

Stäng av spishällens brännare med kontrollratten efter användning.

Efter användning, se till att alla beröringskontroller är avstängda och att alla reglage är i avstängt läge.

**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 heta när grillen och/eller ugnen används. Små barn ska hållas borta.

**OBSERVERA**

Vår policy är en ständig utveckling och förbättring, därför kan vi inte garantera strikt noggrannhet i alla våra illustrationer och specifikationer. Ändringar kan ha gjorts efter publiceringen.

**OBSERVERA**

Se till att du har tagit bort all förpackning och förpackning från utsidan och insidan av apparaten innan den används.

Vissa av föremålen 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 eventuella rester kvar från tillverkningen. Det kan finnas en lukt som följer med denna process - men det här är inget att oroa sig för och är ofarligt.

Det rekommenderas att du tvättar ugnshyllorna, grillpannan och grillpannans underlägg innan de används första gången i varmt tvålatten. Detta tar bort den skyddande oljebeläggningen som används under lagring.

**OBSERVERA**

Vid användning av grillen måste ugnsluckan hållas STÄNGD.

**OBSERVERA**

Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Det får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

**OBSERVERA**

När du öppnar ugnsluckorna, ta tag i handtaget i mitten och håll det underifrån.

**OBSERVERA**

Täck inte över apparaten.

**OBSERVERA**

Var försiktig om du flyttar apparaten, panelkanterna kan vara skarpa. Underlåtenhet att använda försiktighet kan leda till skador eller skärsår. Försök inte lyfta eller flytta apparaten genom att dra i dörrhandtagen.

**OBSERVERA**

Om du inte kommer att använda apparaten under en tid, stäng av strömförsörjningen vid isolatorbrytaren på väggen.



OBSERVERA

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

Långvarig, intensiv användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation, till exempel att öka hastigheten på mekanisk ventilation där det finns eller öppna fönster, för att säkert avlägsna förbränningsprodukterna till utsidan (uteluft) samtidigt som man ger ytterligare ventilation för rumsluftväxlingar.

Rådgör med en professionell innan du installerar ytterligare ventilation.

ÖVRIGA SÄKERHETSÅD

GÖRA

- Var alltid försiktig när du tar ut mat från ugnen eftersom området runt hållrummet kan vara varmt.
- Använd alltid ugnshandskar när du hanterar köksredskap som har varit i ugnen eftersom det blir varmt.
- Se alltid till att ugnshyllorna vilar i rätt läge mellan två löpare.
- Använd alltid Minute Minder (om den är monterad) om du lämnar ugnen utan uppsikt - detta minskar risken för matförbränning.

GÖR INTE

- Placera aldrig disk eller andra föremål på dörren medan den är öppen. Tryck inte nedåt för att öppna ugnsluckarna. Låt inte barn klättra upp på öppna ugnsdörrar. Stäng inte ugnsluckorna. När du stänger ugnsluckorna, se till att det inte finns något som hindrar dem från att stängas. Risk för brott.
- Vik aldrig folie runt ugnshyllorna eller låt folien blockera rökkanalen. Fodra inte ugnshållorna eller grillpannan med aluminiumfolie - risk för brand. Använd inte foder på ugnsgolven - risk för uppbyggnad av fångad värme som kan orsaka permanent skada på ugnsemljen
- Drapera aldrig kökshanddukar, disktrasor eller kläder etc. nära ugnen eller från dörrhandtagen medan den är på; detta kan orsaka brandrisk.
- Dra aldrig tunga föremål, som kalkoner eller stora köttfogar, ut ur ugnen på hyllan, eftersom de kan överbalansera och falla.
- Använd aldrig denna apparat för att värma något annat än livsmedel och använd den inte för att värma rummet.

BRANDSÄKERHETSÅD

De flesta köksbränder uppstår när människor är distraherade eller lämnar saker oövakade. Låt dig inte distraheras när du lagar mat. Om du kallas bort från spisen, ta antingen kastruller från värmen eller stäng av hällen.

Om du har en eld i köket, ta inga risker - ta alla ut ur ditt hem och ring brandkåren.

Om en panna tar eld:

- Flytta inte det - det är troligt att det är extremt varmt.
- Stäng av värmen om det är säkert att göra det - men luta dig aldrig över en kastrull för att nå kontrollerna.
- Om du har en eldfilt, lägg den över pannan. Om du har släckt elden, låt pannan svalna helt.

Fritering med djupfett utgör fler faror i ditt kök.

- Fyll aldrig en chippanna (eller annan fritös) mer än en tredjedel full av olja.
- Använd inte en brandsläckare på en panna med olja - släckarens kraft kan sprida elden och skapa en eldboll.

Om du har en elektrisk eld i köket:

- Dra ut kontakten eller stäng av strömmen vid säkringsboxen - det kan räcka för att stoppa elden omedelbart.
- Kväv elden med en brandfilt eller använd ett torrt pulver eller koldioxidsläckare.
- Kom ihåg: använd aldrig vatten på en elektrisk eller matolja.

GASHÄL: GÖR & GÖR INTE

DO

- Se alltid till att grytbotten är torr och plan innan du använder dem på hällen.
- Placera alltid kokkärl över mitten av värmezonen och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slås eller greppas.
- Använd alltid kokkärl som inte är mindre än 100 mm (4") eller större än 250 mm (10"). Använd en 230 mm (9") panna ovanför wokbrännaren, om två eller

flera andra kokplattor används samtidigt.

- Anpassa alltid pannans storlek till värmezonen - använd inte stora kastruller på små zoner eller vice versa. • Se alltid till att brännarlocken, ringarna och pannstöden är korrekt placerade. Detta förhindrar att kokkärl blir instabila när de används och säkerställer ett oavbrutet gasflöde.

LÅT BLI:

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

**NOTERA**

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

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.

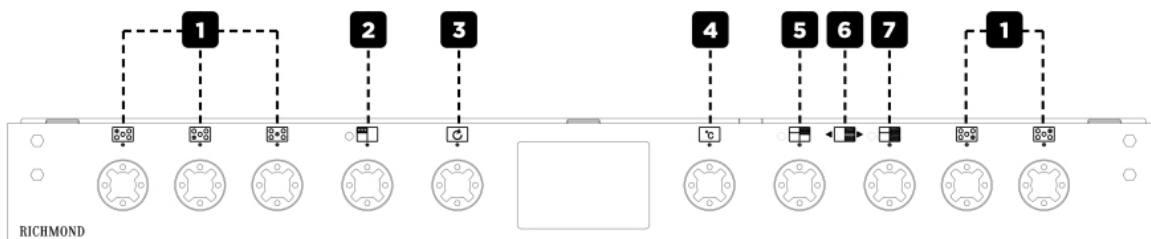
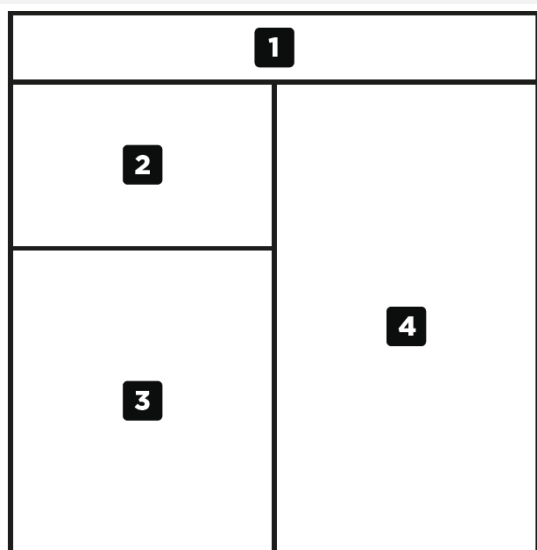
KAVITETSÖVERSIKT

1	Fascia - kontrollpanel
2	Toppugn/grill
3	Multifunktionsugn - huvud- ugn som kan styras av ti- mern
4	Tall Pro-Flex™ -ugn - kan an- vändas som en stor ugn med hög fläkt, två separata fläk- tugnar eller en mindre fläk- tugn

KONTROLLPANELEN

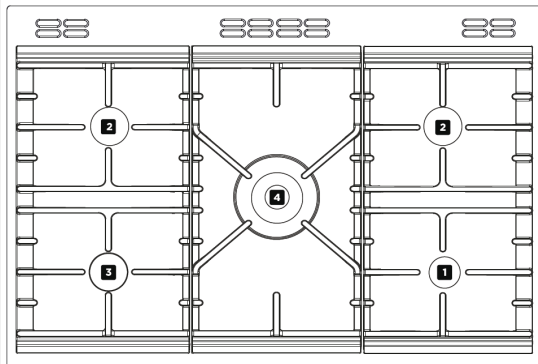
Din apparatlayout kan skilja sig
beroende på modell.

FACKÖVERSIKT



1	Gasspis Brännarreglage
2	Översta ugn/grillkontroll
3	Huvudreglage för multifunktionell ugnsväljare - används tillsammans med 4
4	Huvudsaklig multifunktionell ugnstemperaturreglering - används tillsammans med 3
5	Hög ugnstemperaturreglering - vid användning med Pro-Flex Oven Splitter
6	Symbol för ugnsdelare
7	Hög ugnstemperaturreglering - för styrning av hela ugnen utan delaren, eller den nedre delen av ugnen med delaren

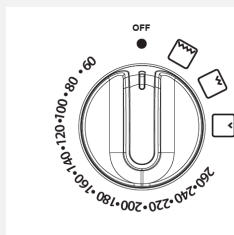
SPIS



Nyckel	Brännarstorlek	Plats	Brännarkraft	Rekommenderade storlekar på panndiametern
1	Liten	Framhöger	1,0 kW	100 mm minimum - 250 mm maximalt
2	Medium	Bakväns-ter Bakåt höger	2,0 kW	100 mm minimum - 250 mm maximalt
3	Stor	Framväns-ter	3,0 kW	100 mm minimum - 250 mm maximalt
4	Wok	Centrum	4,0 kW	100 mm minimum - 250 mm maximalt

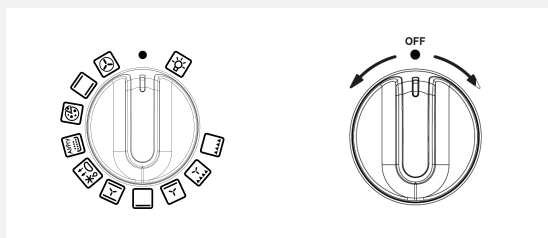
- Kockärl måste ha släta, plana baser.
- Se alltid till att pannorna placeras centralt över brännarna och låt inte lågorna sträcka sig ut bortom pannans botten.
- Placera inte kockärl direkt på brännarna - använd alltid pannstöden.
- Låt inte kockärl överlappa olika brännare.

ÖVERSIKT ÖVER DEN ÖVRE UGNEN/GRILLEN



- När du använder den övre ugnen som en vanlig ugn, med dörren stängd, vrid den övre ugn/grillreglaget till önskad temperatur.
- Förvärm i 15 minuter för bästa resultat och använd en mellersta hyllposition.
- När du använder den övre ugnen som grill, med dörren öppen, vrid den övre ugn/grillreglaget till önskad grillinställning.
- Förvärm i 3 till 5 minuter för bästa resultat.

Fullbreddsgrill - hög värme - Använd med dörren öppen	
Den centrala delen av grillen tänds - hög värme - Använd med dörren öppen	
Brunningsfunktion - låg värme - Använd med dörren öppen	



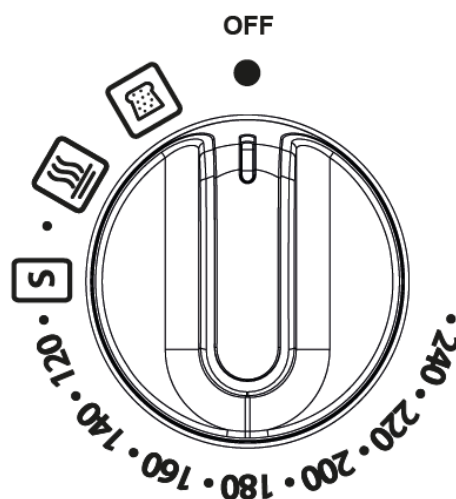
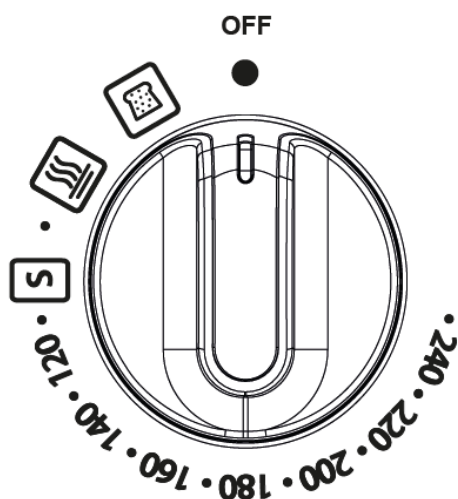
HUVUDUGNSFUNKTIONER

Fläkt ugn - använd valfri hyllposition; kan baka på två eller flera nivåer samtidigt.	
Konventionell ugn - placera maten i mitthyllpositionen.	
Pizzainställning - placera pizzan i mitthyllpositionen.	
Luftfriterare - Placera friterbrickan i mitten av hyllpositionen och placera grillpannan nedanför för att fånga eventuella droppar eller matpartiklar. Observera att tillagningstiderna blir lite längre jämfört med en bänkskiva på grund av den större tillag.	
Avfrostning/degprovning - lämna temperaturkontrollen i avstängt läge. Använd med dörren stängd för avfrostning och degprovning. Använd med luckan öppen för kylning av kokt mat före kylning.	
Intensiv bakning - fläktassisterad ugn - placera maten i mitten av hyllpositionen - bra för att baka quiche, bröd, ostkakor, pajer och pizzor.	
Toppvärme - placera maten i mitten av hyllpositionen - används mot slutet av tillagningen till bruna rätter som herdepaj, lasagne, blomkålslöst etc.	
Basvärme med fläkt - placera maten i mitten av hyllpositionen - används för att baka öppna pajer och tårtor, eller baka bakverk etc.	
Fläktad grill - används för att grilla tjockare kött som korv eller kycklingbitar - använd en medelhög till hög hyllposition, se till att maten är fri från det övre grillelementet - använd med dörren stängd - nivå 1 = låg värme, nivå 2 = medelvärme, nivå 3 = hög värme.	
Konventionell grill - används för att rosta bröd och grilla tunnare kött, som bacon - använd en medelhög till hög hyllposition, se till att maten är fri från det övre grillelementet - använd med dörren stängd - nivå 1 = låg värme, nivå 2 = medelvärme, nivå 3 = hög värme.	

Endast ljus - tänders ugnslampan utan att sätta på värmen - användbart när du torkar runt ugnshålan.



ÖVERSIKT ÖVER DEN HÖGA FLÄKTUGNEN



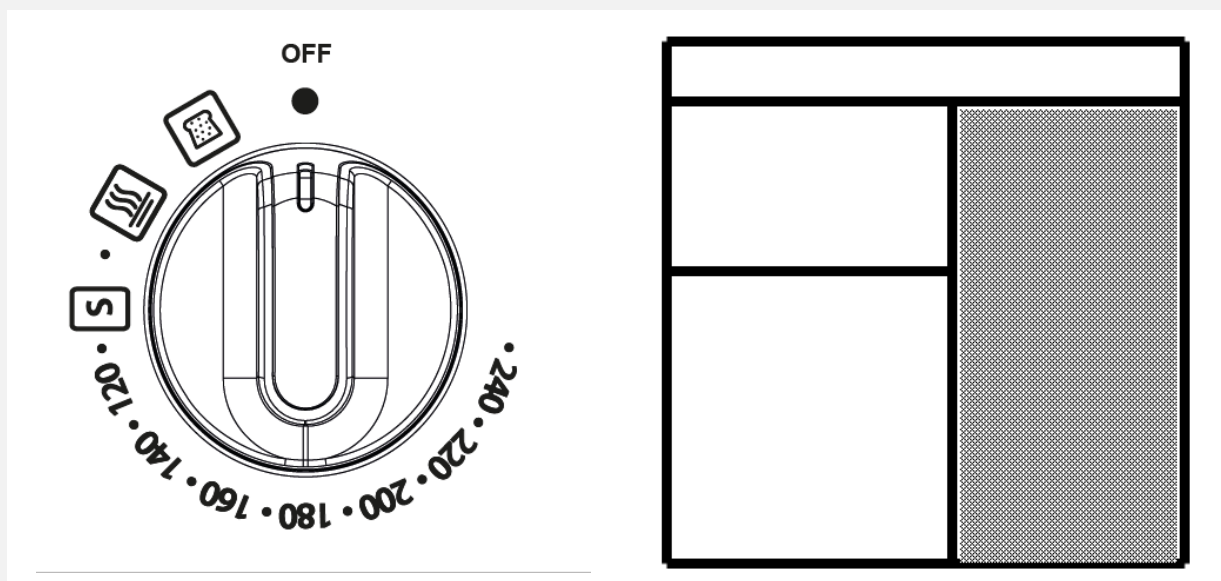
Fläkt Ugn Tilläggfunktioner

Symbolen	Beskrivning
	Degprovning och avfrostning. Använd med dörren stängd för degjutning och avfrostning. Använd med luckan öppen för kylning av kokt mat före kylning.
	Håll dig varm (70° C). För att hålla kokt mat varm före servering.
	Långsam tillagning (100°C). För långsam tillagning av grytor etc.

ANVÄNDA DEN HÖGA FLÄKTUGNEN MED PRO-FLEX™ SPLITTER

- Med PRO-FLEX™ -delaren kan du omvandla den höga ugnen till två separata fläktugnar som kan styras oberoende för att maximera dina tillagningsalternativ.
- Du kan använda hela den höga ugnen vid en temperatur, bara

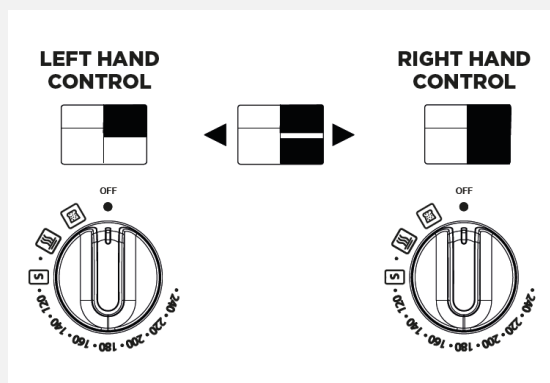
den övre halvan av ugnen för att spara energi, eller de övre och nedre halvorna av ugnen som två separata ugnar vid olika temperaturer.



Vrid kontrollratten till den temperatur eller funktion som krävs.

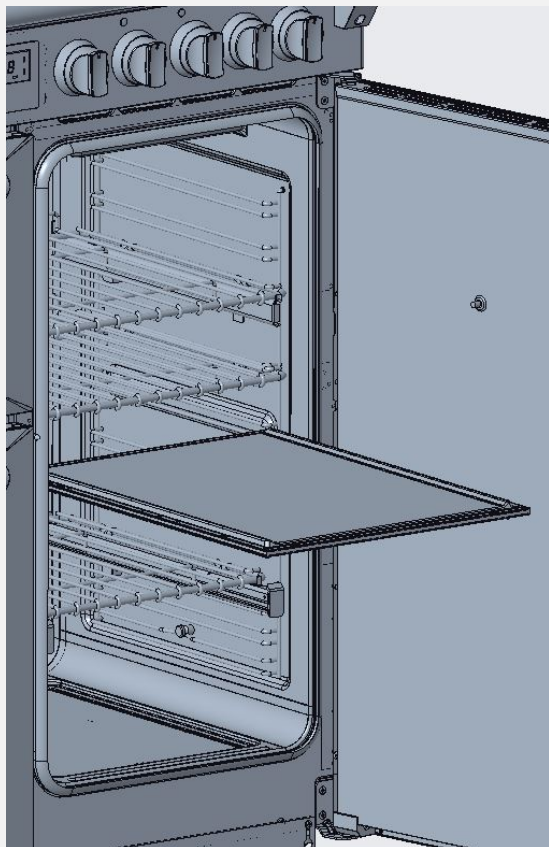
Fläkt Ugn Tilläggfunktioner

Symbolen	Beskrivning
	Degprovning och avfrostning. Använd med dörren stängd för degjutning och avfrostning. Använd med luckan öppen för kylning av kokt mat före kylning.
	Håll dig varm (70° C). För att hålla kokt mat varm före servering.
	Långsam tillagning (100°C). För långsam tillagning av grytor etc.

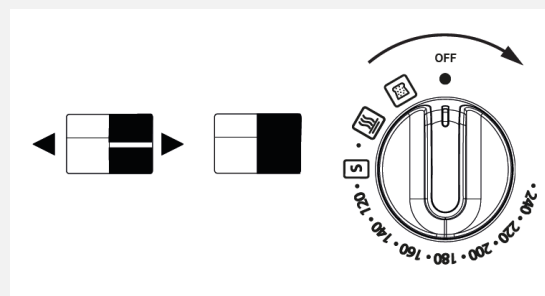


Funktion	Lämna splitteren i ugnen?	Vilken kontrollknapp ska du använda?
Använd hela ugnen vid en temperatur - t.ex. för batchbakning.	Nej - ta bort splitteren.	Endast den högra kontrollratten.
Använd bara den övre halvan av ugnen för att spara energi.	Ja - sätt in splitteren.	Endast den vänstra kontrollratten.
Använd båda halvorna av ugnen för att laga olika livsmedel vid olika temperaturer.	Ja - sätt in splitteren.	Den vänstra kontrollratten för den övre halvan och den högra kontrollratten för den nedre halvan av ugnen.

SÄTTA I OCH TA BORT SPLITTERN

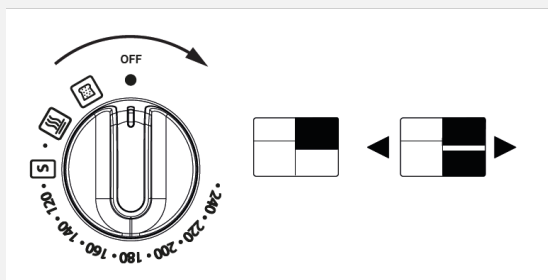


FÖR ATT AKTIVERA DEN HÖGA UGNEN (UTAN SPLITTER)



För att använda den höga ugnen utan delaren, vrid höger reglage till önskad funktion eller temperatur.

FÖR ATT AKTIVERA SPLITTERFUNKTIONEN



Endast övre ugn (med splitter)

att använda den övre ugnen separat, sätt först in splittern och vrid sedan vänster reglage för att välja funktion eller temperatur. Detta aktiverar den övre halvan av ugnen.



VIKTIGT

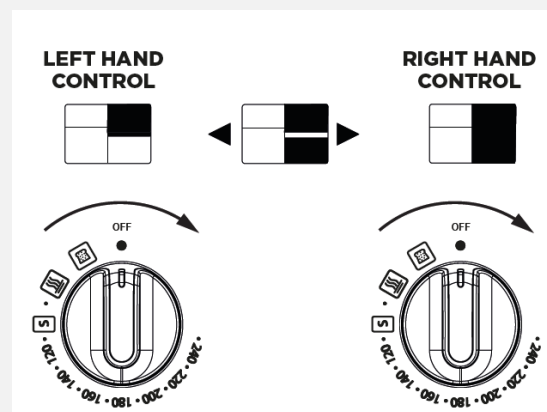
Använd inte delaren som en hylla och placera den endast i de dedikerade guiderna i det höga hålrummet.



NOTERA

- Vi rekommenderar inte att du använder den övre ugnen endast för tillagning av frysta livsmedel och livsmedel med hög fuktighet eftersom det kan leda till överflödig kondens.
- När du lagar mat med hög fukthalt, använd antingen hela ugnen eller båda ugnarna.

ÖVRE OCH NEDRE UGNAR (MED SPLITTER)



- Med den övre ugnen aktiverad genom att vrida höger reglage till en funktion eller temperatur, kan den nedre ugnen också fungera genom att vrida vänster reglage till önskad funktion eller temperatur.
- Den nedre ugnen kan inte användas separat av sig själv.



VARNING

- Var medveten om att splittern blir mycket varm under användning.
- Sätt bara i och ta bort splittern när ugnen är sval.

ANVÄNDA ÖVRE OCH NEDRE UGNAR VID OLIKA TEMPERATURER

- När du använder de övre och nedre ugnarna vid olika temperaturer, använd den övre ugnen vid högre temperatur och den nedre ugnen vid den lägre temperaturen.
- 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 ugnstempera tur (°C)	Lägsta ugnstempera tur (°C)
100 (Slow Cook- funktion)	70 (Håll varm funktion)
120	80
140	90
160	100 (Slow Cook- funktion)
180	110
200	120
220	130

ANVÄNDNING AV HÄLLEN

TÄNDNING AV GASBRÄNNARE.

Korrekt procedur för tändning av alla gasbrännare på denna apparat:

INNAN TÄNDNING:

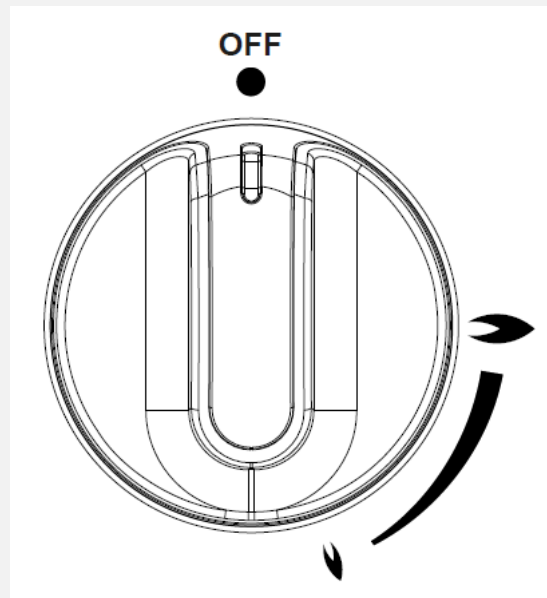
- Placera rätt storlek, plattbottnade kastruller direkt på pannstöden ovanför de valda brännarna.

WOK-BRÄNNARE (OM MONTERAD)



- Placera en plattbottnad wok eller en plattbottnad panna av rätt storlek direkt på pannstödet ovanför wokbrännaren.
- Om du vill använda en rundbottnad wok, placera wokstödet direkt på pannstödet ovanför wokbrännaren och placera sedan den rundbottnade woken direkt på wokstödet. Wokstödsstället levereras med Stoves-modeller och kan köpas som tillval för Belling-modeller - artikelnummer 094110300. Kontakta vår kundtjänst för mer information.

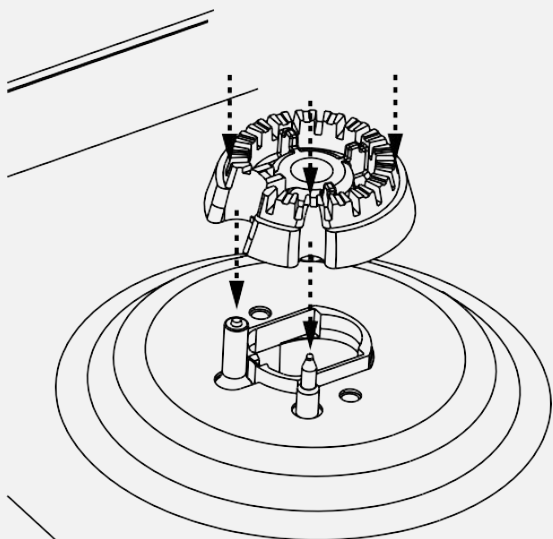
AUTOMATISK TÄNDNING



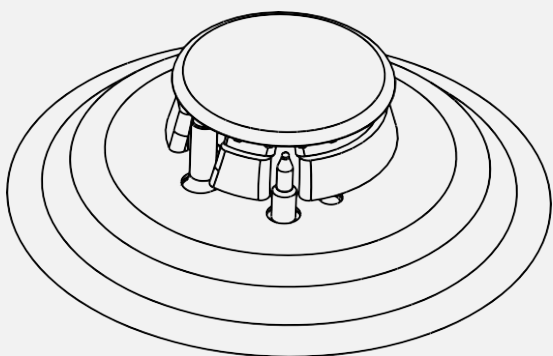
- Tryck in och vrid den valda gasbrännarens reglage till symbolen för full flamma. Håll kontrollratten nedtryckt. Gnistning till den valda brännaren startar automatiskt. Gnistningen upphör automatiskt när lågan är etablerad. Fortsätt att hålla reglaget inne i upp till 15 sekunder efter att lågan har tänts innan den släpps; detta ger tid för flamsäkerhetsanordningen att värmas upp.
- Om brännaren inte tänds inom denna tid, släpp kontrollvredet och vänta 1 minut innan du försöker tända igen.
- I händelse av ett strömavbrott, eller om tändningen inte fungerar, kan en tänd tändsticka eller kona användas för att tända brännaren.
- Använd kokkärl som är tillräckligt stora för att undvika spill på hällens yta.
- Torka av eventuellt spill så snart som möjligt.

- Rengör hällens topp så regelbundet som möjligt, detta förhindrar ansamling av fett som kan utgöra en brandrisk.

MONTERING AV BRÄNNARE OCH HUVUD

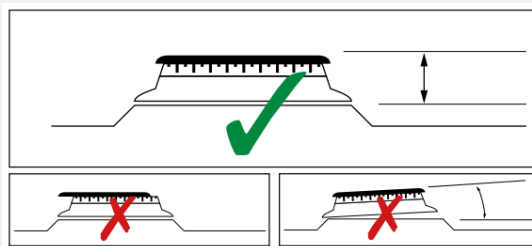


När du monterar brännarhuvudet, se till att skåran är i linje med hålet i basen.



NOTERA

Brännarhuvudena kan tas isär för rengöring. Se till att de är helt torra innan du byter ut dem.



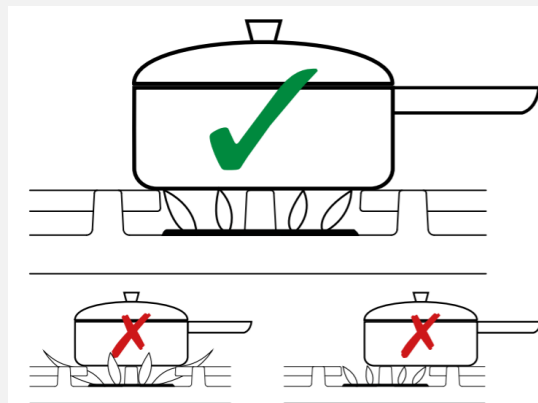
Kontrollera att brännarhuvudet är plant och att locket sitter mitt på brännarhuvudet.

PANPLACERING

Se alltid till att dina kokkärl är placerade centralt och låt inte lågan sträcka sig över pannans botten. Placera inte kastruller direkt på brännarna.

PANSTORLEKAR KRÄVS

Se alltid till att dina kokkärl är placerade centralt och låt inte lågan sträcka sig över pannans botten. Placera inte kastruller direkt på brännarna.



VARNING

Låt inte kokkärl överlappa kokzoner.

Kokzoner för hällar	Minsta Pan Storlekar (mm)	Maximal Pan Storlekar (mm)
Rapid & Wok	100	250
Alla andra kokzoner		

ANVÄNDA GRILLEN

GRILLEN



Använd endast grillen som har godkänts för användning på denna apparat.

Använd inte någon annan grill, eftersom det kan vara farligt.

Läs dessa instruktioner noggrant innan du använder grillen för första gången.

INNAN DU ANVÄNDER GRILLEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

1. Tvätta grillen noggrant i varmt tvålsvatten.
2. Applicera ett litet lager osaltad vegetabilisk olja på en torr trasa eller handduk på grilllytan.
3. Värm grillen på full effekt i 3 minuter. Grillplattan är nu klar att användas



NOTERA

Grillen är gjord av kvalitetsgjutjärn och har en non-stick matlagingsyta. Regelbunden oljning förlänger dess livslängd och förhindrar rost. Om grillen visar tecken på rost, tvätta och

ANVÄNDA GRILLEN



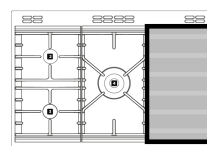
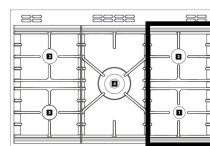
VIKTIGT

Grillen ska endast placeras fram-till-bakåt över brännarna.



VIKTIGT

Grillen får inte användas över woken.



VIKTIGT

Använd alltid grillplattan placerad över de små och medelstora brännarna, på höger sida av kokplattan.

1. Placera grillen försiktigt på pannstödet över brännarna, med hjälp av placeringsfötterna på undersidan av grillen. Var noga med att undvika skador på ytan på pannstöden.
2. Innan du lagar mat, förvärm grillen i 3 minuter på full hastighet, vilket indikeras på kontrollknapparna med en stor flamsymbol.
3. Efter förvärmning, vrid kontrollknapparna till symbolen för liten flamma. Grillen är nu klar för

**VARNING**

Använd inte metallredskap, eftersom de kan skada non-stickytan.

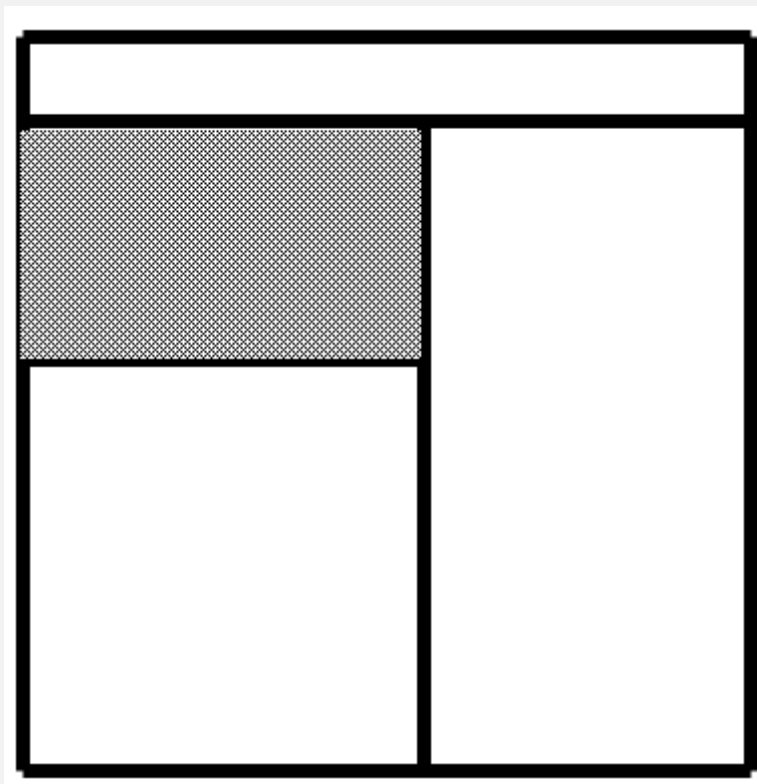
**VARNING**

Låt alltid grillen svalna helt innan du flyttar eller rengör.

**VARNING**

Se alltid till att grillen är ordentligt placerad över stödet för 2 brännare.

ANVÄNDA GRILLEN



VARNING

Täck aldrig grillpannan eller grillunderlägget med aluminiumfolie, och låt inte fett ansamlas i grillpannan, eftersom det skapar brandrisk.



TIPS

För bästa grillresultat använd en lämplig hyllposition som tar maten nära grillens värme utan att vidröra det övre grillelementet, och förvärm grillen i 3-5 minuter.

Under användning kan fläkten slås på och av, detta är normalt.

När grillen är påslagen tänds kokfläkten för att hålla fascian och kontrollknapparna svala under grillningen. Fläkten kan fortsätta att fungera under en period efter att grillen har stängts av. Kylfläkten kanske inte startar omedelbart när grillen är påslagen.

KYLFLÄKTEN

**NOTERA**

Kylfläkten kan gå i cirka 1 timme efter användning. Detta är normalt för att säkerställa att de yttre delarna av spisen svalnar helt och eftersom ugnsutrymmet är mycket välisolerat för att förhindra att värme läcker ut under tillagningsprocessen. Stäng inte av spisen vid väggen innan kylfläkten har stannat helt.

**VIKTIGT**

Grilldörren måste vara helt öppen när grillen används.

GRILLFUNKTIONER I DEN ÖVRE UGNEN

ANVÄNDA GRILLEN

**OBSERVERA**

Tillgängliga delar kan vara heta när grillen används - små barn ska hållas borta.

Fullbreddsgrill - hög värme - Använd med dörren öppen	
Den centrala delen av grillen tänds - hög värme - Använd med dörren öppen	
Brunningsfunktion - låg värme - Använd med dörren öppen	

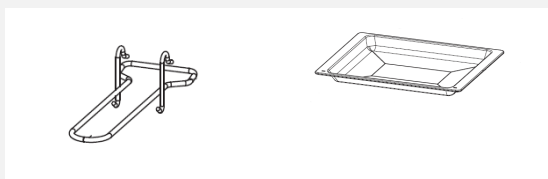
**TIPS**

För att grilla små mängder mat kan den centrala (ekonomi) grillen användas. För större mängder mat kan hela grillen användas.

bästa matlagningsresultat rekommenderar vi att du förvärmer grillen i full bredd i 3 minuter och den centrala grillen i 5 minuter

1. Öppna grilldörren. Vrid kontrollratten till önskad inställning. För
2. Skjut grillpannan mot baksidan av hyllstyrningen för att placera den under grillen.
3. För att stänga av, sätt reglaget tillbaka till av-läget.

GRILLPANA OCH TRIVET



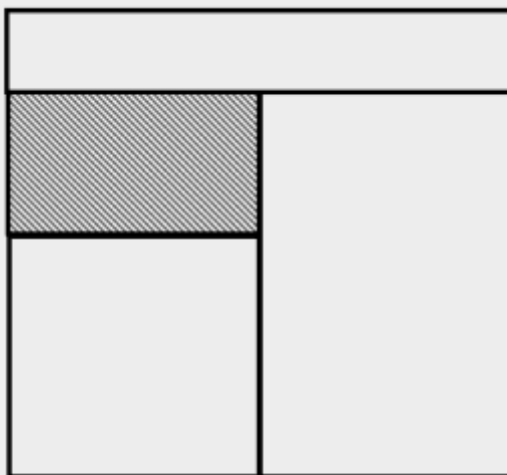
VARNING



VARNING

Luckan måste vara öppen
när grillen används för
konventionell grillning.

ANVÄNDNING AV DEN ÖVSTA UGNEN



VARNING

Håll barn borta från ugnen när du lagar mat.



OBSERVERA

Det övre elementet blir extremt varmt när det används, så var extra försiktig för att undvika att röra vid det.



NOTERA

Den övre ugnen är en konventionell ugn och styrs inte av programmeraren.

ATT SÄNDA PÅ DEN ÖVSTA UGNEN

1. Vrid temperaturkontrollratten tills önskad temperatur är vald. Den vita termostatindikatorn tänds tills den valda temperaturen uppnås och slocknar sedan. Den slås på och av med jämna mellanrum när termostaten arbetar för att bibehålla den valda temperaturen.

2. För att stänga av, återställ den övre ugnsreglaget till avstängt läge.

Viktigt: Placera aldrig föremål direkt på ugnens botten eller täck ugnsbotten med folie, eftersom detta kan göra att elementet överhettas. Placera alltid föremål på hyllan.

KYLFLÄKT

Under användning kan fläkten slås på och av, detta är normalt.

När den övre ugnen slås på slås fläkten på för att hålla panelen och kontrollrattarna svala under grillningen. Fläkten kan fortsätta att gå en tid efter att den övre ugnen har stängts av.

FÖRVÄRMNING

Förvärm ugnen tills indikatorlampan släcks för första gången, detta tar upp till 15 minuter beroende på vald temperatur.

Ugnen måste vara förvärmd när du lagar fryst eller kyld mat, och vi rekommenderar förvärmning för jästblandningar, smetar, souffléer och vispade svampar.

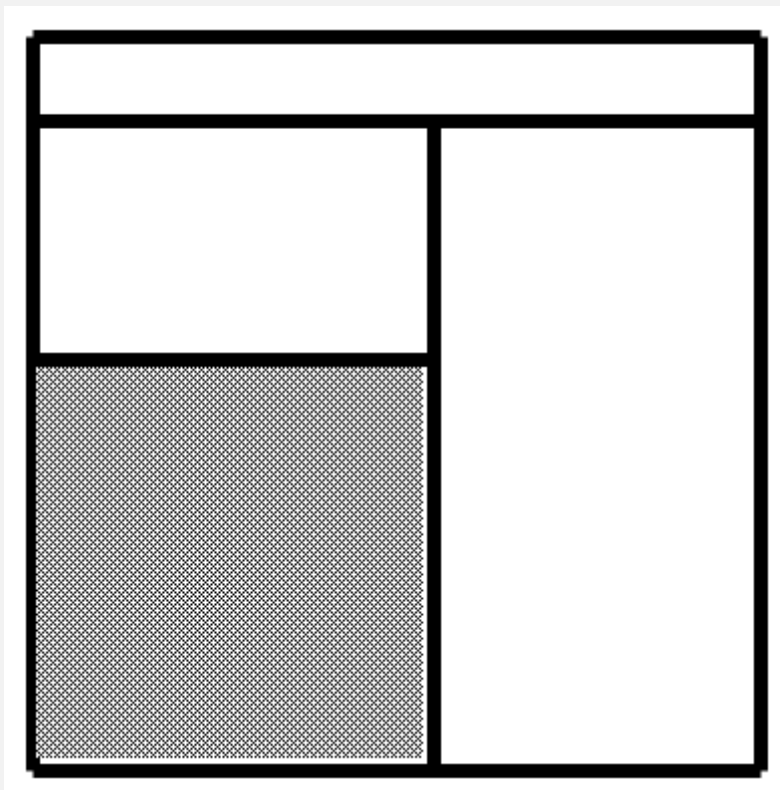
Sätt ugnshyllorna i önskat läge innan ugnen förvärms.

Placera bakplåtar och ugnsgodisformar mitt på hyllorna och lämna ett fritt hyllläge mellan hyllorna så att värmen kan cirkulera.

NÄR DEN ÖVSTA UGNEN ANVÄNDS

Som en del av tillagningsprocessen drivs varm luft ut genom en ventil längst upp i ugnen. När ugnsluckan öppnas bör man vara försiktig så att man inte kommer i kontakt med potentiellt varm luft, eftersom detta kan orsaka obehag för personer med känslig hud. Vi rekommenderar att du håller i undersidan av ugnsluckans handtag.

ANVÄNDA HUVUDUGNEN



VARNING

Tillgängliga delar kan vara heta när ugnen används. Små barn bör hållas borta.

STÄLLA IN EN UPPVÄRMNINGSDIGERATION

För att starta en uppvärmningsoperation måste en uppvärmningsfunktion och en uppvärmningstemperatur väljas.

Ställa in en uppvärmningsfunktion

- Vrid funktionskontrollen för att välja önskad uppvärmningsfunktion.

Så här ändrar du eller avbryter uppvärmningsfunktionen:

- Vrid funktionskontrollen för att välja en annan uppvärmningsfunktion.
- Vrid funktionskontrollen till 0 för att avbryta uppvärmningsfunktionen.

Ställa in uppvärmningstemperatur:

- Vrid temperaturkontrollen för att välja önskad uppvärmningstemperatur. Den valda temperaturen visas i displayen.

Så här ändrar du eller avbryter uppvärmningstemperaturen:

- Vrid temperaturkontrollen för att välja en annan uppvärmningstemperatur.
- Vrid temperaturkontrollen till 0 för att avbryta uppvärmningstemperaturen.

FÖRVÄRMNING

Ugnen börjar förvärmas när en uppvärmningsfunktion och uppvärmningstemperatur har ställts in.

Temperatursymbolen $^{\circ}\text{C}$ blinkar för att indikera förvärmning.

Temperatursymbolen tänds permanent och en akustisk signal ljuder för att indikera att ugnen har nått den inställda temperaturen.

Snabb förvärmningsfunktion

Funktionen för snabb förvärmning aktiveras automatiskt efter att en uppvärmningsoperation har valts som stöder funktionen för snabb förvärmning.

Den snabba förvärmningen minskar den tid ugnen behöver för att nå den valda uppvärmningstemperaturen.

Displayen visar symbolen för snabb förvärmning. 

Funktionen för snabb förvärmning avaktiveras automatiskt när den valda uppvärmningstemperaturen har uppnåtts.

MATLAGNING MED EN FLÄKTUGN

**OBSERVERA**

Eftersom detta är en högeffektiv ugn kan du märka utsläpp av ånga från ugnen när dörren öppnas. Var försiktig när du öppnar dörren.

Om du är van vid att laga mat med en konventionell ugn hittar du ett antal skillnader till matlagning med en fläktugn som kräver ett annat tillvägagångssätt.

**TIPS**

Livsmedel tillagas vid en lägre temperatur än en konventionell ugn, så konventionella recepttemperaturer kan behöva sänkas. Se konverteringsdiagrammet nedan.

**TIPS**

Förvärmning är i allmänhet inte nödvändig eftersom en fläktugn värms upp snabbt.

**TIPS**

Det finns ingen smaköverföring i en fläktugn, vilket innebär att du kan laga starkt luktande livsmedel som fisk samtidigt som milda livsmedel - t.ex. mjölkpuddingar.

**TIPS**

Vid batchbakning av mat som kommer att jäsa under tillagningen - t.ex. bröd, se alltid till att tillräckligt med utrymme finns kvar mellan hyllorna för att möjliggöra höjning.

- Det finns inga värmezoner i en fläktugn eftersom konventionfläkten på baksidan av ugnen säkerställer en jämn temperatur i hela ugnen. Detta gör den idealisk för batchbakning - t.ex. när du planerar en fest eftersom alla föremål kommer att tillagas inom samma tid.

**NOTERA**

När 2 eller fler hyllor används kan det vara nödvändigt att öka tillagningstiden något.

**NOTERA**

Eftersom de 2 ugnshyllorna är bredare än i många ugnar är det möjligt att laga 2 artiklar per hylla.

**NOTERA**

När du rostar kött kommer du att märka att fettstänk minskar, vilket delvis beror på de lägre ugnstemperaturerna, och hjälper till att hålla rengöringen av ugnen till ett minimum.

**NOTERA**

Det finns inget behov av att byta disk på olika hyllor halvvägs genom matlagningen, som med en vanlig ugn.

AVFROSTNING OCH KYLNING I HUVUDUGNEN

För att tina upp frysta livsmedel, vrid ugnskontrollen till avfrostningsläget, placera maten i mitten av ugnen och stäng luckan.

För att kyla mat efter tillagning före kylning eller frysning, vrid huvudugnskontrollen till avfrostningsläge och öppna dörren.

AVFROSTNINGSTIDER**NOTERA**

Små eller tunna bitar fryst fisk eller kött - t.ex. fiskfiléer, räkor eller köttfärs tar cirka 1-2 timmar.

**NOTERA**

Att placera mat i ett enda lager minskar upptiningstiden.

**NOTERA**

En medelstor gryta eller gryta tar ungefär 3-4 timmar.

**NOTERA**

En 1½ kg/3lb ugnsfärdig kyckling tar cirka 5 timmar, ta bort giblets så snart som möjligt.

**OBSERVERA**

VAR SÄKER:

Tina inte fyllda fjäderfä med denna metod.

Tina inte större fogar av kött och fjäderfä över 2 kg/4 lb med denna metod.

**TIPS**

-
-

ANVÄNDA AIRFRY-FUNKTIONEN

Välj bara AirFry-inställningen på huvudugnen och placera sedan dina chips, grönsaker eller kyckling på den specialdesignade frityrbrickan.

Brickan tillåter mer luft att cirkulera och påskyndar tillagningstiden, vilket minskar behovet av extra oljor som gör matlagningen hälsosammare.

AirFry är utmärkt för att laga chips, kött och för att förbereda måltider som du normalt skulle grilla.

Det finns några saker som inte passar AirFry bra inklusive kakor, bakverk och bröd eftersom de kan bli torra eller hårda. Livsmedel i en våt smet kan inte heller kokas med AirFrying

1. Välj AirFry-funktionen på huvudugnen och ställ in temperaturen till 220°C.
2. Placera Airfry-brickan i metall på den tredje (mitten) hyllpositionen från botten. Maten ska placeras jämnt på luftstekbrickan i ett enda lager för att möjliggöra jämn tillagning
3. Placera en bakplåt på hyllpositionen under AirFry-brickan för att fånga smulor eller droppar.



VARNING

För recept med 30 minuter eller längre tillagningstid rekommenderas en 5-10 minuters förvärmningstid.

Frysta eller täta livsmedel kan kräva ytterligare tillagningstid.



NOTERA

Om du använder ett recept som inte är fritös, se till att du förkortar tillagningstiden eftersom maten tillagas snabbare än i en vanlig ugn.



VIKTIGT

- Luftstekning i en stor ugnshålighet gör att mer mat kan luftfritas samtidigt, så längre tillagningstider kan förväntas jämfört med en bänkskiva. Justera tillagningstiderna därefter.
- För bästa resultat, när du konsulterar recept och tillagningsinstruktioner på livsmedelsförpackningar, leta efter de konventionella ugnstiderna, inte bänkskivans frityrter eller vanliga fläktade ugnstider.
- Minska de konventionella ugnstiderna med cirka 30%.
- Se till att maten är ordentligt tillagad före servering.



NOTERA

Det kan vara nödvändigt att spraya luftstekbrickan lätt med olja för att undvika att mat fastnar på den.



VIKTIGT

Fet mat kan orsaka rök under luftstekcykeln, det rekommenderas att hålla en ren ugn och använda en bakplåt nedan för att fånga skräp.

HUVUDSAKLIGA UGNSTILLAGNINGSFUNKTIONER FÖRKLARADE

Symbol och funktionsnamn	Temperaturområde	Anteckningar	Användning
 Äkta fläktugn	30° C till 260° C Standardtemperaturen är 180° C Temperaturen kan justeras i steg om 5° C	Innehåller snabb förvärmningsfunktion. Använd valfri hylla position. Kan batchbaka på mer än en nivå samtidigt, men lämna tillräckligt med utrymme för att maten ska jäsa.	Använder fläktvärmeelementet och cirkulationsfläkten på ugnens bakvägg. Ger en jämn temperaturfördelning i hela ugnshålan för batchbakning, så att du kan laga mat på mer än en hyllnivå samtidigt. Blåser varm luft direkt in i ugnshålan så kräver i allmänhet liten eller ingen förvärmning och kan laga mat vid lägre temperaturer under kortare varaktigheter, vilket i allmänhet är det mest effektiva tillagningsläget.

Symbol och funktionsnamn	Temperaturområde	Anteckningar	Användning
			Cirkulerande luft undviker korsörföring av smaker och dofter från en maträtt till en annan. Koka på valfri hylla. Med de flesta recept, sänk tillagningstemperaturen med cirka 20° C jämfört med konventionella ugnar och minska tillagningstiden lite.
 Konventionell ugn	30° C till 260° C Standardtemperaturen är 200° C Temperaturen kan justeras i steg om 5° C	Innehåller snabb förvärmningsfunktion. För bästa resultat, laga mat på en hylla och använd mitt-hyllpositionen.	Använder de övre och nedre värmeelementen för att ge ett konventionellt matlagningsslag. Kom ihåg, den valda ugnstemperaturen hänför sig till mitten av ugnen; ugnshålan blir lite varmare upptill och lite svalare längst ner. De olika värmezoner kan dock vara användbara vid rostning, med kött placerat mot mitten av ugnen och stekt potatis på toppen. Kräver förvärmning för bästa resultat. Användbar för traditionell bakning och rostning. För bästa resultat, placera maten på mitten av hyllpositionen och koka endast på en hyllnivå.
 Pizza (äka fläktläge med basvärme)	50° C till 260° C Standardtemperaturen är 180° C Temperaturen kan justeras i steg om 5° C	Innehåller snabb förvärmningsfunktion. För bästa resultat, laga mat på en hylla och använd mitt-hyllpositionen.	Fläktvärmeelementet och cirkulationsfläkten kommer på för att laga pizzan, inklusive toppningen. Basvärmeelementet kommer på för att skarpa basen på pizzan. Kräver förvärmning för bästa resultat. För bästa resultat, placera maten på en mitthyllposition.
 Luftfriterare	150° C till 230° C Standardtemperaturen är 230° C Temperaturen kan justeras i steg om 5° C	Innehåller inte funktionen för snabb förvärmning (eftersom denna funktion redan använder cirkulationsfläkten, fläktelementet och övre elementet). Placera luftstekbrickan i mitten av	Manövrerar fläktelementet och cirkulationsfläkten för att laga maten och det övre elementet för att krispa maten. Bra för frysta chips, kycklingbitar, kycklingnuggets, fiskfingrar etc. Placera luftstekbrickan i huvudugns mellersta hyllposition.

Symbol och funktionsnamn	Temperaturområde	Anteckningar	Användning
		hyllpositionen, med grillpannan under den.	Placera grillpannan under frityrbrickan för att fånga upp droppar eller matpartiklar. Använd inte fritösfunktionen för allmän matlagning, rostning och bakning, eftersom maten kan överkoka eftersom det skulle genereras ytterligare värme från det övre elementet. På grund av den större tillagningskapaciteten skulle tillagningstiderna behöva ökas jämfört med en fritare på bänkskivan.
 Avfrostning och degjutning	Ej tillämpligt – låt temperaturväljaren stå i avstängt läge.	Använd mitthyllpositionen.	Cirkulationsfläkten går utan värme. Med ugnsluckan stängd cirkuleras rumstemperaturluft runt maten. Detta hjälper frysta föremål som bröd och gateaux att tina upp på ungefär hälften av den vanliga tiden Med ugnsluckan stängd cirkuleras rumstemperaturluft runt degen. Detta ger en lämplig miljö för degen att jäsa före bakning. Med ugnsluckan öppen hjälper den här funktionen till att kyla tillagad mat före kylning.
 Intensiv bakning (fläktasisterad ugn)	30° C till 260° C Standardtemperaturen är 200° C Temperaturen kan justeras i steg om 5° C	Innehåller snabb förvärmningsfunktion. För bästa resultat, laga mat på en hylla och använd mitthyllpositionen.	Manövrerar de övre och nedre värmeelementen och cirkulationsfläkten för att cirkulera värmen. Hjälper till att säkerställa en jämnare temperaturfördelning i hela ugnshålan. Bra för bakverk med högre fuktinnehåll, som quiche, bröd och ostkakor. Kräver förvärmning för bästa resultat. Användbar för pizzor, pajer, quiches och recept som kräver en skarp bas och en brunad topp. För bästa resultat, placera maten på en mitthyllposition.
	80° C till 230° C Standardtemperaturen är 180° C	Inkluderar inte den snabba förvärmningsfunktionen.	Använder det övre elementet endast till bruna rätter som herdepaj, lasagne, blomkålost etc.

Symbol och funktionsnamn	Temperaturområde	Anteckningar	Användning
Toppvärme	Temperaturen kan justeras i steg om 5° C	För bästa resultat, laga mat på en hylla och använd mitt-hyllpositionen.	Används ofta under de sista minuterna av tillagningsprocessen. För bästa resultat, placera maten på ett mellersta hylläge för att undvika överbrunning.
 Basvärme med cirkulationsfläkt	50°C till 220°C Standardtemperaturen är 200° C Temperaturen kan justeras i steg om 5° C	Inkluderar inte den snabba förvärmningsfunktionen. För bästa resultat, laga mat på en hylla och använd mitt-hyllpositionen.	Det nedre värmeelementet kommer på för att skarpa basen, och cirkulationsfläkten cirkulerar försiktigt värme runt maten för att undvika överkokning. Användbar för öppna pajer och tårtor eller bakverk etc. Kräver förvärmning för bästa resultat. För bästa resultat, placera maten på en mitthyllposition.
 Fläktassisterad grill	3 effektnivåer: 3 - hög 2 - medium 1 - låg	Förvärm i 3-5 minuter innan du tillsätter maten. Välj en lämplig medium till hög hyllposition.	Manövrerar det övre inre grillvärmeelementet och cirkulationsfläkten. Användbar för att cirkulera värme runt tjockare kött, som korv och kycklingbitar utan att behöva vända maten så ofta. Ger en rotisserie spit-roast-effekt, utan att behöva ha en rotisseriemotor och rostspett i ugnen. Välj en lämplig medium till hög hyllposition, men se till att maten inte kommer i kontakt med värmeelementet. Använd med dörren stängd.
 Konventionell grill	3 effektnivåer: 3 - hög 2 - medium 1 - låg	Förvärm i 3-5 minuter innan du tillsätter maten. Välj en lämplig medium till hög hyllposition.	Manövrerar det övre inre grillvärmeelementet. Förvärm i några minuter för bästa resultat. Användbar för rostning och grillning av tunnare kött, som bacon. Välj en lämplig medium till hög hyllposition, men se till att maten inte kommer i kontakt med värmeelementet. Använd med dörren stängd i huvudugnen. (För grillen i den övre ugnen, använd med dörren öppen).

Symbol och funktionsnamn	Temperaturområde	Anteckningar	Användning
 Endast ljus	Ej tillämpligt	Ugnslampan tänds utan uppvärmning.	Tänder ljuset utan att värmeelementen tänds. Tänder ugnshålan vilket är användbart när du torkar runt ugnshålan.

UGNSMÖBLER

- Extra hyllor kan beställas från vår reservdelswebbplats - se webbplatsadress på baksidan.

Typ av hylla	Typ av modell	Kavitet	Artikelnummer
50 cm Deluxe	Stoves Richmond Deluxe (DX) spisar	Alla hålrum utom höger hög ugnshållighet på 90 cm modeller.	094108601
40 cm Deluxe	Spisar Richmond Deluxe (DX) spisar - endast 90 cm modeller	Endast för höger hög ugnshållighet på 90 cm modeller.	094108603

Bakplåtar och rostformar:

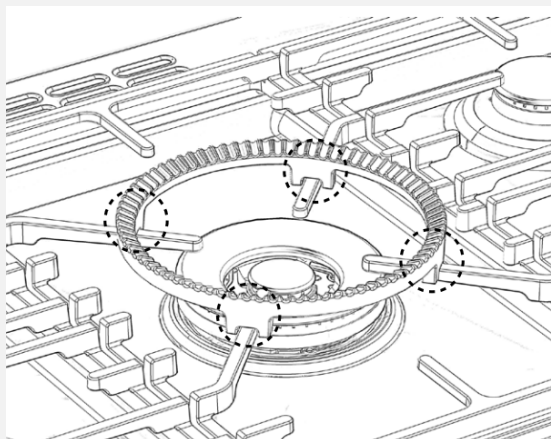
För bästa matlagningsresultat och jämn brunning är den rekommenderade storleken på bakplåtar och rostformar som ska användas följande;

- Bakplåt 350 mm x 250 mm Denna storlek på bakplåten rymmer upp till 12 små kakor.
- Rostform 370 mm x 320 mm

Placera bakplåtar och stekformar på mitten av hyllorna och lämna ett tydligt hyllläge mellan hyllorna för att möjliggöra cirkulation av värme.

ANVÄNDA ANDRA TILLBEHÖR - WOK-VAGGA OCH STEAM & INFUSE VERTIKALT ROSTSYSTEM

WOKVAGGA



VIKTIGT

Se till att wokvaggan sitter ordentligt på de 4 pannstödningarna.



NOTERA

Det är viktigt att wokstorleken passar vaggan, om woken är för liten kommer vaggan inte att stödja den ordentligt.

Wokvaggan levereras med Stoves Deluxe tvåbränslespis. Det finns att köpa som tillval för Stoves standardkokare med dubbla bränslen - artikelnummer 094110300. Besök avsnittet Reservdelar på vår webbplats - se webbplatsadressen på baksidan.



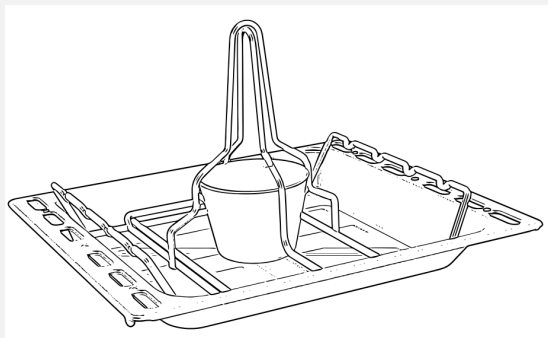
OBSERVERA

Vaggan blir väldigt varm vid användning - ge gott om tid för den att svalna innan du hämtar den.

STEAM & INFUSE TILLBEHÖR

Steam & Infuse-systemet levereras med Stoves Deluxe spisar. Det finns att köpa som tillval för Stoves standardspisar.

Steam & Infuse vertikala matlagningssystem är utformat för att ge ett jämnt kokt, hälsosammare och smakrikt resultat varje gång. Fyll bara smakpotten med buljongvätska, örter eller andra smakingredienser och lägg ditt fjäderfä ovanpå



Att stödja fjäderfä vertikalt utsätter alla sidor för ugnens värme, vilket främjar jämnare tillagning på kortare tid samtidigt som fettet droppar ut för hälsosammare matlagningsresultat. Värmen förvandlar buljongvätskan till ånga så att smaken infunderas i köttet inifrån.

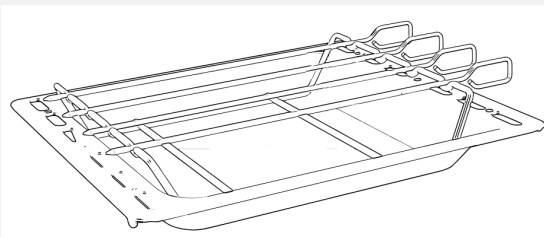


NOTERA

- Steam & Infuse-systemet placeras inuti den djupa grillpannan.
- Ta först bort standardgrillgrytan från grillpannan.
- Placera den breda Steam & Infuse-grytan i grillpannan, placera sedan smakpotten i mitten av grillpannan och lägg slutligen den vertikala grytan över det breda understället.
- Placera grillpannan i huvudmultifunktionsugnen eller den andra fläktugnen (på 100 cm och 110 cm breda modeller) med den lägsta hyllpositionen.
- Försök inte använda Steam & Infuse-systemet i den höga högra ugnen på 90 cm breda modeller.
- Använd alltid den äkta fläktkokningsfunktionen  när du använder Steam & Infuse-systemet. Detta säkerställer att värmen cirkulerar runt fjäderfäet effektivt för jämn matlagning
- Steam & Infuse-systemet är utformat för matlagning av fjäderfä upp till 2,5 kg i vikt.
- Vid tillagning med Steam & Infuse-systemet med äkta fläktmatlagningssläge reduceras tillagningstiderna vanligtvis med cirka 20% jämfört med

konventionell horisontell rostning. Var noga med att kontrollera fjäderfäet så att det inte överkokar. Se till att fjäderfä är ordentligt genomstekt innan servering. Sätt in en spett eller gaffel i den tjockaste delen av köttet och se till att juicen blir klar innan servering; om inte, vänligen sätt tillbaka fjäderfäet i ugnen för att koka lite längre innan du testar igen

Dessutom ingår en uppsättning spettar som är idealiska för att göra kebab och kan hängas upp över det specialdesignade stället.



NOTERA

Steam & Infuse-systemet levereras med Stoves Deluxe (DX) spisar. Den kan köpas som tillval för Stoves standardspisar - artikelnummer 094109600. Besök avsnittet Reservdelar på vår webbplats - se webbplatsadressen på baksidan.



VIKTIGT

Spettarna ska inte användas i hög högerugn på 90 cm breda spisar och ska alltid vara orienterade sida vid sida över ugnen, inte fram till bak, så att de inte kommer i kontakt med ugnscirkulationsfläktens blad.

KLOCKA/PROGRAMMERARE



OBS!

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

För att låsa/låsa upp
klockan/programmeraren,
tryck och håll in
mittknappen  i cirka 10
sekunder tills ett pip hörs.



OBS!

Tiden på dagen
måste ställas in innan
huvudmultifunktionsugnen
kan användas.

Observera att endast
huvudmultifunktionsugnen styrs av
den programmerbara timern.



NOTERA

Din klocka/
programmerare kanske
inte har alla dessa
funktioner.



NOTERA

Timern är kontextspecifik,
så den visar bara
alternativ när de
är relevanta. Om
multifunktionsugnen inte
används, då ger timern
bara alternativet Minute
Minder och möjlighet
att ställa in tid
på dygnet. Om den
digitala ugnen används
blir tillagningstiden
och tillagningstiden
tillgängliga.



	Alarm - minutpåminnelse - larmet ljuder i slutet av den inställda tiden som en påminnelse om att kontrollera, röra om, vrida eller basta maten, men stänger inte av huvudugnen automatiskt.
	Tillagningstid - låter huvudugnen stängas av automatiskt.
	Tillagningstidens slut - används tillsammans med tillagningstiden - gör att huvudugnen kan slås på och av automatiskt.
	Tid på dagen - klocka
	Pizzafunktion.
	AirFry-funktion.

	Ljus - ugnslampan tänds utan uppvärmning för att hjälpa till med rengöring.
	Ugnsfunktioner - olika symboler tänds beroende på vilken tillagningsfunktion som valts - se ugnsfunktionstabellen.
 	Avfrostning/degprovning
	Temperaturenhet (Celsius) - blinkar när huvudugnen förvärms och visar stadigt när huvudugnen har nått temperatur.
<i>h:min</i>	Tidsenheter (timmar: minuter)
	Snabb förvärmningsfunktion (aktiveras automatiskt när du använder äkta fläktugn, pizza, intensiv bakning/fläktassisterad eller konventionell ugnsfunktion).

	Automatisk matlagningssymbol.
	Tidsvisning.
	Barnlås.

ANVÄNDA PEK-KONTROLLEN

- Vänster knapp: minus/minskning
- Mittknapp: menyknapp för att bläddra igenom funktioner.
- Höger tangent: plus/ökning
 - När en funktion väljs och tiden är inställd startar den valda funktionen automatiskt några sekunder efter den sista knapptryckningen.

MANUELLT LÄGE

- Om du inte ställer in en tillagningstid eller sluttid för tillagningen på klockan/programmeraren, kan huvudugnen slås på och av manuellt med hjälp av funktionskontrollen och temperaturregleringsknapparna.

- För att använda huvudugnen manuellt måste tiden på dagen ställas in på klockan.

STÄLLA IN TID PÅ DAGEN



NOTERA

Se till att huvudugnens funktionsväljare är i avstängt läge innan du försöker ställa in tiden på dagen.

- När spisen först ansluts till strömförsörjningen, eller efter ett strömavbrott, klocksymbolen [⊙] kommer att blinka på displayen.
- Huvudugnen fungerar inte förrän tiden på dagen har ställts in.
- Medan klocksymbolen blinkar, använd plus- och/eller

minustangenterna  för att välja aktuell tid på dygnet, med hjälp av 24-timmarsklockformatet.



TIPS

Om du håller ner plus- eller minustangenten ändras tiden snabbare.

- Tiden på dagen accepteras några sekunder efter den sista knapptryckningen och klocksymbolen slutar blinka.



TIPS

Om du håller ner plus- eller minustangenten ändras tiden snabbare.

- För att justera tiden på dygnet, till exempel i början och slutet av sommartid, trycker du på mittenknappen "Klocka"  upprepade gånger tills klocksymbolen  börjar blinka.
- Medan klocksymbolen blinkar, använd plus- och/eller minustangenterna  för att välja aktuell tid på dygnet, med hjälp av 24-timmarsklockformatet.
- Tiden på dagen accepteras några sekunder efter den sista knapptryckningen och klocksymbolen slutar blinka.



NOTERA

Huvugnsfunktionerna fungerar inte förrän klockan på dagen har ställts in.



NOTERA

En kort tid efter den sista tryckningen på en timerknapp (efter cirka 30 sekunder) kommer timerdisplayen att dämpas lite. Detta är en energibesparande funktion. Genom att trycka på valfri timerknapp lyser timerdisplayen igen.

STÄLLA IN TIMER



NOTERA

- De automatiska tillagningstiderna kan endast användas när en funktion och en temperatur har ställts in på huvudmultifunktionsugnen.
- Automatiska tillagningsfunktioner är endast tillgängliga på de viktigaste tillagningsfunktionerna: äkta fläkt, pizza, fläktassisterad/intensiv bakning, luftfriterare, konventionell topp- och bottenvärme, toppvärme, basvärme med fläkt, avfrostning och degprovning.
- Den fläktade grillen, konventionell grill och endast ljusfunktioner kan inte styras av timern.
- Timern kan bara styra huvudmultifunktionsugnen.

MINUTMINDER - larmet ljuder efter den inställda tiden har gått, för att påminna dig om att kontrollera, vrida, röra om eller basta maten, men huvudugnen stängs inte av automatiskt.

- Tryck på den mellersta klockknappen  upprepade gånger tills klocksymbolen  börjar blinka.
- Medan klocksymbolen blinkar, använd plus- och/eller minustangenterna  för att ställa in önskad minutmindertid (upp till maximalt 23 timmar och 59 minuter).
- Efter några sekunder accepteras minutminskningstiden och börjar räkna ner. Om huvudmultifunktionsugnen används, räknar minutmindern ner i bakgrunden. Om multifunktionsugnen inte används, räknar minutmindern ner i förgrunden
- När minuttiden har förflutit ljuder larmet.
- Tryck på den mellersta klockknappen  för att tysta larmet, annars avbryts larmet efter cirka 7 minuter.
- Displayen återgår till att visa aktuell tid på dagen.
- Om du behöver ändra minutminderns varaktighet trycker du på mittknappen  upprepade gånger igen tills klocksymbolen  börjar blinka.
- Medan klocksymbolen blinkar, använd plus- och/eller minustangenterna  för att justera önskad minutmindertid (upp till maximalt 23 timmar och 59 minuter).
- Efter några sekunder accepteras den nya minutminskningstiden och börjar räkna ner. Om huvudmultifunktionsugnen

används, räknar minutmindern ner i bakgrunden. Om multifunktionsugnen inte används, räknar minutmindern ner i förgrunden

- När minuttiden har förflutit ljuder larmet.
- Tryck på den mellersta klockknappen  för att tysta larmet, annars avbryts larmet efter cirka 7 minuter.
- Displayen återgår till att visa aktuell tid på dagen.
- Om du behöver avbryta minutminderfunktionen, tryck på mittklockan  upprepade gånger igen tills klocksymbolen  börjar blinka.
- Medan klocksymbolen blinkar, använd vid behov minustangenten  för att justera minutminderns varaktighet till '00:00'.
- Efter några sekunder avbryts minutminderfunktionen.



NOTERA

- Skärmen är multifunktionell och används för att visa tillagningsfunktionen och temperaturen, samt för att ställa in timern och minutmindern.
- När den digitala ugnen inte används visas minutmindernedräkning en på displayen.
- När den digitala ugnen används kommer minutmindern att räkna ner i bakgrunden, vilket indikeras av klocksymbolen  i displayen, medan displayen visar tillagningsfunktionen och temperaturen.
- Larmet ljuder som vanligt när minuttiden har förflutit.
- När den digitala ugnen används, rör inte mittklockan  för att kontrollera återstående minutmindertid, eftersom detta kommer att återställa minutmindertiden till noll.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID

- halvautomatisk tillagning - multifunktionsugnen stängs av automatiskt efter den inställda tiden.

- För det första se till att den aktuella tiden på dagen har ställts in.
- Placera maten i huvudmultifunktionsugnen och

välj önskad tillagningsfunktion och temperatur.

- Tryck på den mellersta klockknappen  upprepade gånger tills symbolen för tillagningstiden  börjar blinka.
- Medan symbolen för tillagningstid  blinkar, använd plus- och/eller minustangenterna  för att ställa in önskad tillagningstid (upp till 23 timmar och 59 minuter).
- Efter några sekunder accepteras tillagningstiden och börjar räkna ner i bakgrunden.
- Den automatiska tillagningssymbolen  tänds för att visa att huvudugnen är i automatiskt tillagningsläge, och displayen återgår till att visa aktuell tid på dagen.
- När tillagningstiden har gått, larmet ljuder och ugnsvärmen stängs av, men ugnslampan lyser för att hjälpa till med att ta bort maten. Den automatiska tillagningssymbolen  blinkar.
- Tryck på den mellersta klockknappen  för att tysta larmet, annars avbryts larmet efter cirka 7 minuter.
- Sätt tillbaka funktionsväljaren i läge av för att återställa multifunktionsugnen till manuellt läge.
- Om du behöver kontrollera eller ändra tillagningstiden trycker du på mittknappen  upprepade gånger tills symbolen för tillagningstiden  börjar blinka och aktuell återstående tillagningstid visas. (Efter några sekunder, om inga andra tangenter berörs, återgår timerdisplayen till att visa aktuell tid på dagen)
- Om det behövs, medan symbolen för tillagningstid

→ blinkar, använd plus- och/ eller minustangenterna  för att justera den önskade tillagningstiden.

- Efter några sekunder accepteras den nya tillagningstiden.
- Om du behöver avbryta tillagningstiden trycker du på mittknappen  upprepade gånger tills symbolen för tillagningstiden → börjar blinka och den aktuella återstående tillagningstiden visas.
- Medan symbolen för tillagningstid → blinkar, använd minustangenten  för att justera tillagningstiden till "00:00".
- Efter några sekunder avbryts tillagningstiden. Observera att ugnen då måste stängas av manuellt i slutet av tillagningen.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID - används tillsammans med tillagningstiden - helautomatisk tillagning - multifunktionsugnen slås på och av automatiskt.

- För det första se till att den aktuella tiden på dagen har ställts in.
- Placera maten i huvudmultifunktionsugnen och välj önskad tillagningsfunktion och temperatur.
- Se till att tillagningstiden har ställts in enligt ovan.
- Tryck på den mellersta klockknappen  upprepade gånger tills symbolen för tillagningens sluttid → börjar blinka.
- Medan symbolen för tillagningens sluttid → blinkar, använd plus- och/eller minustangenterna  för att ställa in önskad sluttid för tillagningen (upp till 23 timmar

och 59 minuter från aktuell tid på dagen).

- Efter några sekunder accepteras tillagningstiden.
- Timern beräknar automatiskt önskad starttid; till exempel om den önskade sluttiden är 19:00 och tillagningstiden är 2 timmar, beräknas starttiden till 17:00.
- Den automatiska tillagningssymbolen  tänds för att visa att huvudugnen är i automatiskt tillagningsläge, och displayen återgår till att visa aktuell tid på dagen.
- När den beräknade starttiden anländer tänds värme- och ugnslampan i huvudmultifunktionsugnen.
- När tillagningstiden har gått, larmet ljuder och ugnsvärmen stängs av, men ugnslampan lyser för att hjälpa till med att ta bort maten. Den automatiska tillagningssymbolen  blinkar.
- Tryck på den mellersta klockknappen  för att tysta larmet, annars avbryts larmet efter cirka 7 minuter.
- Sätt tillbaka funktionsväljaren i läge av för att återställa multifunktionsugnen till manuellt läge.
- Om du behöver kontrollera eller ändra tillagningstiden trycker du på mittklockan  upprepade gånger tills symbolen för tillagningens sluttid → börjar blinka och aktuell sluttid för tillagningen visas. (Efter några sekunder, om inga andra tangenter berörs, återgår timerdisplayen till att visa aktuell tid på dagen)
- Om det behövs, medan symbolen för tillagningens sluttid → blinkar, använd plus- och/eller minustangenterna  för att

justera önskad sluttid för tillagningen.

- Efter några sekunder accepteras den nya tillagningstiden.
- Om du behöver avbryta tillagningstiden trycker du på mittklockan  upprepade gånger tills symbolen för tillagningens sluttid  börjar blinka och den aktuella sluttiden för tillagningen visas.
- Medan symbolen för tillagningens sluttid  blinkar, använd minustangenten  för att justera tillagningstiden till den aktuella tiden på dagen.
- Efter några sekunder avbryts tillagningstiden.
- Vänligen notera, om både tillagningstiden och en sluttid för tillagningen har ställts in, då måste de båda avbrytas. Observera att ugnen då måste stängas av manuellt i slutet av tillagningen.



TIPS

- Om du någonsin behöver avbryta halvautomatisk tillagning eller helautomatisk tillagning snabbt, eller om du har gjort ett misstag när du anger tillagningstiderna, är det enklaste att göra att vrida huvudugnsväljaren tillbaka till läget av.
- Detta stänger av ugnen och avbryter alla timerinställningar.
- Du kan sedan slå på huvudugnen igen och ange timerinställningarna igen efter behov.

- För alla ovanstående inställningar accepteras de angivna tiderna automatiskt några sekunder efter den sista knapptryckningen.

AKTIVERA OCH INAKTIVERA TIMERNES BARNLÅS

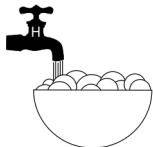
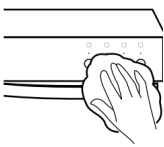
- Barnlåset kan användas för att förhindra att huvudmultifunktionsugnen slås på eller för att förhindra att inställningarna ändras.
- För att aktivera barnlåset, tryck och håll ned mittknappen  i cirka 10 sekunder tills ett kort pip hörs och låssymbolen  visas i displayen.
- När barnlåset är aktivt visas låssymbolen  stadigt i displayen.
- När barnlåset är aktivt, om timertangenterna berörs eller funktionsväljarens reglage vrids, hörs ett pip och "LOC" visas kort på displayen.
- För att inaktivera barnlåset, tryck och håll ned mittknappen  i cirka 10 sekunder tills ett kort pip hörs och låssymbolen  försvinner från displayen.

AKTIVERA OCH INAKTIVERA TIMERDEMONSTRATION SLÄGET (ENDAST FÖR SHOWROOMS)

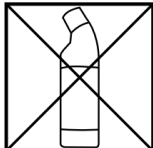


RENGÖRING AV APPARATEN

Rengöring: Gör

	Använd varmt tvålva- ten
	Torka av apparaten med en fuktig trasa • Rengör duken regel- bundet
	Torka med en mjuk torr trasa

Rengöring: Gör inte

	Använd inte outspädda blekmedel eller klorid- produkter
	Använd inte trådull, slipande rengöringsme- del, nylonkuddar eller ångrengöringsmedel
	Tvätta inte gjutjärns- grillen, wokvaggan, pannstöden eller tele- skopreglagen i disk- maskinen



NOTERA

Stäng alltid av
apparaten och låt den
svalna innan du rengör
någon del av den.



NOTERA

Var extra försiktig när
du rengör symbolerna på
kontrollpanelen, eftersom
det kan leda till att de
bleknar.



NOTERA

Tips: Vissa livsmedel
kan markera eller skada
metall- eller målarbetet,
t.ex.; Vinäger, fruktjuicer
och salt. Rengör alltid
matspill så snart som
möjligt



OBSERVERA

Det är viktigt att rengöra
apparaten regelbundet
eftersom en uppbyggnad
av fett kan påverka dess
prestanda eller skada den
och kan ogiltigförklara din
garanti.



OBSERVERA

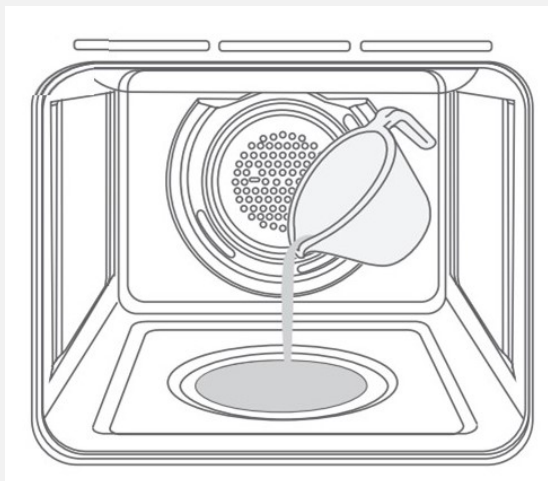
Förutom ovanstående,
använd inte metallskrapor
för att rengöra
ugnsdörrens glas,
keramisk hälllyta eller
glaslock.

ÅNGASSISTERAD RENGÖRING

Denna funktion använder varm ånga för att försiktigt mjuka upp fett och rester i ugnen. Ta först bort hyllorna, grillpannan, luftstekbrickan och hyllstöden från ugnen. Häll helt enkelt 200 ml kallt vatten i den inbyggda brunnen längst ner i ugnshålan

Välj den konventionella ugnsfunktionen (topp- och bottenvärme)  vid 90°C och låt ångan börja verka i 30-60 minuter.

Stäng av ugnen efter 30-60 minuter och låt den svalna i några minuter. Torka bort fett, rester och stänk med en fuktig mikrofiberduk.



OBSERVERA

- Använd inte ångassisterad rengöring med någon tillagningsfunktion som använder cirkulationsfläkten (t.ex. fläktugnsläge ) eftersom fukt kan dras in i elektriska komponenter, vilket kan leda till driftsproblem.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra apparaten.
- Ångassisterad rengöring får endast användas med konventionell topp- och bottenvärmefunktion () i konventionella ugnar och multifunktionella ugnar.

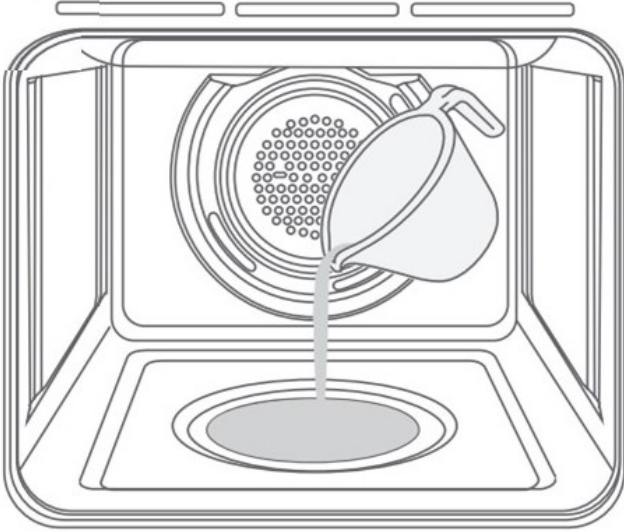


OBSERVERA

- Se till att ugnen har svalnat tillräckligt innan du torkar den med en fuktig trasa.
- Var försiktig så att du inte rör vid det övre värmeelementet som fortfarande kan vara varmt, och var medveten om att golvet i ugnshålan fortfarande kan vara varmt.

Rengörings- Och Skötselråd

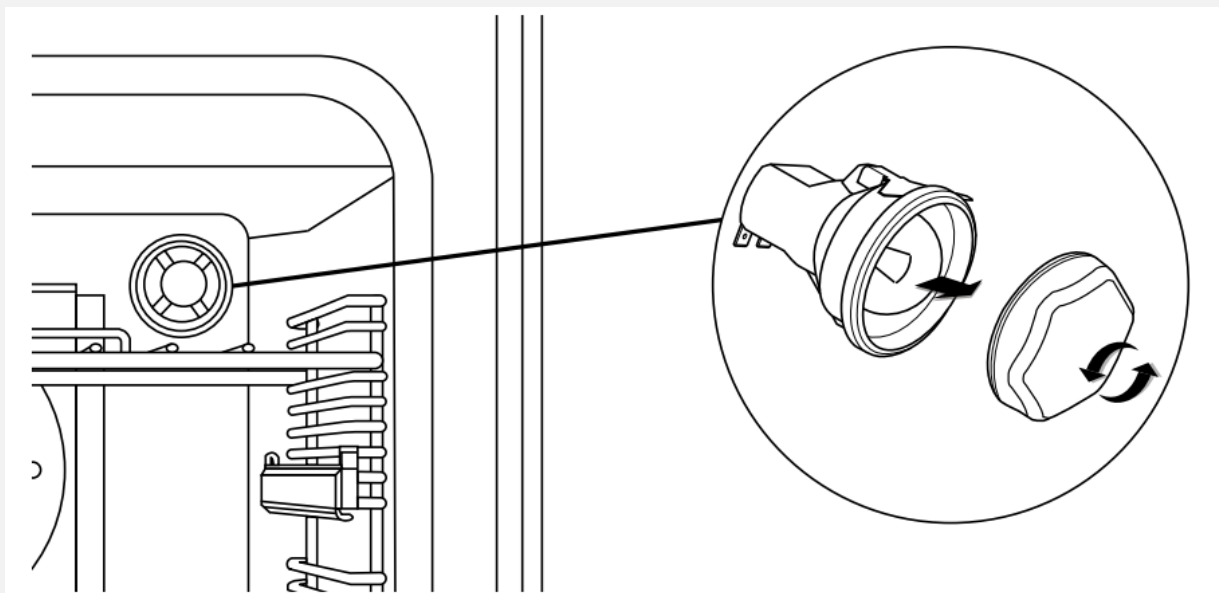
Apparaten s område/ material	Rengöringsvägledning	Exempel på produkter
Brännarlock	Tvätta med varmt tvålsvatten. För tyngre färgning, använd en icke-slipande krämrengörare enligt anvisningarna på förpackningen. Se till att brännarlock och kjolar är korrekt placerade efter rengöring för att undvika problem med flammönstret och eventuell bränning av kokplattan.	Tvättmedel. Rengöringsmedel utan repor.
Brännarkjolar	Rengör med varmt tvålsvatten och en mjuk svamp eller mjuk nylonborste. För tyngre färgning, använd en icke-slipande krämrengörare enligt anvisningarna på förpackningen. Se till att det inte finns några blockeringar i brännarens kjolhål.	Tvättmedel. Mjuka svampar, nylon tvättborste. Rengöringsmedel utan repor.
Gjutjärnspanna, grillplattor och wokstödvggar	Tvätta med varmt tvålsvatten. Torka noggrant, lämna inte våt för att undvika rost. För tyngre färgning, använd en icke-slipande krämrengörare enligt anvisningarna på förpackningen. Krydda gjutjärn genom att applicera ett tunt lager osaltad vegetabilisk olja med kökspapper. Använd inte klibbig majsolja. Oljan kan "bakas på" genom att använda medelvärme från spishällens brännare i några minuter. Detta kommer att bidra till att förbättra gjutjärnets icke-lageregenskaper	Tvättmedel. Rengöringsmedel utan repor. Osaltad vegetabilisk olja.
Krom ugnshyllor, grillpannor, hyllstyrningar och teleskopreglage	Sänk ner en mjuk trasa i varmt tvålsvatten, vrid ut och torka hyllorna och hyllstyrningarna. För tyngre nedsmutsning, blötlägg i varmt tvålsvatten och rengör sedan med en repfri svamp. Vågformade svampar kan vara användbara för rengöring av kromhyllor och grillpannor. Torka teleskopreglagen med en fuktig trasa. Tvätta dem inte i diskmaskinen eftersom tvättmedlet tar bort smörjmedlet från löparna vilket kan förhindra glidning och göra dem styva.	Tvättmedel. Vågformad svamp.
Kontrollvred och ramar	Torka av med en fuktig trasa. På de flesta modeller kan kontrollknapparna tas bort för mer genom rengöring i varningsvålsvatten. Se avsnittet för att ta bort och byta ut knoppar, ramar och fjädrar som går mellan dem. Det är en bra idé att ha användarhandboken till hands, eller att ta några fotografier innan du börjar ta bort kontrollknapparna, så att du kan se vilken ratt och ram som går i vilken position när du monterar dem igen. Försök inte ta bort kontrollknapparna från pyrolytiska ugnsmodeller eller från modeller med infällbara reglage.	Tvättmedel.
Emaljerade ugnshåligheter	Ångrengöringsmetoden kan användas på ugnshåligheter med infällda bottenbrunnar i konventionellt uppvärmningsläge (topp och botten).	Mikrofiberdukar. Svampar.

Apparaten s område/ material	Rengöringsvägledning	Exempel på produkter
- Ångrengöringsmetod	 För det första, ta bort ugnshyllorna, hyllstyrningarna, grillpannan och luftsteken, försök efter behov. Häll 200 ml kallt vatten i urtaget längst ner i ugnshålan och stäng dörren. Välj konventionell topp- och bottenvärmefunktion  (finns på konventionella ugnar och multifunktionsugnar). Välj inte någon inställning som använder cirkulationsfläkten, till exempel äkta fläktugnsläge , eftersom detta kan dra ånga in i apparatens elektriska delar, vilket kan leda till driftsfel. Vrid ugnstemperaturväljaren till 90°C i 30-60 minuter för att generera ångan. När tiden har gått, stäng av ugnen och låt den svalna lite innan du torkar runt ugnshålan med en fuktig svamp eller trasa. Ångan gör det lättare att torka bort matrester och fett. Var noga med att kontrollera att ugnen har svalnat tillräckligt innan du börjar torka runt ugnshålan, och var medveten om att det övre elementet och botten på ugnen fortfarande kan vara heta.	
Emaljerade ugnshåligheter och grillpannor	Tvätta med varmt tvålsvatten. För tyngre nedsmutsning, använd en proprietär ugnrensningsspray eller gel, låt fungera så länge som rekommenderas i instruktionerna, torka sedan bort och skölj. Låt inte ugnrensningssmedel komma i kontakt med delar av rostfritt stål, aluminium eller krom, hyllor, hyllstöd, dörrtätningar, värmeelement eller fasader med tryckta markeringar. Låt inte fett ansamlas i grillpannor och fyll inte grillpannorna med aluminiumfolie eftersom det medför risk för brand.	Tvättmedel. Egen ugnrensare. Non-stick PTFE matlagningsfoder.

Apparaten s område/ material	Rengöringsvägledning	Exempel på produkter
	Grillpannor kan fodras med speciella non-stick PTFE-matlagningsfoder. on-stick PTFE-matlagningsfoder kan minska nedsmutsning i ugnar. Placera dessa foder på den nedre hyllan, under hyllan där maten tillagas, inte på golvet i ugnshålan eftersom detta kan blockera värme från baselementet och orsaka skador.	
Glasdörrdelar	Tvätta med varmt tvålsvatten. För att ta bort fett från inre glaspaneler, använd en proprietär ugnrensningsspray eller gel, låt fungera så länge som rekommenderas i instruktionerna, torka sedan bort och skölj. Polera med en mjuk mikrofiberduk. Låt inte ugnrensningssmedel komma i kontakt med delar av rostfritt stål, aluminium eller krom, hyllor, hyllstöd, dörrtätningar, värmeelement eller fasader med tryckta markeringar.	Tvättmedel. Egen ugnrensare. Mikrofiberdukar.
Grillkompartiment	Det är en bra idé att lämna grillelementet på i några minuter efter avslutad tillagning för att bränna bort eventuellt fett på värmeelementet. Lämna inte en grillpanna som innehåller fett under grillelementet under denna procedur När grillfacket har svalnat kan det torkas av med en fuktig utvriden trasa som har blötläggts i varmt tvålsvatten. Vågformade svampar kan vara användbara för rengöring av kromhyllor, grillpannor och för att rengöra taket på grillhålan och komma in mellan grillelementet.	Tvättmedel. Vågformade svampar.
Gummidörrtätningar	Rengör med varmt tvålsvatten. Försök inte rengöra glasfiberdörrtätningar på pyrolytiska ugnar.	Tvättmedel.
Stål - gasplattor, fascia kontrollpaneler, elektriska kokplattor, dörrfronter	På gasspishällar, se till att brännarlocken och brännarkjolarerna är korrekt monterade och sitter i nivå, annars kan lågorna tvingas ut i en konstig vinkel och orsaka brännskador på kokplattan i rostfritt stål. Rengör ståldelar med varmt tvålsvatten och en mjuk svamp. Skrubba inte fascias/ kontrollpaneler eftersom markeringarna kan börja slitas bort. Skölj med varmt vatten och en mjuk trasa. Polera torrt med en mikrofiberduk.	Tvättmedel. Mikrofiberdukar.

UNDERHÅLL AV APPARATEN

BYTA GLÖDLAMPA



1. Stäng av spisen vid väggen. Ta bort ugnshyllorna, grillpannan och luftstekbrickan.
2. Skruva loss linsskyddet genom att vrida moturs.
3. Ta bort den gamla glödlampan och byt ut den med en ny. Hantera den nya glödlampan med en bit kökspapper eftersom hudoljor kan skada halogenlampor.
4. Sätt tillbaka linsskyddet och sätt tillbaka ugnshyllorna.



VARNING

Stäng av strömmen innan du byter glödlampa.



NOTERA

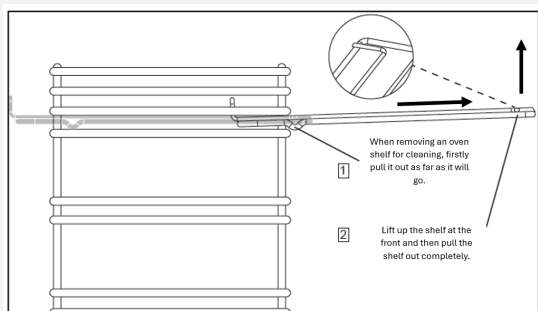
Inte alla apparater har samma antal och typ av glödlampor. Innan du byter ut glödlampan, kontrollera vilken typ du har. Vanligtvis en 25 watt G9 halogenkapsellampa - artikelnummer 08

Kom ihåg att glödlampor inte täcks av tillverkarens garanti.

UGNSHYLLOR

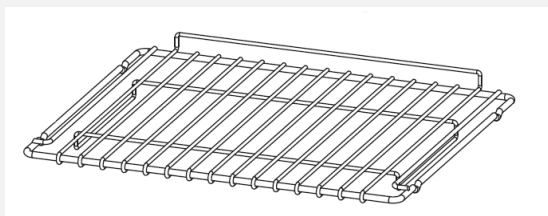
Ugnshyllorna använder antispetskåror för att förhindra att de oavsiktligt dras ut helt med varm mat och köksredskap på dem, för att förhindra olyckor.

Hyllor Med Antispetsskåror.



För att ta bort hyllorna helt, för rengöring eller för att flytta dem, dra ut hyllan så långt den går och lyft sedan uppåt framtill för att dra ut helt.

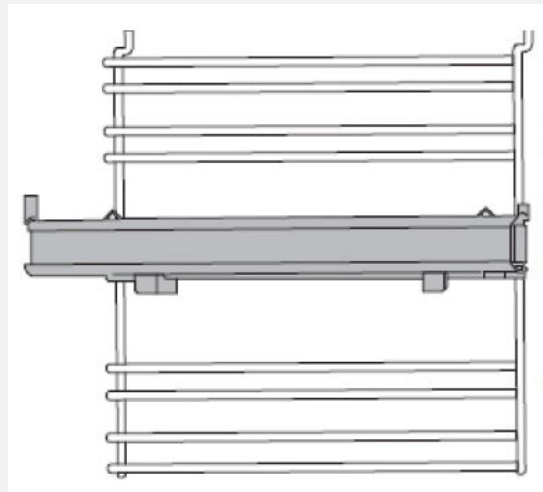
Hyllor.



När du sätter in hyllorna i hyllstyrningarna, se till att uppåtsidan är på baksidan av hyllan och pekar uppåt. (Inte alla hylltyper har en uppställning)

Anti-tippskåror ska alltid peka nedåt och ska vara mot baksidan av hyllan.

Hyllguider.

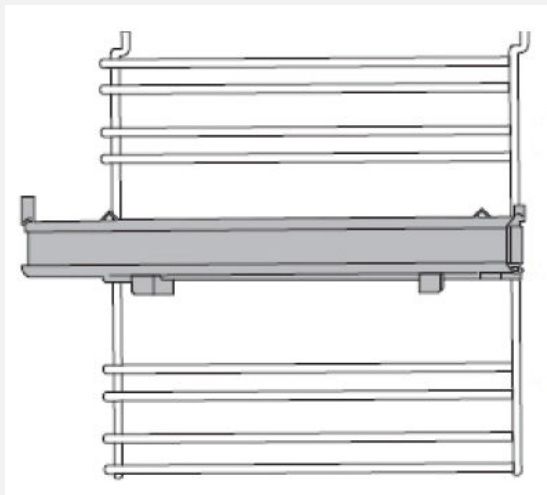


OBSERVERA

Varje hyllstyrningsposition består av en övre och en nedre tråd. Sätt in hyllan mellan de två ledningarna, och inte sitta ovanpå den övre tråden.

TA BORT OCH BYTA UT HYLLSTYRNINGAR

- Hyllstyrningarna har klackar som fästs i hål på sidan av ugnshålan.
- Hyllstyrningstrådarna längst ner klämmer under hållare för att hålla hyllstyrningarna på plats.
- Hållarna ser ut som små bomullsrullar eller spolar som är fästa vid sidan av ugnshålan,



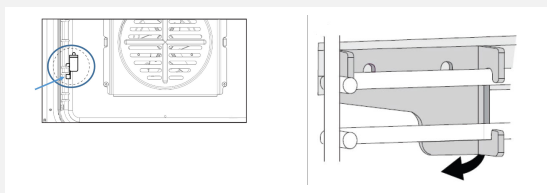
- För att ta bort hyllstyrningarna för rengöring, ta först bort hyllorna, grillpannan och luftstekbrickan efter behov.
- Sträck försiktigt hyllstyrtråden längst ner, dra ner och bort från hållaren för att lossa tråden från hållaren.
- Hyllstyrningen kan sedan dras bort från sidan av ugnshålan. Hyllstyrklackarna kommer ut ur hålen på sidan av hålrummet
- Hyllstyrningen byts ut på motsatt sätt.
- Sätt in klackarna i hålen på sidan av ugnshålan.
- Sträck sedan försiktigt styrtråden längst ner för att slingra den under hållaren.

OMPLACERING AV PRO-TRAC™ TELESKOPREGLAGE

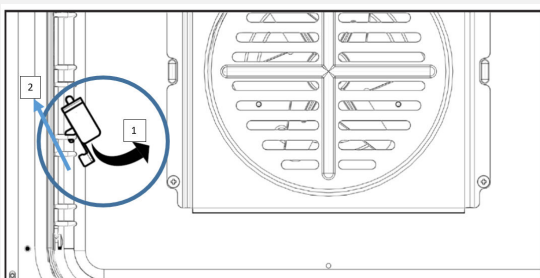
- Pro-Trac™ teleskopreglagen kan användas för att stödja en ugnshylla, en grillpanna i full bredd eller frityrkorgen.
- Detta gör att hyllan, grillpannan eller fritöskorgen kan skjutas ut ur ugnen, helt stödd av skjutreglagen.
- Detta är perfekt när du lägger till, tar bort, vänder, rör om eller bastar mat, eftersom du inte behöver nå in i en het ugn.
- Skjutreglagen fästs på hyllstyrningarna och kan därför installeras på valfri hylla i huvudugnshålorna.
- Placera alltid skjutreglagen på önskad hyllposition, medan ugnen fortfarande är sval, innan du börjar laga mat.
- Ta inte bort eller placera om skjutreglagen förrän ugnen har svalnat efter tillagningen.
- Tvätta inte skjutreglagen i diskmaskin eftersom diskmedlet kan ta bort smörjmedlet från mekanismen och förhindra att skjutreglagen glider smidigt.

TA BORT REGLAGEN

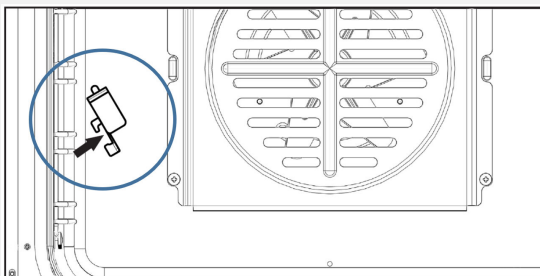
- Förläng först reglagen helt och ta bort hyllorna, grillpannan och luftstekorgen från lokaliseringstiften efter behov.
- Placera fingrarna på baksidan av flikarna på de nedre krokarna längst ner på skjutreglaget och tryck uppåt och utåt.



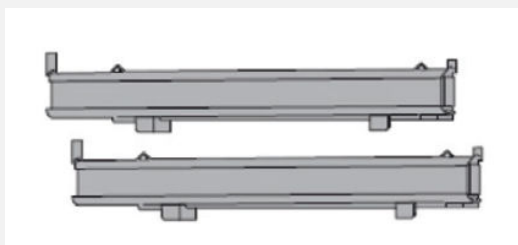
- Luta skjutreglaget uppåt till ungefär en 45 graders vinkel för att lossa de nedre krokarna från den nedre tråden.
- Dra skjutreglaget uppåt för att lossa de övre krokarna från den övre tråden.



- Lyft skjutreglaget bort från hyllstyrningarna.



- Upprepa dessa steg för skjutreglaget på andra sidan.
- Skjutreglagen har nu tagits bort från guiderna.



VÄLJA EN LÄMPLIG POSITION FÖR REGLAGEN

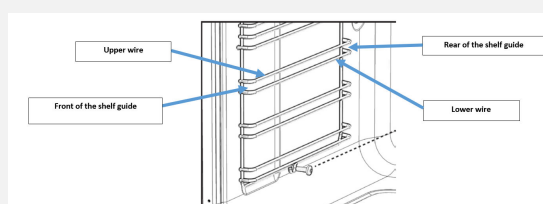
- De teleskopiska skjutreglagen kan installeras på valfri hylla på trådhyllstyrningarna, det vill säga i positioner där hyllstyrloparna är väl åtskilda för att ge utrymme att installera och ta bort teleskopreglagen.
- Försök inte installera skjutreglagen i positioner där hyllstyrloparna är placerade nära varandra, eftersom det skulle vara svårt att installera och ta bort teleskopreglagen.

IDENTIFIERA REGLAGEN

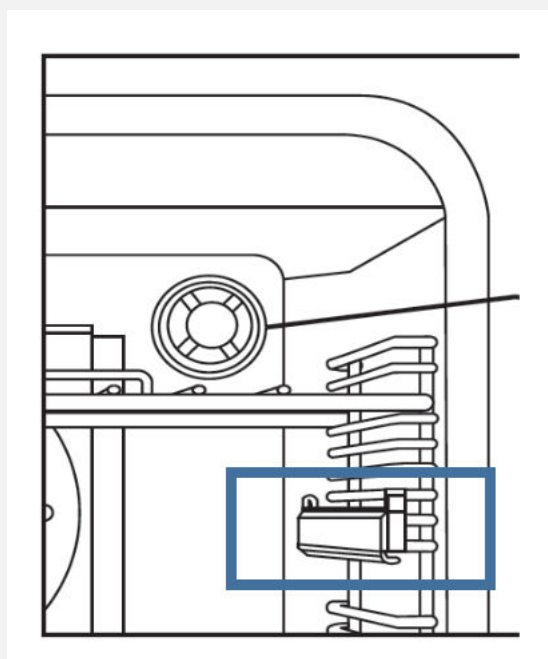
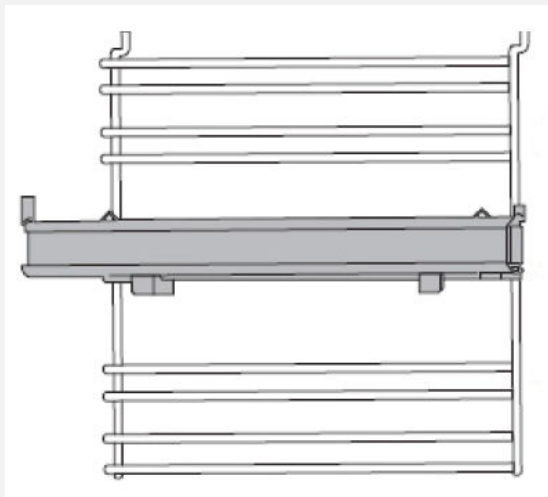
- Den utdragbara delen av skjutreglaget måste vända framåt, med lokaliseringstiften pekande uppåt, och med krokarna till vänster för vänster skjutreglage och krokarna till höger för skjutreglaget till höger.
- Varje skjutreglage innehåller en uppsättning krokar framtill och en uppsättning krokar på baksidan. Totalt har varje skjutreglage 4 övre krokar och 2 nedre krokar.

INSTALLERA REGLAGEN

- För det första, välj den hyllposition som du vill använda.
- Du kommer att märka att varje hyllposition på hyllstyrningen består av en övre tråd och en nedre tråd. Ledningarna böjs runt fram och bak för att fästas på hyllstyrningen.



- Håll den teleskopiska skjutreglaget i ungefär 45 graders vinkel och klipp de övre krokarna över den övre tråden.
- Se till att alla fyra av de övre krokarna är klämda över den övre tråden mellan fram- och baksidan av hyllstyrningen.
- Tryck sedan in den teleskopiska skjutreglaget ordentligt mot hyllstyrningen, så att de två nedre krokarna går i kontakt med den nedre tråden.
- Skjutreglaget har nu installerats framgångsrikt och är redo att användas.

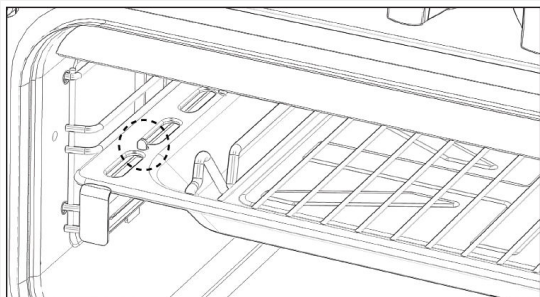


- Upprepa dessa steg för skjutreglaget på andra sidan hålrummet.

INSTALLERA EN HYLLA, LUFTSTEKBRICKA ELLER GRILLPANNA I FULL BREDD PÅ REGLAGEN

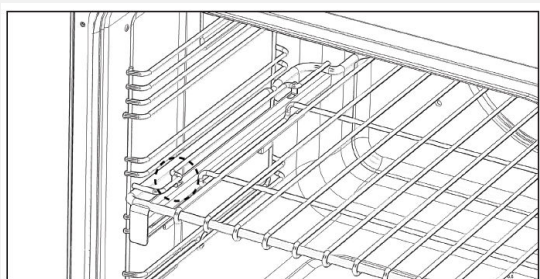
- Förläng skjutreglagen helt.
- Montera hyllan, luftstekbrickan eller grillpannan i full bredd över placeringsstiften på skjutreglagen.

Grillpanna I Full Bredd På Skjutreglage.



För installation av grillpannan finns det hål i grillpannans baksida till vänster och baktill höger. Sänk grillpannan på de helt utsträckta skjutreglagen och se till att placeringsstiften på skjutreglaget kommer i kontakt med hålen på grillpannan enligt bilden

Hyllor På Skjutreglage.



För att installera hyllorna, lägg hyllan över de helt utsträckta skjutreglagen och se till att skjutreglagets placeringsstift är inuti hyllans främre och bakre hörn.

Luftstekbricka På Reglagen.

För att installera friturebrickan, lägg brickan över de helt utsträckta skjutreglagen och se till att de främre skjutreglagens placeringsstift är inuti brickans främre hörn.

BESTÄLLA YTTERLIGARE PAR REGLAGE

- Om du vill köpa ytterligare par teleskopreglage, besök avsnittet Reservdelar på vår webbplats, med webbplatsadressen på baksidan.
- Skjutreglaget till vänster är artikelnummer 094109802.
- Skjutreglaget på höger sida är artikelnummer 094109803.
- Observera att du behöver 1 x 094109802 och 1 x 094109803 för att göra ett par teleskopiska reglage.

DEMONTERING OCH OMMONTERING AV REGLAGE, FJÄDRAR OCH RAMAR

- Kontrollratten består av ratten framtill, en ram med markeringar runt ratten och en fjäder mellan ratten och ramen.
- För rengöring kan ramarna försiktigt skjutas framåt för att möjliggöra enkel rengöring av fasciakontrollpanelen bakom med en trasa.
- Ramarna kommer att springa tillbaka på plats när du släpper taget.
- För mer noggrann rengöring kan knoppar, ramar och fjädrar tas bort enligt följande.
- För det första, ta en stund att notera positionerna för de olika typerna av ramar på spisen, ta några fotografier eller ha apparatens användarhandbok till hands. Detta hjälper dig att byta kontrollerna i rätt läge efter rengöring.

- Se till att alla reglage är i läget "av" och att spisen är avstängd vid väggen.
 - Tryck in kontrollratten mot ramen.
 - Därefter håller du ratten och ramen ihop, dra dem både mot dig och av spiskspindeln.
 - Var försiktig så att du inte tappar fjädern, eller det lilla silverklämman som finns inuti kontrollknappens axel.
-
- Följ dessa steg för att montera om reglage, ramar och fjädrar efter rengöring:
 - Placera ramen med framsidan uppåt på en yta.
 - Den platta sidan av det D-formade hålet och den tryckta pricken för "av" -läget ska vara högst upp.
 - Placera fjädern över hålet i mitten av ramen.
 - Se till att ratten är vänd uppåt, med indikatormärket uppåt.
 - Placera vredet ordentligt över fjädern och se till att axeln på baksidan av ratten är placerad genom mitten av fjädern.
 - Den platta sidan av den D-formade axeln på baksidan av ratten ska vara uppradad med den plana sidan av det D-formade hålet mitt i ramen.
 - Tryck ner på ratten för att trycka in den i ramen och håll den intryckt.
 - Den platta sidan av den D-formade axeln på baksidan av ratten ska vara vänd uppåt.
 - Håll ratten och ramen ihop, tryck på kontrollratten på spiskspindeln.
 - Spiskspindeln är också D-formad, så se till att den platta sidan av den D-formade axeln på baksidan av ratten är i linje med spindelns plana sida.
-
- Kontrollratten är nu korrekt installerad och reglagen kan användas som vanligt.

Vanliga Frågor

Här är några vanliga frågor om din nya apparat:

Kan jag ta bort det inre glaset på dörrarna för rengöring?

De inre glaspanelerna är avtagbara för rengöring, men detta innebär att man först tar bort dörren från spiskroppen (för sidoöppningsdörrar) och skruvarna från fästremsan längs toppen av dörren först. För rutinmässig rengöring rekommenderar vi att du lämnar glaspanelerna på plats.

Vid rengöring hittade jag ett litet hål i toppen av huvudugnshålan, är det tänkt att vara där?

Detta är normalt. Detta är en ventil som tillåter överskott av ånga och tryck att ventileras ut från apparatens baksida under tillagningen. Ugnen kan rengöras som vanligt.

Det har inträffat ett strömavbrott och produkten fungerar inte - vad ska jag göra?

Stäng av elförsörjningen. När strömmen återgår, slå på strömförsörjningen igen och ställ in programmeraren/timerklockan till rätt tid på

Varför kommer det lite varm luft ut från sidorna av dörrarna?

Detta är normalt. Överskottsvärme, ånga och tryck från ugnshåligheterna släpps via ett nytt röksystem in i kylfläktkammaren. Dörrarna har några sidoventiler som gör att en liten mängd av denna värme kan släppas ut på dörrsidorna för att hålla dörrytorna svala. Majoriteten av överskottsvärmen, ångan och trycket stiger uppåt in i kylfläktkammaren.

Behöver jag välja en temperatur när jag använder avfrostning/degjutfunktionsfunktionen?

Nej, lämna temperaturväljarratten i avstängt läge. Välj inte en temperatur vid avfrostning. Vrid bara funktionsväljaren till avfrostnings-/degjutfunktionsfunktionen och cirkulationsfläkten tänds. Lämna ugnsluckan stängd för avfrostning och degjutning. För kylning av kokt mat före kylning, lämna dörren öppen

Varför tänds inte kylfläkten omedelbart när jag slår på grillen eller ugnen?

Kylfläkten styrs av en termisk strömbrytare och kommer därför bara att tändas när en viss temperatur har uppnåtts. Detta är normalt. Det är också normalt att kylfläkten slås på och av under användning, och att den stannar på ett tag efter tillagningen.

Kylfläkten verkar gå länge efter att jag har lagat klart, är det normalt?

Detta är normalt, ugnarna är mycket välisolerade för att hålla mer värme inne under tillagningen för bättre tillagningsresultat med mindre bortkastad energi. Efter tillagningen hjälper kylfläkten apparaten att svalna till en låg temperatur på cirka 45° C, vilket hjälper till att hålla de yttre delarna av spisen svalare för ytterligare säkerhet. Kylfläkten kan gå i cirka 1 timme efter att tillagningen är klar, och detta är normalt. Oroa dig inte, kylfläkten använder inte mycket el (mindre än en tiondel av en enhet el per timme). Stäng inte av spisen vid väggen innan kylfläkten har stannat helt. Om den tid som kylfläkten är igång orsakar besvär, vänligen kontakta kundsupportteamet som kan hjälpa till ytterligare.

Hur fäster jag grillpannans handtag på grillpannan?

Se till att grillpannan är rätt väg runt, med den sluttande läppen på baksidan. Fäst grillpannans handtag och se till att spetsarna är upptill och att det bredare stödstycket sitter under grillpannan

Varför kan jag inte ta bort hyllorna helt för rengöring?

Hyllorna har "anti-tippskåror" som förhindrar att hyllorna oavsiktligt dras ut helt med köksredskap på hyllan, för att förhindra olyckor. För att ta bort hyllorna helt för rengöring, dra ut hyllan och lyft sedan uppåt framtill för att dra ut helt.

Varför fungerar inte huvudugnen?

Se till att tiden på dagen har ställts in på timern.

Vissa modeller har mer än en funktion i huvudugnen, på dessa apparater måste du välja en temperatur med temperaturkontrollratten och en funktion med funktionsväljaren för att huvudugnen ska fungera.

Installatören har svårt att justera spishöjden till nivån på intilliggande bänkskivor, när bänkskivorna är lite lägre än standard 900mm höjd.

Nivelleringsfötterna levereras med två låsmuttrar, vilket är idealiskt för att justera spishöjden till bänkskivans höjder mellan 900-930 mm. När du justerar spisens höjd till bänkskivans höjder lite lägre än 900 mm, bör installatören ta bort en av låsmuttrarna från varje fot för att kunna justera spisens höjd

Jag har hittat två krokar inuti ugnen med hyllorna - vad är de för?

Dessa nya modeller har två stabilitetskedjor monterade på baksidan av spisen. Krokarna är anordnade för att borrar in i väggen bakom spisen för att fästa stabilitetskedjorna på. Om du redan hade krokar i väggen från din tidigare spis, installatören kan ha återanvänt dessa krokar, varför de nya fortfarande finns i förpackningen. Om du är osäker, kontakta din installatör.

Varför kan jag inte se minuteräknaren räkna ner när jag använder den digitala huvudugnen?

Skärmen är multifunktionell och används för att visa tillagningsfunktionen och temperaturen, samt för att ställa in timern och minutmindern. När den digitala ugnen inte används visas minutmindernedräkningen på displayen. När den digitala ugnen används räknar minutmindern i bakgrunden, vilket indikeras av klocksymbolen på displayen, medan displayen visar tillagningsfunktionen och temperaturen. Larmer ljuder som vanligt när minuttiden har förflutit. Medan den digitala ugnen används, rör inte mittklockan för att kontrollera återstående minutmindertid, eftersom detta återställer minutmindertiden till noll.

Timerdisplayen dimmas efter ett tag, är det normalt?

Ja, det här är normalt. En kort tid efter den sista tryckningen på en timerknapp kommer timerdisplayen att dimma lite. Detta är en energibesparande funktion. Genom att trycka på valfri timerknapp lyser timerdisplayen igen. Timerdisplayen dimmas ungefär 30 sekunder efter den sista tryckningen på en timerknapp

Timern kommer inte med alternativen för tillagningstiden och tillagningstiden. Varför är det så?

Observera att timern är kontextspecifik och endast visar alternativ när de är relevanta. Om den digitala huvudugnen inte används, då ger timern bara tillgång till alternativet Minute Minder och alternativet att ställa in tid på dagen. Om den digitala ugnen används blir tillagningstiden och tillagningstiden tillgängliga. På grund av detta, välj den digitala ugnsfunktionen och temperaturen innan du ställer in tillagningstiden och sluttiden på timern.

Timerpeksskontrollerna svarar inte, varför är det här?

Barnlåset kan ha aktiverats; detta indikeras av en hänglås symbol på displayen. Tryck och håll ned den mellersta klockknappen [®] i bra 5-10 sekunder tills ett kort pip hörs och displayen återgår till att visa aktuell tid på dagen. Barnlåset avaktiveras sedan och timern kan användas som vanligt

Det piper från timern när du använder den digitala huvudugnen. Varför är det så?

Observera att det finns två uppsättningar pip som rör förvärmning av den digitala huvudugnen. När en huvudtillagningsfunktion väljs (äka fläkt, pizza, fläktassisterad eller konventionell topp- och bottenvärme) aktiveras den snabba förvärmningsfunktionen automatiskt för att hjälpa till att få hållrummet upp till temperatur snabbare. Indikatorn för snabb förvärmning (som är en termometersymbol ) visas och förvärmningsindikatorn (grader C ) blinkar. Efter några minuter hörs tre korta pip och indikatorn för snabb förvärmning slocknar. Detta indikerar att den snabba förvärmningsfasen har avslutats och ugnen växlar till det huvudsakliga pågående tillagningsfunktionsläget som valts. Förvärmningsindikatorn (grader C ) fortsätter att blinka tills önskad temperatur har uppnåtts. Efter ytterligare några ögonblick hörs ytterligare tre korta pip. Detta indikerar att önskad temperatur har uppnåtts och förvärmningsindikatorn (grader C ) slutar blinka och visar stadigt. Vid denna tidpunkt bör maten placeras i ugnen.

Det finns ström till apparaten och jag kan använda kontrollerna, men den digitala huvudugnen värms inte upp.

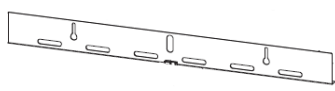
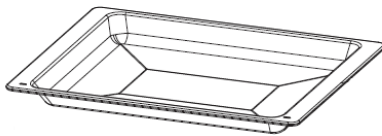
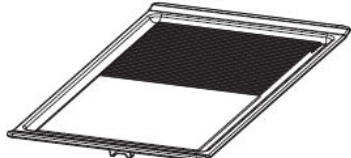
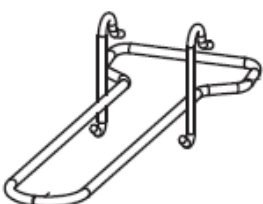
Om apparaten tidigare visades i ett showroom är det möjligt att apparaten är i demonstrationsläge. Se till att tiden på dagen har ställts in på timern först och främst. Tryck och håll in plus- och minustangenterna  tillsammans i cirka 10 sekunder tills "DeM" följt av "OFF" visas på displayen. Demonstrationsläget är nu avstängt och den digitala huvudugnen kan användas som vanligt.

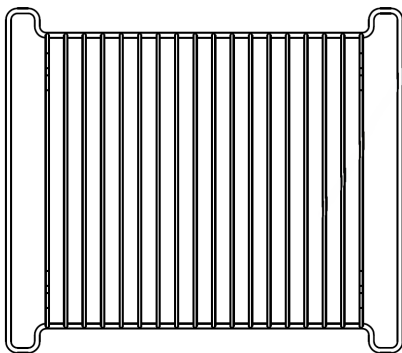
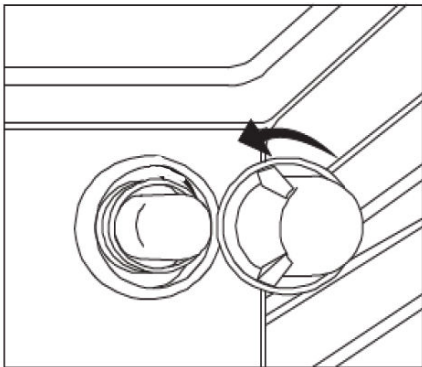
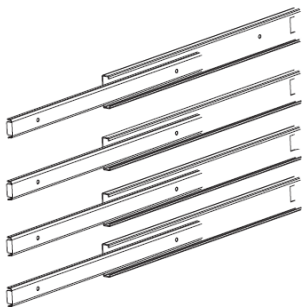
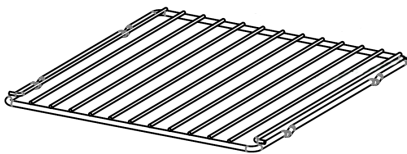
NYCKELDELAR OCH TILLVALSTILLBEHÖR

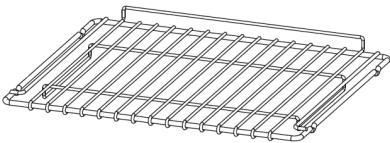
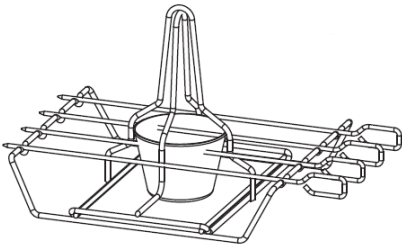
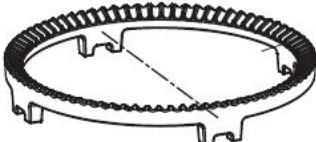
Se nedan för användbara artikelnummer för din spis, om du behöver en reservdel eller vill köpa ytterligare hyllor eller valfria teleskopreglage, till exempel.

För frågor som rör delar som saknas vid leverans av en ny spis, eller relaterade till reservdelar under tillverkarens garantiperiod, vänligen kontakta vår kundtjänst med telefonnumret på baksidan.

För att köpa ytterligare hyllor, reglage, förbrukningsvaror eller delar utanför tillverkarens garantiperiod, se avsnittet Reservdelar på vår webbplats - webbplatsadressen finns på baksidan.

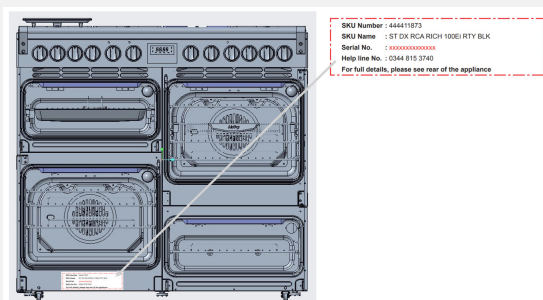
Del	Artikelnummer	Anteckningar
 Luftstekkorg	094108700	Kvantitet 1 levereras med spisen. Används i den huvudsakliga fläk- tugnen i luftstekläge.
Klämmadörrtätning - huvudugn	094103502	Klipp in - kräver vanligtvis inte ett ingenjörsservicebesök.
Klämmadörrtätning - hög ugn	094103503	Klipp in - kräver vanligtvis inte ett ingenjörsservicebesök.
Klämmadörrtätning - övre ugn	094103500	Klipp in - kräver vanligtvis inte ett ingenjörsservicebesök.
 Dekorativ täckplint - svart	094108206 för 90 cm breda spisar	Kvantitet 1 levereras med spisen. Krävs endast monteras om spisens fötter är helt utsträckta för att rymma högre bänkskivor. Behöver inte monteras på bänkskivor i standardhöjd.
 Djup grillpanna	094106100	Kvantitet 1 levereras med spisen. Kan användas som grillpanna i grillen, och kan användas som bakplåt eller stekform i huvudugnen. Placera grillpannan på nivån under frytbrickan för att fånga upp eventuella droppar när du använder luftstekfunktionen i huvudugnen.
 Grillplatta	094109500	Kvantitet 1 levereras med spisen. För öppen grillning av biffar, kött, grönsaker, ägg, pannkakor etc. Placeras på pannstödet över de små och medelstora spishällens brännare (hällen på höger sida),
 Grillpannans handtag	094111300	Kvantitet 1 levereras med spisen.

Del	Artikelnummer	Anteckningar
 Grillpannunderlägg	094117000	Kvantitet 1 levereras med spisen.
 Lamplampa	082650920	Typ - 25 watt G9 halogenkapsel-lampa. Observera att ersättningslampor inte täcks av tillverkarens garanti.
Gasolkonverteringssats	094112400 för Storbritannien och Irland 094112401 för Kontinentaleuropa	Kan köpas som tillval. För omvandling av gasspis från naturgas till gasol.
 Teleskopreglage	Skjutreglage till vänster: 1 x 094109802 Skjutreglage på höger sida: 1 x 094109803 Du behöver 1 x 094109802 och 1 x 094109803 för att göra ett par.	4 par levereras med spisen. Kan användas i den övre ugnen, huvudugnen eller den höga högerugnen.
 Hylla (40)	094108603	Kvantitet 4 levereras med spisen. Används i den höga högra ugnen.

Del	Artikelnummer	Anteckningar
 Hylla (50)	094108601	Kvantitet 3 levereras med spisen. Används i huvudugnen och top-pugnen.
 Steam & Infusion Kit (vertikalt rostningssystem)	094109600	1 set levereras med spisen. Kan användas i huvudugnen (i äkta fläktugnsläge).
 Wokstödvagga	094110300	Kvantitet 1 levereras med spisen. Placeras på pannstödet över wokbrännaren (mittringen) för att stödja rundbottnade woks vid stekning.

HITTA MODELL- OCH SERIENUMMER

- Öppna den nedre vänstra ugnsluckan för att hitta datamärket på framramen, nära dörrtätningen.
- Ange modellnummer och serienummer om du någonsin behöver ett ingenjörsservicebesök eller behöver beställa reservdelar.
- Modellnumret (även känt som SKU-numret) är 9 siffror långt, börjar med 44...
- Serienumret skrivs ut som en sträng med 17 siffror - de första 8 siffrorna är serienumret och de återstående 9 siffrorna är modellnumret.



TIPS

Det är en bra idé att ta ett foto av datamärket eller att skriva en skriftlig anteckning av modellnumret och serienumret i din snabbstartguide, speciellt om den dekorativa täcksockeln kommer att monteras för att rymma högre bänkskivor.

TEKNISKA DATA



VIKTIGT

Denna spis är konfigurerad för användning med naturgas och är lämplig för omvandling till gasol.



VIKTIGT

Om spisen måste använda gasol finns en konverteringssats tillgänglig - artikelnummer 094112400 för Storbritannien och Irland, eller artikelnummer 094112401 för kontinentala Europa. Kontakta kundtjänst för mer information.

Innan installationen kontrollera att spisen är lämplig för gastillförseln.

För att göra detta kontrollera gastypen på kartongklistermärket eller på databladet bakom ugnsluckans botten.

Följande visar tillförsel- och driftstrycket för olika gasförsörjningar.

Driftstryck vid apparatens provningspunkt:

- 20mbar (naturgas);
- 30mbar (gasol)

Brännarinjektorstorlekar

Injektorspecifikation		
Storbritannien (GB/IE)	II2H3+ (20,28-30/37)	G30-28-30/G31-37

Brännarinjektorstorlekar

Aux-injektor		Semi-snabb injektor x 2	
NG 1,0 kW	Gasol 1.0kW	NG 2,0 kW	Gasol 2,0 kW
0.72	0.5	1.05	0.7

Brännarinjektorstorlekar

Snabbinjektor		Wokinjektor	
NG 3,0 kW	Gasol 3,0 kW	NG 4,0 kW	Gasol 4,0 kW
1.2	0.86	1.5	1



VARNING

Denna spis måste jordas.

Datamärke	Nedre delen av framramen
Apparatklass	Klass 1 - fristående spis
Elförsörjning	230 - 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz
Belastning @230V	8380W @ 230V
Max. värmeförsörjning	ΣQn 12.00 kW
Typ av gas	Denna spis kan användas med naturgas och gasol. Se datamärket för din angivna gastyp. Kan omvandlas från naturgas till gasol. Försök aldrig konvertera en apparat om inte datamärket anger att du kan.
Gaskategori	Naturgas I2H Naturgas II2H3+
Gasttrycksinställningar	G20 Naturgas @ 20 mbar G30 butan @28-30 mbar G31 Propan @37 mbar
Luftning av brännare	Fast
Grillen	Elektrisk
Spishäll	ännare har brännarhuvuden och lock som är avtagbara för rengöring. Dolda elektroder till varje brännare.

TABELL FÖR ENERGIDATA

Förordning (EU) 66/2014:

Modellidentifiering: Stoves Richmond DX 90cm Dual Fuel	
Märke:	Stoves
Storlek:	90cm

Energieffektivitet För Ugn

Ugn	Kavitet 1	Kavitet 2	Kavitet 3 (om tillämpligt)
Apparatens vikt (M): 101.0 kg			
Antal håligheter: 3			
Plats:	Top-left	Bottom-left	Right-hand-side
Typ av ugn:	Electric	Electric	Electric
Värmekälla per hålrum:	Electricity	Electricity	Electricity
Volym per hålrum (V):	33 Litres	60 Litres	81 Litres
Energiförbrukning (elförbrukning) per cykel i konventionellt läge (EC _{elektrisk hållighet}):	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Energiförbrukning (elförbrukning) per cykel i fläktforcerad konvektionsläge (EC _{elektrisk hållighet}):	N/A	0,74 kWh	0,88 kWh
Energieffektivitetsindex per hållighet (EEI _{hållighet}):	91,3	92,5	98,9
Energieffektivitetsklass:	A	A	A

Energieffektivitet För Spis

Spishäll	
Typ av spis:	Gas
Antal hällbrännare:	5
Uppvärmningsteknik:	Gas burners

Gasbrännare:	Plats:	Storlek:	Energieffektivitet per gasbrännare (EE _{gas-brännare}):
Brännare 1	Centre	Wok	56.47%
Brännare 2	Front-left	Rapid Large	55.82%
Brännare 3	Back-left	Semi-rapid Medium	57.87%
Brännare 4	Back-right	Semi-rapid Medium	59.17%
Brännare 5	Front-right	Auxiliary Small	N/A (auxiliary burner)
Brännare 6	N/A	N/A	N/A
Brännare 7	N/A	N/A	N/A

Energieffektivitet för gasspis (EE_{gasspis}):

57.33%

Energiförbrukning mätt enligt EN 60350-1 och EN 30-2-1

ENERGIBESPARINGSTIPS FÖR HÄLLAR



TIPS

Använd kokkärl med plana baser.

Använd pannor som är lämpliga för kokzonens storlek.

Använd kokkärl med lock.

Minimera mängden vätska eller fett när du lagar mat.

När vätskan börjar koka, sänk effektnivån till ett studer.

Att använda en panna med en basdiameter som är lite större än kokzonens diameter ger de mest energieffektiva tillagningsresultaten.

ENERGIBESPARINGSTIPS FÖR UGNAR



TIPS

Koka separata måltider tillsammans, om möjligt.

Håll förvärmningstiden så kort som möjligt.

Förläng inte tillagningstiden.

Glöm inte att stänga av ugnen i slutet av tillagningen.

Öppna inte ugnsluckan under tillagningsprocessen.

Om ugnen har en programmerbar timer, använd timern för att stänga av ugnsuppvärmningen i slutet av tillagningen.

Om du lagar mat under längre perioder kan du spara energi genom att stänga av ugnsuppvärmningen 10 minuter innan tillagningen

är slut genom att använda restvärmen för att avsluta tillagningsprocessen. Se alltid till att maten är ordentligt genomstekt.

KONTAKTUPPGIFTER FÖR INTERNATIONELL SERVICE

Belgien Kundsupport Tel: +32 (0) 9 210 02 11 Allmänna förfrågningar e-post: info@bellington.eu Service Tel: +31 (0) 162 435 847 Tjänstens e-post: info@servicecentrale.com www.belling.eu Produktregistrering Belling: https://bellington.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Produktregistrering Kami- ner: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederländerna	Frankrike Service Tel: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@bellington.fr https://bellington.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex Frankrike, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Frankrike
Tyskland Tel: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Kitchen welt, GmbH & amp; a: Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Tyskland	Nederländerna Kundsupport Tel: +31 (0) 513 656520 Allmänna förfrågningar e-post: info@bellington.eu Service Tel: +31 (0) 78 890 65 00 Tjänstens e-post: glendimplex@fulfilcenter.nl www.belling.eu Produktregistrering Belling: https://bellington.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Produktregistrering Kami- ner: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederländerna
Polen Tel: +48 12 383 39 41 Tel: +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl Matlagningsbutik Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Polen	Spanien Kontakta din återförsäljare för hjälp.

Sverige

Tel: +46 (0) 10 10 11 656

info@lsbolagen.se

www.lsbolagen.com

**Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262
63, ÄNGELHOLM, Sverige**

***För andra länder än de som anges, kontakta din
återförsäljare för hjälp.***

This document relates to these models:

Model Number:	Model Description:
444411867	ST DX RCA RICH 90DF BLK
444411868	ST DX RCA RICH 90DF CRM
444412003	ST DX RCA RICH 90DF AGR
444412004	ST DX RCA RICH 90DF IWH
444412005	ST DX RCA RICH 90DF TWB
444412006	ST DX RCA RICH 90DF MBL
444412007	ST DX RCA RICH 90DF DMA
444412008	ST DX RCA RICH 90DF GAR

Glen Dimplex Benelux Saturn 8 8448 CC Heerenveen Netherlands

+31 (0) 513 656520

www.stoves.eu

GDHA Part Number: 091149000

