



USER GUIDE

STOVES 100/110CM DELUXE ELECTRIC
INDUCTION (ROTARY CONTROL MODELS)

Table Of Contents

USER GUIDE	20
INTRODUCTION	20
COUNTRIES OF DESTINATION:	20
CONTACT INFORMATION:	20
EUROPEAN DIRECTIVES	21
DISPOSAL OF PACKAGING MATERIAL	21
SAFETY & WARNING INFORMATION	22
CAUTION INFORMATION	24
ELECTROMAGNETIC INTERFERENCE	26
FIRE SAFETY ADVICE	26
GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT	28
CONTROL PANEL (ROTARY)	28
COMPARTMENT OVERVIEW	29
HOB (ROTARY CONTROLS)	29
INDUCTION DIAL (Rotary Only)	30
OVERVIEW OF THE MAIN MULTI-FUNCTION OVEN	30
MAIN OVEN FUNCTIONS	30
OVERVIEW OF THE SECOND FANNED OVEN	31
OVERVIEW OF THE TOP OVEN/GRILL	32
GRILL FUNCTIONS IN THE TOP OVEN	32
USING THE INDUCTION HOB (ROTARY CONTROLS)	33
AUTO POWER TUNING	33
SWITCHING AN INDUCTION ZONE ON AND OFF, AND SELECTING A POWER LEVEL	33
USING THE AUTOMATIC BOIL AND SIMMER FUNCTION	33
USING THE KEEP WARM FUNCTIONS	34
USING THE MELTING CHOCOLATE FUNCTION (KEEP WARM FUNCTION 1)	34
USING THE WARMING FUNCTION (KEEP WARM FUNCTION 2)	34
USING THE RAPID SIMMER FUNCTION (KEEP WARM FUNCTION 3)	35
USING THE POWER BOOST FUNCTION	35
USING THE BRIDGING FUNCTION	36
ACTIVATING AND DEACTIVATING THE CHILD LOCK	36
ADDITIONAL INFORMATION ABOUT THE ROTARY INDUCTION HOB	37
AUTO POWER TUNING	37

IDLE MODE	37
PAN DETECTION SYSTEM	37
RESIDUAL HEAT INDICATORS	37
AUTO STAND BY	37
POWER MANAGEMENT SYSTEM	38
OVERHEATING PROTECTION SYSTEM	38
INDUCTION DISPLAY SYMBOLS (Rotary Models)	39
OVENS & GRILLS	41
USING THE GRILL	42
GRILL PAN AND TRIVET	43
USING THE TOP OVEN	44
USING THE MAIN OVEN	46
MAIN OVEN COOKING FUNCTIONS EXPLAINED	50
OVEN FURNITURE	54
SLOW COOK COMPARTMENT INSTRUCTIONS	55
USING OTHER ACCESSORIES	58
CLOCK/PROGRAMMER	60
USING THE TOUCH CONTROLS	61
MANUAL MODE	61
SETTING THE TIME OF DAY	61
SETTING TIMERS	62
ACTIVATING AND DEACTIVATING THE TIMER CHILD LOCK	66
ACTIVATING AND DEACTIVATING THE TIMER DEMONSTRATION MODE (FOR SHOWROOMS ONLY)	66
CLEANING YOUR APPLIANCE	68
STEAM ASSISTED CLEANING	69
CLEANING AND CARE GUIDANCE	70
APPLIANCE MAINTENANCE	73
CHANGING THE LIGHTBULB	73
OVEN SHELVES	73
REMOVING AND REPLACING SHELF GUIDES	74
REPOSITIONING THE PRO-TRAC™ TELESCOPIC SLIDERS ..	75
REMOVING THE SLIDERS	75
CHOOSING A SUITABLE POSITION FOR THE SLIDERS	76

IDENTIFYING THE SLIDERS	76
INSTALLING THE SLIDERS	76
INSTALLING A SHELF, AIR FRY TRAY OR FULL-WIDTH GRILL-PAN ON THE SLIDERS	77
ORDERING ADDITIONAL PAIRS OF SLIDERS	78
REMOVING AND RE-FITTING CONTROL KNOBS, SPRINGS AND BEZELS	78
FAQ's	80
KEY PARTS AND OPTIONAL ACCESSORIES	84
LOCATING THE MODEL AND SERIAL NUMBERS	87
TECHNICAL DATA	88
ENERGY DATA TABLE	89
INTERNATIONAL SERVICE CONTACT DETAILS	90
FRANÇAIS/FRENCH: GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	92
FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION	92
PAYS DE DESTINATION :	92
INFORMATIONS DE CONTACT :	92
DIRECTIVES EUROPÉENNES	93
ÉLIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE	93
INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LES AVERTISSEMENTS	95
INFORMATIONS DE MISE EN GARDE	98
INTERFÉRENCES ÉLECTROM	99
CONSEILS DE SÉCURITÉ INCENDIE	100
FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT	102
PANNEAU DE COMMANDE	102
APERÇU DU COMPARTIMENT	103
TABLE DE CUISSON	103
MANETTE À INDUCTION (Rotatif Uniquement)	104
.....	104
FONCTIONS PRINCIPALES DU FOUR	104
.....	105
.....	105
FONCTIONS DU GRIL DANS LE FOUR SUPÉRIEUR	105

UTILISATION DE LA PLAQUE À INDUCTION (COMMANDES ROTATIVES)	106
RÉGLAGE AUTOMATIQUE DE LA PUISSANCE	106
ACTIVATION ET DÉSACTIVATION D'UNE ZONE D'INDUCTION ET SÉLECTION D'UN NIVEAU DE PUISSANCE	106
UTILISATION DE LA FONCTION AUTOMATIQUE D'ÉBULLITION ET DE MIJOTAGE	107
UTILISATION DES FONCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD	108
UTILISATION DE LA FONCTION FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT (FONCTION KEEP WARM 1)	108
UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT (FONCTION KEEP WARM 2)	108
UTILISATION DE LA FONCTION DE MIJOTAGE RAPIDE (FONCTION KEEP WARM 3)	108
UTILISATION DE LA FONCTION POWER BOOST	109
UTILISATION DE LA FONCTION DE PONTAGE	109
ACTIVER ET DÉSACTIVER LE SYSTÈME DE VERROUILLAGE POUR ENFANTS	110
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR LA PLAQUE À INDUCTION ROTATIVE	110
RÉGLAGE AUTOMATIQUE DE LA PUISSANCE	111
MODE VEILLE	111
SYSTÈME DE DÉTECTION PAN	111
INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE	112
VEILLE AUTOMATIQUE	112
SYSTÈME DE GESTION DE L'ALIMENTATION	112
SYSTÈME DE PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE	112
SYMBOLES D'AFFICHAGE À INDUCTION (Modèles Rotatifs)	114
FOURS ET GRILS	116
UTILISATION DU GRIL	117
LÈCHEFRITE ET GRILLE	118
UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR	120
UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL	122
EXPLICATION DES PRINCIPALES FONCTIONS DE CUISSON DU FOUR	127
GRILLES DE FOUR	131
MANETTE DE LA CUISINE LENTE	133

UTILISER D'AUTRES ACCESSOIRES	136
HORLOGE/PROGRAMMATEUR	138
UTILISATION DES COMMANDES TACTILES	139
MODE MANUEL	139
RÉGLAGE DE L'HEURE	140
RÉGLAGE DES MINUTERIES	141
ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU VERROUILLAGE POUR ENFANTS À MINUTERIE	145
ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU MODE DE DÉMONSTRATION DE LA MINUTERIE (POUR LES SALLES D'EXPOSITION UNIQUEMENT)	145
NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	147
NETTOYAGE ASSISTÉ À LA VAPEUR	148
CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN	149
ENTRETIEN DE L'APPAREIL	153
CHANGER L'AMPOULE	153
ÉTAGÈRES DE FOUR	154
RETRAIT ET REMPLACEMENT DES GUIDES D'ÉTAGÈRE ...	154
REPOSITIONNEMENT DES CURSEURS TÉLESCOPIQUES PRO-TRAC™	155
RETIRER LES CURSEURS	156
CHOISIR UNE POSITION APPROPRIÉE POUR LES CURSEURS	156
IDENTIFICATION DES CURSEURS	156
INSTALLATION DES CURSEURS	157
INSTALLATION D'UNE ÉTAGÈRE, D'UN PLATEAU DE FRITURE À AIR OU D'UNE POÊLE À GRILLER PLEINE LARGEUR SUR LES COULISSES	157
COMMANDE DE PAIRES DE CURSEURS SUPPLÉMENTAIRES	159
DÉMONTAGE ET RÉINSTALLATION DES BOUTONS DE COMMANDE, DES RESSORTS ET DES CADRES	159
FAQ	161
PIÈCES PRINCIPALES ET ACCESSOIRES EN OPTION	166
LOCALISATION DES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE	169
DONNÉES TECHNIQUES	170
TABLEAU DE DONNÉES ÉNERGÉTIQUES	171

COORDONNÉES DU SERVICE INTERNATIONAL	173
NEDERLANDS/DUTCH: SNELSTARTGIDS	175
NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN	175
LANDEN VAN BESTEMMING:	175
CONTACTGEGEVENS:	175
EUROPESE RICHTLIJNEN	176
VERWIJDERING VAN VERPAKKINGSMATERIAAL	176
INFORMATIE OVER VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN	178
INFORMATIE OVER DE WAARSCHUWING	181
ELEKTROMAGNETISCHE INTERFERENTIE	182
VOORZICHTIG INFORMATIE	183
UW PRODUCT LEREN KENNEN	185
BEDIENINGSPANEEL	185
OVEN OVERZICHT	186
KOOKPLAAT (DRAAIKNOPPEN)	186
INDUCTIEKNOP (Alleen Draaiknop)	187
.....	187
BELANGRIJKSTE FUNCTIES VAN DE OVEN	187
.....	188
.....	189
GRILLFUNCTIES IN DE BOVENSTE OVEN	189
DE INDUCTIEKOOKPLAAT GEBRUIKEN (DRAAIKNOPPEN)	190
AUTOMATISCHE AANPASSING VAN HET VERMOGEN	190
EEN INDUCTIEZONE IN- EN UITSCHAKELLEN EN EEN	
VERMOGENSNIVEAU SELECTEREN	190
MET BEHULP VAN DE AUTOMATISCHE KOOK- EN	
SUDDERFUNCTIE	191
DE WARMHOUDFUNCTIES GEBRUIKEN	191
DE FUNCTIE SMELTEN VAN CHOCOLADE GEBRUIKEN	
(WARMHOUDFUNCTIE 1)	191
DE VERWARMINGSFUNCTIE GEBRUIKEN	
(WARMHOUDFUNCTIE 2)	192
DE FUNCTIE SNEL SUDDEREN GEBRUIKEN	
(WARMHOUDFUNCTIE 3)	192
DE POWER BOOST-FUNCTIE GEBRUIKEN	192
DE OVERBRUGGINGSFUNCTIE GEBRUIKEN	193
HET KINDERSLOT IN- EN UITSCHAKELLEN	193
AANVULLENDE INFORMATIE OVER DE ROTERENDE	
INDUCTIEKOOKPLAAT	194

AUTOMATISCHE AANPASSING VAN HET VERMOGEN	194
INACTIEVE MODUS	194
PANDETECTIESYSTEEM	194
INDICATOREN VOOR RESTWARMTE	195
AUTOMATISCHE STAND-BY	195
ENERGIEBEHEERSYSTEEM	195
BEVEILIGINGSSYSTEEM TEGEN OVERVERHITTING	195
INDUCTIEKOOKPLAAT BEDIENINGEN (Roterende Modellen)	197
OVENS EN GRILLS	199
DE GRILL GEBRUIKEN	200
GRILLPAN EN ROOSTER	201
DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN	203
DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN	205
DE BELANGRIJKSTE KOOKFUNCTIES VAN DE OVEN	
UITGELEGD	210
OVEN TOEBEHOREN	214
SLOWCOOKER-DRAAISCHAKELAAR	215
ANDERE ACCESSOIRES GEBRUIKEN	218
DIGITALE TIMER	220
GEBRUIK VAN DE TIMER	221
HANDMATIGE MODUS	221
HET TIJDSTIP VAN DE DAG INSTELLEN	221
TIMERS INSTELLEN	223
HET KINDERSLOT VAN DE TIMER IN- EN	
UITSCHAKELLEN	227
DE TIMERDEMONSTRATIEMODUS ACTIVEREN EN	
DEACTIVEREN (ALLEEN VOOR SHOWROOMS)	227
JE APPARAAT SCHOONMAKEN	229
REINIGING MET STOOMONDERSTEUNING	230
RICHTLIJNEN VOOR REINIGING EN ONDERHOUD	231
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	235
DE GLOEILAMP VERVANGEN	235
STANDAARD ROOSTERHOUDER	236
VERWIJDEREN VAN ROOSTER HOUDERS	236

DE PRO-TRAC™ TELESCOPISCHE SCHUIFREGELAARS	
OPNIEUW POSITIONEREN	237
DE SCHUIFREGELAARS VERWIJDEREN	238
EEN GESCHIKTE POSITIE KIEZEN VOOR DE	
SCHUIFREGELAARS	238
DE SCHUIFREGELAARS IDENTIFICEREN	238
DE SCHUIFREGELAARS INSTALLEREN	239
EEN PLANK, LUCHTFRITUURBAK OF GRILLPAN OVER	
DE VOLLEDIGE BREEDTE OP DE SCHUIFREGELAARS	
INSTALLEREN	239
EXTRA PAAR SLIDERS BESTELLEN	241
BEDIENINGSKNOPPEN, VEREN EN RANDEN	
VERWIJDEREN EN OPNIEUW PLAATSEN	241
FAQ's	243
BELANGRIJKE ONDERDELEN EN OPTIONELE	
ACCESSOIRES	248
HET MODEL- EN SERIENUMMERS VINDEN	251
TECHNISCHE GEGEVENS	252
ENERGIE GEGEVENS TABEL	253
CONTACTGEGEVENS VAN DE INTERNATIONALE SERVICE ...	254
DEUTSCH/ GERMAN: KURZANLEITUNG	256
DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG	256
ZIELLÄNDER:	256
KONTAKTINFORMATIONEN:	256
EUROPÄISCHE RICHTLINIEN	257
ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL	257
SICHERHEITS- UND WARNINFORMATIONEN	259
HINWEISE ZUR VORSICHT	261
ELEKTROMAGNETISCHE STÖRUNG	263
RATSCHLÄGE ZUM BRANDSCHUTZ	264
LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN	266
BEDIENFELD (DREHBAR)	266
ÜBERSICHT DER FÄCHER	267
KOCHFELD (DREHREGLER)	267
INDUKTIONS-DIAL (Nur Drehregler)	268
.....	268

HAUPTFUNKTIONEN DES OFENS	268
.....	269
.....	270
GRILLFUNKTIONEN IM OBEREN OFEN	270
VERWENDUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS	
(DREHREGLER)	271
AUTOMATISCHE LEISTUNGSOPTIMIERUNG	271
EIN- UND AUSSCHALTEN EINER INDUKTIONSZONE UND AUSWAHL EINER LEISTUNGSSTUFE	271
MIT DER AUTOMATISCHEN KOCH- UND SIMMERFUNKTION	272
VERWENDEN DER WARMHALTEFUNKTIONEN	272
VERWENDEN DER FUNKTION SCHMELZENDE SCHOKOLADE (WARMHALTEFUNKTION 1)	272
VERWENDEN DER WARMHALTEFUNKTION (WARMHALTEFUNKTION 2)	273
VERWENDEN DER SCHNELLSCHLAUCHFUNKTION (WARMHALTEFUNKTION 3)	273
VERWENDEN DER POWER BOOST-FUNKTION	274
VERWENDEN DER BRIDGING-FUNKTION	274
KINDERSICHERUNG AKTIVIEREN UND DEAKTIVIEREN	275
WEITERE INFORMATIONEN ZUM ROTATIONS- INDUKTIONSKOCHFELD	275
AUTOMATISCHE LEISTUNGSOPTIMIERUNG	276
RUHEZUSTAND	276
PFANNENERKENNUNGSSYSTEM	276
RESTWÄRMEINDIKATOREN	277
AUTOMATISCHER STANDBY-MODUS	277
ENERGIEVERWALTUNGSSYSTEM	277
ÜBERHITZUNGSSCHUTZSYSTEM	277
SYMBOLE FÜR INDUKTIONSANZEIGEN (Rotierende Modelle)	279
ÖFEN UND GRILLS	281
DEN GRILL BENUTZEN	282
GRILLPFANNE UND UNTERSETZER	283
VERWENDEN DES OBEREN OFENS	285
BENUTZUNG DES HAUPTOFENS	287
DIE WICHTIGSTEN GARFUNKTIONEN DES OFENS ERKLÄRT	292

OFENMÖBEL	296
ANWEISUNGEN FÜR DAS SLOW COOK-FACH	297
VERWENDUNG VON ANDEREM ZUBEHÖR	300
UHR/PROGRAMMIERER	302
VERWENDEN DER TOUCH-STEUERUNGEN	303
MANUELLER MODUS	303
EINSTELLUNG DER TAGESZEIT	304
TIMER EINSTELLEN	305
AKTIVIERUNG UND DEAKTIVIERUNG DER TIMER- KINDERSICHERUNG	309
AKTIVIERUNG UND DEAKTIVIERUNG DES TIMER- DEMONSTRATIONSMODUS (NUR FÜR SHOWROOMS)	310
REINIGEN SIE IHR GERÄT	311
DAMPFUNTERSTÜTZTE REINIGUNG	312
REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE	313
GERÄTEWARTUNG	317
GLÜHBIRNE AUSTAUSCHEN	317
OFENREGALE	318
ABLAGEFÜHRUNGEN ENTFERNEN UND AUSTAUSCHEN .	318
NEUPOSITIONIERUNG DER PRO-TRAC™	
-TELESKOPSCHIEBER	319
SCHIEBEREGLER ENTFERNEN	320
AUSWAHL EINER GEEIGNETEN POSITION FÜR DIE SCHIEBEREGLER	320
IDENTIFIZIEREN DER SCHIEBEREGLER	320
INSTALLATION DER SCHIEBEREGLER	321
INSTALLATION EINER ABLAGE, EINER LUFTFRITTIERSCHALE ODER EINER GRILLPFANNE IN VOLLER BREITE AUF DEN SCHIEBERN	321
BESTELLUNG ZUSÄTZLICHER SCHIEBERPAARE	323
BEDIENKNÖPFE, FEDERN UND BLENDE AUS- UND WIEDER EINBAUEN	323
Häufig Gestellte Fragen	325
WICHTIGE TEILE UND OPTIONALES ZUBEHÖR	330
AUFFINDEN DER MODELL- UND SERIENNUMMERN	333
TECHNISCHE DATEN	334

ENERGIEDATENTABELLE	335
Kontaktinformationen Zum Internationalen Service	336
ESPAÑOL/SPANISH: GUÍA DE INICIO RÁPIDO	338
ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN	338
PAÍSES DE DESTINO:	338
INFORMACIÓN DEL CONTACTO:	338
DIRECTIVAS EUROPEAS	339
ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE	339
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA	341
INFORMACIÓN DE PRECAUCIÓN	343
INTERFERENCIA ELECTROMAGNÉTICA	345
CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS	346
CONOCIENDO SU PRODUCTO	348
PANEL DE CONTROL (GIRATORIO)	348
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMPARTIMENTO	349
ENCIMERA (CONTROLES GIRATORIOS)	349
DIAL DE INDUCCIÓN (Solo Giratorio)	350
.....	350
FUNCIONES PRINCIPALES DEL HORNO	350
.....	351
.....	352
FUNCIONES DE PARRILLA EN EL HORNO SUPERIOR	352
USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN (CONTROLES GIRATORIOS)	353
AJUSTE AUTOMÁTICO DE POTENCIA	353
ENCENDER Y APAGAR UNA ZONA DE INDUCCIÓN Y SELECCIONAR UN NIVEL DE POTENCIA	353
USO DE LA FUNCIÓN DE HERVIR Y HERVIR A FUEGO LENTO AUTOMÁTICAMENTE	354
USO DE LAS FUNCIONES KEEP WARM	354
USO DE LA FUNCIÓN DERRETIR CHOCOLATE (FUNCIÓN MANTENER CALIENTE 1)	354
USO DE LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO (FUNCIÓN KEEP WARM 2)	355
USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN RÁPIDA (FUNCIÓN MANTENER CALIENTE 3)	355
USO DE LA FUNCIÓN POWER BOOST	356
USO DE LA FUNCIÓN DE PUENTE	356

ACTIVAR Y DESACTIVAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS	357
INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LA PLACA DE	
INDUCCIÓN ROTATIVA	357
AJUSTE AUTOMÁTICO DE POTENCIA	358
MODO INACTIVO	358
SISTEMA DE DETECCIÓN DE PAN	358
INDICADORES DE CALOR RESIDUAL	359
MODO DE ESPERA AUTOMÁTICO	359
SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN DE ENERGÍA	359
SISTEMA DE PROTECCIÓN CONTRA	
RECALENTAMIENTO	359
SÍMBOLOS DE PANTALLA DE INDUCCIÓN (Modelos	
Rotativos)	361
HORNOS Y PARRILLAS	363
USO DE LA PARRILLA	364
SARTÉN Y SALVAMANTELES	365
USO DEL HORNO SUPERIOR	367
USO DEL HORNO PRINCIPAL	369
EXPLICACIÓN DE LAS PRINCIPALES FUNCIONES DE	
COCCIÓN DEL HORNO	374
MUEBLES DE HORNO	378
INSTRUCCIONES DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN	
LENTA	380
USO DE OTROS ACCESORIOS	384
RELOJ/PROGRAMADOR	386
USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES	387
MODO MANUAL	387
CONFIGURAR LA HORA DEL DÍA	388
CONFIGURACIÓN DE TEMPORIZADORES	389
ACTIVAR Y DESACTIVAR EL TEMPORIZADOR DE	
BLOQUEO INFANTIL	393
ACTIVAR Y DESACTIVAR EL MODO DE DEMOSTRACIÓN	
DEL TEMPORIZADOR (SOLO PARA SALAS DE	
EXPOSICIÓN)	393
LIMPIEZA DE SU ELECTRODOMÉSTICO	395
LIMPIEZA ASISTIDA POR VAPOR	396
GUÍA DE LIMPIEZA Y CUIDADO	397

MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS	401
CAMBIAR LA BOMBILLA	401
ESTANTES DE HORNO	402
QUITAR LAS CORREDERAS DE ESTANTE	402
REPOSICIONAMIENTO DE LOS DESLIZADORES	
TELESCÓPICOS PRO-TRAC™	403
RETIRAR LOS CONTROLES DESLIZANTES	404
ELEGIR UNA POSICIÓN ADECUADA PARA LOS	
CONTROLES DESLIZANTES	404
IDENTIFICACIÓN DE LOS CONTROLES DESLIZANTES	405
INSTALACIÓN DE LOS CONTROLES DESLIZANTES	405
INSTALACIÓN DE UN ESTANTE, UNA BANDEJA PARA	
FREÍR O UNA PARRILLA DE ANCHO COMPLETO EN	
LOS DESLIZADORES	406
PEDIR PARES ADICIONALES DE CONTROLES	
DESLIZANTES	407
RETIRAR Y VOLVER A MONTAR LAS PERILLAS DE	
CONTROL, LOS MUELLES Y LOS BISELES	407
Preguntas Frecuentes	409
PIEZAS CLAVE Y ACCESORIOS OPCIONALES	414
LOCALIZACIÓN DEL MODELO Y LOS NÚMEROS DE SERIE	417
DATOS TÉCNICOS	418
TABLA DE DATOS ENERGÉTICOS	419
DETALLES DE CONTACTO DEL SERVICIO INTERNACIONAL ..	421
POLSKI/POLISH: SZYBKİ START INSTRUKCJA	423
POLSKI/POLISH WSTĘP	423
KRAJE PRZEZNACZENIA:	423
INFORMACJE KONTAKTOWE:	423
DYREKTYWY EUROPEJSKIE	424
UTYLIZACJA MATERIAŁU OPAKOWANIOWEGO	424
INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I OSTRZEŻENIACH	425
UWAGA INFORMACJA	427
ZAKŁÓCENIA ELEKTROMAG	429
PORADY BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO	430
POZNAJ SWOJ PRODUKT	432
PANEL STEROWANIA (OBROTOWY)	432

PRZEGLĄD KOMORY	433
PŁYTA GRZEJNA (STEROWANIE OBROTOWE)	433
POKRĘTŁO INDUKCYJNE (Tylko Obrotowe)	434
.....	434
 GŁÓWNE FUNKCJE PIEKARNIKA	434
.....	435
.....	436
 FUNKCJE GRILLA W GÓRNYM PIEKARNIKU	436
KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ (STEROWANIE	
OBROTOWE)	437
 AUTOMATYCZNE STROJENIE MOCY	437
 WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE STREFY INDUKCYJNEJ	
 ORAZ WYBÓR POZIOMU MOCY	437
 KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO	
 GOTOWANIA I GOTOWANIA	438
 KORZYSTANIE Z FUNKCJI KEEP WARM	438
 KORZYSTANIE Z FUNKCJI TOPNIENIA CZEKOLADY	
 (FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA 1)	438
 KORZYSTANIE Z FUNKCJI OCIEPLENIA (FUNKCJA	
 UTRZYMANIA CIEPŁA 2)	439
 KORZYSTANIE Z FUNKCJI SZYBKIEGO GOTOWANIA	
 (FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA 3)	439
 KORZYSTANIE Z FUNKCJI POWER BOOST	440
 KORZYSTANIE Z FUNKCJI MOSTKOWANIA	440
 AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA BLOKADY DZIECIĘCEJ ..	441
 DODATKOWE INFORMACJE O PŁYTCIE INDUKCYJNEJ	
 OBROTOWEJ	441
 AUTOMATYCZNE STROJENIE MOCY	441
 TRYB BEZCZYNNOŚCI	441
 SYSTEM WYKRYWANIA PAN	442
 WSKAŹNIKI CIEPŁA SZCZĄTKOWEGO	442
 AUTO STAND BY	442
 SYSTEM ZARZĄDZANIA ENERGIĄ	443
 SYSTEM OCHRONY PRZED PRZEGRZANIEM	443
 SYMBOLE WYŚWIETLACZA INDUKCYJNEGO (Modele	
 Obrotowe)	444
PIECE I GRILLE	446
KORZYSTANIE Z GRILLA	447
 PATELNIĄ GRILLOWĄ I PODSTAWKĄ	448

KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA	450
KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA	452
WYJAŚNIENIE GŁÓWNYCH FUNKCJI GOTOWANIA	
PIEKARNIKA	457
MEBLE DO PIEKARNIKA	461
INSTRUKCJE KOMORY WOLNEGO GOTOWANIA	462
KORZYSTANIE Z INNYCH AKCESORIÓW	465
ZEGAR/PROGRAMATOR	467
KORZYSTANIE Z STEROWANIA DOTYKOWEGO	468
TRYB RĘCZNY	468
USTAWIANIE PORY DNIA	469
USTAWIANIE TIMERÓW	470
AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA BLOKADY DZIECIĘCEJ	
TIMERA	474
AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA TRYBU	
DEMONSTRACYJNEGO TIMERA (TYLKO DLA SALONÓW	
WYSTAWOWYCH)	474
CZYSZCZENIE URZĄDZENIA	476
CZYSZCZENIE WSPOMAGANE PARĄ	477
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I OPIEKI	478
KONSERWACJA URZĄDZENIA	482
ZMIANA ŻARÓWKI	482
PÓŁKI PIEKARNIKOWE	482
USUWANIE I WYMIANA PROWADNIC PÓŁEK	483
ZMIANA POZYCJONOWANIA SUWAKÓW	
TELESKOPOWYCH PRO-TRAC™	484
USUWANIE SUWAKÓW	485
WYBÓR ODPOWIEDNIEJ POZYCJI DLA SUWAKÓW ..	485
IDENTYFIKACJA SUWAKÓW	485
INSTALOWANIE SUWAKÓW	486
INSTALOWANIE PÓŁKI, TACY DO SMAŻENIA NA	
POWIETRZU LUB PATELNI GRILLOWEJ O PEŁNEJ	
SZEROKOŚCI NA SUWAKACH	486
ZAMAWIANIE DODATKOWYCH PAR SUWAKÓW	487
DEMONTAŻ I PONOWNE MONTAŻ POKRĘTEŁ	
STERUJĄCYCH, SPRĘŻYN I RAMEK	487
FAQ	489

KLUCZOWE CZĘŚCI I DODATKOWE AKCESORIA	494
LOKALIZOWANIE MODELU I NUMERÓW SERYJNYCH	497
DANE TECHNICZNE	498
TABELA DANYCH ENERGETYCZNYCH	499
DANE KONTAKTOWE USŁUGI MIĘDZYNARODOWEJ	501
SVENSKA/ SWEDISH: SNABBSTARTGUIDE	503
SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION	503
DESTINATIONSLÄNDER:	503
KONTAKTINFORMATION:	503
EUROPEISKA DIREKTIV	504
BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL	504
SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION	505
VARNINGSINFORMATION	507
ELEKTROMAGNETISK STÖRNING	508
BRANDSÄKERHETSÅD	509
LÄR KÄNNA DIN PRODUKT	510
KONTROLLPANEL (ROTERANDE)	510
FACKÖVERSIKT	511
SPIS (ROTERANDE REGLAGE)	511
INDUKTIONSVÄTTA (Endast Vridbar)	512
.....	512
HUVUDUGNSFUNKTIONER	512
.....	513
.....	514
GRILLFUNKTIONER I DEN ÖVRE UGNEN	514
ANVÄNDA INDUKTIONSHÄLLEN (ROTERANDE REGLAGE) ...	515
AUTOMATISK STRÖMINSTÄLLNING	515
SLÅ PÅ OCH AV EN INDUKTIONSZON OCH VÄLJA EN	
EFFEKTIVÅ	515
ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR AUTOMATISK KOKNING	
OCH SIMNING	515
ANVÄNDA KEEP WARM-FUNKTIONERNA	516
ANVÄNDA SMÄLTCHOKLADFUNKTIONEN (HÅLL	
VARM FUNKTION 1)	516
ANVÄNDA UPPVÄRMNINGSFUNKTIONEN (KEEP	
WARM FUNKTION 2)	516

ANVÄNDA SNABBSIMMERFUNKTIONEN (KEEP WARM-FUNKTION 3)	517
ANVÄNDA POWER BOOST-FUNKTIONEN	517
ANVÄNDA ÖVERBRYGGNINGSFUNKTIONEN	518
AKTIVERA OCH INAKTIVERA BARNLÅSET	518
YTTERLIGARE INFORMATION OM DEN ROTERANDE	
INDUKTIONSHÄLLEN	519
AUTOMATISK STRÖMINSTÄLLNING	519
VILOLÄGE	519
PANDETEKTERINGSSYSTEM	519
RESTVÄRMEINDIKATORER	520
AUTO STANDBY	520
STRÖMHANTERINGSSYSTEM	520
ÖVERHETTNINGSSKYDDSSYSTEM	520
INDUKTIONSDISPLAYSYMBOLER (Roterande Modeller) ..	521
UGNAR & GRILLAR	523
ANVÄNDA GRILLEN	524
GRILLPANA OCH TRIVET	525
ANVÄNDA DEN ÖVRE UGNEN	526
ANVÄNDA HUVUDUGNEN	528
HUVUDSAKLIGA UGNSTILLAGNINGSFUNKTIONER	
FÖRKLARADE	532
UGNSMÖBLER	536
INSTRUKTIONER FÖR LÅNGSAM KOKFACK	537
ANVÄNDA ANDRA TILLBEHÖR	540
KLOCKA/PROGRAMMERARE	542
ANVÄNDA PEK-KONTROLLEN	543
MANUELLT LÄGE	543
STÄLLA IN TID PÅ DAGEN	543
STÄLLA IN TIMER	545
AKTIVERA OCH INAKTIVERA TIMERNAS BARNLÅS	548
AKTIVERA OCH INAKTIVERA	
TIMERDEMONSTRATIONSLÄGET (ENDAST FÖR	
SHOWROOMS)	549
RENGÖRING AV APPARATEN	550
ÅNGASSISTERAD RENGÖRING	551
VÄGLEDNING FÖR RENGÖRING OCH SKÖTSEL	552

UNDERHÅLL AV APPARATEN	555
BYTA GLÖDLAMPA	555
UGNSHYLLOR	555
TA BORT OCH BYTA UT HYLLSTYRNINGAR	556
OMPLACERING AV PRO-TRAC™ TELESKOPREGLAGE	557
TA BORT REGLAGEN	557
VÄLJA EN LÄMPLIG POSITION FÖR REGLAGEN	558
IDENTIFIERA REGLAGEN	558
INSTALLERA REGLAGEN	558
INSTALLERA EN HYLLA, LUFTSTEKBRICKA ELLER	
GRILLPANNA I FULL BREDD PÅ REGLAGEN	559
BESTÄLLA YTTERLIGARE PAR REGLAGE	560
DEMONTERING OCH OMMONTERING AV REGLAGE,	
FJÄDRAR OCH RAMAR	560
Vanliga Frågor	562
NYCKELDELAR OCH TILLVALSTILLBEHÖR	566
HITTA MODELL- OCH SERIENUMMER	569
TEKNISKA DATA	570
TABELL FÖR ENERGIDATA	571
KONTAKTUPPGIFTER FÖR INTERNATIONELL SERVICE	572

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).

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

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

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

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

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

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

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.

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



The packaging materials used with this appliance can be recycled. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

SAFETY & WARNING INFORMATION



WARNING

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



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.



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.



WARNING

The oven must be switched off before removing the guard and, 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.

**WARNING**

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

**WARNING**

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

Danger of fire: 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. Do not place articles on or against the appliance.

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

**WARNING**

Never place food, or dishes on the base of the oven cavities; there may be elements there which will cause overheating.

**WARNING**

The appliance must never be disconnected from the mains electricity supply during use, as this will seriously affect the safety and performance, particularly in relation to surface temperatures becoming hot and gas operated parts not working effectively. The cooling fan is designed to run on after the control knob has been switched off.

**WARNING**

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

**WARNING**

Do not modify this appliance.

**WARNING**

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

**WARNING**

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

**WARNING**

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

**WARNING**

This appliance must be earthed.

**WARNING**

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

CAUTION INFORMATION

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

Only use the temperature probe recommended for this oven.

**CAUTION**

Do not stare at the hob elements.

**CAUTION**

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

**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 our illustrations and specifications. Changes may have been made subsequent to publishing.

**CAUTION**

Make sure that you have removed all packaging and wrapping. Some of the items inside this appliance may have additional wrapping. It is recommended that you wash the oven shelves, air fry tray, grill pan and grill pan trivet before their first use in hot soapy water. This will remove the protective oil coating. It is recommended 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.

**CAUTION**

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

**CAUTION**

Electrical connection should be made with a suitable flexible cable which can withstand a temperature rise of at least 70°C. Ensure that you route all mains cables well clear of any adjacent heat source.



CAUTION

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



CAUTION

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

- Please read the following carefully:

ELECTROMAGNETIC INTERFERENCE

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

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

Your induction hob generates magnetic fields in its immediate vicinity.

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

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

FIRE SAFETY ADVICE

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

OTHER SAFETY ADVICE

- DO

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

GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT



IMPORTANT

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

To unlock the clock/programmer press and hold the central clock key

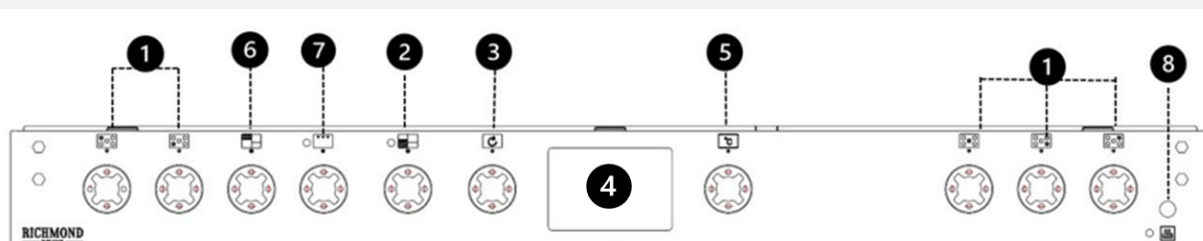
⌚ for 5-10 seconds, until the padlock symbol  disappears.

To lock the clock/programmer press and hold the central clock key

⌚ for 5-10 seconds, until the padlock symbol  appears.

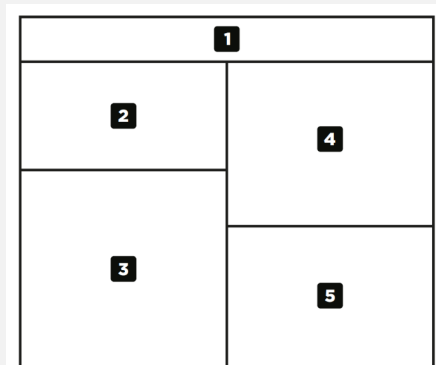
Your appliance layout may differ depending on the model.

CONTROL PANEL (ROTARY)



1	Hob Cooking Zones
2	Second fanned oven temperature control (bottom-left compartment)
3	Main multi-function oven function selector control - used in conjunction with 5
4	Clock/Programmer - controls the top-right compartment
5	Main multi-function oven temperature control - used in conjunction with 3
6	Top Oven/Grill control - for selecting the top oven temperature or the grill function (top-left compartment)
7	Grill regulator control - for selecting the heat output from the grill - used in conjunction with 6
8	Slow Cook Oven on/off switch (bottom-right compartment)

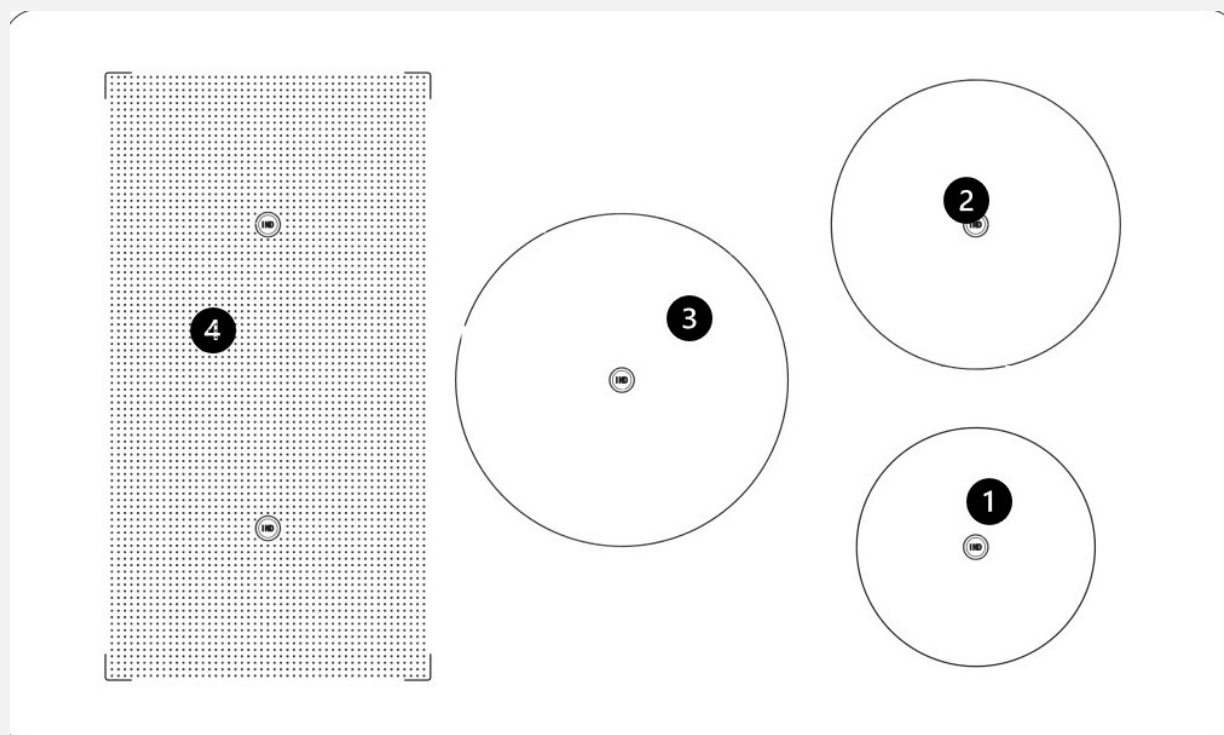
COMPARTMENT OVERVIEW



COMPARTMENT OVERVIEW	
1	Fascia - control panel
2	Top Oven/Grill
3	Second Fanned Oven
4	Multi-function Oven - the main oven which can be controlled by the timer
5	Slow Cook compartment

HOB (ROTARY CONTROLS)

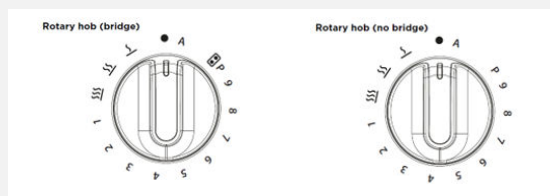
Deluxe models only



HOB FUNCTIONS		
1	Small - 160mm diameter - smallest recommended pan base diameter is 120mm	Front-right
2	Medium - 200mm diameter - smallest recommended pan base diameter is 145mm	Back-right
3	Large - 230mm diameter - smallest recommended pan base diameter is 145mm	Centre
4	Bridged Induction Zone - can be used as two separate medium zones or as one larger zone - 2 x 200mm diameter - smallest recommended pan base diameter is 145mm per zone.	Left hand side

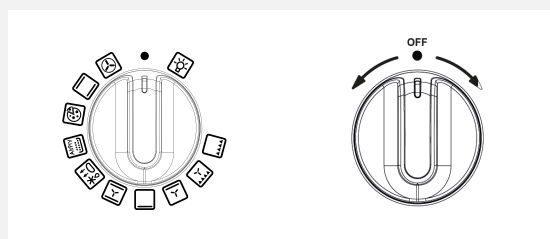
Pans must have a smooth, flat, magnetic base. Generally, induction hobs cannot recognise pans with smaller base diameters than 120mm.

INDUCTION DIAL (Rotary Only)



The control knobs for the front-left zone and the back-left zone include the bridging function symbol .

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 work-top 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	

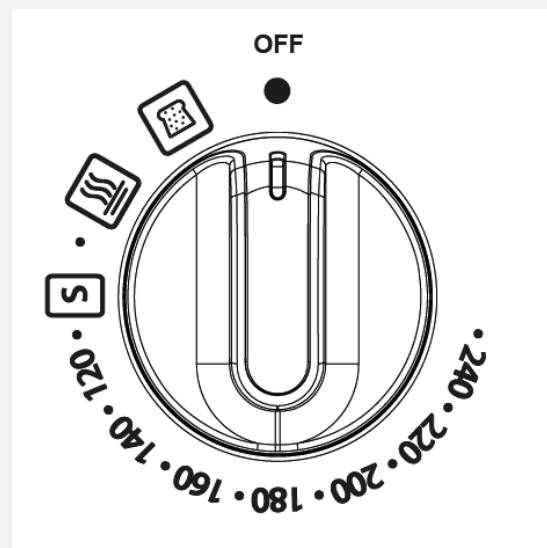
position, ensuring that the food is clear of the upper grill element - use with the door closed - level 1=low heat, level 2=medium heat, level 3=high heat.

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



OVERVIEW OF THE SECOND FANNED OVEN

CONTROL KNOB FOR THE SECOND FANNED OVEN

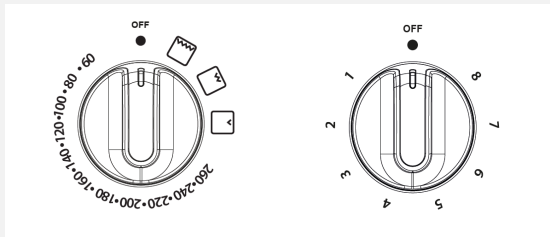


Turn the control knob to the temperature or function required.

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.

OVERVIEW OF THE TOP OVEN/GRILL



The top oven/grill control is shown on the left. The grill regulator control is shown on the right.

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. Then turn the grill regulator control knob to the required heat output setting - 1 is the lowest heat output and 8 is the highest heat output. Pre-heat for 3 to 5 minutes for best results.



NOTE

On models with a grill regulator control (1-8) you must also turn the grill regulator control knob to a number setting to make the grill work.

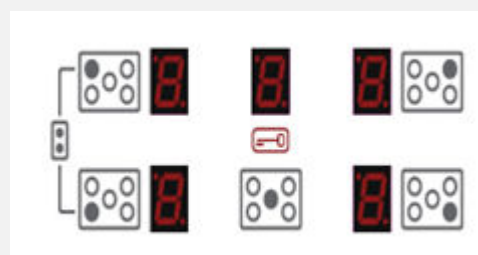
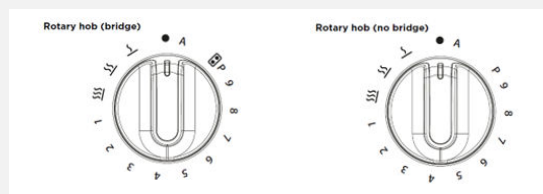
1 is the lowest heat output and 8 is the highest heat output.

GRILL FUNCTIONS IN THE TOP OVEN

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

USING THE INDUCTION HOB (ROTARY CONTROLS)

- The induction hob provides the most energy-efficient hob technology available.
- The induction system provides superior heat up and cool down times for pans - you get fast, precise, repeatable power control.
- As induction only heats up the pan, there is no wasted energy from the cooking process, which in turn, limits the heat generated in the kitchen.



AUTO POWER TUNING

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



CAUTION

Never leave the hob unattended when in use.

SWITCHING AN INDUCTION ZONE ON AND OFF, AND SELECTING A POWER LEVEL

- Select the control knob for the relevant cooking zone.
- Turn the knob clockwise to the power level required.
- The power level is displayed on the hob digital display.
- Adjust the power level by turning the relevant control knob at any time.

- To turn an induction zone off, select the control knob for the relevant cooking zone.
- Turn the knob anti-clockwise to the off position.
- The hob digital display goes dark or shows **8** if the glass surface is still hot (above approximately 60°C).

USING THE AUTOMATIC BOIL AND SIMMER FUNCTION



CAUTION

Do not fill the pan more than about two-thirds full of water - allow space for the volume to increase when heated.

**NOTE**

- Level 9, power boost and the keep warm functions are not available to select as the on-going simmer rate.
- The on-going simmer rate must be between 1 and 8.

- The automatic boil and simmer function allows a pan to come to the boil and then turn down to an ongoing simmer rate without you having to adjust the control knob again.
- This function can be used on all of the five cooking zones.
- Select the control knob for the relevant cooking zone.
- Turn the knob anti-clockwise, to the left, as far as it will go, to the 'A' position, and hold it in that position for about 2 seconds.
- Then, within the next 10 seconds, turn the knob back to the on-going simmer rate power level, such as level 1 or 2.
- The digital display shows **8** (automatic heat-up) alternating with the number for the on-going simmer rate.
- The electronics will bring the cooking zone up to power level 9 for several minutes while the pan comes to the boil, and then will automatically reduce the power level to the on-going simmer rate.
- If you ever needed to cancel the automatic boil and simmer function, simply turn the control knob anti-clockwise to the off position, and then turn the control knob back clockwise to the power level you require.

USING THE KEEP WARM FUNCTIONS

USING THE MELTING CHOCOLATE FUNCTION (KEEP WARM FUNCTION 1)

**NOTE**

The melting function can be used for 2 hours continuously.

- The melting chocolate function heats the base of the pan to approx. 45°C (approx. 42°C in the pan).
- This is useful for melting chocolate directly in the pan (without the need to use a bain marie), and is useful for the gentle heating of sauces.
- Select the control knob for the relevant cooking zone and turn it clockwise to the **1** symbol. **L-** appears in the display.

USING THE WARMING FUNCTION (KEEP WARM FUNCTION 2)

**NOTE**

The warming function can be used for 2 hours continuously.

- The warming function heats the base of the pan to approx. 70°C (approx. 65°C in the pan).
- This is useful for keeping foods warm prior to serving and for gentle simmering.
- Select the control knob for the relevant cooking zone and turn it

clockwise to the  symbol.  appears in the display.

USING THE RAPID SIMMER FUNCTION (KEEP WARM FUNCTION 3)



NOTE

The rapid simmer function can be used for 2 hours continuously.

- The rapid simmer function heats the pan to approx. 94°C.
- This is useful for rapid simmering at a lower level than power level 1.
- Select the  control knob for the relevant cooking zone and turn it clockwise to the symbol.  appears in the display.

USING THE POWER BOOST FUNCTION



NOTE

- The power boost function will operate for approx. 10 minutes before returning to power level 9, but can be cancelled at any time by turning the control knob to a different power level.
- Please note that pans will generally heat up quickly on induction hobs, especially when using the power boost function.
- Please ensure that pans are not over-filled with water to prevent them boiling over.
- If you were to boost two zones on the same side of the hob, the zone most recently boosted would stay on power level P, while the other zone would be reduced to power level 9.

- The power boost function temporarily boosts the power to a cooking zone, so that water can come to the boil more quickly, by 'borrowing' power from an adjacent cooking zone.
- The power boost can be used on any of the five cooking zones, but not all at the same time.
- Select the control knob for the relevant cooking zone.
- Turn the control knob clockwise, to the right, as far as it will go, to the 'P' position, and hold it in that

position for about 2 seconds until  appears in the digital display.

- Then release the control knob; it will settle on the power level 9 position.

USING THE BRIDGING FUNCTION

- The bridging function allows the two left-hand-side zones to operate as one larger zone when required, to accommodate larger pans, griddle pans and oval fish kettles, etc.
- Please note that the pans used must still have a magnetic base.
- When using the bridging function, the front-left zone acts as the primary zone, and the back-left zone acts as the secondary zone, so the power setting for both zones will be controlled by the front-left zone control knob.
- Rotate both the front-left zone and back-left zone control knobs together, clockwise to the right, as far as they will go, to the bridge position  and hold them for approximately two seconds to activate the bridging function.
- Release the back-left zone knob, and it will settle on the power level 9 position.
- Rotate the front-left zone knob back anti-clockwise to the required power level.
- The two zones will now operate as one larger zone, with the power level controlled by the front-left zone knob.
- The display for the back-left zone will show the bridging symbol  and the display for the front-left zone will show the selected power level.
- When you have finished using the bridging function, please turn both the front-left zone and

the back-left zone knobs anti-clockwise back to the off position.

- The two left-hand zones can then be operated as two separate zones once again.

ACTIVATING AND DEACTIVATING THE CHILD LOCK

- This feature is to help prevent accidental switching on of the hob, especially by young children.
- The child lock can be activated while the hob is in standby mode, with none of the zones in use.
- The child lock cannot be activated while the cooking zones are in use.
- To activate the child lock, rotate both the front-right zone and back-right zone control knobs together, anti-clockwise to the left, as far as they will go, to the 'A' setting, and hold them in position for about 5 seconds.
- Wait for the second beep, and until the 'L' symbols  and the key symbol  appear in the display, before releasing the control knobs.
- While the child-lock is active, if one of the hob zone control knobs are turned, the 'L' symbols  and the key symbol  will appear briefly in the display.
- To deactivate the child lock, rotate both the front-right zone and back-right zone control knobs together, anti-clockwise to the left, as far as they will go, to the 'A' setting, and hold them in position for about 5 seconds.
- Wait for the second beep, and until the 'L' symbols  and the key symbol  disappear from the display, before releasing the control knobs.

ADDITIONAL INFORMATION ABOUT THE ROTARY INDUCTION HOB

AUTO POWER TUNING

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

IDLE MODE

- In idle mode all displays are dark, except if there is residual heat  present.
- Rotate one of the hob control knobs to leave idle mode.
- The display goes dark after about 15 seconds when the hob control knobs are all rotated to the off position, unless there is residual heat  present.

PAN DETECTION SYSTEM



NOTE

- If the  symbol does not disappear when a pan is placed on the zone, it indicates that the pan is not suitable for induction cooking.
- After a time of being switched on without a pan in position, the cooking zone turns off. To reactivate the cooking zone, turn the control knob back to the off position, and then back on to the required power level.

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

RESIDUAL HEAT INDICATORS



NOTE

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

- If the cook zone is switched off and the glass surface temperature is above approximately 60°C, 'H'  will be displayed in the cook zone display until the glass surface temperature drops below approximately 55°C.
- This feature not only warns you against hot surfaces but also indicates that there is residual heat which can be used as a temporary warming zone.

AUTO STAND BY

- A cooking zone that has exceeded the maximum operating time switches off automatically.
- To reactivate the cooking zone, turn the control knob back to the off position, and then back on to the required power level.

POWER MANAGEMENT SYSTEM

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

OVERHEATING PROTECTION SYSTEM

- If a cooking zone gets too hot, for example because an empty pan had been heated for too long, or a pan had boiled dry, the power level of the cooking zone will be automatically reduced by the electronics.
- In this case, rotate the control knob of the relevant cooking zone to the power level indicated on the display before increasing the power level later.

Overheating Protection

Approximate Glass Surface Temperature (°C)	Action taken by the electronic overheating protection system
200°C	Reduces power boost setting to power level 9.
250°C	Reduces current power level by 40%.
270°C	Switches the affected cooking zone off.
300°C	Switches the whole induction hob off.

**CAUTION**

Never leave the hob
unattended when in use.

INDUCTION DISPLAY SYMBOLS (Rotary Models)

INDUCTION DISPLAY SYMBOLS (Rotary models)		
Feature	Symbol	Description
Digital Display		Shows the current power level or active feature per cook zone.
Child Lock	 	The child lock has been activated.
Automatic heat-up		Automatic boil and simmer function has been activated. The 'A' alternates with the power level of the on-going simmer rate.
Melting Chocolate Function		The melting chocolate function has been activated.
Warming Function		The keep warm / gentle simmer function has been activated.
Rapid Simmer Function		The rapid simmer function has been activated.
Power Boost		Temporarily boosts the power to a cooking zone. The power boost function has been activated.
Overwind symbol (lightning flash) flashing		The control knob has been turned as far as possible clockwise or anti-clockwise, and has been held in the 'P' or 'A' position for longer than approximately 30 seconds. Release the control knob and the overwind symbol will disappear within a few seconds.
Bridging Function		Creates a bridged cooking zone of the two separate left-hand cooking zones. The bridging function has been activated.

INDUCTION DISPLAY SYMBOLS (Rotary models)		
Feature	Symbol	Description
Pan Detection (no pan or unsuitable pan)		Lets you know if the correct pans are being used and helps to save energy. When a pan is lifted off the zone, the power is automatically cut. There is no pan on the zone, or the pan is not suitable (it does not have a flat magnetic base or its diameter is not large enough).
Residual Heat Indicator		Warns you against hot surfaces but also indicates that there is residual heat which can be used as a temporary warming zone. The surface of the hotplate glass is still hot after cooking. The 'H' will show while the glass surface temperature is above approx. 60°C, and will go out when the glass surface temperature falls below approx. 55°C.
Over-heat indicator	E2	Indicates that a cooking zone may have overheated, possibly because an empty pan has been heated for too long, or because a pan has boiled dry. Remove the pan and switch the hob off. Allow the cool down for 30 minutes before trying to use the hob again.
Obstruction indicator	ER03	Accompanied by a tone sounding - indicates that there is something covering the display area, such as a pan or a tea towel, or simply water, grease or fingerprints. Remove any objects and clean the area before trying to use the hob again.

For other messages or error codes, please switch the cooker off at the wall for a few minutes to let the electronics reset. If the error message persists after the power has been restored, please contact the customer services department using the contact details on the back cover.

OVENS & GRILLS

OVENS

When using the top oven or second fanned oven, the white thermostat indicator light will come on until the selected temperature is reached.

When the top oven or grill is switched on, the cooling fan(s) come on to keep the fascia and control knobs cool during cooking/grilling. The cooling fans may operate when the main ovens are in use depending on the temperature setting and length of cooking time. The fan(s) may continue to operate for a period after the oven/grill has been switched off. During use the fan(s) may cycle on and off, this is normal.



IMPORTANT

Never put items directly on top of the base of the oven, or cover the oven base with foil, as this may cause damage. Always position items on the shelf.



NOTE

The main oven will not operate manually if the programmer is set to automatic cooking, or is locked. See the Clock/Programmer section for more information.

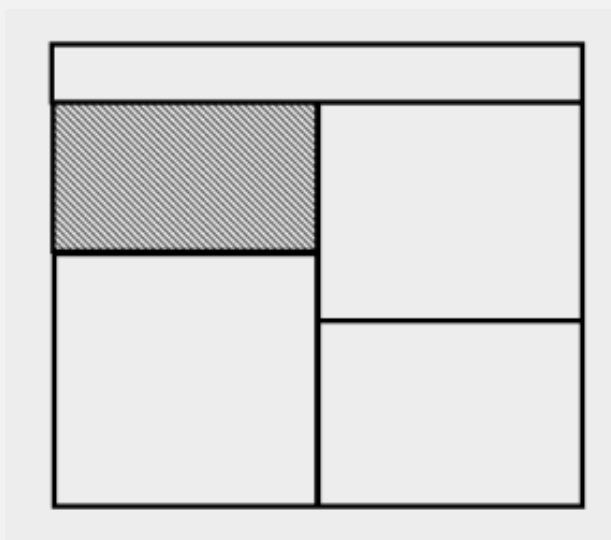


NOTE

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.

USING THE GRILL

Top Oven / 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, pre-heat the grill for a few minutes,

When the grill is switched on, the cooling fan comes on to keep the fascia and control knobs cool during grilling. The fan may not start running immediately, but will start once a certain temperature threshold has been passed. The fan may continue to operate for a period after the grill has been switched off.

THE COOLING FAN

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

**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.

USING THE GRILL

**CAUTION**

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

**IMPORTANT**

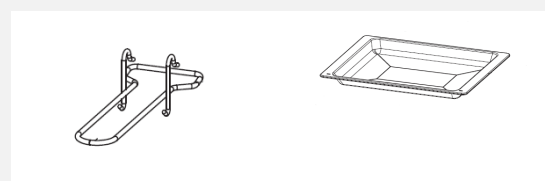
The grill door must be fully open when the grill is used.

**TIP**

On models with a grill regulator control (1-8) you must also turn the grill regulator control knob to a number setting to make the grill work. 1 is the lowest heat output and 8 is the highest heat output.

For grilling small quantities of food, the centre (economy) grill can be used. For large quantities of food, the full-width 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 dual grill for 3 minutes and the single grill for 5 minutes.
2. Push the grill pan in fully to position it under the grill.
3. To switch off return the control knob(s) 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**

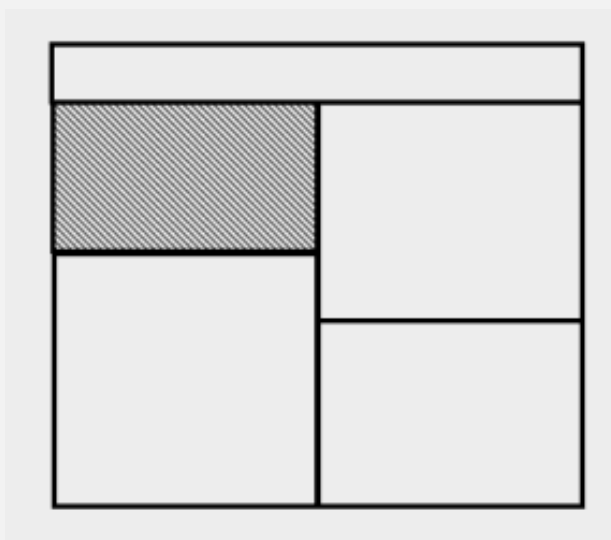
The grill-pan handle is designed for sliding the grill-pan in and out. Do not attempt to carry the grill pan by the handle.

**WARNING**

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

USING THE TOP OVEN

Top Conventional 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 timer.

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 damage. 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 cooling fan comes on to keep the fascia and control knobs cool during cooking. The fan may not come on immediately, but will come on once a certain temperature threshold has been passed. 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 shelf in the position required before preheating the oven.

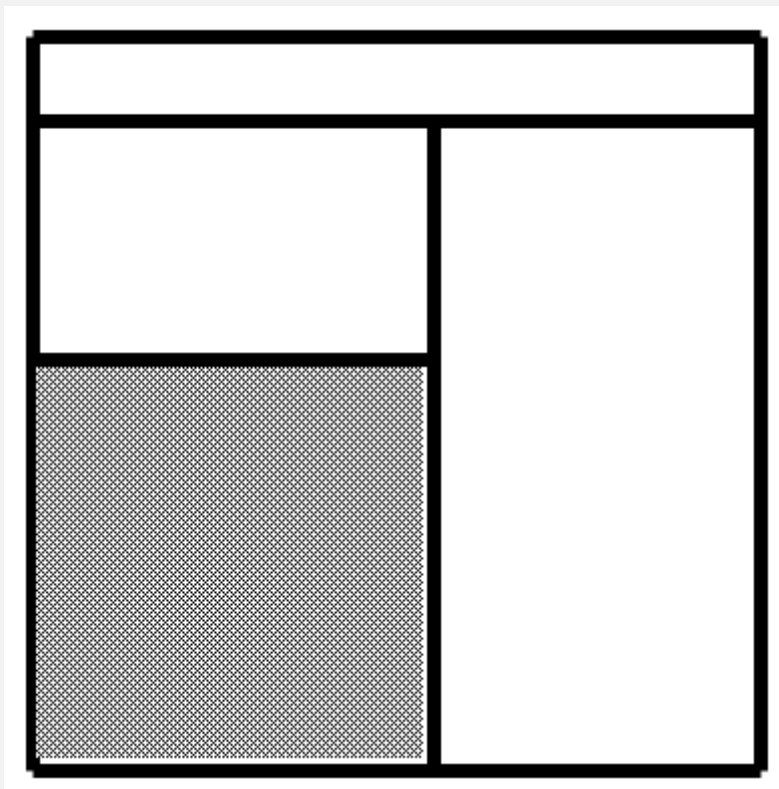
Position baking trays and roasting tins on the middle of the shelves, and leave one clear shelf position between shelves, to allow for circulation of heat.

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

The Main Multi-Function Oven



WARNING

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

SELECTING A COOKING FUNCTION

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

Setting a cooking function

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

To modify or cancel the cooking function:

- Rotate the function control to select another cooking function.
- Rotate the function control to off to cancel the cooking function.

Setting a heating temperature:

- Turn the temperature control dial 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 function control dial to off to switch the oven off.

PREHEATING

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

The temperature symbol $^{\circ}\text{C}$ 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 selecting a cooking function that supports it.

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

The display shows the fast preheat symbol. f°C

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



NOTE

- 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 (f°C) appears and the pre-heating indicator ($^{\circ}\text{C}$) flashes.
- After a few minutes, three short beeps will sound and the rapid pre-heating indicator (f°C) 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 ($^{\circ}\text{C}$) 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 ($^{\circ}\text{C}$) stops flashing and shows steadily.

- At this point, the food should be placed in the oven.

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.



TIP

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



TIP

There is no flavour cross-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 convection 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 often 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 swap 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.

**CAUTION
BE SAFE:**

Ensure that the food is fully defrosted before cooking or consuming.

USING THE AIRFRY FUNCTION

Simply choose the AirFry setting on the main oven control, 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, or the grill pan, 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 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

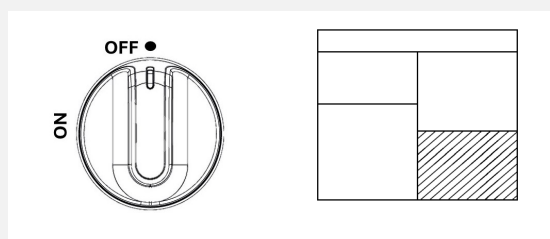
Baking trays and roasting tins:

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.

SLOW COOK COMPARTMENT INSTRUCTIONS



The slow-cook compartment is located in the bottom-right compartment. It uses a simple on-off control.

Slow cooking gives many benefits – it is quick and easy to prepare ingredients, like chopping vegetables and making stock liquid before adding them to the pot.

The food can then be left unattended to cook for several hours while you get on with your day – the food will keep hot for several hours if the pot is left covered – allowing you to come home to a delicious meal that is already prepared.

Less expensive cuts of meat become deliciously tender when slow cooked and tend not to shrink as much compared to other cooking methods, such as roasting or grilling.

The slow cook compartment can also be used to keep cooked food warm prior to serving – handy if someone is running late for dinner – and is a useful space for resting joints of meat prior to carving.



TIP

- The slow cook compartment, in the bottom-right-hand cavity on 100cm and 110cm-wide Stoves range cookers, uses a simple on/off switch to turn the heating element on or off, and so there is no need to set a cooking temperature.
- The heating element is positioned under the central part of the cavity floor, and so the oven-proof casserole dish must be placed centrally in the cavity.
- Place the prepared oven-proof dish in the slow cook oven and switch the slow cook oven on.
- Do not open the slow cook compartment door during cooking.
- Always keep the lid, or aluminium foil, on the casserole dish to keep the heat in and to prevent the food drying out.
- Please only use oven-proof dishes, as they will be sitting directly over the element.
- The maximum capacity of the casserole dish which the oven is designed for is 2.5 litres / 4.5 pints.

- The fuller the pot, the longer the food will take to cook.
- You will need to allow at least 5 hours to cook a casserole in the slow cook oven, and may need up to 8-10 hours.
- The general rule is to allow 3 times as long to cook in the slow cook oven as you would in a conventional oven.
- Always use a meat thermometer to check the internal core temperature of the thickest part of the meat at the end of cooking.
- Don't forget that bacteria which can cause food-poisoning are only killed at temperatures above 63°C, and so you want the internal core temperature of the food to be at least 75°C - 83°C, and ideally 88°C.
- Always serve food immediately after taking it out of the slow cook oven.
- It is also a good idea to use pre-warmed plates and hot gravy where appropriate.
- Always use oven gloves when removing the casserole dish from the slow cook oven.
- Please remember that smaller chunks of food will cook more quickly than larger chunks of food.
- It is important to cut root vegetables into smaller chunks as the density of the food

means they take longer to cook.

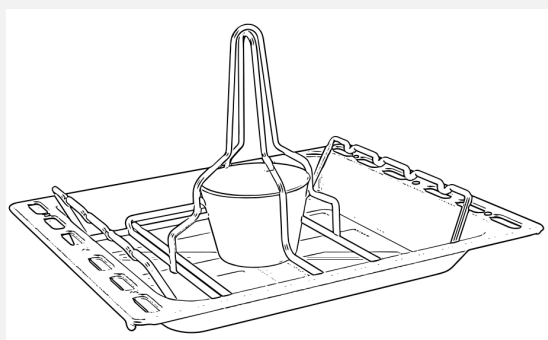
- When preparing the casserole, it is better to add hot stock liquid rather than cold stock liquid.
- It is best to fry meat pieces before adding them to the casserole dish.
- It is best to sauté root vegetable pieces for a few minutes before adding them to the casserole dish.
 - Add the root vegetables to the dish before other ingredients, so that they will be towards the bottom and will cook immersed in the stock liquid.
- Any frozen ingredients must be fully defrosted before being added to the casserole dish.
- The slow cook compartment can be used to keep food warm, e.g. if someone is running late for dinner.
- If using the slow cook compartment to keep cooked food warm prior to serving, please leave the food in an oven-proof dish.
 - For food that needs to be kept moist, keep the food covered with aluminium foil or an oven-proof lid. Do not cover the food with cling film.
 - For food that needs to be kept crisp, do not cover the food.

- Do not add gravy or sauces until serving.
- When ready to serve, transfer the food to pre-warmed plates.
- The slow cook oven is not intended to be used as a plate warmer - the plates would be sitting directly over the element, so could possibly crack, and there is no fan to circulate heat around the plates evenly.
- Plates can generally be warmed by placing them on the shelves in the main oven - using fanned oven mode and a temperature setting not exceeding 70°C - but please make sure that your plates are suitable for warming, as very delicate plates could crack when exposed to heat.
- Always use oven gloves when placing plates into a hot oven or when removing them from a hot oven.
- Do not use the slow cook compartment to reheat food which has already cooled.

USING OTHER ACCESSORIES

STEAM & INFUSE ACCESSORIES

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

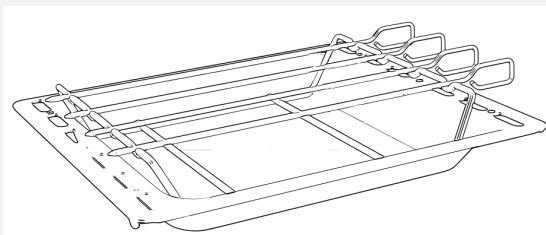
about 20% compared to conventional horizontal roasting. Be sure to check the poultry so that it does not over-cook. Please ensure that the poultry is thoroughly cooked through before serving. Insert a skewer or fork into the thickest part of the meat and make sure that the juices run clear before serving; 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 the 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 Core 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.

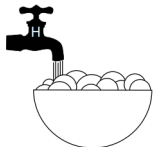
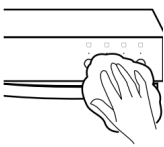
ACTIVATING AND DEACTIVATING THE TIMER DEMONSTRATION MODE (FOR SHOWROOMS ONLY)



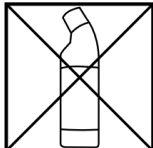
- **Demonstration mode allows the digital timer functions to be demonstrated without the main multi-function oven heating up.**
- **The function selector control knob can then be used to scroll through the cooking functions, and the temperature selector can be turned to show how to adjust the temperature 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

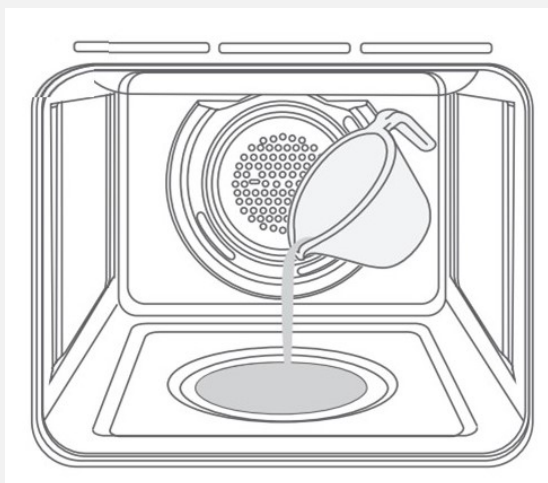
In addition to the above, do not use metal scrapers to clean the oven door glass, ceramic hob surface or any glass lids.

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.

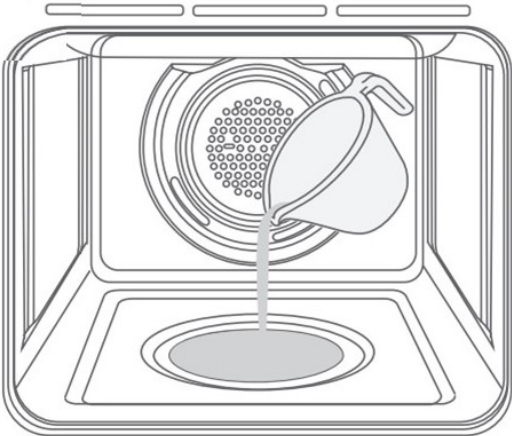


CAUTION

- 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

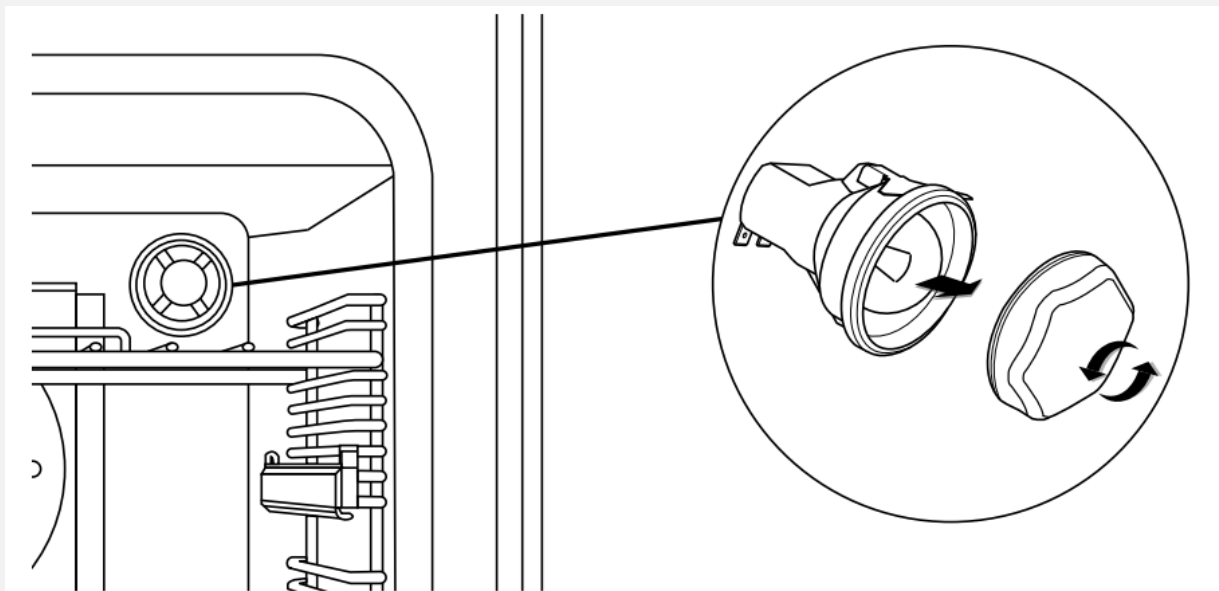
Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
Ceramic glass hot-plates	• Clean with a ceramic hotplate cleaner/conditioner, applied with kitchen paper, following the instructions on the package. • Rinse with a damp, well-wrung out soft cloth. • Polish dry with a microfibre cloth. • If you do ever use a hob scraper to remove stubborn marks or deposits, please apply some ceramic hob cleaner onto the ceramic glass surface first, so that the hob scraper blade can glide across, at a 45° angle, without scratching the surface. • Please note that the cooker manufacturer cannot accept responsibility for scratches or damage to the ceramic glass surface caused by the use of a hob scraper. • Kitchen foil and spillages of sugary foods must not be allowed to bake onto the ceramic glass surface as they may cause pitting of the glass. • They must be removed immediately, even if the hob is still hot, taking care not to burn yourself. • Please be aware that pans with aluminium in the base can tend to leave marks on ceramic glass surfaces. • New hobs can sometimes show white 'bloom' marks which are related to manufacturing residues. • Apply some lemon juice to the glass surface and leave to soak for a while before cleaning with ceramic hob cleaner, rinsing and drying. • Do not clean ceramic hobs with washing-up liquid as it can sometimes leave behind a blue sheen.	• Ceramic hob cream cleaner. • Microfibre cloths.
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 through 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	• Washing-up liquid.

Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
	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.	
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.  - 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 to 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.	- Microfibre cloths. - Sponges.
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.	- Washing-up liquid. - Proprietary oven cleaner. - Non-stick PTFE cooking liners.

Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
	• 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. • 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 - fascia control panels, electric hot-plate frames, door fronts	• 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

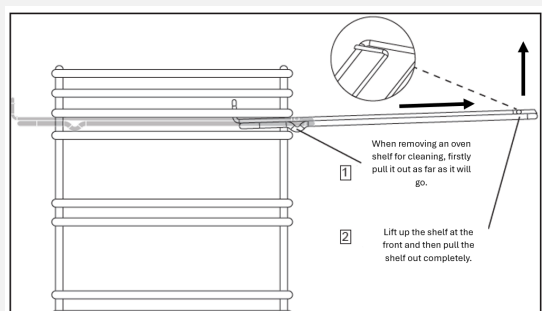
Not all appliances have the same number and type of bulbs. Before you replace your bulb, check to see what type you have. Usually a 25 watt G9 halogen capsule bulb - part number 082650920.

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

OVEN SHELVES

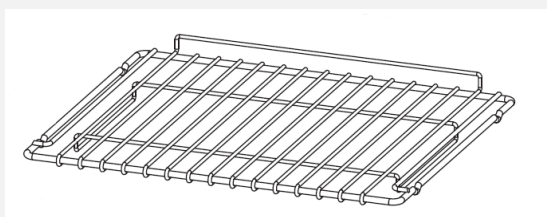
The oven shelves use anti-tip notches to prevent them being accidentally pulled out fully with hot food and cookware on them, to help prevent accidents.

Shelves With Anti-Tip Notches.



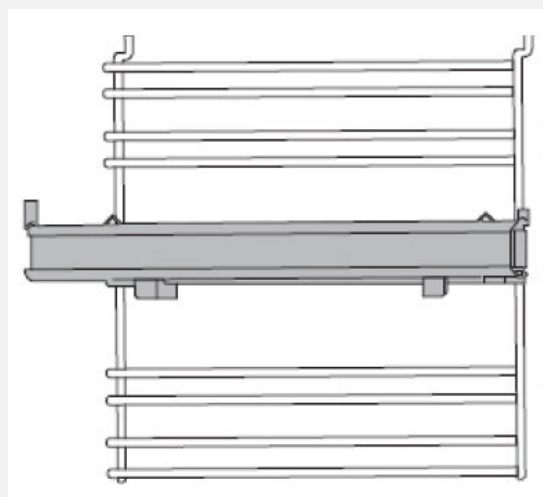
To remove the shelves fully, for cleaning or to reposition them, pull the shelf out as far as it will go, then lift upwards at the front to pull out fully.

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.

Shelf Guides.

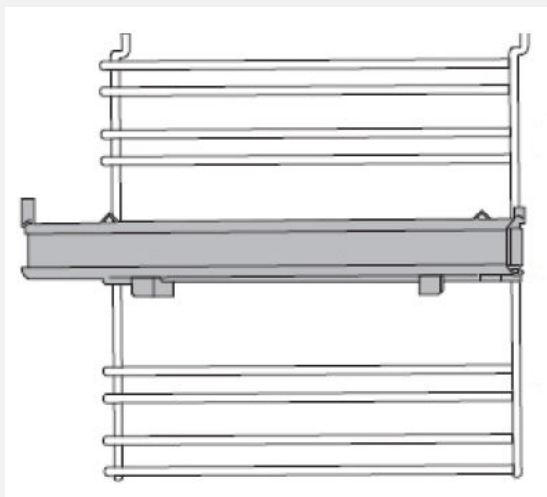


CAUTION

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,



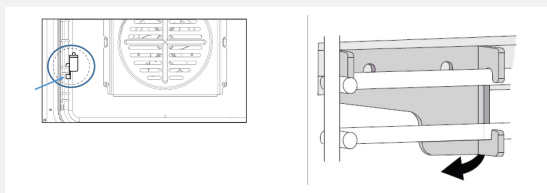
- To remove the shelf guides for cleaning, firstly please remove the shelves, grill pan and air fry tray as appropriate.
- Gently stretch the shelf guide wire at the bottom, pulling down and away from the retainer to release the wire from the retainer.
- The shelf guide can then be pulled away from the 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

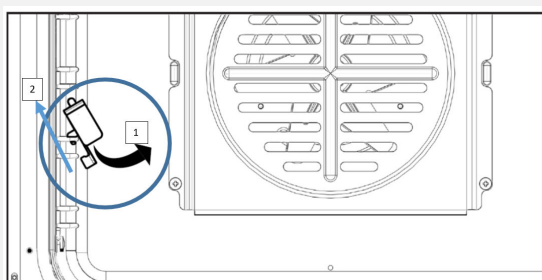
- The Pro-Trac™ telescopic sliders can be used to support an oven shelf, a full-width grill-pan, or the air fryer basket.
- This allows the shelf, grill pan or air fryer basket to be slid out of the oven, fully supported by the sliders.
- This is ideal when adding, removing, turning, stirring or basting 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

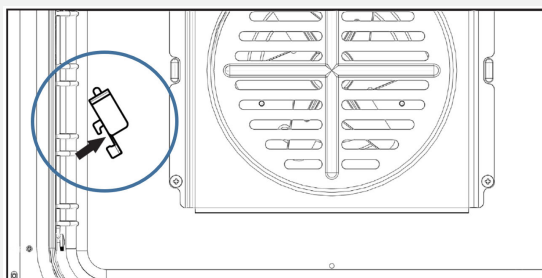
- Firstly please extend the sliders fully and remove the shelves, grill-pan and air fry basket from the locating pins as appropriate.
- Place your fingers on the back of the tabs on the lower hooks at the bottom of the slider, and push upwards and outwards.



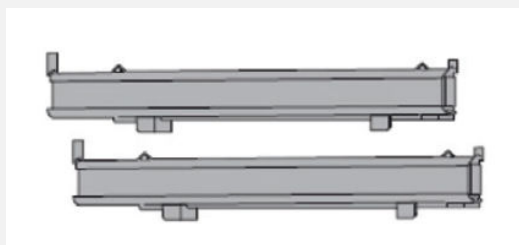
- Tilt the slider assembly upwards to about a 45 degree angle to disengage the lower hooks from the lower wire.
- Pull the slider assembly upwards to disengage the upper hooks from the upper wire.



- 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

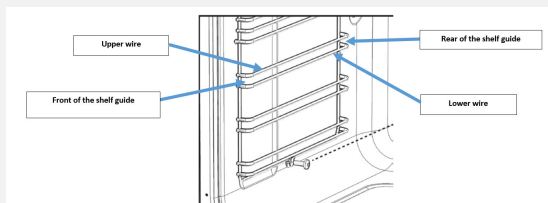
- The telescopic sliders can be installed on any suitable shelf position on the wire shelf guides, that is in positions where the shelf guide runners are spaced well apart to allow room to install and remove the telescopic sliders.
- Please do not attempt to install the sliders in positions where the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

IDENTIFYING THE SLIDERS

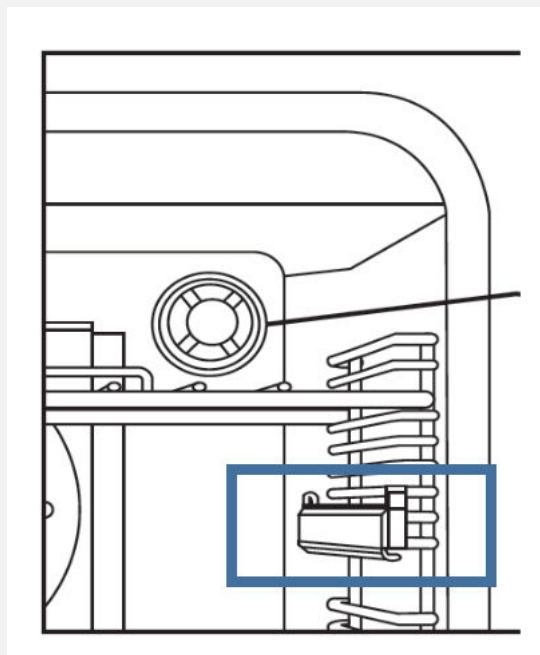
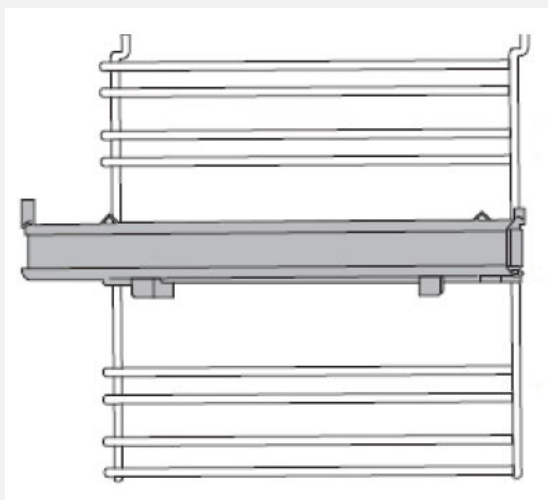
- The extendable part of the slider must face forwards, with the locating pins pointing upwards, and with the hooks on the left for the left-hand slider and the hooks on the right for the right-hand slider.
- Each slider contains a set of hooks at the front and a set of hooks at the rear. In total, each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

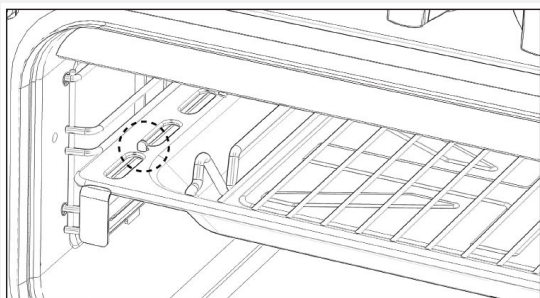


- Please repeat these steps for the slider on the other side of the cavity.

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

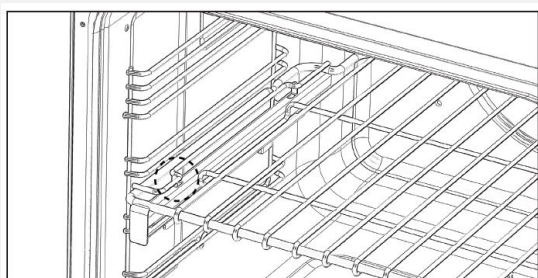
- Extend the sliders fully.
- Install the shelf, air fry tray or full-width grill-pan over the locating pins on the sliders.

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

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?

- **Yes, 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 appliance won't work - what should I do?

- **Switch off the cooker at the wall.**
- **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?

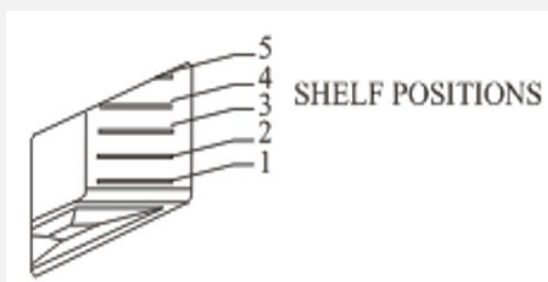
- **This is normal, the ovens are very well insulated to keep more heat in during cooking for better cooking results with less wasted energy.**

- **After cooking, the cooling fan helps the appliance cool down to a low temperature of around 35°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 (approx. one-third of a unit of electricity per hour).**
- **Please do not switch the cooker off at the wall before the cooling fan has stopped completely.**

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 insert the shelf or grill-pan into one of the shelf positions in the top oven? (60cm mini range models).



- **This is because of the retainer which is required to keep the shelf guide clipped to the side of the top oven cavity.**
- **Counting the guide shelf positions from bottom to top, please use positions 1, 3, 4 and 5.**
- **Please do not use position 2 as that is where the retainer is located.**

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.**

I seem to be able to remove the hotplate lid by pulling it out of its supports. Is this normal? (Stoves Richmond 60EI mini range).

- **Yes, this is normal.**
- **The hotplate lid is designed to be removable for cleaning, if required.**
- **The lid can only be removed and replaced back into the lid supports when the lid is in the fully upright position.**
- **The lid can be removed by pulling the lid assembly upwards out of the lid supports, and replaced by pushing the lid assembly downwards into the lid supports.**
- **The hob zones can be used normally with the lid fully upright or removed, and removing the lid will not affect the operation of the safety cut-out devices.**
- **Caution - the lid is heavy. Do not drop the lid on the hotplate.**

The induction hob zones don't seem to be responding when I turn the control knob to select a power level. (Stoves Richmond 60EI mini range).

- **If a hob zone control knob is accidentally left in a power level position when the hob is switched off by the power key, when the hob is later switched back on the zone will stay powered off and will not respond to the control**

knob being turned to different power levels.

- If this happens, turn the knob anti-clockwise to the off position, and then turn it back clockwise to the required power level.
- The zone will now respond to the control knob as usual.
- Always turn the hob control knobs to the off position before switching the hob off with the power key.

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.

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.

Can the oven timer volume be adjusted?

- No, there is no volume adjustment on this type of timer.

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 ) 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 ) 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 ) 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.

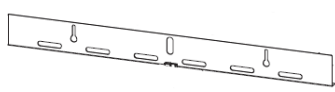
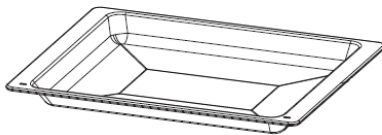
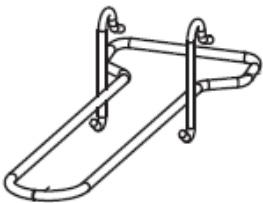
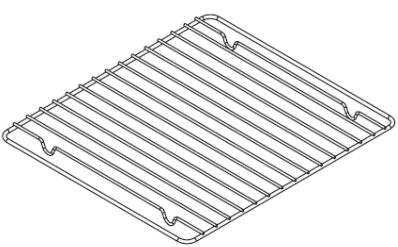
- If the appliance was previously on display in a showroom, it is possible that the appliance is in demonstration mode.
- Please ensure that the time of day has been set on the timer first of all.
- Press and hold the plus and minus keys   together for about 10 seconds until 'dEm' followed by 'OFF' appears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

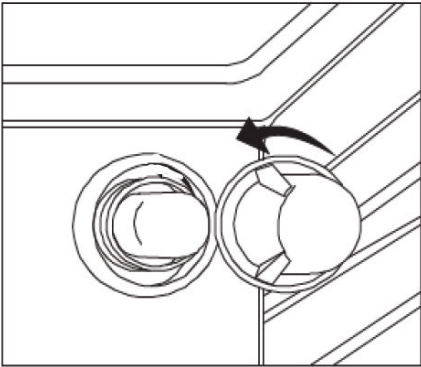
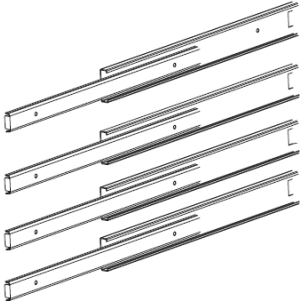
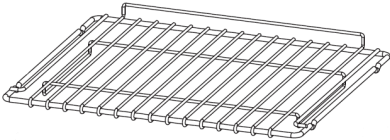
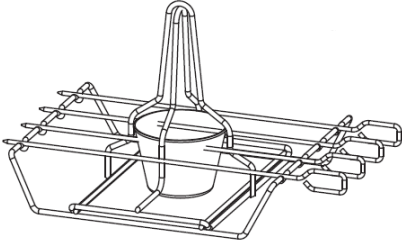
KEY PARTS AND OPTIONAL ACCESSORIES

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

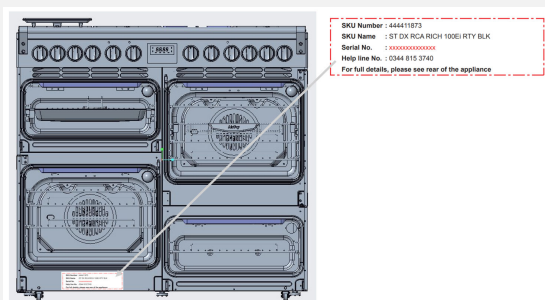
To purchase additional shelves, sliders, consumables or parts outside of the manufacturer's warranty period, please refer to the Spare Parts section of our website - the website address is on the back cover.

Part	Part Number	Notes
 Air fry basket	094108700	Quantity 1 is supplied with the cooker. Used in the multi-function oven.
Clip-in door seal - main oven	094103502	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	094108207 for 100cm wide cookers 094108208 for 110cm 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.
 Deep grill pan	094106100	Quantity 2 are supplied with the cooker. Can be used in the top oven, multi-function oven or the second fanned oven. (Cannot be used in the tall right-hand oven on 90cm models).
 Grill pan handle	094111300	Quantity 1 is supplied with the cooker.
 Grill pan trivet	094117000	Quantity 2 are supplied with the cooker.

Part	Part Number	Notes
 Lamp bulb	082650920	Type - 25 watt G9 halogen capsule bulb. Please note that replacement bulbs are not covered under the manufacturer's warranty.
 Pro-Trac 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.	Quantity 3 pairs are supplied with the cooker. Can be used in the top oven, multi-function oven or the second fanned oven. Do not attempt to use them in positions where the shelf guide wires are close together.
 Shelf (Deluxe)	094108601	Quantity 7 are supplied with the cooker. Can be used in the top oven, multi-function oven or the second fanned oven.
 Steam & Infuse Kit (Vertical roasting system)	094109600	Quantity 1 is supplied with Stoves Deluxe (DX) range cookers. Can be purchased as an optional extra for Stoves Core range cookers. Can be used in the multi-function oven (in true fan oven mode) or in the second fanned oven. (Cannot be used in the tall right-hand oven on 90cm models).

LOCATING THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

- **Please open the bottom-left oven door to locate the data badge on the front frame, close to the door seal.**
- **Please quote the model number and serial number should you ever require an engineer service visit or need to order spare parts.**
- **The model number (also known as the SKU number) is 9 digits long, beginning with 44...**
- **The serial number is printed as a string of 17 digits - the first 8 digits are the serial number and the remaining 9 digits are the model number.**



TIP

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



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	15165W (Induction Unit 7400W)
Standard Oven Light	25W

Hob Top Hotplate	Electrical Supply	Zone Load (W)
Induction	230V	Left hand front 1600W (3000W Boost)
		Left hand rear 1600W (3000W Boost)
		Right hand front 1150W (2200W Boost)
		Right hand rear 1400W (3000W Boost)
		Centre 2300W (3700W Boost)

Appliance Electrical Supply	Oven Cavity & Function Load (W)
230V	Right hand oven: Digital Oven; Air Fry function 3166W Left hand oven: Fanned Oven 1880W
	Right hand bottom: Slow Cook 147W
	Top Cavity: Dual Grill 2504W

ENERGY DATA TABLE

Regulation (EU) 65/2014:

Product Name: Stoves Richmond 100/110cm Electric Induction	
Brand:	Stoves
Size:	100cm or 110cm
Number of cavities	4

Energy Efficiency

Hob			
Fuel Type	Induction		
Number of cook zones	5 Electric Zones		
	Symbol	Value	
Energy Efficiency per cook zone		Cook zone	
	Electric Zone	Zone 1: 215cm*390cm/180	192.7 Wh/kg
		Zone 2: 215cm*390cm/150	186.4Wh/kg
		Zone 3: 215cm*390cm/210	200Wh/kg
		Zone 4: 230cm/240cm	188.9Wh/kg
		Zone 5: 200cm/210cm	180Wh/kg
		Zone 6: 165cm/180cm	194Wh/kg
	EE Electric Hob	All Induction Cook Zones 190.3Wh/kg	

Energy Efficiency

Cavity	Cavity 1	Cavity 2	Cavity 3 (if applicable)
Energy efficiency index	91,3	92,4	91,4
Energy efficiency class	A	A	A
Energy Consumption per cycle (conventional mode)	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Energy Consumption per cycle (fan-forced convection mode)	N/A	0,74 kWh	0,74 kWh
Heat Source	Electric	Electric	Electric
Volume	33 Litres	60 Litres	61 Litres
Energy consumption measured in accordance with BS EN 60350-1			

INTERNATIONAL SERVICE CONTACT DETAILS

Australia Customer Care Tel: +61 1800 444 357 General Enquiries Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australia, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australia	Belgium Customer Support Tel: +32 (0) 9 210 02 11 General enquiries e-mail: info@belling.eu Service Tel: +31 (0) 162 435 847 Service e-mail: info@servicecentrale.com www.belling.eu Product registration Belling: https://belling.eu/klanten-service/product-registratie/ www.stoves.eu Product registration Stoves: https://stoves.eu/klanten-service/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland
France Service Tel: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.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
Ireland Tel: +353 (0) 1 8428222 Service e-mail: serviceireland@glendimplex.com Spare parts enquiries e-mail: sparesireland@glendimplex.com www.glendimplexireland.com Glen Dimplex Ireland UC, Airport Road, Cloghran, Co. Dublin, K67 DT89	Netherlands Customer Support Tel: +31 (0) 513 656520 General enquiries e-mail: info@belling.eu Service Tel: +31 (0) 78 890 65 00 Service e-mail: glendimplex@fulfilcenter.nl www.belling.eu Product registration Belling: https://belling.eu/klanten-service/product-registratie/ www.stoves.eu Product registration Stoves: https://stoves.eu/klanten-service/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland
New Zealand Tel: +64 (0) 9 274 8265	Poland Tel: +48 12 383 39 41 Tel: +48 600 281 994

https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us www.belling.co.nz Glen Dimplex New Zealand, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, New Zealand	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 Tel: +46 (0) 10 10 11 656 info@lsbolagen.se www.lsbolagen.com Lindström & Söndén AB, Havsbads- vägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Sweden	United Kingdom Stoves Service Tel: +44 (0) 344 815 3740 www.stoves.co.uk Belling Service Tel: +44 (0) 344 815 3746 www.belling.co.uk Glen Dimplex Home Appliances, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD
For other countries, please contact your retailer for assistance.	

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).

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

Les détails concernant l'enregistrement de la garantie et les 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.

Votre nouvel appareil est assorti de notre garantie GRATUITE de 3 ans (Royaume-Uni uniquement), qui vous protège contre les pannes électriques et mécaniques.

Pour enregistrer votre nouvel appareil pour bénéficier de sa garantie (Royaume-Uni uniquement), veuillez visiter notre site Web www.stoves.eu. Pour connaître l'intégralité des conditions générales de la garantie du fabricant, veuillez consulter le site Web ci-dessus.

En outre, vous souhaitez peut-être acheter une extension de garantie. Vous trouverez également des informations sur la manière de procéder sur notre site Web www.stoves.eu.

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

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.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

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



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

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LES AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Nous recommandons vivement que cet appareil soit connecté par une personne compétente, membre d'un « programme de personnes compétentes », qui se conformera aux réglementations requises.



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.



AVERTISSEMENT

Si la surface vitrée de la plaque de cuisson est fissurée, éteignez l'appareil 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 veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.



AVERTISSEMENT

Le four doit être éteint 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.

**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.

Danger d'incendie :
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 d'articles sur les surfaces de cuisson. Ne placez pas d'articles sur ou contre l'appareil.

**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 vaisselle au fond des cavités du four ; il pourrait y avoir des éléments susceptibles de provoquer une surchauffe.

**AVERTISSEMENT**

L'appareil ne doit jamais être débranché du réseau électrique pendant son utilisation, car cela pourrait sérieusement affecter la sécurité et les performances, notamment en cas de températures de surface qui deviennent chaudes et de problèmes de fonctionnement des pièces alimentées au gaz. Le ventilateur de refroidissement est conçu pour fonctionner une fois que le bouton de commande a été éteint.

**AVERTISSEMENT**

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

**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**

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

INFORMATIONS DE MISE EN GARDE



ATTENTION

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



ATTENTION

N'utilisez pas de 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 (selon le cas), car ils peuvent rayer la surface et provoquer des éclats de verre.



ATTENTION

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.



ATTENTION

Ne regardez pas les éléments de la plaque de cuisson.



ATTENTION

Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole des plaques à induction.



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 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. Certains articles contenus dans cet appareil peuvent être recouverts d'un emballage supplémentaire. Il est recommandé de laver les grilles du four, la plaque à frire, la poêle à griller et le dessous de plat avant leur première utilisation dans de l'eau chaude savonneuse. Cela permettra d'enlever la couche d'huile protectrice. Il est recommandé 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.

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

Le raccordement électrique doit être effectué à l'aide d'un câble flexible adapté, capable de résister à une augmentation de température d'au moins 70 °C. Veillez à ce que tous les câbles d'alimentation soient bien séparés de toute source de chaleur adjacente.

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

L'espace de circulation d'air, situé en dessous et à l'arrière de la plaque de cuisson, améliore la fiabilité du ventilateur de refroidissement en garantissant un refroidissement efficace de l'appareil.

- Veuillez lire attentivement ce qui suit :

INTERFÉRENCES ÉLECTROM

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

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

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

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

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ INCENDIE

- Si vous avez un incendie dans la cuisine, ne prenez aucun risque : faites sortir tout le monde de chez vous et appelez les pompiers.
- Si une poêle prend feu :
 - Ne le déplacez pas, il risque d'être extrêmement chaud.
 - Éteignez le feu si vous pouvez le faire en toute sécurité, mais ne vous penchez jamais au-dessus de la casserole pour atteindre les commandes.
 - Si vous avez une couverture anti-feu, étendez-la sur la poêle. Si vous avez éteint le feu, laissez la poêle refroidir complètement.
- La friture présente plus de dangers dans votre cuisine.
- Ne remplissez jamais une poêle à frites (ou autre friteuse) à plus d'un tiers d'huile.
- N'utilisez pas d'extincteur sur une casserole d'huile - la force de l'extincteur peut propager le feu et créer une boule de feu.
- S'il y a un feu électrique dans la cuisine :
 - Retirez la fiche ou coupez l'alimentation au niveau du tableau électrique - cela peut suffire à arrêter l'incendie immédiatement.
 - Étouffez le feu avec une couverture anti-feu ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à dioxyde de carbone
 - Attention: n'utilisez jamais d'eau sur un feu électrique ou d'huile de cuisson.

AUTRES CONSEILS DE SÉCURITÉ

- FAIRE
 - Faites toujours attention en retirant les aliments du four car la zone autour de la cavité peut être chaude.
 - Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles qui ont été dans le four, car ils seront chauds.
 - Assurez-vous toujours que les grilles du four reposent dans la bonne position entre deux glissières.
 - Utilisez toujours le Minute Minder (le cas échéant) si vous laissez le four sans surveillance - cela réduit le risque de brûlure des aliments.
- NE PAS
 - Ne placez jamais d'objets sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
 - N'enroulez jamais de papier d'aluminium autour des grilles

du four et ne laissez jamais du papier d'aluminium bloquer le conduit de fumée.

- **Ne placez jamais de torchons près du four lorsqu'il est allumé ; cela entraînerait un risque d'incendie.**
- **Ne retirez jamais d'objets lourds, tels que des dindes ou de gros morceaux de viande, de la grille du four, car ils pourraient se déséquilibrer et tomber.**
- **N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer autre chose que des aliments et ne l'utilisez pas pour chauffer la pièce.**

FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT



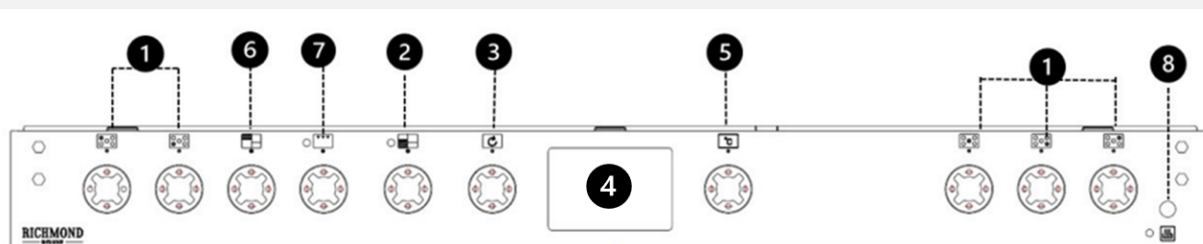
IMPORTANT

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

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

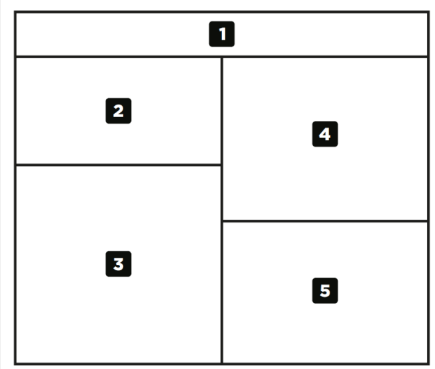
La disposition de votre appareil peut différer selon le modèle.

PANNEAU DE COMMANDE



1	Zones de cuisson
2	Four ventilé
3	Four multifonction
4	Horloge/Programmeur
5	Contrôle de la température
6	Four/Grill supérieur
7	Gril
8	Four à cuisson lente

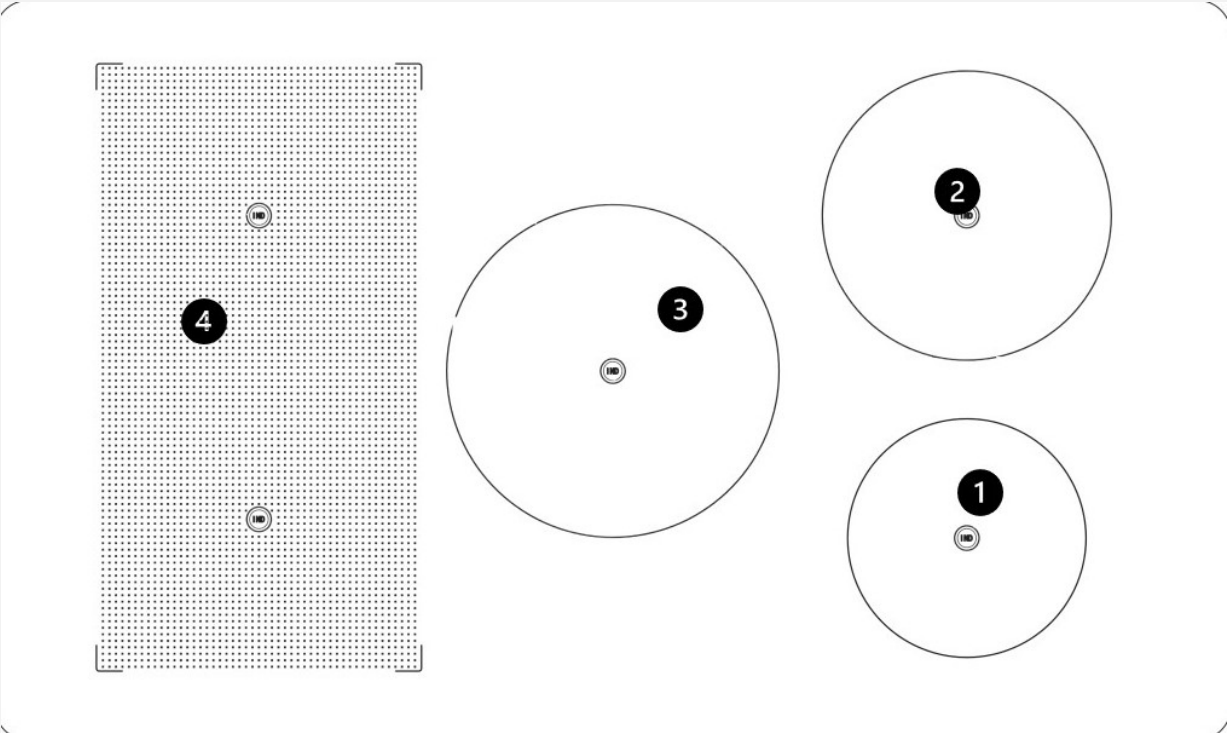
APERÇU DU COMPARTIMENT



APERÇU DE LA CAVITÉ	
1	Bandeau
2	Four supérieur/Gril
3	Four conventionnel
4	Four multifonctions
5	Cuisson lente

TABLE DE CUISSON

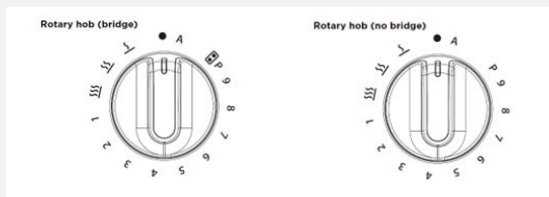
Modèles de luxe uniquement



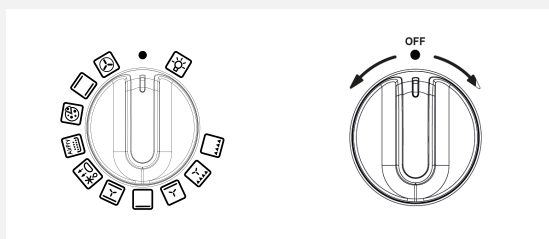
FOYERS DE LA TABLE DE CUISSON		
1	Petit : 160 mm de diamètre. Le plus petit diamètre de base de la casserole recommandé est de 120 mm	Avant droite
2	Taille moyenne : 200 mm de diamètre. Le plus petit diamètre de base de casserole recommandé est de 145 mm.	Arrière-droite
3	Grand	Centre
4	Zone d'induction pontée	Côté gauche

Les casseroles doivent avoir une base lisse, plate et magnétique. En règle générale, les plaques à induction ne peuvent pas reconnaître les casseroles dont le diamètre de base est inférieur

MANETTE À INDUCTION (Rotatif Uniquement)



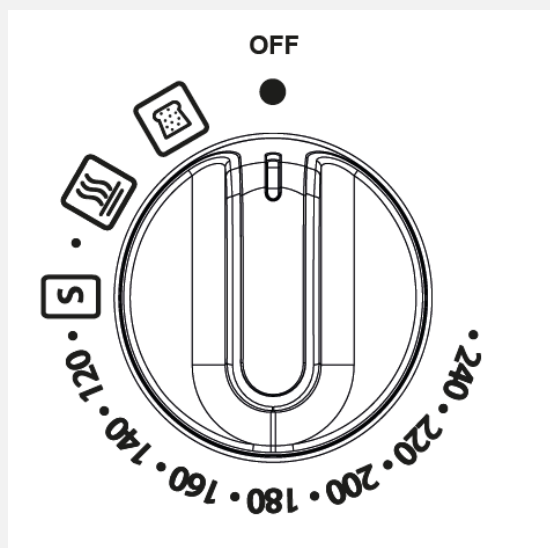
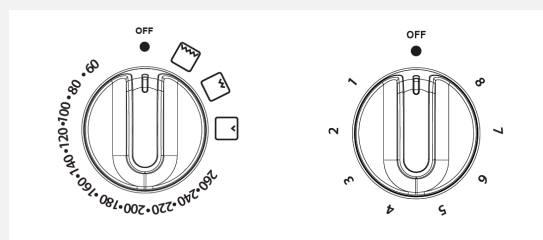
Les boutons de commande de la zone avant gauche et de la zone arrière gauche incluent le symbole de fonction de pontage .



FONCTIONS PRINCIPALES DU FOUR

Chaleur Tournante	
Convection Naturelle	
Pizza	
Friteuse à air - placez le plateau de friture sur la grille centrale et placez la lèchefrite 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 essuyer le contenu de la cavité du four.



FONCTIONS DU GRIL DANS LE FOUR SUPÉRIEUR

Gril complet en série	
Gril simple	
Gril double	



NOTE

Sur les modèles équipés d'une commande de réglage du gril (1-8), vous devez également tourner le bouton de commande du régulateur du gril sur un réglage numérique pour que le gril fonctionne.

1 est la puissance calorifique la plus faible et 8 la puissance calorifique la plus élevée.

UTILISATION DE LA PLAQUE À INDUCTION (COMMANDES ROTATIVES)

- La plaque à induction est dotée de la technologie de cuisson la plus économe en énergie disponible.
- Le système à induction assure des temps de chauffage et de refroidissement supérieurs pour les casseroles. Vous bénéficiez ainsi d'un contrôle de puissance rapide, précis et reproductible.
- Comme l'induction ne fait que chauffer la poêle, le processus de cuisson ne gaspille pas d'énergie, ce qui limite la chaleur générée dans la cuisine.

RÉGLAGE AUTOMATIQUE DE LA PUISSANCE

- Les plaques à induction sont dotées d'un système de réglage de la puissance unique qui adapte automatiquement la puissance à la taille de la base de la poêle, ce qui garantit que l'énergie n'est pas gaspillée.

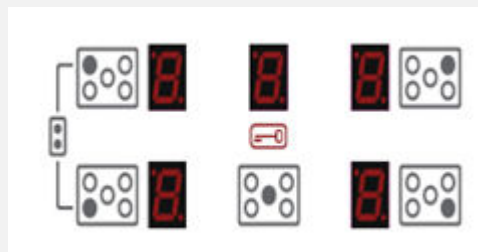
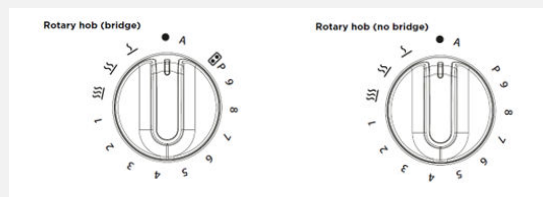


ATTENTION

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant son utilisation.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION D'UNE ZONE D'INDUCTION ET SÉLECTION D'UN NIVEAU DE PUISSANCE

- Sélectionnez le bouton de commande correspondant à la zone de cuisson correspondante.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance requis.
- Le niveau de puissance est affiché sur l'affichage numérique de la plaque de cuisson.
- Réglez le niveau de puissance en tournant le bouton de commande approprié à tout moment.



- Pour désactiver une zone à induction, sélectionnez le bouton de commande correspondant à la zone de cuisson correspondante.

- Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position arrêt.
- L'affichage numérique de la plaque de cuisson s'assombrit ou s'affiche **8** si la surface vitrée est encore chaude (au-dessus de 60 °C environ).

UTILISATION DE LA FONCTION AUTOMATIQUE D'ÉBULLITION ET DE MIJOTAGE



ATTENTION

Ne remplissez pas la casserole à plus des deux tiers d'eau ; laissez de l'espace pour que le volume augmente lorsqu'elle est chauffée.



NOTE

- Le niveau 9, l'augmentation de la puissance et les fonctions de maintien au chaud ne sont pas disponibles pour sélectionner le taux de mijotage en cours.
- Le taux de mijotage en cours doit être compris entre 1 et 8.
- La fonction d'ébullition et de mijotage automatiques permet à une casserole de porter à ébullition, puis de la réduire à un taux de mijotage continu sans que vous ayez à régler à nouveau le bouton de commande.
- Cette fonction peut être utilisée sur les cinq zones de cuisson.

- Sélectionnez le bouton de commande correspondant à la zone de cuisson correspondante.
- Tournez le bouton dans le sens antihoraire, vers la gauche, aussi loin que possible, jusqu'à la position « A », et maintenez-le dans cette position pendant environ 2 secondes.
- Ensuite, dans les 10 secondes qui suivent, remettez le bouton au niveau de puissance du taux de mijotage en cours, par exemple le niveau 1 ou 2.
- L'affichage numérique affiche **8** (chauffage automatique) en alternance avec le chiffre correspondant au taux de mijotage en cours.
- L'électronique portera la zone de cuisson au niveau de puissance 9 pendant plusieurs minutes pendant que la casserole arrive à ébullition, puis réduira automatiquement le niveau de puissance au taux de mijotage en cours.
- Si vous deviez annuler la fonction d'ébullition et de mijotage automatiques, tournez simplement le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position arrêt, puis retournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance souhaité.

UTILISATION DES FONCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD

UTILISATION DE LA FONCTION FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT (FONCTION KEEP WARM 1)



NOTE

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

- La fonction de fusion du chocolat chauffe le fond du moule à environ 45 °C (environ 42 °C dans le moule).
- Ceci est utile pour faire fondre le chocolat directement dans la poêle (sans avoir besoin d'utiliser un bain-marie) et pour chauffer doucement les sauces.
- Sélectionnez le bouton de commande correspondant à la zone de cuisson correspondante et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à  symbole.  apparaît à l'écran.

UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT (FONCTION KEEP WARM 2)



NOTE

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

- La fonction de chauffage chauffe le fond de la poêle à environ 70 °C (environ 65 °C dans la poêle).
- Ceci est utile pour garder les aliments au chaud avant de les servir et pour les faire mijoter doucement.
- Sélectionnez le bouton de commande correspondant à la zone de cuisson correspondante et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à  symbole.  apparaît à l'écran.

UTILISATION DE LA FONCTION DE MIJOTAGE RAPIDE (FONCTION KEEP WARM 3)



NOTE

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

- La fonction de mijotage rapide chauffe la poêle à environ 94 °C.
- Ceci est utile pour faire mijoter rapidement à un niveau inférieur au niveau de puissance 1.
- Sélectionnez le  bouton de commande de la zone de cuisson concernée et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole.  apparaît à l'écran.

UTILISATION DE LA FONCTION POWER BOOST



NOTE

- La fonction Power Boost fonctionnera pendant environ 10 minutes avant de revenir au niveau de puissance 9, mais elle peut être annulée à tout moment en tournant le bouton de commande sur un niveau de puissance différent.
 - Veuillez noter que les casseroles chauffent généralement rapidement sur les plaques à induction, en particulier lorsque vous utilisez la fonction Power Boost.
 - Veillez à ce que les casseroles ne soient pas trop remplies d'eau pour éviter qu'elles ne débordent.
 - Si vous deviez augmenter deux zones situées du même côté de la plaque de cuisson, la zone la plus récemment boostée resterait au niveau de puissance P, tandis que l'autre zone serait réduite au niveau de puissance 9.
- La fonction Power Boost augmente temporairement la puissance d'une zone de cuisson, afin que l'eau puisse bouillir plus rapidement, en « empruntant » l'énergie d'une zone de cuisson adjacente.

- Le power boost peut être utilisé sur n'importe laquelle des cinq zones de cuisson, mais pas toutes en même temps.
- Sélectionnez le bouton de commande correspondant à la zone de cuisson correspondante.
- Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre, vers la droite, aussi loin que possible, jusqu'à la position « P », et maintenez-le dans cette position pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que **P** apparaisse sur l'affichage numérique.
- Relâchez ensuite le bouton de commande ; il se réglera sur la position de niveau de puissance 9.

UTILISATION DE LA FONCTION DE PONTAGE

- La fonction de pontage permet aux deux zones de gauche de fonctionner comme une seule zone plus grande lorsque cela est nécessaire, pour accueillir des casseroles plus grandes, des poêles à griller et des bouilloires à poisson ovales, etc.
- Veuillez noter que les casseroles utilisées doivent toujours avoir une base magnétique.
- Lorsque vous utilisez la fonction de pontage, la zone avant gauche fait office de zone principale et la zone arrière gauche agit comme zone secondaire. Le réglage de la puissance pour les deux zones sera donc contrôlé par le bouton de commande de zone avant gauche.
- Faites pivoter simultanément les boutons de commande de la zone avant gauche et de la zone arrière gauche, dans le sens des aiguilles d'une montre vers la droite, jusqu'à la position pont et

maintenez-les enfoncées pendant environ deux secondes pour activer la fonction de pontage.

- Relâchez le bouton de zone arrière gauche et il se réglera sur la position de niveau de puissance 9.
- Tournez le bouton de zone avant gauche vers l'arrière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance requis.
- Les deux zones fonctionneront désormais comme une seule zone plus grande, le niveau de puissance étant contrôlé par le bouton de zone situé à l'avant gauche.
- L'écran de la zone arrière gauche affichera le symbole de pontage  et l'écran de la zone avant gauche indiquera le niveau de puissance sélectionné.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser la fonction de pontage, tournez les boutons de la zone avant gauche et de la zone arrière gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour les remettre en position arrêt.
- Les deux zones de gauche peuvent alors à nouveau être utilisées comme deux zones distinctes.

ACTIVER ET DÉSACTIVER LE SYSTÈME DE VERROUILLAGE POUR ENFANTS

- Cette fonction permet d'éviter l'allumage accidentel de la plaque de cuisson, en particulier par les jeunes enfants.
- La sécurité enfant peut être activée lorsque la plaque de

cuisson est en mode veille, aucune zone n'étant utilisée.

- La sécurité enfant ne peut pas être activée lorsque les zones de cuisson sont utilisées.
- À activer le verrouillage pour enfants, **tournez simultanément les boutons de commande de la zone avant droite et de la zone arrière droite, dans le sens antihoraire vers la gauche, jusqu'au réglage « A », et maintenez-les en position pendant environ 5 secondes.**
- Attendez le deuxième bip et jusqu'à ce que le symbole « L » apparaisse  et le symbole clé  apparaissent à l'écran, avant de relâcher les boutons de commande.
- Lorsque le verrouillage pour enfants est actif, si l'un des boutons de commande de la zone de cuisson est tourné, les symboles « L »  et le symbole clé  apparaîtra brièvement à l'écran.
- À désactiver le verrouillage pour enfants, **tournez simultanément les boutons de commande de la zone avant droite et de la zone arrière droite, dans le sens antihoraire vers la gauche, jusqu'au réglage « A », et maintenez-les en position pendant environ 5 secondes.**
- Attendez le deuxième bip et jusqu'à ce que le symbole « L » apparaisse  et le symbole clé  disparaissent de l'écran avant de relâcher les boutons de commande.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR LA PLAQUE À INDUCTION ROTATIVE

RÉGLAGE AUTOMATIQUE DE LA PUISSANCE

Les plaques à induction sont dotées d'un système de réglage de la puissance unique qui adapte automatiquement la puissance à la taille de la base de la poêle, ce qui garantit que l'énergie n'est pas gaspillée.

MODE VEILLE

- En mode veille, tous les écrans sont sombres, sauf s'il y a de la chaleur résiduelle  présent.
- Tournez l'un des boutons de commande de la plaque de cuisson pour quitter le mode veille.
- L'écran s'assombrit au bout de 15 secondes environ lorsque les boutons de commande de la plaque de cuisson sont tous tournés vers la position d'arrêt, sauf s'il y a de la chaleur résiduelle  présent.

SYSTÈME DE DÉTECTION PAN



NOTE

- Si le  le symbole ne disparaît pas lorsqu'une casserole est placée sur la zone, cela indique que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction.
 - Après un certain temps d'allumage sans casserole en position, la zone de cuisson s'éteint. Pour réactiver la zone de cuisson, remettez le bouton de commande en position arrêt, puis rallumez-le au niveau de puissance requis
-
- Lorsqu'une zone a été activée mais qu'aucune casserole n'a été placée sur la zone de cuisson, la zone reconnaît qu'aucune casserole n'est en position et affiche le symbole .
 - Cela signifie également que la plaque de cuisson ne consomme de l'énergie que lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone.
 - Cela permet de réduire la consommation d'énergie pendant le processus de cuisson, c'est-à-dire que lorsque vous retirez votre poêle de la zone, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement et ne se rallume que lorsque vous la remplacez.

INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE



NOTE

La zone de cuisson elle-même ne chauffe pas, mais le verre vitrocéramique chauffe parce que la poêle chaude renvoie la chaleur sur la vitre de la plaque de cuisson.

- Si la zone de cuisson est éteinte et que la température de la surface de la vitre est supérieure à environ 60 °C, « H » ⁸ s'affichera sur l'écran de la zone de cuisson jusqu'à ce que la température de la surface du verre descende en dessous d'environ 55 °C.
- Cette fonction vous met non seulement en garde contre les surfaces chaudes, mais indique également qu'il y a de la chaleur résiduelle qui peut être utilisée comme zone de réchauffement temporaire.

VEILLE AUTOMATIQUE

- Une zone de cuisson qui a dépassé la durée de fonctionnement maximale s'éteint automatiquement.
- Pour réactiver la zone de cuisson, remettez le bouton de commande

en position arrêt, puis rallumez-le au niveau de puissance requis.

SYSTÈME DE GESTION DE L'ALIMENTATION

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

SYSTÈME DE PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

- Si une zone de cuisson devient trop chaude, par exemple parce qu'une poêle vide a été chauffée trop longtemps ou si une poêle a été bouillie à sec, le niveau de puissance de la zone de cuisson sera automatiquement réduit par l'électronique.
- Dans ce cas, tournez le bouton de commande de la zone de cuisson concernée jusqu'au niveau de puissance indiqué à l'écran avant d'augmenter le niveau de puissance ultérieurement.

Protection Contre La Surchauffe

Température approximative de la surface du verre (°C)	Action prise par le système de protection électronique contre la surchauffe
200 °C	Réduit le réglage de l'augmentation de puissance au niveau de puissance 9.
250°C	Réduit le niveau de puissance actuel de 40 %.
270 °C	Désactive la zone de cuisson concernée.
300 °C	Éteint l'ensemble de la plaque à induction.

**ATTENTION**

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant son utilisation.

SYMBOLES D’AFFICHAGE À INDUCTION (Modèles Rotatifs)

SYMBOLES D’AFFICHAGE À INDUCTION (modèles rotatifs)		
Fonctionnalité	Symbole	Descriptif
Affichage numérique		Indique le niveau de puissance actuel ou la fonction active par zone de cuisson.
Verrouillage		Le verrouillage pour enfants a été activé.
Réchauffement automatique		fonction d’ébullition et de mijotage automatiques a été activée. Le « A » alterne avec le niveau de puissance du taux de mijotage en cours
Fonction de fusion du chocolat		La fonction chocolat fondant a été activée.
Fonction de réchauffement		La fonction de maintien au chaud et de mijotage doux a été activée.
Fonction de mijotage rapide		La fonction de mijotage rapide a été activée.
Boost de puissance		Augmente temporairement la puissance d’une zone de cuisson. La fonction Power Boost a été activée.
Symbole de vent contraire (éclair) clignotant		Le bouton de commande a été tourné aussi loin que possible dans le sens des aiguilles d’une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d’une montre et a été maintenu en position « P » ou « A » pendant plus de 30 secondes environ. Relâchez le bouton de commande et le symbole de vent contraire disparaîtra en quelques secondes.

SYMBLES D’AFFICHAGE À INDUCTION (modèles rotatifs)		
Fonctionnalité	Symbole	Descriptif
Fonction de pontage		Crée une zone de cuisson pontée entre les deux zones de cuisson de gauche séparées. La fonction de pontage a été activée
Détection de zone		Vous permet de savoir si les bonnes casseroles sont utilisées et contribue à économiser de l'énergie. Lorsqu'un plateau est retiré de la zone, l'alimentation est automatiquement coupée. Il n'y a pas de plateau sur la zone ou le plateau ne convient pas (il n'a pas de base magnétique plate ou son diamètre n'est pas assez grand).
Indicateur de chaleur résiduelle		Vous met en garde contre les surfaces chaudes mais indique également qu'il y a de la chaleur résiduelle qui peut être utilisée comme zone de réchauffement temporaire. La surface du verre de la plaque chauffante est encore chaude après la cuisson. Le « H » s'affiche lorsque la température de la surface du verre est supérieure à environ 60 °C et s'éteint lorsque la température de la surface du verre tombe en dessous d'environ 55 °C.
Indicateur de surchauffe	E2	Indique qu'une zone de cuisson a peut-être surchauffé, peut-être parce qu'une casserole vide a été chauffée trop longtemps ou parce qu'une poêle a bouilli à sec. Retirez la casserole et éteignez la plaque de cuisson. Laisser refroidir pendant 30 minutes avant de réessayer d'utiliser la plaque de cuisson.
Indicateur d'obstruction	ER03	Accompagné d'une tonalité : indique que quelque chose recouvre la zone d'affichage, comme une casserole ou un torchon, ou simplement de l'eau, de la graisse ou des empreintes digitales. Retirez tous les objets et nettoyez la zone avant de réessayer d'utiliser la plaque de cuisson.

Pour d'autres messages ou codes d'erreur, veuillez éteindre la cuisinière au mur pendant quelques minutes afin de permettre à l'électronique de se remettre à zéro. Si le message d'erreur persiste après le rétablissement de l'alimentation, veuillez contacter le service clientèle en utilisant les coordonnées figurant sur la couverture arrière.

FOURS ET GRILS

FOURS

Lorsque vous utilisez le four supérieur ou le deuxième four ventilé, le voyant blanc du thermostat s'allume jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Lorsque le four ou le gril supérieur est allumé, le ou les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour garder le fascia et les boutons de commande au frais pendant la cuisson/la cuisson. Les ventilateurs de refroidissement peuvent fonctionner lorsque les fours principaux sont utilisés en fonction du réglage de la température et de la durée de cuisson. Le ou les ventilateurs peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt du four/du gril. Pendant l'utilisation, le ou les ventilateurs peuvent s'allumer et s'éteindre, ce qui est normal.



IMPORTANT

Ne placez jamais d'articles directement sur la base du four et ne couvrez jamais la base du four de papier d'aluminium, car cela pourrait l'endommager. Placez toujours les articles sur l'étagère.



NOTE

Le four principal ne fonctionnera pas manuellement si le programmeur est réglé sur la cuisson automatique ou s'il est verrouillé. Consultez la section Horloge/Programmeur pour plus d'informations.

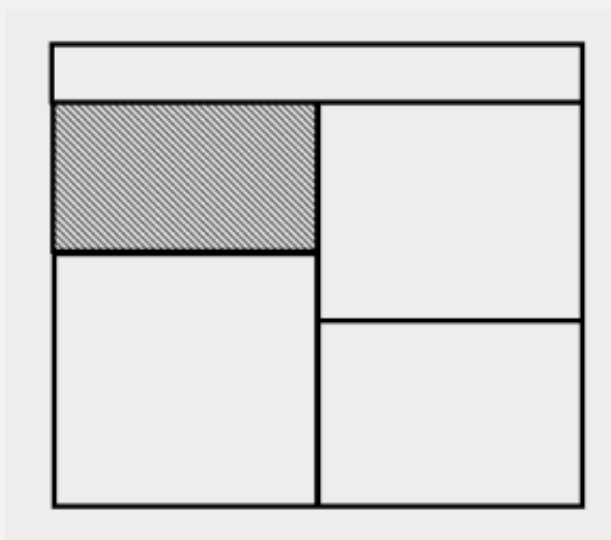


NOTE

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

Four Supérieur/Grill



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, préchauffez le gril pendant quelques minutes,

Lorsque le gril est allumé, le ventilateur de refroidissement se met en marche pour garder le carénage et les boutons de commande au frais pendant la cuisson. Le ventilateur peut ne pas démarrer immédiatement, mais il démarrera une fois qu'un certain seuil de température aura été dépassé. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du gril.

LE VENTILATEUR

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

**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.

**ASTUCE**

Sur les modèles équipés d'une commande de régulation du gril (1-8), vous devez également régler le bouton de commande du régulateur du gril sur un réglage numérique pour que le gril fonctionne. 1 correspond à la puissance thermique la plus faible et 8 à la puissance thermique la plus élevée.

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

UTILISATION DU GRIL

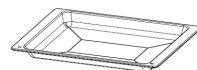
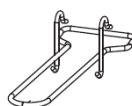
**ATTENTION**

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.

1. Ouvrez la porte du gril. Tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de préchauffer le gril double pendant 3 minutes et le gril simple pendant 5 minutes.
2. Enfoncez complètement la lèchefrite pour la placer sous le gril.
3. Pour désactiver, remettez le ou les boutons de commande en position d'arrêt.

LÈCHEFRITE ET GRILLE



AVERTISSEMENT

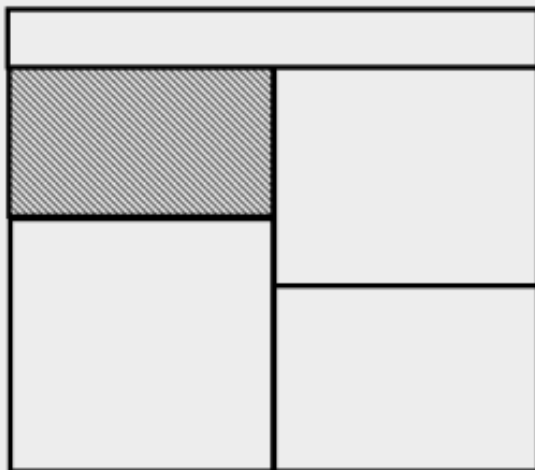


AVERTISSEMENT

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

UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR

Four Classique Haut De Gamme



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

L'élément supérieur devient extrêmement chaud lors de l'utilisation, alors faites très attention à ne pas le toucher.



NOTE

Le four supérieur est un four classique et n'est pas contrôlé par la minuterie.

POUR ALLUMER LE FOUR SUPÉRIEUR

1. Tournez le bouton de réglage de la température jusqu'à ce que la température requise soit sélectionnée. Le voyant blanc du thermostat s'allume jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, puis s'éteint. Il s'allume et s'éteint périodiquement pendant que le thermostat fonctionne pour maintenir la température sélectionnée.

2. Pour l'éteindre, remettez le bouton de commande du haut du four en position arrêt.

Important : ne placez jamais d'articles directement sur la base du four et ne couvrez jamais la base du four de papier d'aluminium, car cela pourrait l'endommager. Placez toujours les articles sur l'étagère.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

Lorsque le four supérieur est allumé, le ventilateur de refroidissement se met en marche pour garder le fascia et les boutons de commande au frais pendant la cuisson. Le ventilateur peut ne pas se mettre en marche immédiatement, mais il se mettra en marche une fois qu'un certain seuil de température aura été dépassé. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four supérieur.

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant s'éteigne pour la première fois. Cela prendra 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 levures, les pâtes, les soufflés et les éponges fouettées.

Placer la grille du four dans la position requise avant de préchauffer le four.

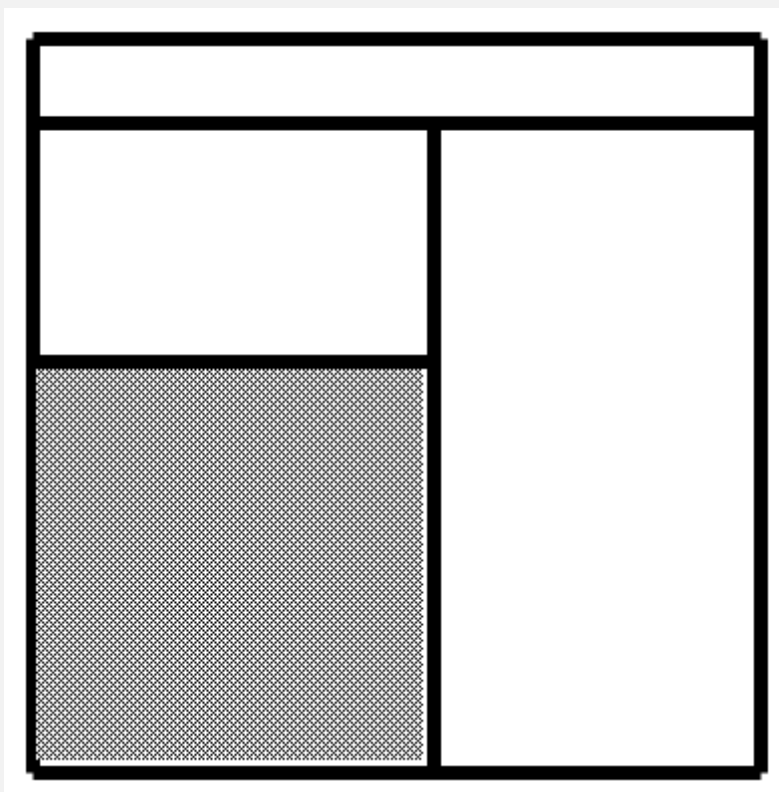
Placez les plaques à pâtisserie et les moules à rôti au milieu des grilles et laissez une étagère libre entre les étagères pour permettre la circulation de la chaleur.

LORSQUE VOUS UTILISEZ LE FOUR SUPÉRIEUR

Pendant la cuisson, l'air chaud est expulsé par un évent situé en haut du four. Lors de l'ouverture de la porte du four, veuillez à éviter tout contact avec de l'air potentiellement chaud, car cela pourrait gêner les personnes à la peau sensible. Nous vous recommandons de tenir la partie inférieure de la poignée de la porte du four.

UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL

Le Four Multifonctions Principal



AVERTISSEMENT

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

SÉLECTION D'UNE FONCTION DE CUISSON

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

Réglage d'une fonction de cuisson

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

Pour modifier ou annuler la fonction de cuisson :

- Tournez la commande de fonction pour sélectionner une autre fonction de cuisson.
- Tournez la commande de fonction sur Off pour annuler la fonction de cuisson.

Réglage de la température de chauffage :

- Tournez le cadran de réglage de la 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 molette de commande des fonctions sur Off pour éteindre le four.

PRÉCHAUFFAGE

Le four commence à préchauffer lorsqu'une fonction de cuisson 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 fonction de cuisson qui la prend en charge.

La fonction de 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.



NOTE

- Veuillez 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 () apparaît et l'indicateur de préchauffage (°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 (°C) continue de clignoter jusqu'à ce que la température requise soit atteinte.
- Au bout de quelques instants, trois autres bips courts retentiront.

- Cela indique que la température requise est atteinte et que l'indicateur de préchauffage (°C) cesse de clignoter et s'affiche régulièrement.
- À ce stade, les aliments doivent être placés dans le four.

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.



ASTUCE

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



ASTUCE

Il n'y a pas de transfert croisé de saveurs 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 à convection 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 souvent 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.

**ATTENTION****SOYEZ PRUDENT :**

Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant de les cuire ou de les consommer.

UTILISATION DE LA FONCTION AIRFRY

Choisissez simplement le réglage AirFry sur la commande principale du four, puis placez vos chips, vos légumes ou votre poulet sur le plateau de friteuse à air spécialement conçu.

Le plateau permet à plus d'air de circuler, ce qui accélère le temps de cuisson, réduit le besoin d'huiles supplémentaires et 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, ou la lèchefrite, sur l'étagère

située sous la plaque AirFry pour récupérer 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 qu'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 four classique horaires, pas les horaires de la friteuse à air du plan de travail ou les horaires habituels du four à ventilation.
- Réduisez les four classique des délais 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

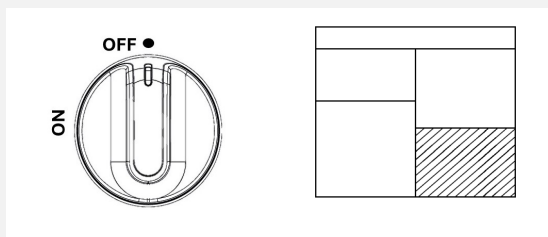
Plaques à pâtisserie et moules à rôtir :

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.

MANETTE DE LA CUISINE LENTE



Le compartiment de cuisson lente est situé dans le compartiment inférieur droit. Il utilise une simple commande marche-arrêt

La cuisson lente présente de nombreux avantages : elle permet de préparer les ingrédients rapidement et facilement, comme de hacher les légumes et de rendre le bouillon liquide avant de les ajouter à la casserole.

Les aliments peuvent ensuite être laissés sans surveillance pour cuire pendant plusieurs heures pendant que vous poursuivez votre journée. Les aliments resteront chauds pendant plusieurs heures si la casserole est couverte, ce qui vous permet de rentrer à la maison avec un délicieux repas déjà préparé.

Les morceaux de viande moins chers deviennent délicieusement tendres lorsqu'ils sont cuits lentement et ont tendance à ne pas rétrécir autant que les autres méthodes de cuisson, comme le rôti ou le grillage.

Le compartiment de cuisson lente peut également être utilisé pour garder les aliments cuits au chaud avant de les servir, ce qui est pratique si quelqu'un est en retard pour le dîner, et constitue un espace utile pour reposer les morceaux de viande avant de les découper.



ASTUCE

- Le compartiment de cuisson lente, situé dans la cavité inférieure droite des cuisinières Stoves de 100 cm et 110 cm de large, utilise un simple interrupteur marche/arrêt pour allumer ou éteindre l'élément chauffant. Il n'est donc pas nécessaire de régler une température de cuisson.
- L'élément chauffant étant placé sous la partie centrale du fond de la cavité, la cocotte résistant au four doit être placée au centre de la cavité.
- Placer le plat allant au four préparé dans le four à cuisson lente et allumer le four à cuisson lente.
- N'ouvrez pas la porte du compartiment de cuisson lente pendant la cuisson.
- Gardez toujours le couvercle, ou une feuille d'aluminium, sur la cocotte pour conserver la chaleur et empêcher les aliments de se dessécher.
- Veuillez n'utiliser que des plats allant au four, car ils seront placés directement au-dessus de l'élément.
- La capacité maximale de la cocotte pour laquelle

le four est conçu est de 2,5 litres/4,5 pintes.

- Plus la casserole est pleine, plus les aliments mettront du temps à cuire.
- Vous devrez prévoir au moins 5 heures pour cuire une casserole dans le four à cuisson lente, et cela peut prendre jusqu'à 8 à 10 heures.
- La règle générale est de laisser cuire 3 fois plus longtemps dans le four à cuisson lente que dans un four classique.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier la température interne de la partie la plus épaisse de la viande en fin de cuisson.
- N'oubliez pas que les bactéries susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires ne sont tuées qu'à des températures supérieures à 63 °C. Vous devez donc que la température interne de l'aliment soit d'au moins 75 °C à 83 °C, idéalement 88 °C.
- Servez toujours les aliments immédiatement après les avoir sortis du four à cuisson lente.
- Il est également conseillé d'utiliser des assiettes préchauffées et de la sauce chaude, le cas échéant.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la cocotte du four à cuisson lente.

- N'oubliez pas que les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros morceaux.
- Il est important de couper les légumes-racines en petits morceaux, car la densité des aliments les rend plus longs à cuire.
- Lors de la préparation de la cocotte, il est préférable d'ajouter du bouillon chaud plutôt que du bouillon froid.
- Il est préférable de faire frire les morceaux de viande avant de les ajouter à la cocotte.
- Il est préférable de faire sauter les morceaux de légumes-racines pendant quelques minutes avant de les ajouter à la cocotte.
 - Ajoutez les légumes-racines dans le plat avant les autres ingrédients, de manière à ce qu'ils soient vers le bas et qu'ils cuisent immergés dans le bouillon.
- Tous les ingrédients surgelés doivent être complètement décongelés avant d'être ajoutés à la cocotte.
- Le compartiment de cuisson lente peut être utilisé pour garder les aliments au chaud, par exemple si quelqu'un est en retard pour le dîner.
- Si vous utilisez le compartiment de cuisson lente pour garder les aliments cuits au chaud avant de les

servir, veuillez les laisser dans un plat allant au four.

- **Pour les aliments qui doivent rester humides, couvrez-les d'une feuille d'aluminium ou d'un couvercle résistant au four. Ne recouvrez pas les aliments d'un film plastique.**
- **Pour les aliments qui doivent rester croustillants, ne les couvrez pas.**
- **N'ajoutez pas de sauce ou de sauce avant de servir.**
- **Au moment de servir, transférer les aliments dans des assiettes préchauffées.**
- **Le four à cuisson lente n'est pas destiné à être utilisé comme chauffe-assiettes : les assiettes seraient posées directement au-dessus de l'élément et pourraient donc se fissurer, et il n'y a pas de ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément dans les assiettes.**
- **Les assiettes peuvent généralement être réchauffées en les plaçant sur les grilles du four principal, en utilisant le mode four ventilé et en réglant la température ne dépassant pas 70 °C, mais assurez-vous que vos assiettes sont adaptées au réchauffement, car les assiettes très**

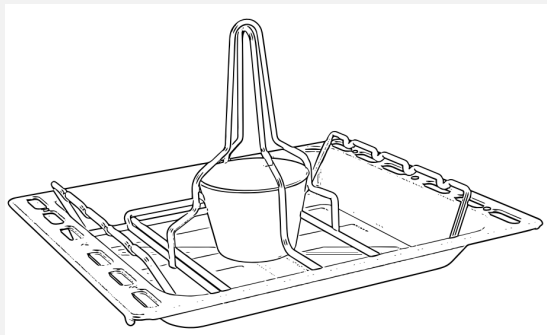
déliçates peuvent se fissurer lorsqu'elles sont exposées à la chaleur.

- **Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous placez des assiettes dans un four chaud ou lorsque vous les retirez d'un four chaud.**
- **N'utilisez pas le compartiment de cuisson lente pour réchauffer des aliments déjà refroidis.**

UTILISER D'AUTRES ACCESSOIRES

ACCESSOIRES STEAM & INFUSE

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.



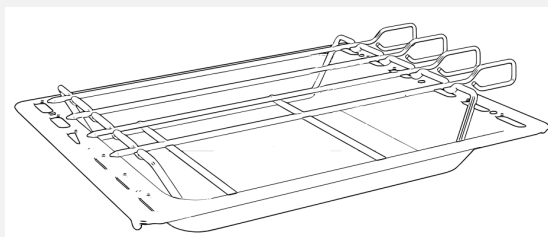
NOTE

- Le système Steam & Infuse est placé à l'intérieur de la poêle à griller profonde.
- Retirez d'abord le dessous de plat 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 Stoves Core, 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 programmeur est verrouillé, il doit être déverrouillé avant de pouvoir utiliser le four multifonction principal.

Pour verrouiller/déverrouiller l'horloge/le programmeur, 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/programmeur 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)



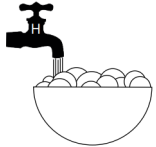
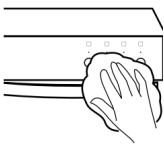
- Le mode de démonstration permet de démontrer les fonctions de la minuterie numérique sans que le four multifonction principal ne chauffe.
- Le bouton de commande du sélecteur de fonctions peut ensuite être utilisé pour faire défiler les fonctions de cuisson,

et le sélecteur de température peut être tourné pour indiquer comment régler la température sans que les éléments chauffants ne s'allument.

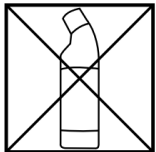
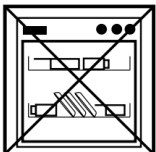
- La lumière s'allumera à l'intérieur du four multifonction principal, mais il ne chauffera pas.
- Pour activer le mode démonstration, allumez d'abord l'appareil au mur et réglez l'heure de la journée sur la minuterie.
- Ne tournez pas les boutons de commande du sélecteur de fonction ou du sélecteur de température. Laissez le four multifonctions principal éteint en mode veille.
- Maintenez les touches plus et moins enfoncées  simultanément pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que « DeM » et « on » apparaissent à l'écran.
- Le chronomètre est maintenant en mode démonstration.
- Pour désactiver le mode démonstration, ne tournez pas les boutons de commande du sélecteur de fonction ou du sélecteur de température. Laissez le four multifonctions principal éteint en mode veille.
- Appuyez simultanément sur les touches plus et moins pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que « DeM » et « off » apparaissent à l'écran.
- Le chronomètre est maintenant sorti du mode démonstration et est en mode de fonctionnement normal.

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

Veillez 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

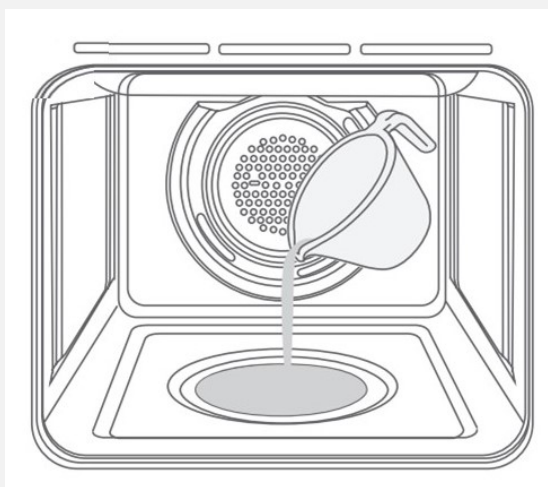
En plus de ce qui précède, n'utilisez pas de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, la surface de la plaque vitrocéramique ou tout autre couvercle en verre.

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.

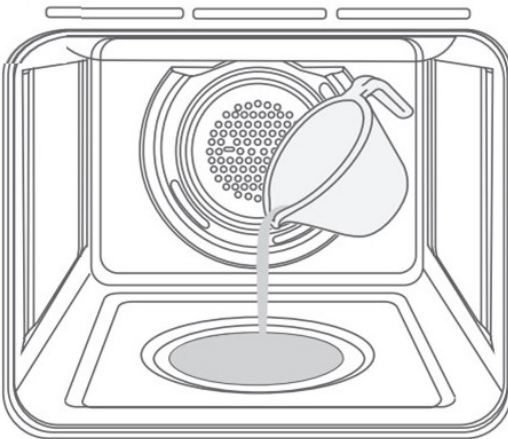


ATTENTION

- 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
plaques de cuisson en vitrocéramique	- Nettoyer avec un nettoyant/conditionneur pour plaques de cuisson en céramique, appliqué avec du papier absorbant, en suivant les instructions sur l'emballage. - Rincer à l'aide d'un chiffon doux humide et bien essoré. - Sécher à l'aide d'un chiffon en microfibre. - Si vous utilisez un grattoir pour enlever des marques ou des dépôts tenaces, appliquez d'abord un peu de nettoyant pour plaque vitrocéramique sur la surface vitrocéramique, afin que la lame du grattoir puisse glisser sur la plaque, à un angle de 45°, sans rayer la surface. - Veuillez noter que le fabricant de la cuisinière ne peut être tenu responsable des égratignures ou des dommages causés à la surface de la vitrocéramique par l'utilisation d'un grattoir. - Le papier d'aluminium et les aliments sucrés ne doivent pas être autorisés à cuire sur la surface en vitrocéramique, car ils peuvent provoquer des piqûres sur le verre. - Ils doivent être retirés immédiatement, même si la plaque de cuisson est encore chaude, en prenant soin de ne pas vous brûler. - Veuillez noter que les casseroles dont la base est en aluminium peuvent avoir tendance à laisser des traces sur les surfaces en vitrocéramique. - Les nouvelles plaques de cuisson peuvent parfois présenter des « taches » blanches liées à des résidus de fabrication. - Appliquez un peu de jus de citron sur la surface en verre et laissez tremper pendant un moment avant de nettoyer avec un nettoyant pour plaques vitrocéramiques, de rincer et de sécher. - Ne nettoyez pas les plaques vitrocéramiques avec du liquide vaisselle, car celui-ci peut parfois laisser un éclat bleu.	- Crème nettoyante pour plaques vitrocéramiques. - Chiffons en microfibre
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	- Liquide vaisselle - Éponge en forme de vague

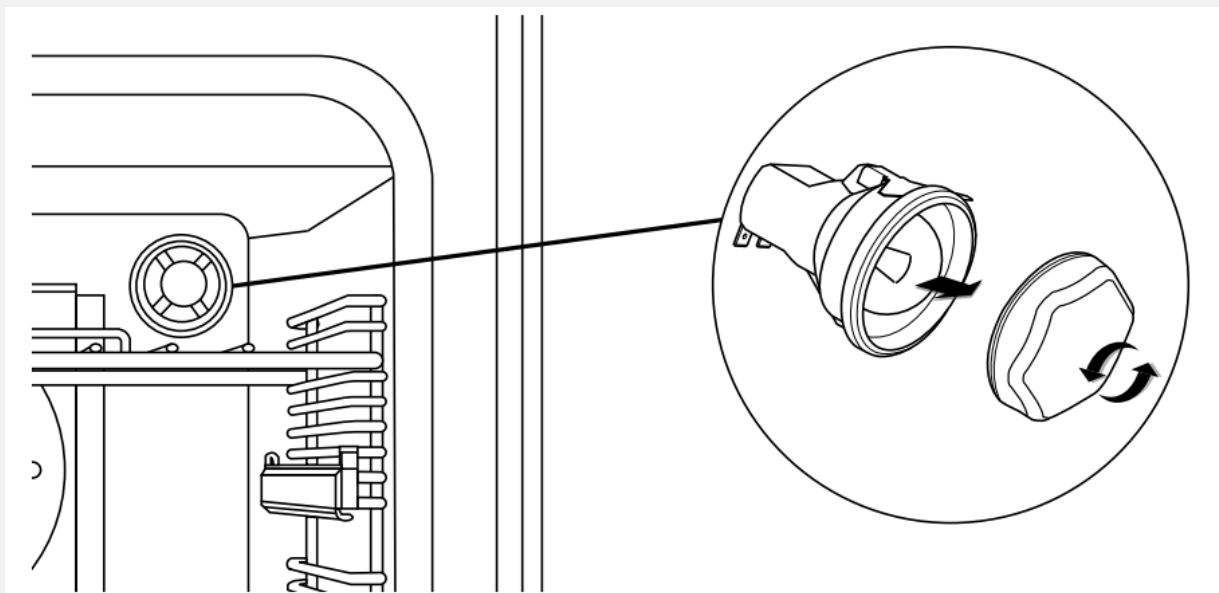
Domaine de l'appareil/du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
	patins, ce qui pourrait les empêcher de glisser et les rendre rigides.	
Boutons de commande et cadres	• Essuyer avec un chiffon humide. • Sur la plupart des modèles, les boutons de commande peuvent être retirés pour plus de confort en les nettoyant à 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.	• Liquide vaisselle
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.	• Chiffons en microfibre • Des éponges.

Domaine de l'appareil/du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
	• 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 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 recouvrez pas les poêles 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. • Les 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
Compartiment 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.	• Liquide vaisselle • Des éponges en forme de vague.

Domaine de l'appareil/du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
	• 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 nettoyer le toit de la cavité du gril, en s'insérant entre l'élément du gril.	
Joint 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
Acier - panneaux de commande de façade, cadres de plaques de cuisson électriques, façades de portes	• 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. Replacez le cache-objectif et remettez les grilles du four en place.



AVERTISSEMENT

Coupez l'alimentation avant de changer l'ampoule.



NOTE

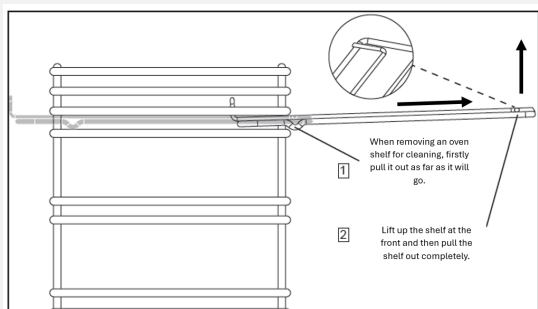
Tous les appareils n'ont pas le même nombre et le même type d'ampoules. Avant de remplacer votre ampoule, vérifiez de quel type vous disposez. Habituellement, une ampoule à capsule halogène G9 de 25 watts - numéro de pièce 082650920

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

ÉTAGÈRES DE FOUR

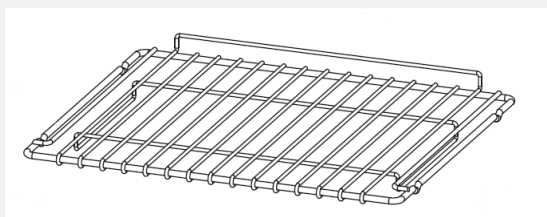
Les grilles du four sont dotées d'encoches anti-basculement pour éviter qu'elles ne soient retirées complètement accidentellement alors que des aliments ou des ustensiles de cuisine sont chauds, afin de prévenir les accidents.

Étagères Avec Encoches Anti-Basculement.



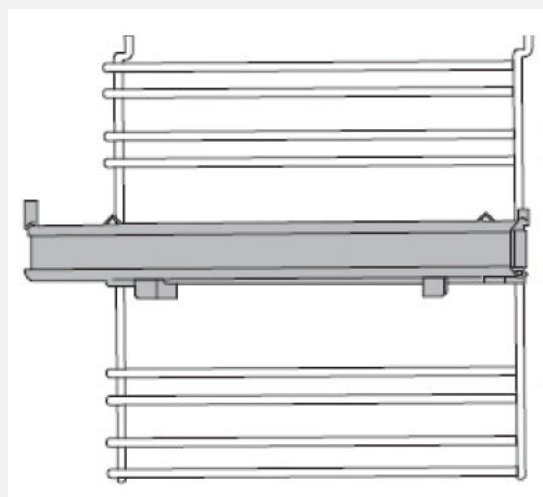
Pour retirer complètement les étagères, les nettoyer ou les repositionner, tirez-la aussi loin que possible, puis soulevez-la vers le haut à l'avant pour la retirer complètement.

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.

Guides Pour Étagères.

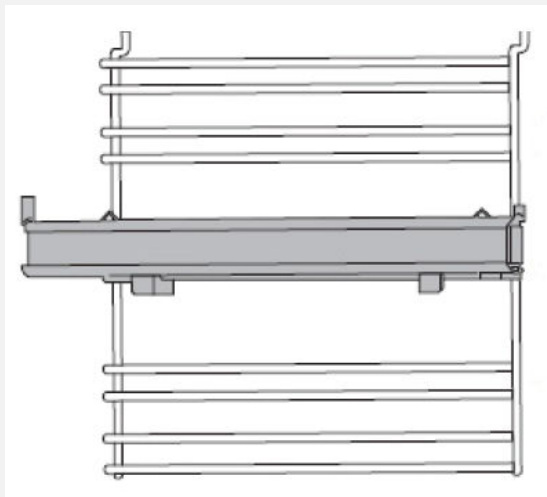


ATTENTION

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.

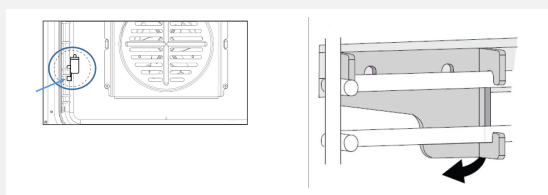
- Insérez les cosses dans les trous situés sur le côté de la cavité du four.
- Ensuite, étirez doucement le fil-guide en bas pour l'enrouler sous le dispositif de retenue.

REPOSITIONNEMENT DES CURSEURS TÉLESCOPIQUES PRO- TRAC™

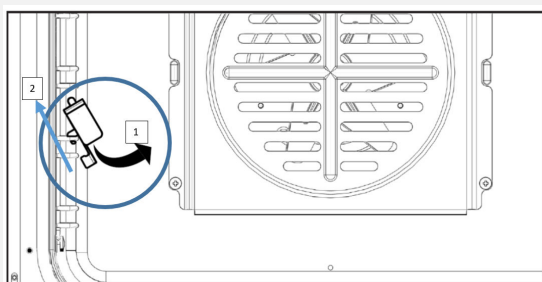
- Les glissières télescopiques Pro-Trac™ peuvent être utilisées pour soutenir une grille de four, une poêle à griller pleine largeur ou le panier de la friteuse à air.
- Cela permet de faire glisser l'étagère, la poêle à griller ou le panier de la friteuse à air hors du four, entièrement soutenus par 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

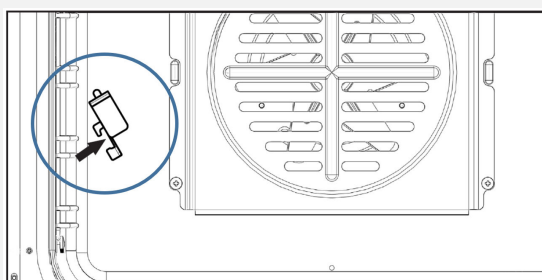
- Tout d'abord, veuillez étendre complètement les curseurs et retirer les étagères, la poêle à griller et le panier à friture à air des goupilles de positionnement, le cas échéant.
- Placez vos doigts sur le dos des languettes situées sur les crochets inférieurs situés en bas du curseur et poussez-les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



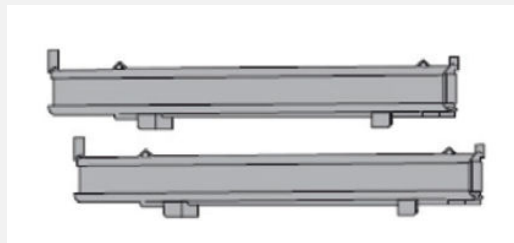
- Inclinez le coulisseau vers le haut jusqu'à un angle d'environ 45 degrés pour détacher les crochets inférieurs du fil inférieur.
- Tirez le coulisseau vers le haut pour détacher les crochets supérieurs du fil supérieur.



- 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.

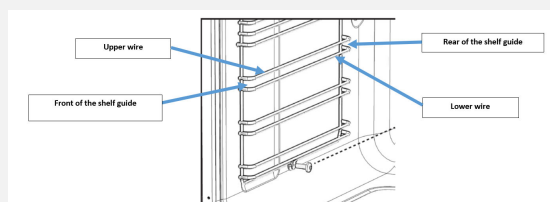
IDENTIFICATION DES CURSEURS

- 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

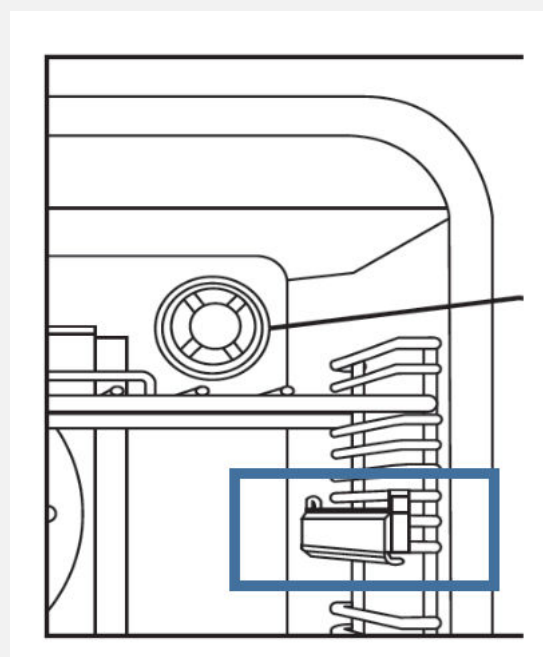
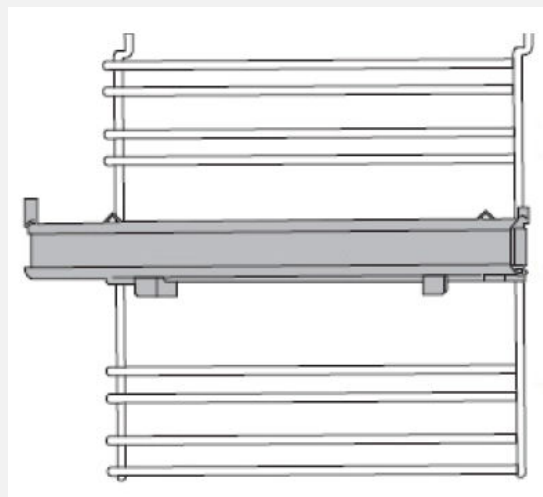
comporte 4 crochets supérieurs et 2 crochets inférieurs.

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.



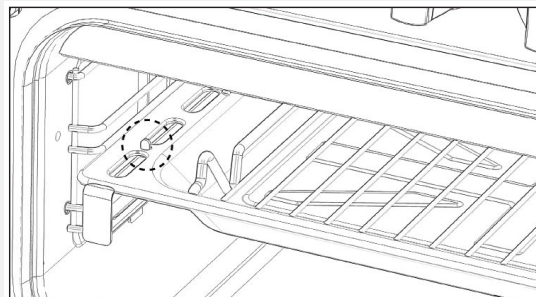
- Répétez ces étapes pour le curseur situé de l'autre côté de la cavité.

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.

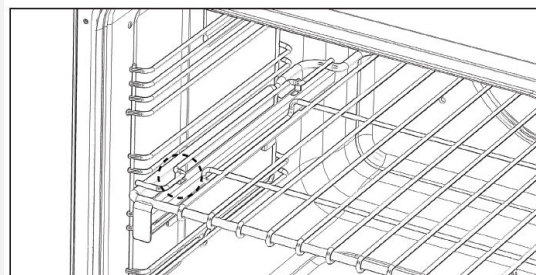
- Installez l'étagère, le plateau de friture ou la poêle à griller pleine largeur sur les goupilles de positionnement des curseurs.

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 RÉINSTALLATION 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

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 panneaux de verre 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 ?

- **Oui, c'est normal.**
- **Il s'agit d'un évent 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 l'appareil ne fonctionne pas. Que dois-je faire ?

- **Éteignez la cuisinière murale.**
- **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 « 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.

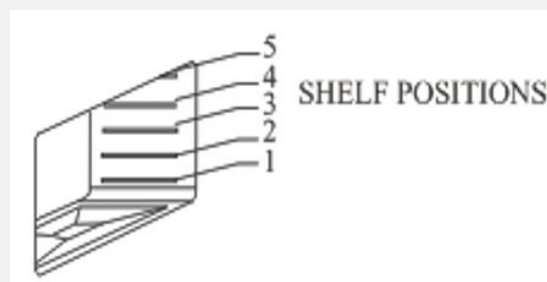
Le ventilateur de refroidissement semble fonctionner longtemps après la fin de la cuisson, est-ce normal ?

- **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 35 °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 (environ un tiers d'unité d'électricité par heure).**
- **Veuillez ne pas éteindre la cuisinière au mur avant que le ventilateur ne soit complètement arrêté.**

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 insérer la grille ou la lèchefrite dans l'une des positions de la partie supérieure du four ? (modèles de la gamme mini de 60 cm).



- **Cela est dû au dispositif de retenue qui est nécessaire pour maintenir le guide d'étagère accroché au côté de la cavité supérieure du four.**
- **En comptant les positions des étagères de guidage de bas en haut, veuillez utiliser les positions 1, 3, 4 et 5.**
- **Veuillez ne pas utiliser la position 2 car c'est là que se trouve le dispositif de retenue.**

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.**

Il semble que je sois capable de retirer le couvercle de la plaque chauffante en le retirant de ses supports. Est-ce normal ? (Poêles de la mini-gamme Richmond 60EI)

- **Oui, c'est normal.**
- **Le couvercle de la plaque chauffante est conçu pour être amovible pour le nettoyage, si nécessaire.**
- **Le couvercle ne peut être retiré et remplacé dans les supports**

du couvercle que lorsque celui-ci est complètement en position verticale.

- **Le couvercle peut être retiré en tirant l'ensemble couvercle vers le haut hors des supports de couvercle, et replacé en poussant l'ensemble couvercle vers le bas dans les supports de couvercle.**
- **Les zones de cuisson peuvent être utilisées normalement avec le couvercle complètement vertical ou retiré, et le fait de retirer le couvercle n'affectera pas le fonctionnement des dispositifs de découpe de sécurité.**
- **Attention, le couvercle est lourd. Ne laissez pas tomber le couvercle sur la plaque chauffante**

Les zones de la plaque à induction ne semblent pas réagir lorsque je tourne le bouton de commande pour sélectionner un niveau de puissance. (Poêles de la mini-gamme Richmond 60EI)

- **Si le bouton de commande d'une zone de cuisson est accidentellement laissé en position de niveau de puissance alors que la plaque de cuisson est éteinte par la touche marche/arrêt, la zone restera éteinte lors de la remise en marche ultérieure de la plaque de cuisson et ne répondra pas lorsque le bouton de commande est réglé sur différents niveaux de puissance.**
- **Dans ce cas, tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position arrêt, puis retournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance requis.**
- **La zone répondra désormais au bouton de commande comme d'habitude.**
- **Tournez toujours les boutons de commande de la plaque de cuisson sur la position arrêt avant**

d'éteindre la plaque de cuisson à l'aide de la touche marche/arrêt.

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 cuisinière plus bas.**

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 de minuterie, 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.
- 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 ?

- Veuillez 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.

Le volume de la minuterie du four peut-il être réglé ?

- Non, il n'y a pas de réglage du volume sur ce type de minuterie.

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

- Veuillez 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 ) 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 ) continue de clignoter jusqu'à ce que la température requise soit atteinte.
- Au bout de quelques instants, trois autres bips courts retentiront.
- Cela indique que la température requise a été atteinte et que l'indicateur de préchauffage (degrés 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 tout d'abord que l'heure de la journée a été réglée sur la minuterie.
- Appuyez sur les touches plus et moins et maintenez-les enfoncées  ensemble pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que « DeM » suivi de « OFF » apparaisse à l'écran.

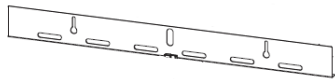
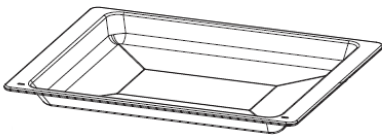
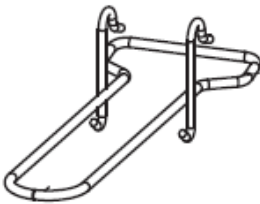
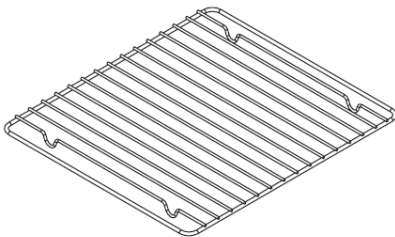
- Le mode démonstration est maintenant désactivé et le four numérique principal peut être utilisé normalement.

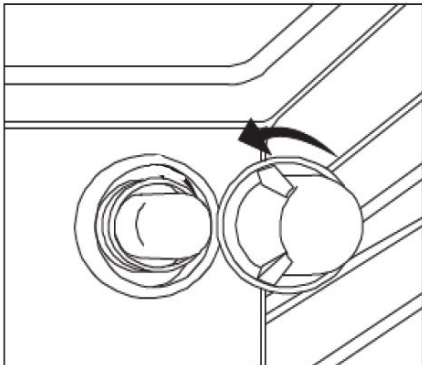
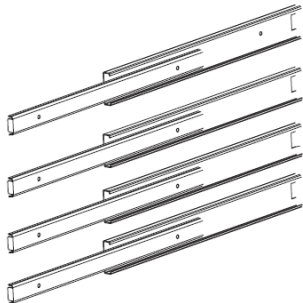
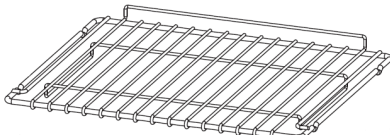
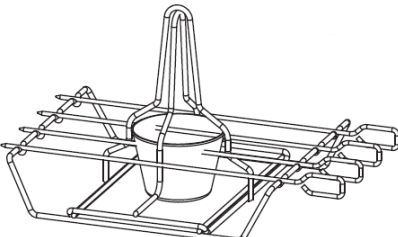
PIÈCES PRINCIPALES ET ACCESSOIRES EN OPTION

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, 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 multifonctions.
Joint de porte à clipser - four principal	094103502	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	094108207 pour cuisinières de 100 cm de large 094108208 pour cuisinières de 110 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.
 Poêle à griller profonde	094106100	La quantité 2 est fournie avec le cuiseur. Peut être utilisé dans le four supérieur, le four multifonctions ou le deuxième four ventilé. (Ne peut pas être utilisé dans le four haut à droite sur les modèles de 90 cm).
 Poignée de poêle à griller	094111300	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur.
 Sous-plat pour poêle à griller	094117000	La quantité 2 est fournie avec le cuiseur.

Partie	Numéro de pièce	Remarques
 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.
 Glissières télescopiques Pro-Trac	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.	Quantité 3 paires sont fournies avec le cuiseur. Peut être utilisé dans le four supérieur, le four multifonctions ou le deuxième four ventilé. N'essayez pas de les utiliser dans des positions où les fils de guidage de l'étagère sont rapprochés.
 Étagère (Deluxe)	094108601	La quantité 7 est fournie avec le cuiseur. Peut être utilisé dans le four supérieur, le four multifonctions ou le deuxième four ventilé.
 Kit vapeur et infusion (système de torréfaction vertical)	094109600	La quantité 1 est fournie avec les cuisinières Stoves Deluxe (DX). Peut être acheté en option pour les cuisinières de la gamme Stoves Core. Peut être utilisé dans le four multifonctions (en mode four à ventilateur véritable) ou dans le second four ventilé. (Ne peut pas être utilisé dans le four haut à droite sur les modèles de 90 cm).

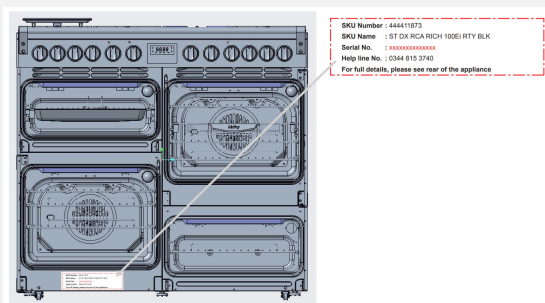
LOCALISATION DES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

- 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



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
Charger	15165W (Induction Unit 7400W)
Lampe de four standard	25 W

Plaque chauffante	Alimentation électrique	Charge de zone (W)
Induction	230 V	Left hand front 1600W (3000W Boost)
		Left hand rear 1600W (3000W Boost)
		Right hand front 1150W (2200W Boost)
		Right hand rear 1400W (3000W Boost)
		Centre 2300W (3700W Boost)

Alimentation électrique de l'appareil	Cavité du four et charge fonctionnelle (W)
230 V	Right hand oven: Digital Oven; Air Fry function 3166W Left hand oven: Fanned Oven 1880W
	Right hand bottom: Slow Cook 147W
	Top Cavity: Dual Grill 2504W

TABLEAU DE DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Règlement (UE) 65/2014 :

Nom du produit :Stoves Richmond 100/110cm Electric Induction	
Marque :	Stoves
Taille :	100cm or 110cm
Nombre de cavités	4

Efficacité Énergétique

plaque de cuisson			
Type de carburant	Induction		
Nombre de zones de cuisson	5 Electric Zones		
	Symbole	Valeur	
Efficacité énergétique par zone de cuisson	Zone électrique	Zone de cuisson	
		Zone 1: 215cm*390cm/180 192.7 Wh/kg	
		Zone 2: 215cm*390cm/150 186.4Wh/kg	
		Zone 3: 215cm*390cm/210 200Wh/kg	
		Zone 4: 230cm/240cm 188.9Wh/kg	
		Zone 5: 200cm/210cm 180Wh/kg	
		Zone 6: 165cm/180cm 194Wh/kg	
	Zone électrique	All Induction Cook Zones 190.3Wh/kg	

Efficacité Énergétique

Cavité	Cavité 1	Cavité 2	Cavité 3 (le cas échéant)
Indice d'efficacité énergétique	91,3	92,4	91,4
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel)	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Consommation d'énergie par cycle (mode convection forcée par ventilateur)	N/A	0,74 kWh	0,74 kWh
Source de chaleur	Electric	Electric	Electric
Volume	33 Litres	60 Litres	61 Litres
Consommation d'énergie mesurée conformément à la norme BS EN 60350-1			

COORDONNÉES DU SERVICE INTERNATIONAL

Australie Service client Tel : +61 1800 444 357 Demandes générales Tel : +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australie, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australie	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 Email du service : info@servicecentrale.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 : Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Allemagne
Irlande Tél : +353 (0) 1 8428222 Email du service : serviceireland@glendimplex.com Demandes de pièces de rechange e-mail : sparesireland@glendimplex.com www.glendimplexireland.com Glen Dimplex Ireland UC, Airport Road, Cloghran, Co. Dublin, K67 DT89	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 Email 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
Nouvelle-Zélande Tél : +64 (0) 9 274 8265	Pologne Tél : +48 12 383 39 41 Tél : +48 600 281 994

https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us www.belling.co.nz Glen Dimplex Nouvelle-Zélande, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, Nouvelle-Zélande	sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl Cooking Store Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Pologne
Espagne Veillez contacter votre revendeur pour obtenir de l'aide Suède Tél : +46 (0) 10 10 11 656 info@lsbolagen.se www.lsbolagen.com Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Suède	Royaume-Uni Stoves Service Tel : +44 (0) 344 815 3740 www.stoves.fr Numéro de téléphone de Belling Service : +44 (0) 344 815 3746 www.belling.fr Appareils électroménagers Glen Dimplex, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD
Pour les autres pays, 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).

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 garantieregistratie 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.

Uw nieuwe apparaat wordt geleverd met onze GRATIS garantie van 3 jaar (alleen in het VK), die u beschermt tegen elektrische en mechanische defecten.

Ga naar onze website om uw nieuwe apparaat te registreren voor de garantie (alleen in het VK) www.stoves.eu. Voor de volledige voorwaarden van de fabrieksgarantie verwijzen wij u naar de website hierboven.

Daarnaast wilt u misschien een verlengde garantie aanschaffen. Details over hoe u dit kunt doen, vindt u ook op onze website www.stoves.eu.

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

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

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



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

INFORMATIE OVER VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN



WAARSCHUWING

We raden ten zeerste aan dat dit apparaat wordt aangesloten door een bekwaam persoon die lid is van een 'Competent Person Scheme', die zal voldoen aan de vereiste voorschriften.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

Op dit apparaat mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.

Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

Brandgevaar: **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: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

Dit apparaat moet geaard zijn.

**WAARSCHUWING**

Gebruik nooit kookplaten op de kookplaat die de randen overlappen.

INFORMATIE OVER DE WAARSCHUWING



LET OP

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



LET OP

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



LET OP

Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.



LET OP

Kijk niet naar de kookplaat elementen.



LET OP

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



LET OP

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



LET OP

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



LET OP

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



LET OP

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

- Lees het volgende zorgvuldig door:

ELEKTROMAGNETISCHE INTERFERENTIE

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

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

Uw inductiekookplaat genereert magnetische velden in de directe omgeving.

Om ervoor te zorgen dat er geen interferentie is tussen uw kookplaat en een pacemaker, de pacemaker moet ontworpen zijn in overeenstemming met de toepasselijke voorschriften.

In dit opzicht kunnen we alleen de conformiteit van ons eigen product garanderen. U kunt de fabrikant van de pacemaker of uw arts vragen of uw pacemaker goed werkt of niet compatibel is.

VOORZICHTIG INFORMATIE

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

ANDERE VEILIGHEIDSADVIES

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

- **Gebruik dit apparaat nooit om iets anders dan voedsel te verwarmen en gebruik het niet om de kamer te verwarmen.**

UW PRODUCT LEREN KENNEN



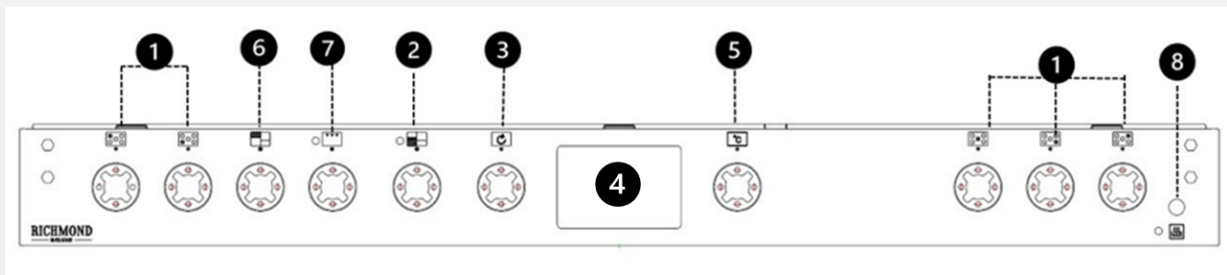
BELANGRIJK

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

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

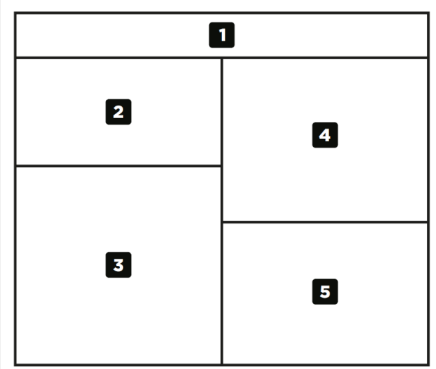
Afhankelijk van het model kan de indeling van uw apparaat verschillen.

BEDIENINGSPANEEL



1	Kookzones voor kookplaten
2	Geventileerde oven
3	Hoofdoven
4	Klok/programmeur
5	Temperatuurregeling
6	Bovenoven/grill
7	Grill
8	Slowcook-oven

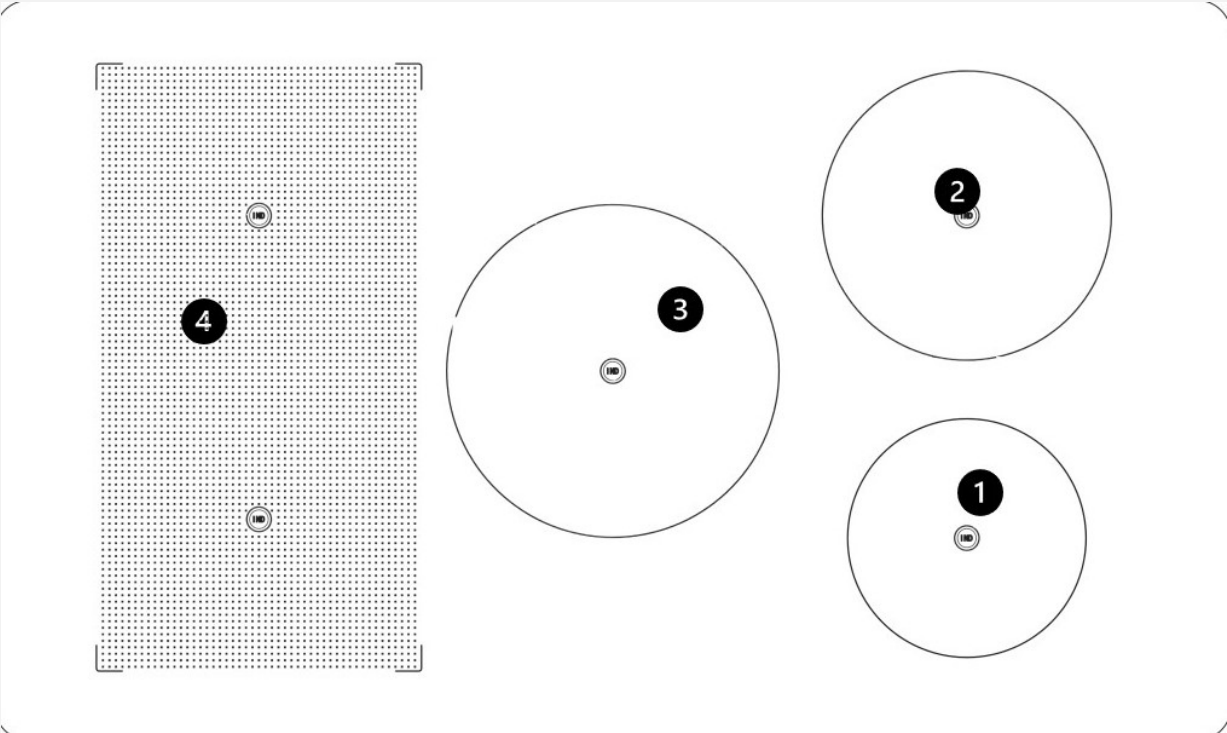
OVEN OVERZICHT



OVEN OVERZICHT	
1	Bindweefsel
2	Bovenste oven/grill
3	Conventionele oven
4	Hoofdoven
5	Compartment voor langzaam koken

KOOKPLAAT (DRAAIKNOPPEN)

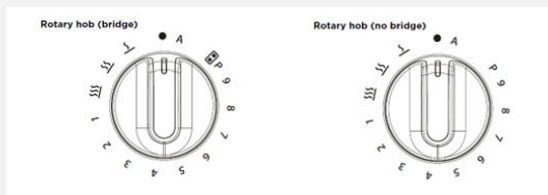
Alleen luxe modellen



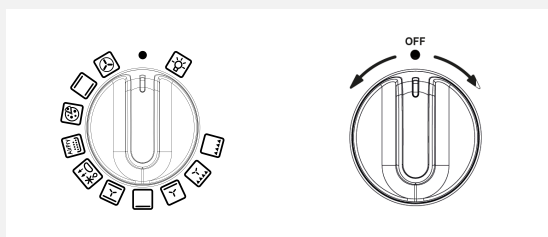
KOOKPLAATFUNCTIES		
1	Klein - 160 mm diameter - de kleinste aanbevolen diameter van de panbodem is 120 mm	Vooraan rechts
2	Gemiddeld - 200 mm diameter - de kleinste aanbevolen diameter van de panbodem is 145 mm	Achterstevoren naar rechts
3	Groot	Centrum
4	Overbrugde inductiezone	Linkerkant

Pannen moeten een gladde, platte, magnetische bodem hebben. Over het algemeen kunnen inductiekookplaten pannen met een kleinere bodemdiameter dan 120 mm niet herkennen

INDUCTIEKNOP (Alleen Draaiknop)



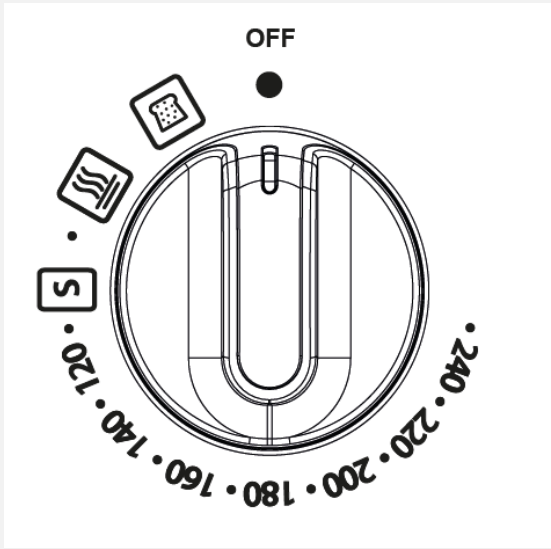
De bedieningsknoppen voor de zone linksvoor en de zone linksachter bevatten het symbool voor de overbruggingsfunctie .



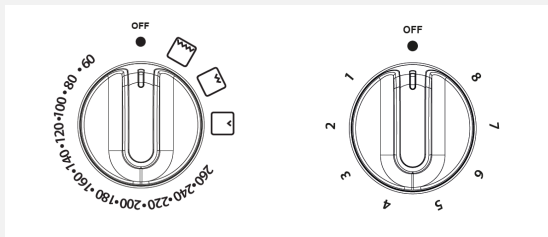
BELANGRIJKSTE FUNCTIES VAN DE OVEN

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.	





GRILLFUNCTIES IN DE BOVENSTE OVEN

Grill volle breedte	
Kleine grill	
Medium grill	



OPMERKING

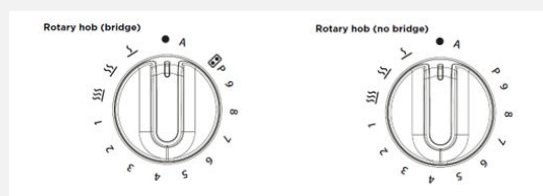
Bij modellen met een grillregelaar (1-8) moet u ook de bedieningsknop van de grillregelaar op een cijferstand zetten om de grill te laten werken.

1 is de laagste warmteafgifte en 8 is de hoogste warmteafgifte.

DE INDUCTIEKOOKPLAAT GEBRUIKEN (DRAAIKNOPPEN)

- De inductiekookplaat biedt de meest energiezuinige kookplaattechnologie die er is.
- Het inductiesysteem zorgt voor superieure opwarm- en afkoeltijden voor pannen - u krijgt een snelle, nauwkeurige en herhaalbare vermogensregeling.
- Omdat inductie alleen de pan verwarmt, wordt er tijdens het kookproces geen energie verspild, wat op zijn beurt de warmte die in de keuken wordt gegenereerd, beperkt.

- Draai de knop rechtsom tot het gewenste vermogensniveau.
- Het vermogensniveau wordt weergegeven op het digitale display van de kookplaat.
- Pas het vermogensniveau aan door op elk gewenst moment aan de betreffende bedieningsknop te draaien.



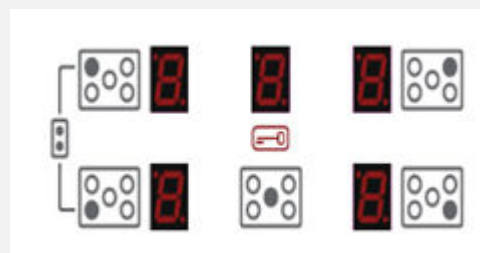
AUTOMATISCHE AANPASSING VAN HET VERMOGEN

- Inductiekookplaten hebben een uniek stroomafstemsysteem dat het vermogen automatisch afstemt op de grootte van de panbodem - dit zorgt ervoor dat er geen energie wordt verspild.



LET OP

Laat de kookplaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter.



- Om een inductiezone uit te schakelen, selecteert u de bedieningsknop voor de betreffende kookzone.
- Draai de knop tegen de klok in naar de uit-stand.
- Het digitale display van de kookplaat wordt donker of geeft **8** als het glasoppervlak nog steeds heet is (boven ongeveer 60 °C).

EEN INDUCTIEZONE IN- EN UITSCHAKELLEN EN EEN VERMOGENSNIVEAU SELECTEREN

- Selecteer de bedieningsknop voor de betreffende kookzone.

MET BEHULP VAN DE AUTOMATISCHE KOOK- EN SUDDERFUNCTIE



LET OP

Vul de pan niet voor meer dan ongeveer twee derde met water - laat bij verhitting ruimte vrij om het volume te verhogen.



OPMERKING

- Niveau 9, powerboost en de warmhoudfuncties kunnen niet worden geselecteerd als de snelheid van het doorlopend sudderen.
 - De doorlopende suddersnelheid moet tussen 1 en 8 liggen.
-
- Met de automatische kook- en sudderfunctie kan een pan aan de kook komen en vervolgens naar een continue suddersnelheid draaien zonder dat je de bedieningsknop opnieuw hoeft in te stellen.
 - Deze functie kan op alle vijf kookzones worden gebruikt.
 - Selecteer de bedieningsknop voor de betreffende kookzone.
 - Draai de knop tegen de klok in, zo ver mogelijk naar links, naar de 'A'-positie en houd de knop ongeveer 2 seconden in die positie.
 - Draai vervolgens binnen de volgende 10 seconden de knop terug naar het huidige vermogensniveau van de suddersnelheid, zoals niveau 1 of 2.

- Het digitale display toont **8** (automatisch opwarmen) afgewisseld met het nummer voor de doorlopende suddersnelheid.
- De elektronica brengt de kookzone gedurende enkele minuten op vermogensniveau 9 terwijl de pan aan de kook komt, en verlaagt vervolgens automatisch het vermogen tot het doorlopend sudderproces.
- Als u ooit de automatische kook- en sudderfunctie moet annuleren, hoeft u alleen maar de bedieningsknop tegen de klok in naar de uit-stand te draaien en vervolgens de bedieningsknop weer rechtsonder te zetten tot het gewenste vermogensniveau.

DE WARMHOUDFUNCTIES GEBRUIKEN

DE FUNCTIE SMELTEN VAN CHOCOLADE GEBRUIKEN (WARMHOUDFUNCTIE 1)



OPMERKING

De smeltfunctie kan 2 uur continu worden gebruikt.

- De smeltende chocoladefunctie verwarmt de bodem van de pan tot ongeveer 45°C (ongeveer 42°C in de pan).
- Dit is handig om chocolade direct in de pan te smelten (zonder au bain-marie te gebruiken) en is handig voor het zachtjes opwarmen van sauzen.
- Selecteer de bedieningsknop voor de betreffende kookzone en draai deze rechtsonder naar de **1**

symbool.  verschijnt op het display.

DE VERWARMINGSFUNCTIE GEBRUIKEN (WARMHOUDFUNCTIE 2)



OPMERKING

De opwarmfunctie kan 2 uur continu worden gebruikt.

- De opwarmfunctie verwarmt de bodem van de pan tot ongeveer 70 °C (ongeveer 65 °C in de pan).
- Dit is handig om voedsel warm te houden voor het serveren en om zachtjes te laten sudderen.
- Selecteer de bedieningsknop voor de betreffende kookzone en draai deze rechtsonder naar de  symbool.  verschijnt op het display.

DE FUNCTIE SNEL SUDDEREN GEBRUIKEN (WARMHOUDFUNCTIE 3)



OPMERKING

De snelkookfunctie kan 2 uur continu worden gebruikt.

- De snelkookfunctie verwarmt de pan tot ongeveer 94°C.
- Dit is handig om snel te laten sudderen op een lager niveau dan vermogensniveau 1.
- Selecteer de  bedieningsknop voor de betreffende kookzone en draai deze rechtsonder naar het symbool.  verschijnt op het display.

DE POWER BOOST- FUNCTIE GEBRUIKEN



OPMERKING

- De powerboost-functie werkt ongeveer 10 minuten voordat hij terugkeert naar vermogensniveau 9, maar kan op elk moment worden geannuleerd door de bedieningsknop naar een ander vermogensniveau te draaien.
- Houd er rekening mee dat pannen over het algemeen snel warm worden op inductiekookplaten, vooral bij gebruik van de powerboost-functie.
- Zorg ervoor dat de pannen niet te veel gevuld zijn met water om te voorkomen dat ze overkoken.
- Als u twee zones aan dezelfde kant van de kookplaat zou versterken, blijft de zone die het laatst is versterkt op vermogensniveau P, terwijl de andere zone wordt teruggebracht naar vermogensniveau 9.
- De powerboost-functie verhoogt tijdelijk het vermogen naar een kookzone, zodat water sneller aan de kook kan komen, door stroom te 'lenen' van een aangrenzende kookzone.
- De powerboost kan op elk van de vijf kookzones worden gebruikt, maar niet allemaal tegelijk.

- Selecteer de bedieningsknop voor de betreffende kookzone.
- Draai de bedieningsknop met de klok mee, naar rechts, zo ver mogelijk, naar de 'P'-positie, en houd deze ongeveer 2 seconden in die positie totdat  verschijnt op het digitale display.
- Laat vervolgens de bedieningsknop los; deze zal op de stand van vermogensniveau 9 terechtkomen.

DE OVERBRUGGINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

- Met de overbruggingsfunctie kunnen de twee zones aan de linkerkant indien nodig als één grotere zone worden gebruikt, voor grotere pannen, grillplaten en ovale visketels, enz.
- Houd er rekening mee dat de gebruikte pannen nog steeds een magnetische bodem moeten hebben.
- Bij gebruik van de overbruggingsfunctie fungeert de zone linksvoor als de primaire zone en de zone linksachter als secundaire zone, zodat de energie-instelling voor beide zones wordt geregeld met de bedieningsknop voor de zone linksvoor.
- Draai de bedieningsknoppen voor de zone linksvoor en linksachter samen, met de klok mee naar rechts, zo ver mogelijk, naar de brugpositie  en houd ze ongeveer twee seconden ingedrukt om de overbruggingsfunctie te activeren.
- Laat de zoneknop linksachter los en deze zal op de stand van vermogensniveau 9 komen te staan.
- Draai de zoneknop linksvoor terug tegen de klok in tot het gewenste vermogensniveau.
- De twee zones werken nu als één grotere zone, waarbij het vermogensniveau wordt geregeld met de zoneknop linksvoor.
- Op het display voor de zone linksachter wordt het overbruggingssymbool weergegeven  en op het display voor de zone linksvoor wordt het geselecteerde energieniveau weergegeven.
- Als u klaar bent met het gebruik van de overbruggingsfunctie, draait u zowel de zoneknoppen linksvoor als de zoneknop linksachter tegen de klok in terug naar de uit-positie.
- De twee linkerzones kunnen dan weer als twee afzonderlijke zones worden bediend.

HET KINDERSLOT IN- EN UITSCHAKELEN

- Deze functie helpt voorkomen dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld, vooral door jonge kinderen.
- Het kinderslot kan worden geactiveerd terwijl de kookplaat in de standby-modus staat en geen van de zones in gebruik is.
- Het kinderslot kan niet worden geactiveerd terwijl de kookzones in gebruik zijn.
- Naar activeer het kinderslot, draai de bedieningsknoppen voor de zone rechtsvoor en rechtsachter samen, tegen de klok in, zo ver mogelijk naar links, naar de instelling 'A' en houd ze ongeveer 5 seconden op hun plaats.
- Wacht op de tweede pieptoon en tot de 'L'-symbolen  en het sleutelsymbool  op het

display verschijnen voordat u de bedieningsknoppen loslaat.

- Als het kinderslot actief is en aan een van de bedieningsknoppen van de kookzone wordt gedraaid, worden de 'L'-symbolen  en het sleutelsymbool  verschijnt kort op het display.
- Naar deactiveer het kinderslot, draai de bedieningsknoppen voor de zone rechtsvoor en rechtsachter samen, tegen de klok in, zo ver mogelijk naar links, naar de instelling 'A' en houd ze ongeveer 5 seconden op hun plaats.
- Wacht op de tweede pieptoon en tot de 'L'-symbolen  en het sleutelsymbool  van het display verdwijnen voordat u de bedieningsknoppen loslaat.

AANVULLENDE INFORMATIE OVER DE ROTERENDE INDUCTIEKOOKPLAAT

AUTOMATISCHE AANPASSING VAN HET VERMOGEN

Inductiekookplaten hebben een uniek stroomafstemsysteem dat het vermogen automatisch afstemt op de grootte van de panbodem - dit zorgt ervoor dat er geen energie wordt verspild.

INACTIEVE MODUS

- In de inactieve modus zijn alle beeldschermen donker, behalve als er restwarmte is  aanwezig.
- Draai aan een van de bedieningsknoppen van de kookplaat om de inactieve modus te verlaten.

- Het display wordt na ongeveer 15 seconden donker wanneer de bedieningsknoppen van de kookplaat allemaal naar de uitstand zijn gedraaid, tenzij er restwarmte is  aanwezig.

PANDETECTIESYSTEEM



OPMERKING

- Als de  symbool verdwijnt niet wanneer een pan op de zone wordt geplaatst, dit geeft aan dat de pan niet geschikt is voor inductiekoken.
- Na een tijdje ingeschakeld te zijn zonder dat er een pan op zijn plaats staat, wordt de kookzone uitgeschakeld. Om de kookzone opnieuw te activeren, draait u de bedieningsknop terug naar de uitstand en vervolgens weer naar het gewenste vermogensniveau.
- Als een zone is ingeschakeld maar er geen pan op de kookzone is geplaatst, herkent de zone dat er geen pan op zijn plaats staat en wordt het symbool weergegeven .
- Het betekent ook dat de kookplaat alleen stroom verbruikt als er een geschikte pan op de zone wordt geplaatst.
- Dit vermindert het energieverbruik tijdens het kookproces, d.w.z. wanneer u de pan uit de zone haalt, pauzeert de kookplaat automatisch en wordt deze pas weer ingeschakeld als u de pan vervangt.

INDICATOREN VOOR RESTWARMTE



OPMERKING

De kookzone zelf wordt niet warm, maar het keramische glas wordt wel heet omdat de hete pan de warmte terugvoert naar het glas van de kookplaat.

- Als de kookzone is uitgeschakeld en de oppervlaktetemperatuur van het glas hoger is dan ongeveer 60 °C, 'H'  wordt op het display van de kookzone weergegeven totdat de oppervlaktetemperatuur van het glas onder ongeveer 55°C daalt.
- Deze functie waarschuwt je niet alleen voor hete oppervlakken, maar geeft ook aan dat er restwarmte is die kan worden gebruikt als tijdelijke verwarmingszone.

AUTOMATISCHE STAND-BY

- Een kookzone die de maximale gebruiksduur heeft overschreden, wordt automatisch uitgeschakeld.
- Om de kookzone opnieuw te activeren, draait u de bedieningsknop terug naar de uit-

stand en vervolgens weer naar het gewenste vermogensniveau.

ENERGIEBEHEERSYSTEEM

- Het energiebeheersysteem beheert de stroom naar alle kookzones.
- De laatst ingestelde kookzone heeft prioriteit.
- Als er geen stroom is, wordt het ingestelde vermogensniveau van een kookzone niet weergegeven.
- Het display verandert wanneer de bedieningsknop naar het werkelijke vermogensniveau wordt gedraaid.

BEVEILIGINGSSYSTEEM TEGEN OVERVERHITTING

- Als een kookzone te heet wordt, bijvoorbeeld omdat een lege pan te lang is verwarmd of een pan droog is gekookt, wordt het vermogen van de kookzone automatisch verlaagd door de elektronica.
- Draai in dat geval de bedieningsknop van de betreffende kookzone naar het op het display aangegeven vermogensniveau voordat u later het vermogensniveau verhoogt.

Bescherming Tegen Oververhitting

Geschatte temperatuur van het glasoppervlak (°C)	Maatregelen genomen door het elektronische oververhittingsbeveiligingssysteem
200°C	Verlaagt de instelling voor de energieboost naar vermogensniveau 9.
250°C	Verlaagt het huidige energieniveau met 40%.
270°C	Schakelt de betreffende kookzone uit.
300°C	Schakelt de hele inductiekookplaat uit.

**LET OP**

Laat de kookplaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter.

INDUCTIEKOOKPLAAT BEDIENINGEN (Roterende Modellen)

SYMBOLLEN VOOR INDUCTIEDISPLAY (roterende modellen)		
Functie	Symbool	Beschrijving
Digitaal display		Toont het huidige energieniveau of de actieve functie per kookzone.
Kinderslot	 	Het kinderslot is geactiveerd.
Automatische opwarming		automatische kook- en sudderfunctie is geactiveerd. De 'A' wordt afgewisseld met het vermogensniveau van de lopende suddersnelheid
Functie van smeltende chocolade		De functie voor het smelten van chocolade is geactiveerd.
Verwarmings-functie		De warmhoud/zachtjes sudderfunctie is geactiveerd.
Rapid Simmer-functie		De snelkookfunctie is geactiveerd.
Powerboost		Verhoogt tijdelijk het vermogen naar een kookzone. De powerboost-functie is geactiveerd.
Symbool voor te veel wind (bliksemflits) knippert		De bedieningsknop is zo ver mogelijk met de klok mee of tegen de klok in gedraaid en is langer dan ongeveer 30 seconden in de stand 'P' of 'A' gehouden. Laat de bedieningsknop los en het windsymbool verdwijnt binnen enkele seconden.
Overbruggings-functie		Creëert een overbrugde kookzone van de twee afzonderlijke kookzones aan de linkerkant. De overbruggingsfunctie is geactiveerd

SYMBOLEN VOOR INDUCTIEDISPLAY (roterende modellen)		
Functie	Symbool	Beschrijving
Pan-detectie (geen pan of ongeschikte pan)		Laat je weten of de juiste pannen worden gebruikt en helpt om energie te besparen. Wanneer een pan uit de zone wordt getild, wordt de stroom automatisch uitgeschakeld. Er is geen pan in de zone, of de pan is niet geschikt (hij heeft geen platte magnetische basis of de diameter is niet groot genoeg).
Indicator voor restwarmte		Waarschuwt u voor hete oppervlakken, maar geeft ook aan dat er restwarmte is die kan worden gebruikt als tijdelijke verwarmingszone. Het oppervlak van het glas van de kookplaat is na het koken nog steeds heet. De 'H' wordt weergegeven wanneer de oppervlaktetemperatuur van het glas hoger is dan ongeveer 60° C, en gaat uit wanneer de temperatuur van het glasoppervlak onder ongeveer 55° C daalt.
Indicator voor oververhitting	E2	Geeft aan dat een kookzone mogelijk oververhit is geraakt, mogelijk omdat een lege pan te lang is verwarmd, of omdat een pan droog is gekookt. Verwijder de pan en zet de kookplaat uit. Laat de kookplaat 30 minuten afkoelen voordat u de kookplaat opnieuw probeert te gebruiken.
Indicator voor obstructie	ER03	In combinatie met een toon die klinkt, geeft dit aan dat er iets op het scherm zit, zoals een pan of een theedoek, of gewoon water, vet of vingerafdrukken. Verwijder alle voorwerpen en maak het gebied schoon voordat u de kookplaat opnieuw probeert te gebruiken.

Voor andere meldingen of foutcodes dient u het fornuis aan de muur een paar minuten uit te zetten om de elektronica te resetten. Als de foutmelding aanhoudt nadat de stroom is hersteld, neem dan contact op met de klantenservice via de contactgegevens op de achterkant.

OVENS EN GRILLS

OVENS

Wanneer u de bovenste oven of de tweede oven met ventilator gebruikt, gaat het witte indicatielampje van de thermostaat branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Wanneer de bovenste oven of grill is ingeschakeld, gaan de koelventilator (en) aan om het dashboard en de bedieningsknoppen koel te houden tijdens het koken/grillen. De koelventilatoren kunnen werken wanneer de hoofdovens in gebruik zijn, afhankelijk van de temperatuurinstelling en de bereidingstijd. De ventilator (en) kunnen nog een tijdje blijven werken nadat de oven/grill is uitgeschakeld. Tijdens gebruik kunnen de ventilator (en) in- en uitschakelen, dit is normaal.



BELANGRIJK

Plaats nooit voorwerpen rechtstreeks op de bodem van de oven en bedek de ovenbodem nooit met folie, omdat dit schade kan veroorzaken. Plaats items altijd op de plank.



OPMERKING

De hoofdoven werkt niet handmatig als het programmeerapparaat is ingesteld op automatisch koken of vergrendeld is. Zie de sectie Klok/ Programmeren

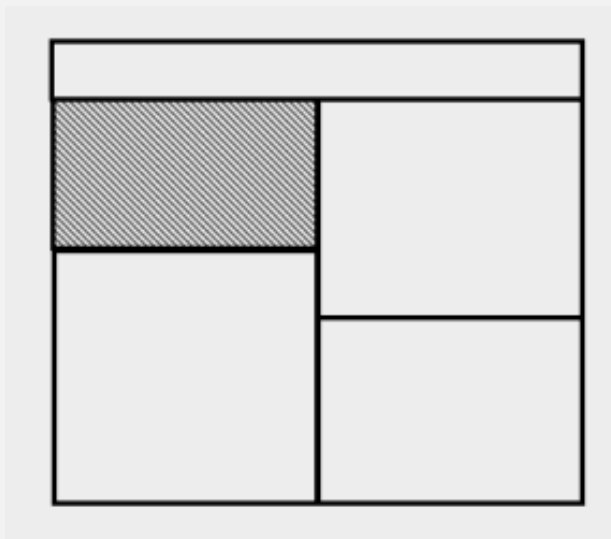


OPMERKING

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.

DE GRILL GEBRUIKEN

Bovenste Oven/Grill



WAARSCHUWING

Bedek de grillpan of grillrooster nooit met aluminiumfolie en laat geen vetophoping in de grillpan ontstaan, aangezien dit brandgevaar oplevert.



TIP

Voor de beste grillresultaten verwarm je de grill een paar minuten voor,

Als de grill is ingeschakeld, gaat de koelventilator aan om het dashboard en de bedieningsknoppen koel te houden tijdens het grillen. De ventilator start mogelijk niet onmiddellijk, maar start zodra een bepaalde temperatuurdrempel is overschreden. De ventilator kan nog een tijdje blijven werken nadat de grill is uitgeschakeld.

DE KOELVENTILATOR

Tijdens gebruik kan de ventilator in- en uitschakelen, dit is normaal.



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.



TIP

Op modellen met een grillregelaar (1-8) moet u ook de bedieningsknop van de grillregelaar op een cijferstand zetten om de grill te laten werken. 1 is de laagste warmteafgifte en 8 is de hoogste warmteafgifte.

Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel kan de centrale (economy) grill worden gebruikt. Voor grote hoeveelheden voedsel kan de grill over de volledige breedte worden gebruikt

DE GRILL GEBRUIKEN



LET OP

Toegankelijke delen kunnen heet zijn wanneer de grill wordt gebruikt - jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

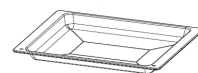
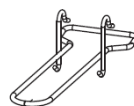


BELANGRIJK

De grilldeur moet volledig open zijn wanneer de grill wordt gebruikt.

1. Open de grilldeur. Draai de bedieningsknop naar de gewenste instelling. Voor de beste kookresultaten raden we aan om de dubbele grill 3 minuten voor te verwarmen en de enkele grill gedurende 5 minuten
2. Duw de grillpan volledig naar binnen om deze onder de grill te plaatsen.
3. Om uit te schakelen zet u de bedieningsknop (en) terug in de uit-stand.

GRILLPAN EN ROOSTER

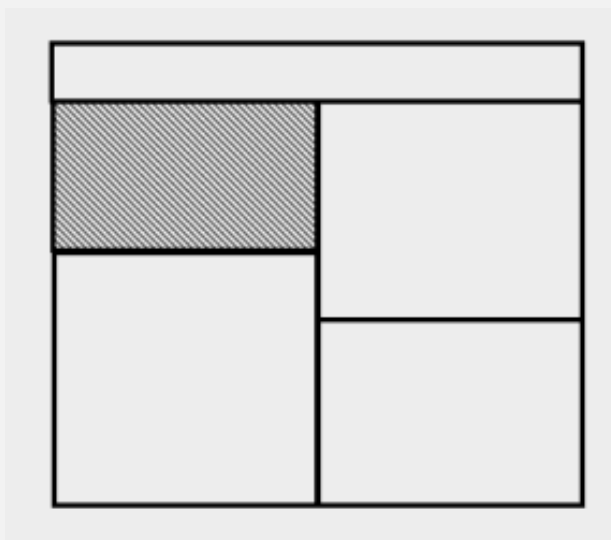


**WAARSCHUWING****WAARSCHUWING**

De deur moet open zijn
als de grill wordt gebruikt
voor conventioneel grillen.

DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN

Conventionele Topoven



WAARSCHUWING

Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van de oven.



LET OP

Het bovenste element wordt tijdens gebruik extreem heet, dus wees extra voorzichtig om het niet aan te raken.



OPMERKING

De bovenste oven is een conventionele oven en wordt niet bestuurd door de timer.

OM DE BOVENSTE OVEN AAN TE ZETTEN

1. Draai aan de temperatuurregelknop tot de gewenste temperatuur is geselecteerd. De witte thermostaatindicator gaat branden tot de geselecteerde temperatuur is bereikt en gaat dan uit. Het wordt regelmatig in- en uitgeschakeld terwijl de thermostaat werkt om de geselecteerde temperatuur te handhaven.

2. Om uit te schakelen, zet u de bedieningsknop van de bovenste oven terug in de uit-stand.

Belangrijk: Plaats nooit voorwerpen rechtstreeks op de bodem van de oven en bedek de ovenbodem nooit met folie, omdat dit schade kan veroorzaken. Plaats items altijd op de plank.

KOELVENTILATOR

Tijdens gebruik kan de ventilator in- en uitschakelen, dit is normaal.

Wanneer de bovenste oven is ingeschakeld, gaat de koelventilator aan om de fascia en de bedieningsknoppen koel te houden tijdens het koken. De ventilator gaat mogelijk niet meteen aan, maar gaat aan zodra een bepaalde temperatuurdrempel is overschreden. De ventilator kan nog een tijdje blijven werken nadat de bovenste oven is uitgeschakeld.

VOORVERWARMEN

Verwarm de oven tot het indicatielampje voor de eerste keer uitgaat. Dit duurt tot 15 minuten, afhankelijk van de gekozen temperatuur.

De oven moet worden voorverwarmd voor het bereiden van diepgevroren of gekoeld voedsel, en we raden aan om gistmengsels, beslag, soufflés en geklopte sponzen voor te verwarmen.

Zet het ovenrek in de gewenste positie voordat u de oven voorverwarmt.

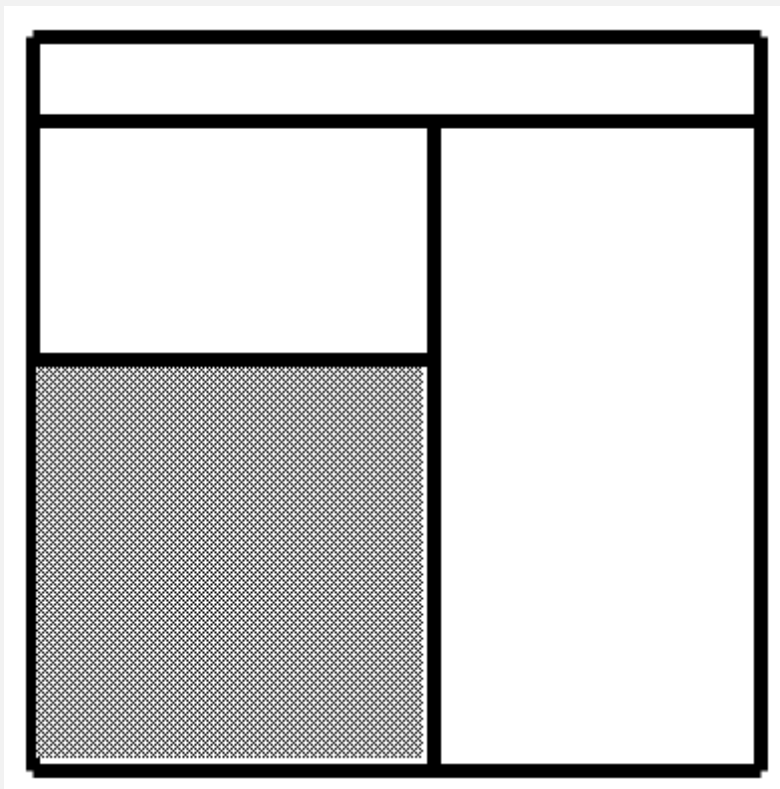
Plaats bakplaten en braadvormen in het midden van de schappen en laat een vrije schappositie tussen de planken, zodat de warmte kan circuleren.

BIJ GEBRUIK VAN DE BOVENSTE OVEN

Als onderdeel van het kookproces wordt hete lucht via een ventilatieopening aan de bovenkant van de oven afgevoerd. Bij het openen van de ovendeur moet erop worden gelet dat elk contact met mogelijk hete lucht wordt vermeden, aangezien dit ongemak kan veroorzaken bij mensen met een gevoelige huid. We raden u aan de onderkant van de ovendurgreep vast te houden.

DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN

De Belangrijkste Multifunctionele Oven



WAARSCHUWING

Toegankelijke delen kunnen heet zijn wanneer de oven wordt gebruikt. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

EEN KOOKFUNCTIE SELECTEREN

Om een kookproces te starten, moeten een kookfunctie en een verwarmingstemperatuur worden geselecteerd.

Een kookfunctie instellen

- Draai aan de functietoets om de gewenste kookfunctie te selecteren.

Om de kookfunctie te wijzigen of te annuleren:

- Draai aan de functietoets om een andere kookfunctie te selecteren.
- Draai de functietoets naar uit om de kookfunctie te annuleren.

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 functieknop naar uit om de oven uit te schakelen.

VOORVERWARMEN

De oven begint met voorverwarmen wanneer een kookfunctie 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 kookfunctie is geselecteerd die dit ondersteunt.

De snelle voorverwarmingsfunctie verkort de tijd die de oven nodig heeft om de geselecteerde verwarmingstemperatuur te bereiken.

Op het display wordt het symbool voor snel voorverwarmen weergegeven. flame

De functie voor snel voorverwarmen wordt automatisch uitgeschakeld nadat de geselecteerde verwarmingstemperatuur is bereikt.



OPMERKING

- 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 (flame) verschijnt en de voorverwarmingsindicator (flame) knippert.
- Na een paar minuten klinken er drie korte piepjes en de snelle voorverwarmingsindicator (flame) gaat 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 (flame) 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 voorverwarmingsindicat or (°C) stopt met knipperen en wordt gestaag weergegeven.

- Op dit punt moet het voedsel in de oven worden geplaatst.

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.



TIP

Voorverwarmen is over het algemeen niet nodig omdat een heteluchtoven snel opwarmt.



TIP

In een heteluchtoven is er geen smaakoverdracht, 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 hoofdbediening van de oven naar de ontdooi-stand en opent u de deur.



LET OP WEES VEILIG:

Zorg ervoor dat het voedsel volledig is ontdooid voordat u het kookt of consumeert.

DE AIRFRY-FUNCTIE GEBRUIKEN

Kies gewoon de AirFry-instelling op de hoofdbediening van de oven 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, waardoor koken gezonder wordt.

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 hoofdooven 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, of de grillpan, 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 is dan een conventionele oven.



BELANGRIJK

- Door te luchtfrutieren 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.
- Kijk voor de beste resultaten bij het raadplegen van recepten en kookinstructies op voedselverpakkingen naar de conventionele oven tijden, niet de tijden van de airfryer op het werkblad of normale tijden van de ventilatoroven.
- Verminder de conventionele oven timings 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	Temperatuur bereik	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	Temperatuur bereik	Notities	Gebruik
 Ontdooien en deeg laten rijzen	Niet van toepassing — laat de temperatuurkeuzeschakelaar 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

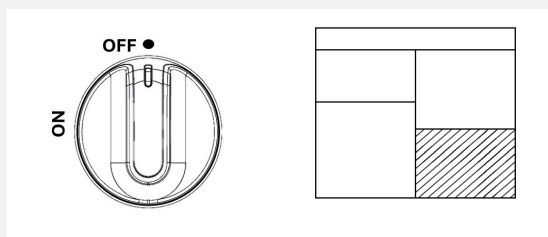
Bakplaten en braadvormen:

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.

SLOWCOOKER- DRAAISCHAKELAAR



Het slowcook-compartiment bevindt zich in het vak rechtsonder. Het maakt gebruik van een eenvoudige aan/uit-bediening

Langzaam koken biedt veel voordelen: het is snel en eenvoudig om ingrediënten te bereiden, zoals het hakken van groenten en het maken van bouillonvloeistof voordat je ze aan de pan toevoegt.

Het eten kan dan zonder toezicht enkele uren worden gekookt terwijl u verder gaat met uw dag — het eten blijft enkele uren warm als de pan afgedekt blijft — zodat u thuis kunt komen met een heerlijke maaltijd die al is klaargemaakt.

Goedkopere stukken vlees worden heerlijk mals als ze langzaam worden gekookt en krimpen meestal niet zo veel in vergelijking met andere kookmethodes, zoals braden of grillen.

Het slowcook-compartiment kan ook worden gebruikt om gekookt voedsel warm te houden voordat het wordt geserveerd — handig als iemand te laat komt voor het avondeten — en is een handige ruimte om stukken vlees te laten rusten voordat ze worden gesneden.



TIP

- Het slowcook-compartiment, in de holte rechtsonder op fornuizen uit de Stoves-serie van 100 cm en 110 cm breed, maakt gebruik van een eenvoudige aan/uit-schakelaar om het verwarmingselement in of uit te schakelen, zodat het niet nodig is om een kooktemperatuur in te stellen.
- Het verwarmingselement bevindt zich onder het centrale deel van de spouwvloer en daarom moet de ovenvaste ovenschaal centraal in de spouw worden geplaatst.
- Zet de voorbereide ovenvaste schaal in de slowcook-oven en zet de slowcook-oven aan.
- Open de deur van het slowcook-compartiment niet tijdens het koken.
- Bewaar altijd het deksel, of aluminiumfolie, op de ovenschaal om de warmte binnen te houden en om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt.
- Gebruik alleen ovenvaste schalen, deze komen namelijk direct

boven het element te staan.

- De maximale capaciteit van de ovenschaal waarvoor de oven is ontworpen, is 2,5 liter/4,5 pinten.
 - Hoe voller de pan, hoe langer het duurt voordat het eten gaar is.
- U moet minstens 5 uur de tijd nemen om een ovenschotel in de slowcook-oven te bereiden, en dit kan tot 8-10 uur duren.
- De algemene regel is om 3 keer zo lang te koken in de slowcook-oven als in een conventionele oven.
- Gebruik altijd een vleesthermometer om aan het einde van de bereiding de interne kerntemperatuur van het dikste deel van het vlees te controleren.
- Vergeet niet dat bacteriën die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken alleen worden gedood bij temperaturen boven 63°C, en daarom wilt u dat de interne kerntemperatuur van het voedsel minstens 75°C - 83°C is, en idealiter 88°C.
- Serveer eten altijd direct nadat je het uit de slowcook-oven hebt gehaald.
- Het is ook een goed idee om indien nodig voorverwarmde borden en hete jus te gebruiken.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de ovenschaal uit de slowcook-oven haalt.
- Houd er rekening mee dat kleinere stukken voedsel sneller gaar zijn dan grotere stukken voedsel.
- Het is belangrijk om wortelgroenten in kleinere stukken te snijden, omdat de dichtheid van het voedsel betekent dat het langer duurt voordat ze gaar zijn.
- Bij het bereiden van de braadpan is het beter om hete bouillonvloeistof toe te voegen in plaats van koude bouillonvloeistof.
- Het is het beste om stukken vlees te bakken voordat je ze aan de ovenschaal toevoegt.
- U kunt de stukjes knolgewas het beste een paar minuten sauteren voordat u ze aan de ovenschaal toevoegt.
 - Voeg de wortelgroenten vóór de andere ingrediënten aan het gerecht toe, zodat ze naar de bodem komen en ondergedompeld in de bouillonvloeistof gaar worden.
- Alle bevroren ingrediënten moeten volledig worden ontdooid voordat ze aan de ovenschaal worden toegevoegd.
- Het slowcook-compartiment kan

worden gebruikt om voedsel warm te houden, bijvoorbeeld als iemand te laat komt voor het avondeten.

- Als u het slowcook-compartiment gebruikt om gekookt voedsel warm te houden voordat u het serveert, bewaar het voedsel dan in een ovenvaste schaal.
- Voor voedsel dat vochtig moet worden gehouden, bewaar het voedsel afgedekt met aluminiumfolie of een ovenbestendig deksel. Dek het voedsel niet af met huishoudfolie.
- Voor voedsel dat knapperig moet worden gehouden, mag het voedsel niet worden afgedekt.
- Voeg voor het serveren geen jus of sauzen toe.
- Als het klaar is om te serveren, leg het eten dan op voorverwarmde borden.
- De slowcook-oven is niet bedoeld om als bordenwarmer te worden gebruikt - de platen zouden direct boven het element zitten en zouden dus mogelijk kunnen barsten, en er is geen ventilator om de warmte gelijkmatig over de platen te laten circuleren.
- Borden kunnen over het algemeen worden opgewarmd door ze op de planken van de

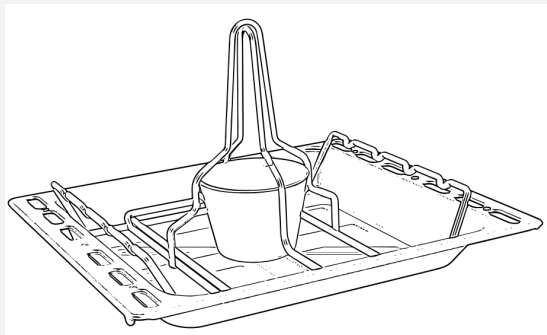
hoofdoven te plaatsen — met behulp van de ventilatormodus en een temperatuurinstelling van maximaal 70 °C — maar zorg ervoor dat uw borden geschikt zijn om op te warmen, aangezien zeer delicate borden kunnen barsten wanneer ze worden blootgesteld aan hitte.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u borden in een hete oven plaatst of uit een hete oven haalt.
- Gebruik het slowcook-compartiment niet om voedsel dat al is afgekoeld opnieuw op te warmen.

ANDERE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

ACCESSOIRES VOOR STOOM EN INFUSE

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.



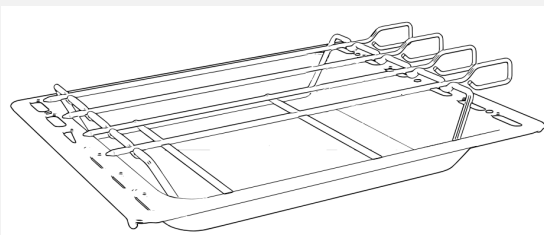
OPMERKING

- 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 rechteroven 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 de 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.



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.



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.

	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)
	Eenheden van tijd (uren: minuten)
	Snelle voorverwarmfunctie (wordt automatisch geactiveerd bij gebruik van de echte ventilatoroven, pizza, intensief bakken/ventila-

	torondersteuning of conventionele ovenfuncties).
	Symbol voor automatisch koken.
	Tijdweergave.
	Kinderslot.

GEBRUIK VAN DE TIMER

- Linkertoets: min/verlagen
- Middelste toets: menu-toets 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 hoofdoven handmatig worden in- en uitgeschakeld met behulp van de functieregeling en de temperatuurregelingsknoppen.
- Om de hoofdoven 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 hoofdoven 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 knipperen.



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 knipperen.
- 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 knipperen.



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, ontgooien 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 hoofdoven 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 hoofdoven 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)



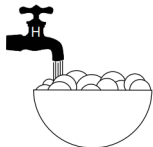
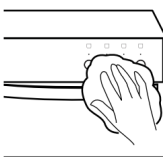
- Met de demonstratiemodus kunnen de functies van de digitale timer worden gedemonstreerd zonder dat de multifunctionele hoofdoven wordt opgewarmd.
- De bedieningsknop van de functiekeuzeknop kan vervolgens worden gebruikt om door de kookfuncties te bladeren,

en de temperatuurkiezer kan worden gedraaid om aan te geven hoe de temperatuur moet worden aangepast zonder dat de verwarmingselementen aan gaan.

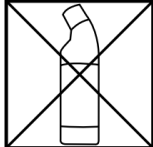
- Het lampje gaat branden in de multifunctionele hoofdoven, maar wordt niet warm.
- Om de demonstratiemodus te activeren, moet u eerst het apparaat aan de muur inschakelen en de tijd van de dag op de timer instellen.
- Draai niet aan de functieknop of de bedieningsknoppen van de temperatuurkeuzeschakelaar; laat de multifunctionele hoofdoven in de standby-modus uitgeschakeld.
- Houd de plus- en mintoetsen ingedrukt  gelijktijdig gedurende ongeveer 10 seconden totdat 'DeM' en 'on' op het display verschijnen.
- De timer staat nu in de demonstratiemodus.
- Om de demonstratiemodus uit te schakelen, mag u niet aan de functieknop of de bedieningsknoppen van de temperatuurkeuzeschakelaar draaien - laat de multifunctionele hoofdoven in de standby-modus staan.
- Houd de plus- en mintoetsen tegelijkertijd ongeveer 10 seconden ingedrukt totdat 'DeM' en 'off' op het display verschijnen.
- De timer is nu uit de demonstratiemodus gehaald en staat in de normale bedrijfsmodus.

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

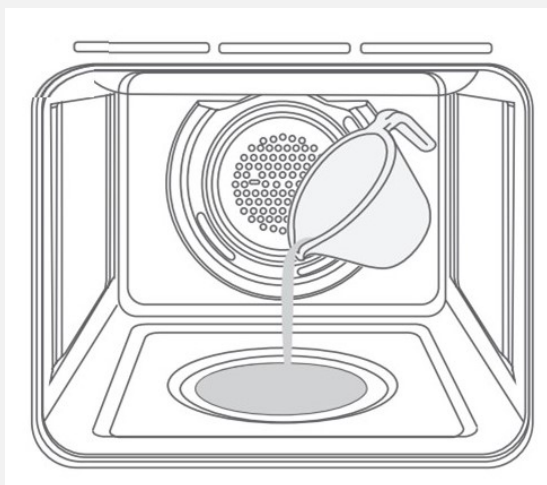
Gebruik naast het bovenstaande geen metalen schrapers om het glas van de oven deur, het oppervlak van de keramische kookplaat of eventuele glazen deksels schoon te maken.

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.

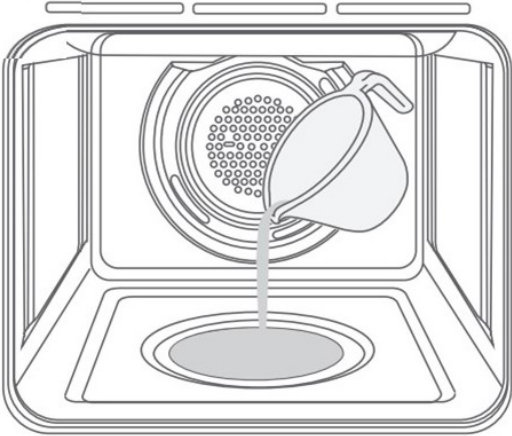


LET OP

- 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.

RICHTLIJNEN VOOR REINIGING EN ONDERHOUD

Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeldprod ucten
Kookplaten van kera- misch glas	• Reinig met een reiniger/conditioner voor kera- mische kookplaten, breng aan met keukenpa- pier, volgens de instructies op de verpakking. • Afspoelen met een vochtige, goed uitgewron- gen zachte doek. • Met een microvezeldoek droogpoetsen. • Als u ooit een kookplaatschraper gebruikt om hardnekkige vlekken of afzettingen te verwij- deren, breng dan eerst wat keramische kook- plaatreiniger aan op het keramische glasopperv- vlak, zodat het schraperblad van de kookplaat in een hoek van 45° over de kookplaat kan glij- den zonder het oppervlak te beschadigen. • Houd er rekening mee dat de fabrikant van het fornuis geen verantwoordelijkheid kan aanvaar- den voor krassen of beschadigingen aan het keramische glasoppervlak veroorzaakt door het gebruik van een kookplaatschraper. • Keukenfolie en gemorste etenswaren mogen niet op het keramische glasoppervlak worden gebakken, omdat dit kan leiden tot putjes in het glas. • Ze moeten onmiddellijk worden verwijderd, zelfs als de kookplaat nog heet is, en zorg er- voor dat u zich niet verbrandt. • Houd er rekening mee dat pannen met alumi- nium in de bodem de neiging kunnen hebben om sporen achter te laten op keramische glas- oppervlakken. • Nieuwe kookplaten kunnen soms witte 'bloei'- vlekken vertonen die verband houden met pro- ductieresten. • Breng wat citroensap aan op het glasopperv- vlak en laat het een tijdje weken voordat je het reinigt met keramische kookplaatreiniger, afspoelt en droogt. • Keramische kookplaten niet reinigen met af- wasmiddel, omdat dit soms een blauwe glans kan achterlaten.	• Crèmereiniger voor keramische kook- plaat. • Microvezeldoeken.
Verchromde oven- planken, onderzetters voor grillpannen, plankgeleiders en te- lescopische schuifre- gelaars	• Dompel een zachte doek onder in warm zeep- water, 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 onderzet- ters voor grillpannen. • Veeg telescopische schuifregelaars schoon met een vochtige doek. Was ze niet in de vaatwas- ser, omdat het reinigingsmiddel het smeermid-	• Afwasmiddel. • Golfvormige spons.

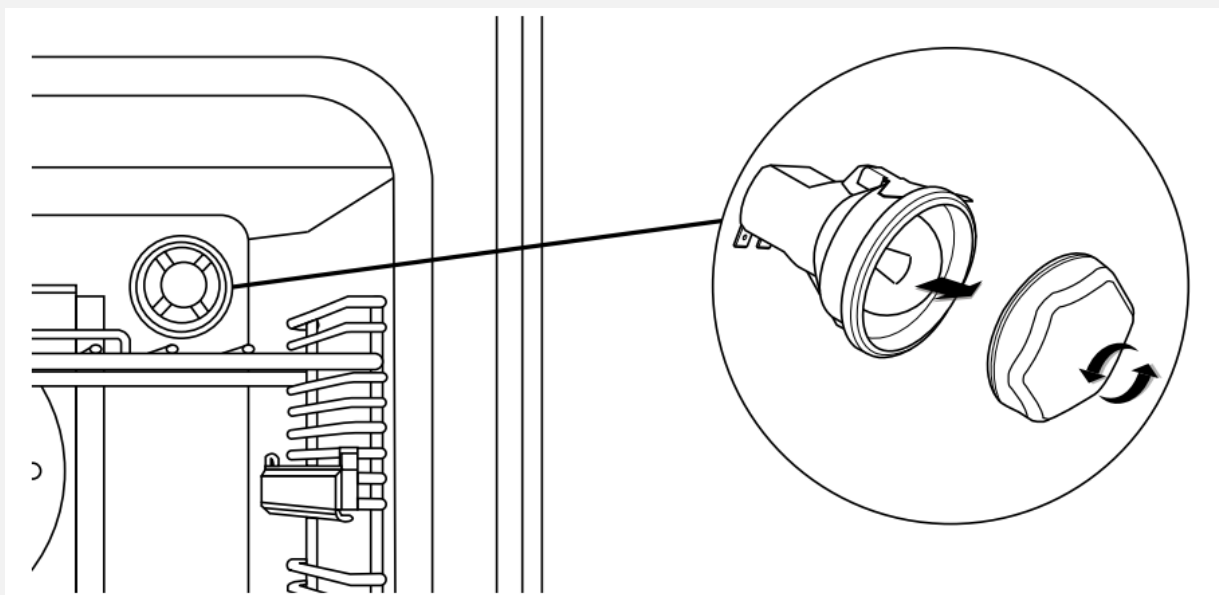
Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeldproducten
	del van de geleiders verwijderd, waardoor ze niet kunnen glijden en ze stijf kunnen	
Bedieningsknoppen en -randen	• Veeg af met een vochtige doek. • Bij de meeste modellen kunnen de bedieningsknoppen voor meer informatie 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 monteert. • Probeer de bedieningsknoppen niet te verwijderen van modellen met pyrolytische ovens of van modellen met intrekbare bedieningsknoppen.	• Afwasmiddel.
Geëmailleerde ovenholtes - Stoomreinigingsmethode	• De stoomreinigingsmethode kan worden gebruikt op ovenruimten met verzonken bodempotten in conventionele verwarmingsmodus (boven en onder).  • Verwijder eerst de ovenplanken, de plankgeleiders, de grillpan en de luchtfrituurpan, indien nodig. • 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.	• Microvezeldoeken. • Sponzen.

Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeldproducten
	• 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.	
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.
Grillvak	• 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 liggen. • 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	• Afwasmiddel. • Golfvormige sponzen.

Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeldprod ucten
	het dak van de grillholte, waarbij ze tussen het grillelement komen.	
Rubberen deuraafdichtingen	• Reinig met warm zeepwater. • Probeer de glasvezeldeuraafdichtingen van pyrolytische ovens niet te reinigen.	• Afwasmiddel.
Staal - bedieningspanelen voor fascia, elektrische kookplaatframes, deurfronten	• Reinig stalen onderdelen met warm zeepwater en een zachte spons. • Schrob de fascias/bedieningspanelen niet, omdat de markeringen kunnen wegslijten. • Afspoelen met warm water en een zachte doek. • Met een microvezeldoek droogpoetsen.	• Afwasmiddel. • Microvezeldoeken.

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

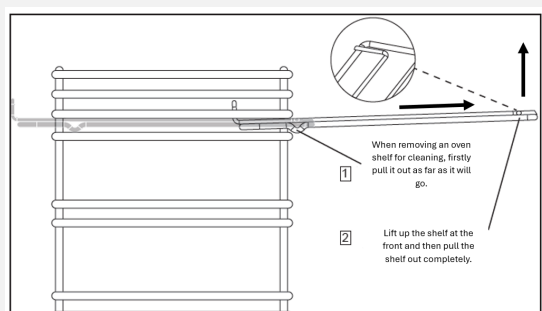
Niet alle apparaten hebben hetzelfde aantal en type lampen. Controleer voordat je je lamp vervangt welk type je hebt. Meestal een G9-halogeencapsuullamp van 25 watt
- onderdeelnummer 082650920

Houd er rekening mee dat lampen niet onder de fabrieksgarantie vallen.

STANDAARD ROOSTERHOUDER

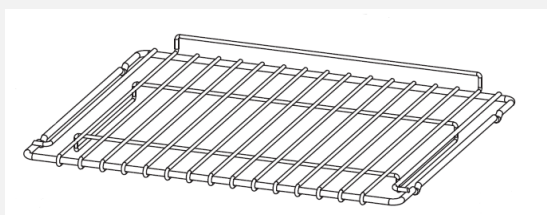
De ovenplanken zijn voorzien van kantelbare inkepingen om te voorkomen dat ze per ongeluk volledig worden uitgetrokken met warm voedsel en kookgerei erop, om ongelukken te helpen voorkomen.

Planken Met Antikantelinkepingen.



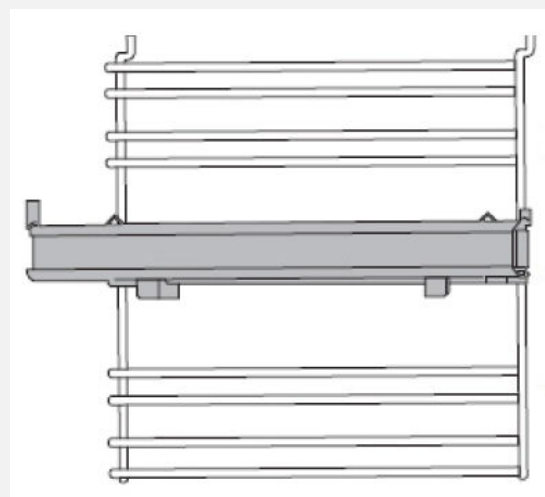
Om de schappen volledig te verwijderen, te reinigen of te verplaatsen, trekt u het rek zo ver mogelijk naar buiten en tilt u het aan de voorkant omhoog om het volledig uit te trekken.

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.

Plankgeleiders.

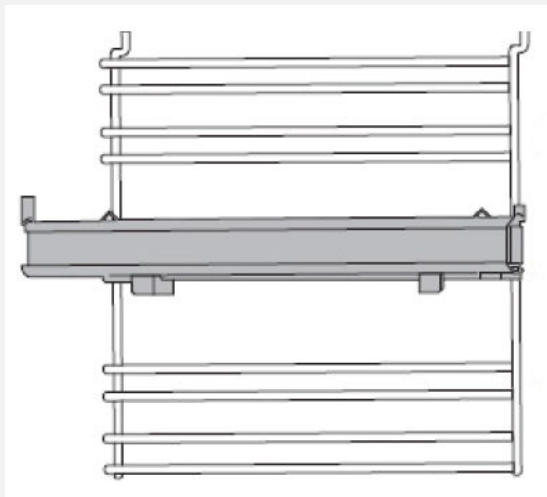


LET OP

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.

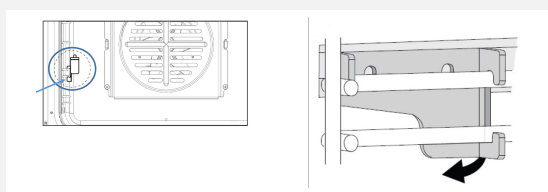
- Steek de nokken in de gaten aan de zijkant van de ovenruimte.
- Trek vervolgens de geleidedraad aan de onderkant voorzichtig uit om deze onder de houder te lussen.

DE PRO-TRAC™ TELESCOPISCHE SCHUIFREGELAARS OPNIEUW POSITIONEREN

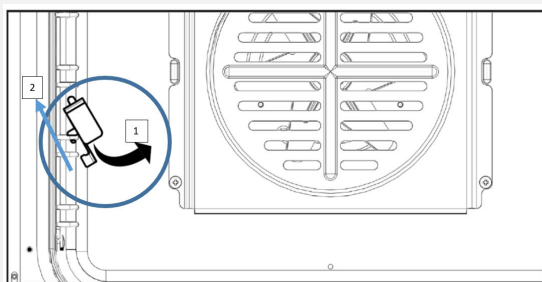
- De Pro-Trac™ telescopische schuifregelaars kunnen worden gebruikt om een ovenplank, een grillpan over de volledige breedte of de mand van de heteluchtfriteuse te ondersteunen.
- Hierdoor kan het rek, de grillpan of de mand van de airfryer uit de oven worden geschoven, volledig ondersteund door de schuifregelaars.
- 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

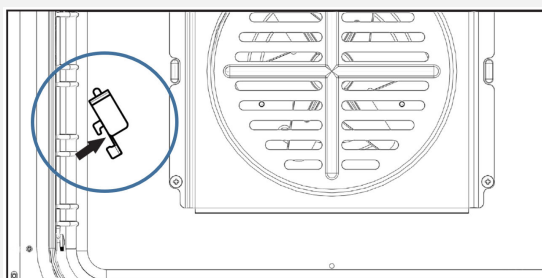
- Trek eerst de schuifregelaars volledig uit en verwijder indien nodig de schappen, de grillpan en de luchtfrituurmand van de bevestigingspennen.
- Plaats uw vingers op de achterkant van de lipjes op de onderste haken aan de onderkant van de schuifregelaar en duw ze naar boven en naar buiten.



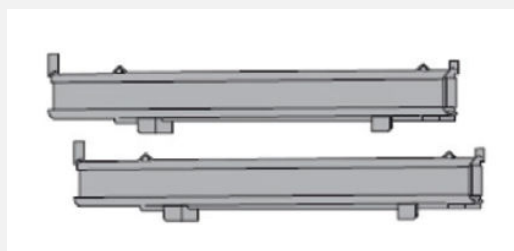
- Kantel de schuifregelaar naar boven tot een hoek van ongeveer 45 graden om de onderste haken los te maken van de onderste draad.
- Trek de schuifregelaar omhoog om de bovenste haken los te maken van de bovendraad.



- 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.

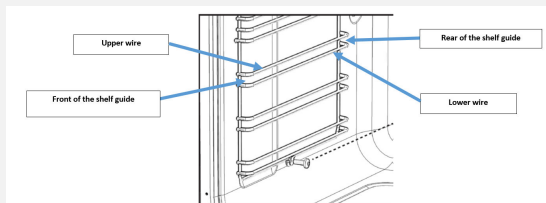
DE SCHUIFREGELAARS IDENTIFICEREN

- 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

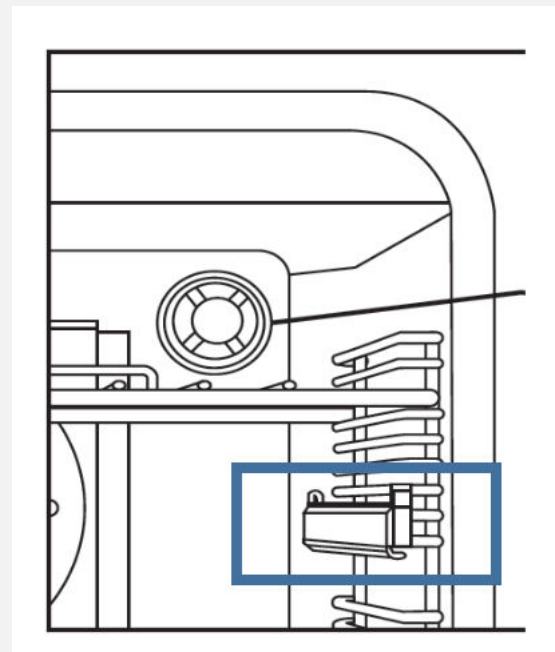
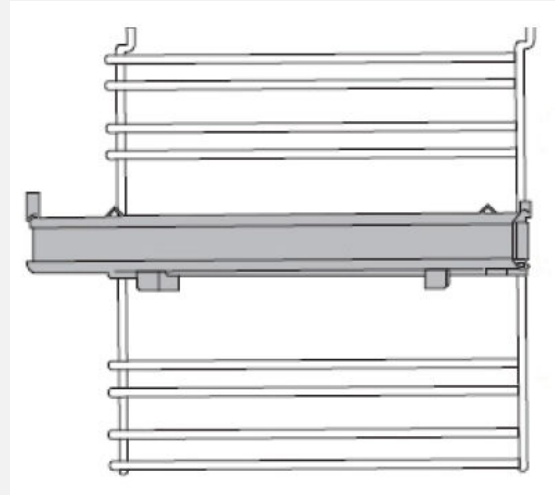
elke schuifconstructie 4 bovenste haken en 2 onderste haken.

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.



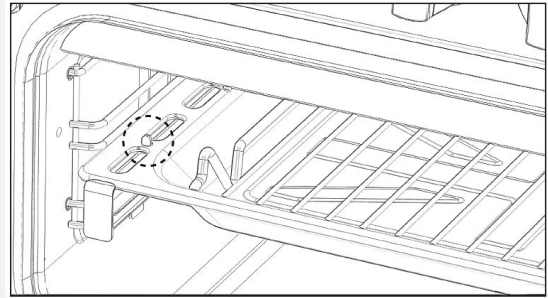
- Herhaal deze stappen voor de schuif aan de andere kant van de holte.

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

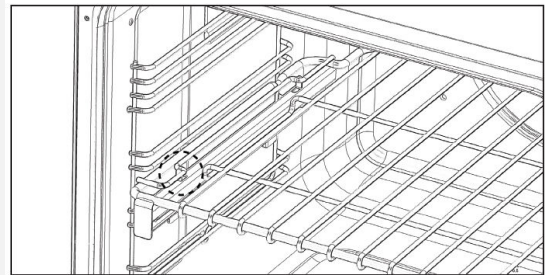
volledige breedte over de bevestigingspennen op de schuifregelaars.

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

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?

- **Ja, dit is normaal.**
- **Dit is een ventilatieopening waardoor overvloedige stoom en druk tijdens het koken uit de achterkant van het apparaat kunnen ontsnappen.**
- **De oven kan op de normale manier worden gereinigd.**

Er is een stroomstoring geweest en het apparaat werkt niet. Wat moet ik doen?

- **Zet het fornuis aan de muur uit.**
- **Wanneer de stroom terugkeert, schakelt u de stroomtoevoer weer in en zet u de programmer/timerklok opnieuw op het juiste tijdstip van de dag.**

Waarom komt er wat warme lucht uit de zijkanten van de deuren?

- **Dit is normaal.**
- **Overvloedige 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 overvloedige 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 stand 'uit' 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.

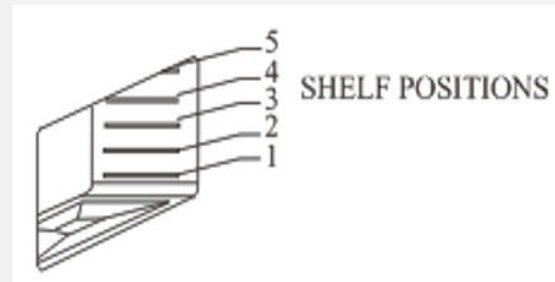
De koelventilator lijkt lang te draaien nadat ik klaar ben met koken. Is dit normaal?

- 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 35°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 (ongeveer een derde van een eenheid elektriciteit per uur).
- Schakel het fornuis niet aan de muur uit voordat de koelventilator volledig is gestopt.

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 het rooster of de grillpan niet op een van de plankposities in de bovenste oven plaatsen? (Mini-modellen van 60 cm).



- Dit komt door de houder die nodig is om de plankgeleider aan de zijkant van de bovenste ovenruimte te houden.
- Als u de posities van het geleidingsrek van onder naar boven telt, gebruik dan de posities 1, 3, 4 en 5.
- Gebruik alstublieft niet positie 2, want daar bevindt zich de houder.

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.

Het lijkt erop dat ik het deksel van de kookplaat kan verwijderen door het uit de steunen te trekken. Is dit normaal? (Fornuizen Richmond 60EI mini-serie)

- Ja, dit is normaal.
- Het deksel van de kookplaat is zo ontworpen dat het indien nodig kan worden verwijderd voor reiniging.
- Het deksel kan alleen worden verwijderd en weer in de dekselsteunen worden geplaatst

als het deksel volledig rechtop staat.

- Het deksel kan worden verwijderd door het dekselsamenstel omhoog uit de dekselsteunen te trekken en te vervangen door het dekselsamenstel naar beneden in de dekselsteunen te duwen.
- De kookzones kunnen normaal worden gebruikt met het deksel volledig rechtop of verwijderd, en het verwijderen van het deksel heeft geen invloed op de werking van de veiligheidsuitsparingen.
- Let op: het deksel is zwaar. Laat het deksel niet op de kookplaat

De inductiekookzones lijken niet te reageren als ik aan de bedieningsknop draai om een vermogensniveau te selecteren. (Fornuizen Richmond 60EI mini-serie)

- Als een bedieningsknop voor de kookzone per ongeluk op het vermogensniveau blijft staan terwijl de kookplaat met de aan/uit-toets wordt uitgeschakeld, blijft de zone uitgeschakeld wanneer de kookplaat later weer wordt ingeschakeld en niet reageert wanneer de bedieningsknop naar verschillende vermogensniveaus wordt gedraaid.
- Als dit gebeurt, draait u de knop tegen de klok in naar de uit-stand en vervolgens weer rechtsom tot het gewenste vermogensniveau.
- De zone reageert nu zoals gewoonlijk op de bedieningsknop.
- Zet de bedieningsknoppen van de kookplaat altijd in de uit-stand voordat u de kookplaat uitschakelt met de aan/uit-toets.

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.

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 ingedrukt  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.

Kan het volume van de oventimer worden aangepast?

- Nee, er is geen volumeregeling op dit type timer.

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 °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) °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.

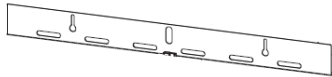
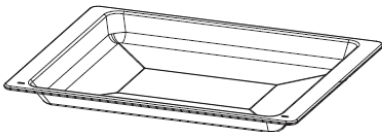
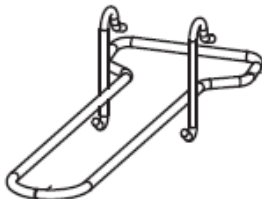
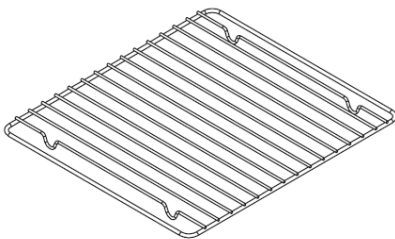
- Als het apparaat eerder in een showroom was tentoongesteld, is het mogelijk dat het apparaat zich in de demonstratiemodus bevindt.
- Zorg er eerst voor dat de tijd van de dag op de timer is ingesteld.
- Houd de plus- en mintoetsen ingedrukt  samen gedurende ongeveer 10 seconden totdat 'DeM' gevolgd door 'OFF' op het display verschijnt.
- De demonstratiemodus is nu uitgeschakeld en de digitale hoofdoven kan normaal worden gebruikt.

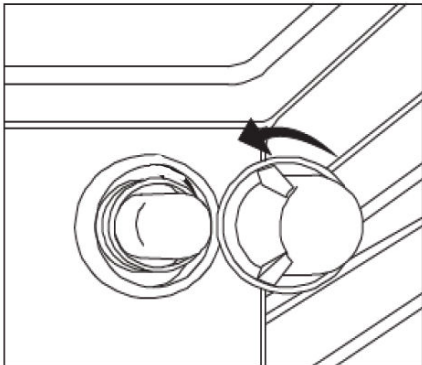
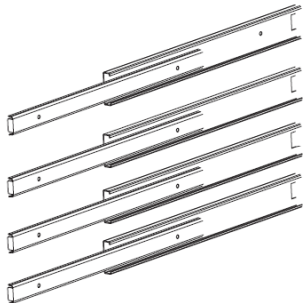
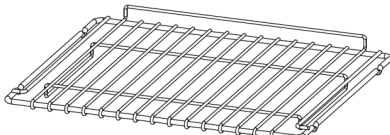
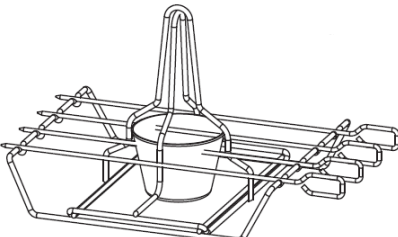
BELANGRIJKE ONDERDELEN EN OPTIONELE ACCESSOIRES

Hieronder vindt u handige artikelnummers voor uw fornuis, voor het geval u een vervangend onderdeel nodig heeft of bijvoorbeeld extra schappen of 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.

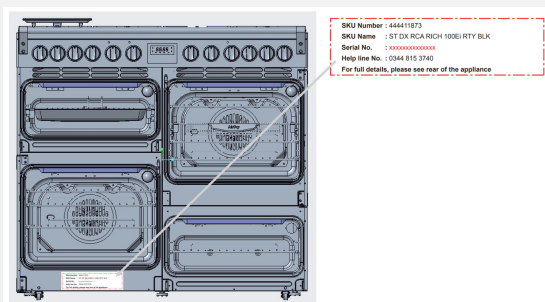
Als u extra schappen, schuifregelaars, verbruiksartikelen of onderdelen wilt kopen buiten de fabrieksgarantieperiode, gaat u naar het gedeelte Reserveonderdelen van onze website - het adres van de website staat op de achterkant.

Deel	Onderdeelnummer	Notities
 Mand voor luchtfrituren	094108700	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd. Gebruikt in de multifunctionele oven.
Deurafdichting met kliksluiting - hoofdooven	094103502	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	094108207 voor fornuizen van 100 cm breed 094108208 voor 110 cm brede fornuizen	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd. Moet alleen worden gemonteerd als de kookpoten volledig zijn uitgestrekt om plaats te bieden aan grotere werkbladen.
 Diepe grillpan	094106100	Hoeveelheid 2 wordt bij het fornuis geleverd. Kan worden gebruikt in de bovenste oven, multifunctionele oven of de tweede heteluchtoven. (Kan niet worden gebruikt in de hoge rechtoven op modellen van 90 cm)
 Handgreep van de grillpan	094111300	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd.
 Onderzetter voor grillpan	094117000	Hoeveelheid 2 wordt bij het fornuis geleverd.

Deel	Onderdeelnummer	Notities
 Lampje	082650920	Type - G9 halogeencapsuellaamp van 25 watt. Houd er rekening mee dat vervangende lampen niet onder de fabrieksgarantie vallen.
 Pro-Trac 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 3 paar stuks geleverd. Kan worden gebruikt in de bovenste oven, multifunctionele oven of de tweede ventilatoroven. Probeer ze niet te gebruiken op plaatsen waar de geleidingsdraden van de schappen dicht bij elkaar liggen.
 Plank (Deluxe)	094108601	Hoeveelheid 7 wordt bij het fornuis geleverd. Kan worden gebruikt in de bovenste oven, multifunctionele oven of de tweede ventilatoroven.
 Steam & Infuse Kit (verticaal braadsysteem)	094109600	Hoeveelheid 1 wordt geleverd met fornuizen uit de serie Stoves Deluxe (DX). Kan als optionele extra worden gekocht voor fornuizen uit het Core-assortiment van Stoves. Kan worden gebruikt in de multifunctionele oven (in echte hete-luchtovenmodus) of in de tweede heteluchtoven. (Kan niet worden gebruikt in de hoge rechteroven op modellen van 90 cm)

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



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
Laden	6198 W
Standaard ovenlamp	25W

Kookplaat boven op de kookplaat	Elektrische voeding	Zonebelasting (W)
Induction	230V	Left hand front 1600W (3000W Boost)
		Left hand rear 1600W (3000W Boost)
		Right hand front 1150W (2200W Boost)
		Right hand rear 1400W (3000W Boost)
		Centre 2300W (3700W Boost)

Elektrische voeding van het apparaat	Ovenholte en functiebelasting (W)
230V	Right hand oven: Digital Oven; Air Fry function 3166W Left hand oven: Fanned Oven 1880W
	Right hand bottom: Slow Cook 147W
	Top Cavity: Dual Grill 2504W

ENERGIE GEGEVENS TABEL

Verordening (EU) 65/2014:

Naam van het product: Stoves Richmond 100/110cm Electric Induction	
Merk:	Stoves
Maat:	100cm or 110cm
Aantal holtes	4

Energie-Efficiëntie

Kookplaat			
Brandstoftype	Induction		
Aantal kookzones	5 Electric Zones		
Energie-efficiëntie per kookzone	Symbol	Waarde	
	Elektrische zone	Kookzone	
		Zone 1: 215cm*390cm/180	192.7 Wh/kg
		Zone 2: 215cm*390cm/150	186.4Wh/kg
		Zone 3: 215cm*390cm/210	200Wh/kg
		Zone 4: 230cm/240cm	188.9Wh/kg
		Zone 5: 200cm/210cm	180Wh/kg
		Zone 6: 165cm/180cm	194Wh/kg
	Elektrische Zone	All Induction Cook Zones 190.3Wh/kg	

Energie-Efficiëntie

Holte	Holte 1	Holte 2	Cavity 3 (indien van toepassing)
Energie-efficiëntie-index	91,3	92,4	91,4
Energie-efficiëntieklasse	A	A	A
Energieverbruik per cyclus (conventionele modus)	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Energieverbruik per cyclus (ventilatorgeforceerde convectiemodus)	N/A	0,74 kWh	0,74 kWh
Warmtebron	Electric	Electric	Electric
Volume	33 Litres	60 Litres	61 Litres
Energieverbruik gemeten volgens BS EN 60350-1			

CONTACTGEGEVENS VAN DE INTERNATIONALE SERVICE

Australië Klantenservice Tel: +61 1800 444 357 Algemene vragen Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australië, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australië	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/klanten-service/product-registratie/ www.fornuis.eu Productregistratie Kachels: https://stoves.eu/klanten-service/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 & amp; Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Duitsland
Ierland Tel: +353 (0) 1 8428222 E-mailadres voor de service: serviceireland@glendimplex.com Voor vragen over reserveonderdelen kunt u een e-mail sturen naar: sparesireland@glendimplex.com www.glendimplexireland.com Glen Dimplex Ireland UC, Airport Road, Cloghran, Co. Dublin, K67 DT89	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@fulfilcenter.nl www.belling.eu Productregistratie Belling: https://belling.eu/klanten-service/product-registratie/ www.fornuis.eu Productregistratie Kachels: https://stoves.eu/klanten-service/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland
Nieuw-Zeeland Tel: +64 (0) 9 274 8265	Polen Tel: +48 12 383 39 41

https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us www.belling.co.nz Glen Dimplex New Zealand, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, Nieuw-Zeeland	Tel: +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl Kookwinkel Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Polen
Spanje Neem contact op met uw winkelier voor hulp Zweden Tel: +46 (0) 10 10 11 656 info@lsbolagen.se www.lsbolagen.com Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Zweden	Verenigd Koninkrijk Kachels Service Tel: +44 (0) 344 815 3740 www.fornuis.co.uk Bel Service Tel: +44 (0) 344 815 3746 www.belling.co.uk Glen Dimplex huishoudelijke apparaten, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD
Voor andere landen kunt u contact opnemen met uw dealer voor hulp.	

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).

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 Garantieregistrierung sowie Informationen zu Ersatzteilen und Dienstleistungen finden Sie ebenfalls auf unserer Website.

Anrufe werden zum Basistarif berechnet. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Telefondienstanbieter nach den genauen Gebühren.

Bitte wenden Sie sich an Ihren örtlichen Kundendienst, um Einzelheiten zur Gerätegarantie und ggf. zur Registrierung für die Garantie zu erfahren.

Um Ihr neues Gerät für die Garantie zu registrieren (nur in Großbritannien), besuchen Sie bitte unsere Website www.stoves.eu. Die vollständigen Bedingungen der Herstellergarantie finden Sie auf der obigen Website.

Darüber hinaus möchten Sie möglicherweise eine erweiterte Garantie erwerben. Einzelheiten dazu finden Sie auch auf unserer Website www.stoves.eu.

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

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

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 VERPACKUNGSMATERIA L

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL



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

SICHERHEITS- UND WARNINFORMATIONEN



WARNUNG

Wir empfehlen dringend, dass dieses Gerät von einer kompetenten Person angeschlossen wird, die Mitglied eines „Competent Person Scheme“ ist und die erforderlichen Vorschriften einhält.



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. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



WARNUNG

Wenn die Glasoberfläche des Kochfelds Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden.



WARNUNG

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



WARNUNG

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.



WARNUNG

Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die Schutzhaube entfernt wird, und nach der Reinigung muss die Schutzhaube gemäß den Anweisungen ausgetauscht werden.

**WARNUNG**

Ein Dampfreiniger darf an diesem Gerät nicht verwendet werden.

**WARNUNG**

Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Herdoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

Brandgefahr: 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**

Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen auf. Stellen Sie keine Gegenstände auf oder gegen das Gerät.

**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**

Stellen Sie niemals Speisen oder Geschirr auf den Boden der Ofenhohlräume, da sich dort Elemente befinden können, die zu Überhitzung führen können.

**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 richtig funktionieren. Der Kühllüfter ist so konzipiert, dass er nach dem Ausschalten des Bedienknopfes eingeschaltet wird.

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

Modifizieren Sie dieses Gerät nicht.

**WARNUNG**

Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass die Glastürverkleidungen korrekt montiert sind.

**WARNUNG**

Zugängliche Stellen können heiß werden, wenn der Grill in Betrieb ist. Kinder sollten ferngehalten werden.

**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**

Verwenden Sie niemals Kochgefäße auf dem Herd, die die Kanten überlappen.

HINWEISE ZUR VORSICHT

**ACHTUNG**

Um Gefahren durch versehentliches Zurücksetzen des Temperaturbegrenzers zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. eine 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, um die Backofentürscheibe, die Herdoberfläche oder das Glas mit den Klappdeckeln (soweit erforderlich) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerschlagen des Glases führen kann.

**ACHTUNG**

Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

**ACHTUNG**

Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.

**ACHTUNG**

Zugängliche Stellen können heiß sein, wenn der Grill und/oder der Ofen in Betrieb sind. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.

**ACHTUNG**

Starren Sie nicht auf die Kochfeldelemente.

**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**

Schalten Sie das Herdelement nach Gebrauch über seine Steuerung aus und verlassen Sie sich bei Induktionskochfeldern nicht auf den Pfannendetektor.

**ACHTUNG**

Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

**ACHTUNG**

Vergewissern Sie sich, dass Sie die gesamte Verpackung und Verpackung entfernt haben. Einige der Artikel in diesem Gerät sind möglicherweise zusätzlich verpackt. Es wird empfohlen, die Ofenregale, die Luftfrittierschale, die Grillpfanne und den Untersetzer der Grillpfanne vor dem ersten Gebrauch in heißem Seifenwasser zu waschen. Dadurch wird die schützende Ölschicht entfernt. Es wird empfohlen, die Öfen und/oder den Grill für eine kurze Zeit einzuschalten. Dadurch werden alle Rückstände, die bei der Herstellung übrig geblieben sind, verbrannt. Bei diesem Vorgang kann es zu einem Geruch kommen, aber das ist kein Grund zur Sorge und harmlos

**ACHTUNG**

Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, z. B. zur Raumheizung.

**ACHTUNG**

Der elektrische Anschluss sollte mit einem geeigneten flexiblen Kabel hergestellt werden, das einem Temperaturanstieg von mindestens 70 °C standhält. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Netzkabel in der Nähe von benachbarten Wärmequellen verlegen.

**ACHTUNG**

Wir empfehlen, dass das Gerät von einer kompetenten Person angeschlossen wird, die Mitglied eines „Competent Person Scheme“ ist und die erforderlichen Vorschriften einhält.

**ACHTUNG**

Der Luftzirkulationsraum unter und an der Rückseite des Kochfelds erhöht die Zuverlässigkeit des Kühlventilators, da er dafür sorgt, dass das Gerät effizient gekühlt wird.

- Bitte lesen Sie das Folgende sorgfältig durch:

ELEKTROMAGNETISCHE STÖRUNG

Die Funktionen des Kochfelds entsprechen der geltenden Norm für elektromagnetische Störungen.

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

Ihr Induktionskochfeld erzeugt Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung.

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

Insofern können wir nur die Konformität unseres eigenen Produkts garantieren. Sie können sich beim Hersteller Ihres Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt über die Konformität oder etwaige Unverträglichkeiten Ihres Herzschrittmachers erkundigen

RATSCHLÄGE ZUM BRANDSCHUTZ

- 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. Beugen Sie sich jedoch niemals über die 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 Kohlendioxidlöcher**
 - **Denken Sie daran: Verwenden Sie niemals Wasser auf einem Elektro- oder Speiseölfeuer.**

WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

- TUN
 - **Achten Sie immer darauf, Lebensmittel aus dem Ofen zu 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 immer den Minute Minder (falls vorhanden), um Sie daran zu erinnern, wann Sie die Speisen kontrollieren müssen, wenn Sie den Ofen unbeaufsichtigt lassen – das reduziert das Risiko, dass Lebensmittel verbrennen.**

- TUN SIE NICHT
 - **Stellen Sie niemals Gegenstände auf die Tür, während diese geöffnet ist.**
 - **Wickeln Sie niemals Folie um die Ofenregale und lassen Sie die Folie niemals den Kamin blockieren.**
 - **Legen Sie niemals Geschirrtücher in die Nähe des Ofens, während dieser eingeschaltet ist, da dies zu Brandgefahr führen kann.**
 - **Ziehen Sie niemals schwere Gegenstände wie Truthähne oder große Fleischstücke aus dem Ofenregal, 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.**

LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN



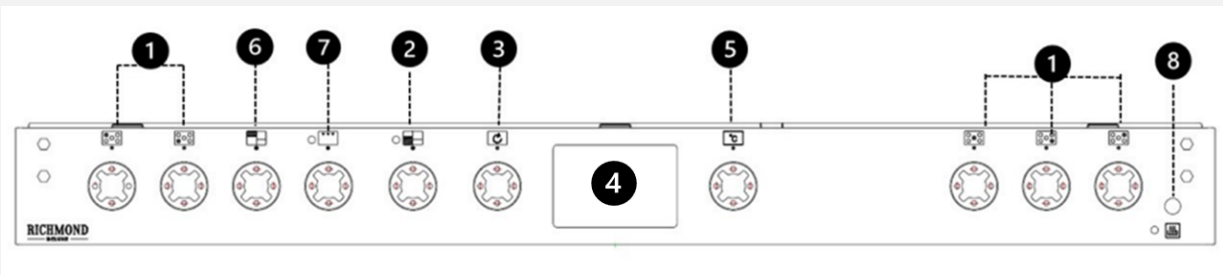
WICHTIG

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

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

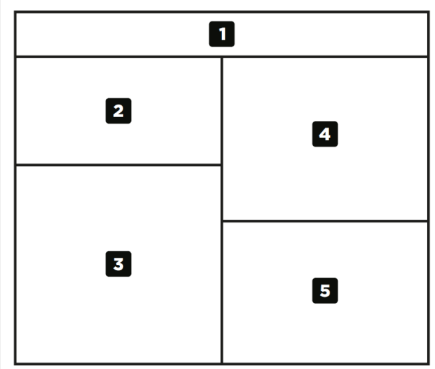
Die Ausstattung Ihres Gerätes kann je nach Modell abweichen.

BEDIENFELD (DREHBAR)



1	Kochzonen
2	Umluftofen
3	Hauptsteuerung für die Multifunktionsfunktion des Ofens – wird in Verbindung mit 5 verwendet
4	Uhr/Programmiergerät – steuert das obere rechte Fach
5	Haupt-Multifunktions-Ofentemperaturregler – wird in Verbindung mit 3 verwendet
6	Ofen-/Grillsteuerung oben – zur Auswahl der oberen Ofentemperatur oder der Grillfunktion (oberes linkes Fach)
7	Steuerung des Grillreglers – zur Auswahl der Heizleistung des Grills – wird in Verbindung mit 6
8	Ein-/Ausschalter für den Slow Cook-Ofen (unteres rechtes Fach)

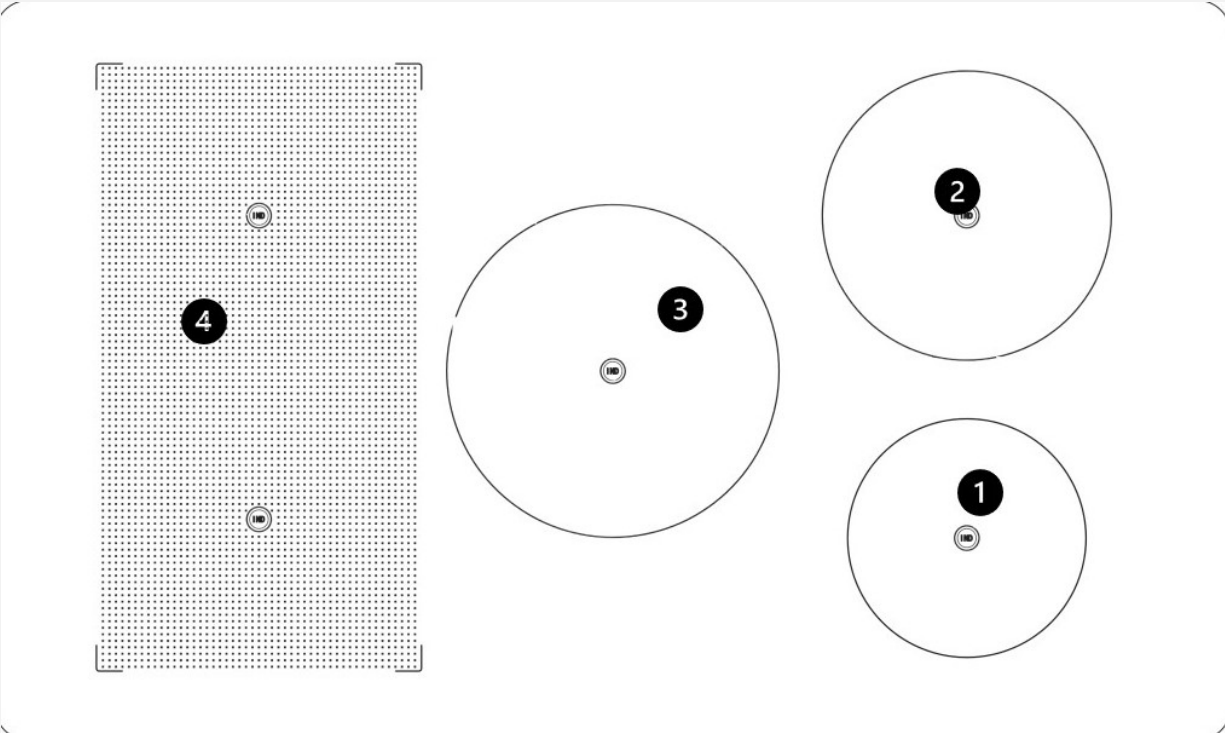
ÜBERSICHT DER FÄCHER



ÜBERSICHT DER FÄCHER	
1	Blende - Bedienfeld
2	Oberer Ofen/Grill
3	Zweiter Umluftofen
4	Multifunktionsofen — der Hauptofen, der mit dem Timer gesteuert werden kann
5	Slow Cook-Fach

KOCHFELD (DREHREGLER)

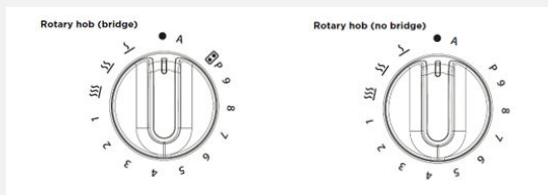
Nur Deluxe-Modelle



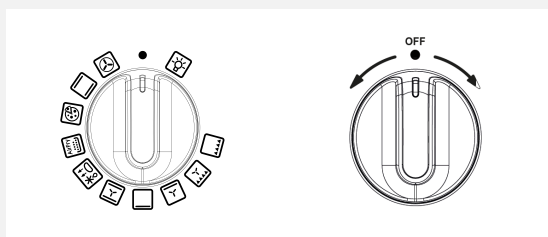
FUNKTIONEN DES KOCHFELDS		
1	Klein — 160 mm Durchmesser — der kleinste empfohlene Topfbodendurchmesser beträgt 120 mm	Vorne rechts
2	Mittel — 200 mm Durchmesser — der kleinste empfohlene Topfbodendurchmesser beträgt 145 mm	Hinten rechts
3	Groß — 230 mm Durchmesser — der kleinste empfohlene Topfbodendurchmesser beträgt 145 mm	Zentrum
4	Überbrückter Induktionsbereich — kann als zwei separate mittlere Zonen oder als eine größere Zone verwendet werden — 2 x 200 mm Durchmesser — der kleinste empfohlene Topfbodendurchmesser beträgt 145 mm pro Zone.	Linke Seite

Pfannen müssen einen glatten, flachen, magnetischen Boden haben. Im Allgemeinen können Induktionskochfelder keine Pfannen mit kleineren Bodendurchmessern als 120 mm erkennen

INDUKTIONSDIAL (Nur Drehregler)



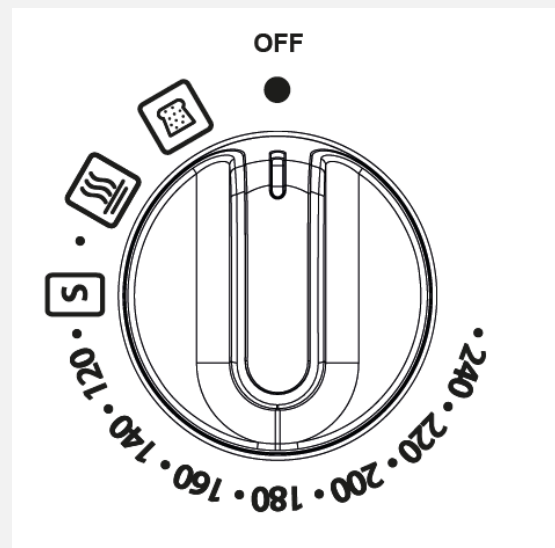
Die Bedienknöpfe für die Zone vorne links und hinten links verfügen über das Symbol für die Überbrückungsfunktion .



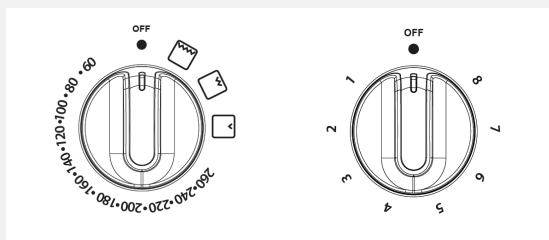
HAUPTFUNKTIONEN DES OFENS

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 Luftfritterschale 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.	





GRILLFUNKTIONEN IM OBEREN OFEN

Grill in voller Breite - bei geöffneter Tür verwenden	
Der zentrale Teil des Grills geht an - Bei geöffneter Tür verwenden	
Bräunungsfunktion - bei geöffneter Tür verwenden	



ANMERKUNG

Bei Modellen mit Grillreglersteuerung (1–8) müssen Sie auch den Grillregler-Bedienknopf auf eine Zahleneinstellung drehen, damit der Grill funktioniert.

1 ist die niedrigste Heizleistung und 8 ist die höchste Heizleistung.

VERWENDUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS (DREHREGLER)

- Das Induktionskochfeld bietet die energieeffizienteste verfügbare Kochfeldtechnologie.
- Das Induktionssystem sorgt für hervorragende Aufheiz- und Abkühlzeiten der Pfannen — Sie erhalten eine schnelle, präzise und wiederholbare Leistungssteuerung.
- Da die Induktion die Pfanne nur aufheizt, wird beim Garen keine Energie verschwendet, was wiederum die in der Küche erzeugte Wärme begrenzt.

AUTOMATISCHE LEISTUNGSOPTIMIERUN G

- Induktionskochfelder verfügen über ein einzigartiges System zur Leistungsabstimmung, das die Leistung automatisch an die Größe des Pfannenbodens anpasst — so wird sichergestellt, dass keine Energie verschwendet wird.

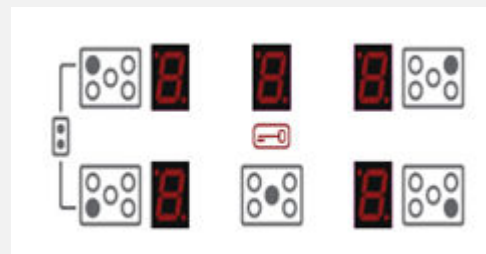
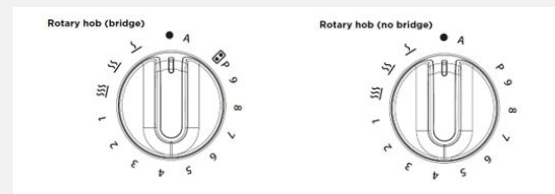


ACHTUNG

Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.

EIN- UND AUSSCHALTEN EINER INDUKTIONSZONE UND AUSWAHL EINER LEISTUNGSSTUFE

- Wählen Sie den Bedienknopf für die entsprechende Kochzone.
- Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die erforderliche Leistungsstufe.
- Die Leistungsstufe wird auf dem Digitaldisplay des Kochfelds angezeigt.
- Passen Sie die Leistungsstufe jederzeit an, indem Sie den entsprechenden Bedienknopf drehen.



- Um eine Induktionszone auszuschalten, wählen Sie den Bedienknopf für die entsprechende Kochzone.
- Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Position.

- Das digitale Display des Kochfelds wird dunkel oder zeigt **H** wenn die Glasoberfläche noch heiß ist (über etwa 60 °C).

MIT DER AUTOMATISCHEN KOCH- UND SIMMERFUNKTION



ACHTUNG

Füllen Sie die Pfanne nicht zu mehr als etwa zwei Dritteln mit Wasser – lassen Sie ausreichend Platz, damit sich das Volumen beim Erhitzen vergrößern kann.



ANMERKUNG

- Stufe 9, Power-Boost und die Warmhaltefunktionen können nicht als fortlaufende Köcherrate ausgewählt werden.
- Die laufende Köchelrate muss zwischen 1 und 8 liegen.

- Die automatische Koch- und Simmerfunktion ermöglicht es einer Pfanne, zum Kochen zu kommen und dann auf eine kontinuierliche Köchelrate herunterzufahren, ohne dass Sie den Bedienknopf erneut einstellen müssen.
- Diese Funktion kann auf allen fünf Kochzonen verwendet werden.
- Wählen Sie den Bedienknopf für die entsprechende Kochzone.
- Drehen Sie den Knopf so weit wie möglich gegen den Uhrzeigersinn nach links in die Position „A“ und halten Sie ihn etwa 2 Sekunden lang in dieser Position.

- Drehen Sie dann innerhalb der nächsten 10 Sekunden den Knopf wieder auf die aktuelle Leistungsstufe der Köcherrate, z. B. Stufe 1 oder 2.
- Das Digitaldisplay zeigt **H** (automatisches Aufheizen) im Wechsel mit der Zahl für die laufende Köchelgeschwindigkeit.
- Die Elektronik bringt die Kochzone für einige Minuten auf Leistungsstufe 9, während die Pfanne kocht, und reduziert dann automatisch die Leistungsstufe auf die laufende Köchelrate.
- Wenn Sie jemals die automatische Koch- und Simmerfunktion deaktivieren mussten, drehen Sie einfach den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Position und dann den Steuerknopf zurück im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistungsstufe.

VERWENDEN DER WARMHALTEFUNKTIONE N

VERWENDEN DER FUNKTION SCHMELZENDE SCHOKOLADE (WARMHALTEFUNKTION 1)



ANMERKUNG

Die Schmelzfunktion kann 2 Stunden lang ununterbrochen verwendet werden.

- Die Funktion zum Schmelzen von Schokolade erhitzt den Topfboden

auf ca. 45°C (ca. 42°C in der Pfanne).

- Dies ist nützlich, um Schokolade direkt in der Pfanne zu schmelzen (ohne dass ein Wasserbad verwendet werden muss) und ist nützlich für das schonende Erhitzen von Saucen.
- Wählen Sie den Bedienknopf für die entsprechende Kochzone aus und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zum  Symbol.  erscheint im Display.

VERWENDEN DER WARMHALTEFUNKTION (WARMHALTEFUNKTION 2)



ANMERKUNG

Die Wärmefunktion kann 2 Stunden lang ununterbrochen verwendet werden.

- Die Warmhaltefunktion erwärmt den Topfboden auf ca. 70°C (ca. 65°C in der Pfanne).
- Dies ist nützlich, um Speisen vor dem Servieren warm zu halten und leicht köcheln zu lassen.
- Wählen Sie den Bedienknopf für die entsprechende Kochzone aus und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zum  Symbol.  erscheint im Display.

VERWENDEN DER SCHNELLSCHLAUCHFUNKTION (WARMHALTEFUNKTION 3)



ANMERKUNG

Die Schnellkochfunktion kann 2 Stunden lang ununterbrochen verwendet werden.

- Die Schnellkochfunktion erhitzt die Pfanne auf ca. 94°C.
- Dies ist nützlich für schnelles Kochen auf einer niedrigeren Stufe als Leistungsstufe 1.
- Wählen Sie die  Bedienknopf für die entsprechende Kochzone und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Symbol.  erscheint im Display.

VERWENDEN DER POWER BOOST-FUNKTION



ANMERKUNG

- Die Power-Boost-Funktion läuft ca. 10 Minuten lang, bevor sie zur Leistungsstufe 9 zurückkehrt. Sie kann jedoch jederzeit abgebrochen werden, indem Sie den Bedienknopf auf eine andere Leistungsstufe drehen.
 - Bitte beachten Sie, dass sich Pfannen auf Induktionsherden im Allgemeinen schnell aufheizen, insbesondere wenn Sie die Power-Boost-Funktion verwenden.
 - Bitte achten Sie darauf, dass die Pfannen nicht mit Wasser überfüllt sind, damit sie nicht überkochen.
 - Wenn Sie zwei Zonen auf derselben Seite des Kochfelds verstärken würden, würde die zuletzt geboostete Zone auf Leistungsstufe P bleiben, während die andere Zone auf Leistungsstufe 9 reduziert würde.
- Die Power-Boost-Funktion erhöht vorübergehend die Leistung einer Kochzone, sodass das Wasser schneller zum Kochen kommen kann, indem sie Strom von einer benachbarten Kochzone „entlehnt“.

- Der Power Boost kann auf jeder der fünf Kochzonen verwendet werden, jedoch nicht auf allen gleichzeitig.
- Wählen Sie den Bedienknopf für die entsprechende Kochzone.
- Drehen Sie den Bedienknopf so weit wie möglich im Uhrzeigersinn nach rechts in die Position „P“ und halten Sie ihn etwa 2 Sekunden lang in dieser Position, bis  erscheint auf der Digitalanzeige.
- Lassen Sie dann den Bedienknopf los; er pendelt sich auf die Leistungsstufe 9 ein.

VERWENDEN DER BRIDGING-FUNKTION

- Die Überbrückungsfunktion ermöglicht es, die beiden Zonen auf der linken Seite bei Bedarf als eine größere Zone zu verwenden, um größere Pfannen, Grillpfannen und ovale Fischkessel usw. unterzubringen.
- Bitte beachten Sie, dass die verwendeten Pfannen noch einen Magnetfuß haben müssen.
- Bei Verwendung der Bridging-Funktion fungiert die vordere linke Zone als primäre Zone und die hintere linke Zone als sekundäre Zone, sodass die Leistungseinstellung für beide Zonen mit dem vorderen linken Zonenregler gesteuert wird.
- Drehen Sie die Bedienknöpfe für die vordere linke Zone und die hintere linke Zone zusammen im Uhrzeigersinn nach rechts, soweit sie gehen, in die Brückenposition  und halten Sie sie etwa zwei Sekunden lang gedrückt, um die Bridging-Funktion zu aktivieren.
- Lassen Sie den Regler für die hintere linke Zone los,

und es pendelt sich auf die Leistungsstufe 9 ein.

- Drehen Sie den vorderen linken Zonenknopf gegen den Uhrzeigersinn zurück, bis die erforderliche Leistungsstufe erreicht ist.
- Die beiden Zonen werden nun als eine größere Zone betrieben, wobei die Leistungsstufe über den Zonenregler vorne links gesteuert wird.
- Das Display für die hintere linke Zone zeigt das Brückensymbol  und das Display für die vordere linke Zone zeigt die gewählte Leistungsstufe an.
- Wenn Sie die Überbrückungsfunktion nicht mehr verwenden, drehen Sie bitte sowohl die Knöpfe für die vordere linke Zone als auch die für die hintere linke Zone gegen den Uhrzeigersinn zurück in die Aus-Position.
- Die beiden linken Zonen können dann wieder als zwei separate Zonen betrieben werden.

KINDERSICHERUNG AKTIVIEREN UND DEAKTIVIEREN

- Diese Funktion soll verhindern, dass das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird, insbesondere durch kleine Kinder.
- Die Kindersicherung kann aktiviert werden, während sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet und keine der Zonen verwendet wird.
- Die Kindersicherung kann nicht aktiviert werden, während die Kochzonen verwendet werden.
- Zu aktiviere die Kindersicherung, drehen Sie die Bedienknöpfe für die vordere rechte Zone und die hintere rechte Zone gleichzeitig

gegen den Uhrzeigersinn nach links, soweit sie gehen, auf die Einstellung „A“ und halten Sie sie etwa 5 Sekunden lang in Position.

- Warten Sie auf den zweiten Signalton und bis die L-Symbole erscheinen  und das Schlüsselsymbol  erscheinen im Display, bevor Sie die Bedienknöpfe loslassen.
- Wenn bei aktiver Kindersicherung einer der Drehregler für die Kochfeldzone gedreht wird, erscheinen die L-Symbole  und das Schlüsselsymbol  erscheint kurz im Display.
- Zu deaktivieren Sie die Kindersicherung, drehen Sie die Bedienknöpfe für die vordere rechte Zone und die hintere rechte Zone gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn nach links, soweit sie gehen, auf die Einstellung „A“ und halten Sie sie etwa 5 Sekunden lang in ihrer Position.
- Warten Sie auf den zweiten Signalton und bis die L-Symbole erscheinen  und das Schlüsselsymbol  verschwinden Sie vom Display, bevor Sie die Bedienknöpfe loslassen.

WEITERE INFORMATIONEN ZUM ROTATIONS- INDUKTIONSKOCHFELD

AUTOMATISCHE LEISTUNGSOPTIMIERUNG

G

Induktionskochfelder verfügen über ein einzigartiges System zur Leistungsabstimmung, das die Leistung automatisch an die Größe des Pfannenbodens anpasst — so wird sichergestellt, dass keine Energie verschwendet wird.

RUHEZUSTAND

- Im Ruhezustand sind alle Displays dunkel, außer wenn Restwärme vorhanden ist  vorhanden.
- Drehen Sie einen der Drehregler für das Kochfeld, um den Leerlaufmodus zu verlassen.
- Das Display wird nach etwa 15 Sekunden dunkel, wenn alle Bedienknöpfe des Kochfelds in die Aus-Position gedreht werden, sofern keine Restwärme vorhanden ist  vorhanden.

PFANNENERKENNUNGSSYSTEM



ANMERKUNG

- Wenn der  Das Symbol verschwindet nicht, wenn eine Pfanne auf die Zone gestellt wird, bedeutet dies, dass die Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet ist.
 - Nach einer gewissen Zeit des Einschaltens, ohne dass eine Pfanne in Position ist, schaltet sich die Kochzone aus. Um die Kochzone wieder zu aktivieren, drehen Sie den Bedienknopf wieder in die Aus-Position und dann wieder ein, bis die gewünschte Leistung erreicht
-
- Wenn eine Zone eingeschaltet wurde, aber keine Pfanne auf die Kochzone gestellt wurde, erkennt die Zone, dass sich keine Pfanne in der Position befindet, und zeigt das Symbol .
 - Es bedeutet auch, dass das Kochfeld nur Strom verbraucht, wenn eine geeignete Pfanne auf die Zone gestellt wird.
 - Dies reduziert den Energieverbrauch während des Garvorgangs, d. h. wenn Sie Ihre Pfanne aus der Zone nehmen, pausiert das Kochfeld automatisch und schaltet sich erst wieder ein, wenn Sie die Pfanne austauschen.

RESTWÄRMEINDIKATOREN



ANMERKUNG

Die Kochzone selbst heizt sich nicht auf, aber die Glaskeramik wird heiß, weil die heiße Pfanne die Wärme zurück auf das Kochglas leitet.

- Wenn die Kochzone ausgeschaltet ist und die Glasoberflächentemperatur über etwa 60 °C liegt, 'H' ⁸ wird in der Kochzonenanzeige so lange angezeigt, bis die Glasoberflächentemperatur unter etwa 55 °C fällt.
- Diese Funktion warnt Sie nicht nur vor heißen Oberflächen, sondern weist auch darauf hin, dass Restwärme vorhanden ist, die als temporäre Wärmezone genutzt werden kann.

AUTOMATISCHER STANDBY-MODUS

- Eine Kochzone, die die maximale Betriebszeit überschritten hat, schaltet sich automatisch ab.
- Um die Kochzone wieder zu aktivieren, drehen Sie den Bedienknopf wieder in die Aus-

Position und dann wieder auf die erforderliche Leistungsstufe ein.

ENERGIEVERWALTUNGSSYSTEM

- Das Energiemanagementsystem verwaltet die Stromversorgung aller Kochzonen.
- Die zuletzt eingestellte Kochzone wird priorisiert.
- Wenn kein Strom vorhanden ist, wird die eingestellte Leistungsstufe einer Kochzone nicht angezeigt.
- Das Display ändert sich, wenn der Bedienknopf auf die tatsächliche Leistungsstufe gedreht wird.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZSYSTEM

- Wenn eine Kochzone zu heiß wird, weil beispielsweise eine leere Pfanne zu lange erhitzt wurde oder eine Pfanne trocken gekocht wurde, wird die Leistung der Kochzone automatisch von der Elektronik reduziert.
- Drehen Sie in diesem Fall den Bedienknopf der jeweiligen Kochzone auf die auf dem Display angezeigte Leistungsstufe, bevor Sie die Leistungsstufe später erhöhen.

Schutz Vor Überhitzung

Ungefähre Glasoberflächentemperatur (°C)	Maßnahmen des elektronischen Überhitzungsschutzsystems
200 °C	Reduziert die Power-Boost-Einstellung auf Leistungsstufe 9.
250°C	Reduziert den aktuellen Leistungspegel um 40%
270 °C	Schaltet die betroffene Kochzone aus.
300 °C	Schaltet das gesamte Induktionskochfeld aus.

**ACHTUNG**

Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.

SYMBOLE FÜR INDUKTIONSANZEIGEN (Rotierende Modelle)

SYMBOLE FÜR INDUKTIONSANZEIGEN (rotierende Modelle)		
Merkmal	Symbol	Beschreibung
Digitales Display		Zeigt die aktuelle Leistungsstufe oder die aktive Funktion pro Kochzone an.
Kindersicherung		Die Kindersicherung wurde aktiviert.
Automatisches Aufheizen		automatische Koch- und Simmerfunktion wurde aktiviert. Das „A“ wechselt sich mit der Leistungsstufe der laufenden Simmerrate ab.
Funktion zum Schmelzen von Schokolade		Die Funktion zum Schmelzen von Schokolade wurde aktiviert.
Wärmefunktion		Die Funktion Warmhalten/Sanftes Simmern wurde aktiviert.
Rapid Simmer-Funktion		Die Schnellkochfunktion wurde aktiviert.
Leistungssteigerung		Erhöht vorübergehend die Leistung einer Kochzone. Die Power-Boost-Funktion wurde aktiviert.
Das Überwind-symbol (Blitz blinkt)		Der Bedienknopf wurde so weit wie möglich im oder gegen den Uhrzeigersinn gedreht und länger als etwa 30 Sekunden in der Position „P“ oder „A“ gehalten. Lassen Sie den Bedienknopf los und das Überwindsymbol verschwindet innerhalb weniger Sekunden.
Überbrückungs-funktion		Erzeugt eine überbrückte Kochzone der beiden separaten linken Kochzonen. Die Brückenfunktion wurde aktiviert.

SYMBOLE FÜR INDUKTIONSANZEIGEN (rotierende Modelle)		
Merkmal	Symbol	Beschreibung
Pfannenerkennung (keine Pfanne oder ungeeignete Pfanne)		Zeigt an, ob die richtigen Pfannen verwendet werden und hilft, Energie zu sparen. Wenn eine Pfanne aus der Zone gehoben wird, wird die Stromversorgung automatisch unterbrochen. In der Zone befindet sich keine Pfanne oder die Pfanne ist nicht geeignet (sie hat keine flache Magnetbasis oder ihr Durchmesser ist nicht groß genug).
Restwärmeanzeige		Warnt vor heißen Oberflächen, weist aber auch darauf hin, dass Restwärme vorhanden ist, die als temporäre Wärmezone genutzt werden kann. Die Oberfläche des Glases der Kochplatte ist nach dem Kochen noch heiß. Das „H“ erscheint, wenn die Glasoberflächentemperatur über ca. 60 °C liegt, und erlischt, wenn die Glasoberflächentemperatur unter ca. 55 °C fällt.
Überhitzungsanzeige	E2	darauf hin, dass eine Kochzone möglicherweise überhitzt ist, möglicherweise weil eine leere Pfanne zu lange erhitzt wurde oder weil eine Pfanne trocken gekocht hat. Nehmen Sie die Pfanne heraus und schalten Sie das Kochfeld aus. Lassen Sie das Kochfeld 30 Minuten abkühlen, bevor Sie erneut versuchen, das Kochfeld zu benutzen.
Hindernisanzeige	ER03	Wird von einem Ton begleitet — weist darauf hin, dass sich etwas auf dem Display befindet, z. B. eine Pfanne oder ein Geschirrtuch, oder einfach nur Wasser, Fett oder Fingerabdrücke. Entfernen Sie alle Gegenstände und reinigen Sie den Bereich, bevor Sie versuchen, das Kochfeld erneut zu benutzen.

Für andere Meldungen oder Fehlercodes schalten Sie bitte den Herd an der Wand für ein paar Minuten aus, damit die Elektronik zurückgesetzt wird. Wenn die Fehlermeldung nach der Wiederherstellung der Stromversorgung weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte über die Kontaktdaten auf der Rückseite an die Kundendienstabteilung

ÖFEN UND GRILLS

ÖFEN

Wenn Sie den oberen Ofen oder den zweiten Ofen mit Umluft verwenden, leuchtet die weiße Thermostatanzeige auf, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

Wenn der obere Ofen oder Grill eingeschaltet ist, gehen die Lüfter an, um die Blende und die Bedienknöpfe beim Garen/Grillen kühl zu halten. Je nach Temperatureinstellung und Dauer der Garzeit können die Kühlventilatoren in Betrieb sein, wenn die Hauptöfen in Betrieb sind. Der oder die Lüfter können nach dem Ausschalten des Ofens/Grills noch eine Zeit lang weiterlaufen. Während des Betriebs können sich die Lüfter ein- und ausschalten, das ist normal



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

Stellen Sie niemals Gegenstände direkt auf den Ofenboden und decken Sie den Ofenboden nicht mit Folie ab, da dies zu Schäden führen kann. Stellen Sie Gegenstände immer auf das Regal.

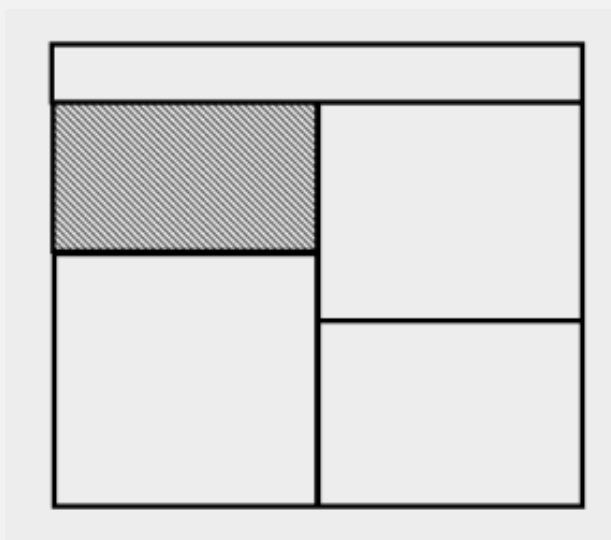


ANMERKUNG

Der Hauptofen funktioniert nicht manuell, wenn der Programmierer auf automatisches Garen eingestellt oder gesperrt ist. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Uhr/Programmiergerät

DEN GRILL BENUTZEN

Oberer Ofen/Grill



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 den Grill einige Minuten vorheizen.

Wenn der Grill eingeschaltet ist, schaltet sich der Lüfter ein, um die Blende und die Bedienknöpfe beim Grillen kühl zu halten. Der Lüfter beginnt möglicherweise nicht sofort zu laufen, startet jedoch, sobald eine bestimmte Temperaturschwelle überschritten wurde. Der Ventilator kann nach dem Ausschalten des Grills noch eine Zeit lang weiterlaufen.

DER LÜFTER

Während des Betriebs kann der Lüfter ein- und ausgeschaltet werden, das ist normal.



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.



TIPP

Bei Modellen mit Grillreglersteuerung (1–8) müssen Sie auch den Grillregler-Bedienknopf auf eine Zahleneinstellung drehen, damit der Grill funktioniert. 1 ist die niedrigste Heizleistung und 8 ist die höchste Heizleistung.

Zum Grillen kleiner Mengen von Speisen kann der Mittelgrill (Economy) verwendet werden. Für große Mengen an Speisen kann der Grill mit voller Breite verwendet werden

DEN GRILL BENUTZEN



ACHTUNG

Zugängliche Stellen können heiß werden, wenn der Grill benutzt wird – kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

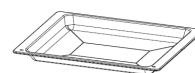
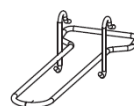


WICHTIG

Die Grilltür muss vollständig geöffnet sein, wenn der Grill benutzt wird.

1. Öffne die Grilltür. Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Einstellung. Für beste Garergebnisse empfehlen wir, den Doppelgrill 3 Minuten und den Einzelgrill 5 Minuten vorzuheizen
2. Schieben Sie die Grillpfanne vollständig hinein, um sie unter dem Grill zu positionieren.
3. Zum Ausschalten die Bedienknöpfe wieder in die Aus-Position bringen.

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



WARNUNG

Der Grillpfannengriff dient zum Ein- und Auschieben der Grillpfanne. Versuchen Sie nicht, die Grillpfanne am Griff zu tragen

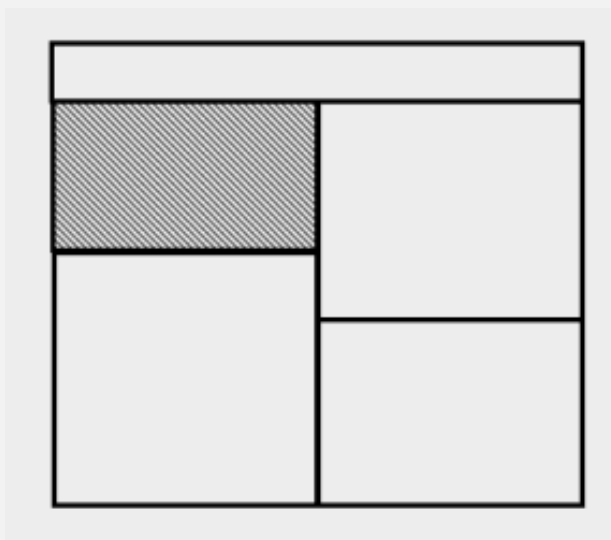


WARNUNG

Beim herkömmlichen Grillen muss die Tür geöffnet sein.

VERWENDEN DES OBEREN OFENS

Oberer Herkömmlicher Ofen



WARNUNG

Halten Sie Kinder beim Kochen von der Nähe des Ofens fern.



ACHTUNG

Das obere Element wird extrem heiß, wenn es benutzt wird. Achten Sie daher besonders darauf, es nicht zu berühren.



ANMERKUNG

Der obere Ofen ist ein herkömmlicher Ofen und wird nicht vom Timer gesteuert.

UM DEN OBEREN OFEN EINZUSCHALTEN

1. Drehen Sie den Temperaturregler, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt ist. Die weiße Thermostatanzeige leuchtet auf, bis die gewählte Temperatur erreicht ist, und erlischt dann. Es wird regelmäßig ein- und ausgeschaltet, während der Thermostat arbeitet, um die gewählte Temperatur aufrechtzuerhalten.

2. Stellen Sie zum Ausschalten den oberen Bedienknopf des Ofens wieder in die Aus-Position.

Wichtig: Stellen Sie niemals Gegenstände direkt auf den Ofenboden und decken Sie den Ofenboden nicht mit Folie ab, da dies zu Schäden führen kann. Stellen Sie Gegenstände immer auf das Regal.

KÜHLGEBLÄSE

Während des Betriebs kann der Lüfter ein- und ausgeschaltet werden, das ist normal.

Wenn der obere Ofen eingeschaltet ist, wird der Lüfter eingeschaltet, um die Blende und die Bedienknöpfe während des Kochens kühl zu halten. Der Lüfter geht möglicherweise nicht sofort an, aber er geht an, sobald ein bestimmter Temperaturschwellenwert überschritten wurde. Der Ventilator kann nach dem Ausschalten des oberen Ofens noch eine Zeit lang weiterlaufen.

VORWÄRMEN

Heizen Sie den Ofen vor, bis die Kontrollleuchte zum ersten Mal erlischt. Dies dauert je nach gewählter Temperatur bis zu 15 Minuten.

Der Ofen muss vorgeheizt sein, wenn Sie gefrorene oder gekühlte Lebensmittel garen. Wir empfehlen das Vorwärmen von Hefemischungen, Teigen, Soufflés und geschlagenen Schwämmen.

Stellen Sie das Ofenregal in die gewünschte Position, bevor Sie den Ofen vorheizen.

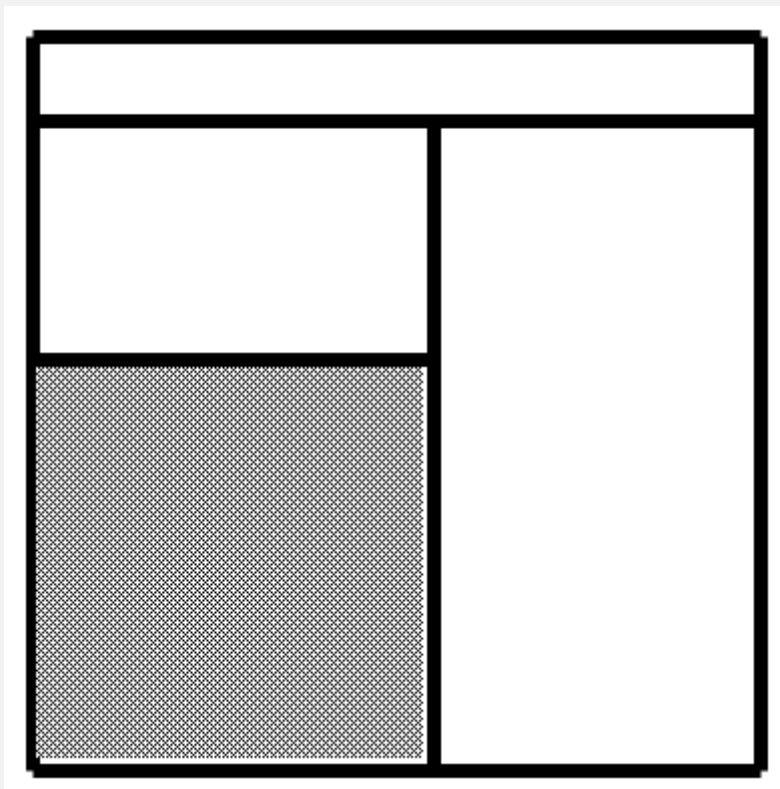
Stellen Sie Backbleche und Bratformen in die Mitte der Regale und lassen Sie eine freie Regalposition zwischen den Regalen frei, damit die Wärme zirkulieren kann.

BEI VERWENDUNG DES OBEREN OFENS

Während des Garvorgangs wird heiße Luft durch eine Lüftungsöffnung an der Oberseite des Ofens ausgestoßen. Achten Sie beim Öffnen der Backofentür darauf, jeglichen Kontakt mit potenziell heißer Luft zu vermeiden, da dies bei Personen mit empfindlicher Haut zu Beschwerden führen kann. Wir empfehlen, den Griff der Backofentür an der Unterseite festzuhalten.

BENUTZUNG DES HAUPTOFENS

Der Wichtigste Multifunktionsofen



WARNUNG

Zugängliche Stellen können heiß sein, wenn der Ofen benutzt wird. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

AUSWAHL EINER KOCHFUNKTION

Um einen Garvorgang zu starten, müssen eine Kochfunktion und eine Heiztemperatur ausgewählt werden.

Einstellung einer Kochfunktion

- Drehen Sie den Funktionsregler, um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen.

Um die Kochfunktion zu ändern oder abubrechen:

- Drehen Sie den Funktionsregler, um eine andere Kochfunktion auszuwählen.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf Aus, um die Kochfunktion 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 Funktionsregler auf Off, um den Ofen auszuschalten.

VORWÄRMEN

Der Ofen beginnt mit dem Vorheizen, wenn eine Garfunktion 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 eine Garfunktion ausgewählt wurde, die sie unterstützt.

Die Schnellvorwärmfunktion 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.



ANMERKUNG

- Bitte beachten Sie, dass beim Vorheizen des digitalen Hauptofens zwei Signaltöne zu hören sind.
- Wenn eine Hauptgarfunktion ausgewählt ist (echter Ventilator, Pizza, Ventilator oder herkömmliche Ober- und Unterhitze), wird die Schnellvorwärmfunktion automatisch aktiviert, um den Ofen schneller auf Temperatur zu bringen.
- Die schnelle Vorwärmanzeige () erscheint und die Vorheizanzeige ($^{\circ}\text{C}$) blinkt.
- Nach ein paar 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 des laufenden Garvorgangs wechselt.
- Die Vorheizanzeige ($^{\circ}\text{C}$) 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 (°C) hört auf zu blinken und leuchtet stetig.

- Zu diesem Zeitpunkt sollten die Lebensmittel in den Ofen gestellt werden.

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.



TIPP

Ein Vorheizen ist in der Regel nicht erforderlich, da sich ein Umluftofen schnell aufheizt.



TIPP

In einem Umluftofen gibt es keine Geschmacksquerübertragung, 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 Wärmezonen, da der Umluftventilator 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 oft 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, während des Garvorgangs Geschirr auf verschiedene Regale zu legen, wie bei einem herkömmlichen Ofen.

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.



ACHTUNG

SEI SICHER:

Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vor dem Kochen oder Verzehr vollständig aufgetaut sind.

VERWENDEN DER AIRFRY-FUNKTION

Wählen Sie einfach die AirFry-Einstellung an der Hauptsteuerung des Ofens und legen Sie dann Ihre Pommes, Gemüse oder Hühnchen auf die speziell entwickelte Luftfritteuse.

Die Schale lässt mehr Luft zirkulieren, was die Garzeit beschleunigt, den Bedarf an zusätzlichem Öl 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 oder die Grillpfanne 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

- Durch das 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 die Garzeiten entsprechend an.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, achten Sie beim Lesen von Rezepten und Kochanweisungen auf der Lebensmittelverpackung auf die herkömmlicher Ofen die Öffnungszeiten, nicht die Öffnungszeiten der Heißluftfritteuse auf der Arbeitsplatte oder die normalen Öffnungszeiten des Umluftofens.
- Reduzieren Sie die herkömmlicher Ofen Timings 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
 Auftauen und Teigwaren	Nicht zutreffend – bitte lassen Sie den Temperaturwähler in der Aus-Position.	Verwenden Sie die mittlere Regalposition.	Aufgrund der größeren Garkapazität müssten die Garzeiten im Vergleich zu einer Heißluftfritteuse auf der Arbeitsplatte verlängert werden. 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 Umwälzventilator	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 Umwälzventilator. 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

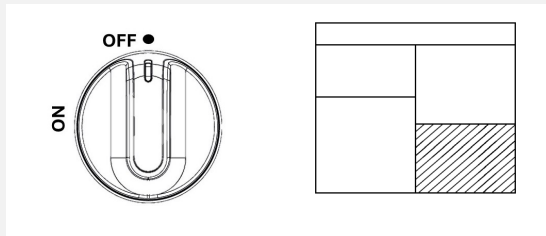
Backbleche und Bratformen:

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.

ANWEISUNGEN FÜR DAS SLOW COOK-FACH



Das Slow-Cook-Fach befindet sich im unteren rechten Fach. Es verwendet eine

Langsames Garen hat viele Vorteile — es ist schnell und einfach, Zutaten zuzubereiten, z. B. Gemüse zu hacken und die Brühe flüssig zu machen, bevor sie in den Topf gegeben werden.

Das Essen kann dann unbeaufsichtigt mehrere Stunden lang gekocht werden, während Sie mit Ihrem Tag weitermachen — das Essen bleibt mehrere Stunden heiß, wenn der Topf abgedeckt bleibt — sodass Sie mit einer köstlichen Mahlzeit nach Hause kommen können, die bereits zubereitet ist.

Billigere Fleischstücke werden beim langsamen Garen köstlich zart und neigen dazu, im Vergleich zu anderen Garmethoden wie Braten oder Grillen nicht so stark zu schrumpfen.

Das Langsamgarfach kann auch verwendet werden, um gekochte Speisen vor dem Servieren warm zu halten — praktisch, wenn jemand zu spät zum Abendessen kommt — und ist ein nützlicher Platz, um Fleischgelenke vor dem Tranchieren abzulegen.



TIPP

- Das Schongarfach, das sich bei Herden mit einer Breite von 100 cm und 110 cm mit einer Breite von 100 cm und 110 cm in der unteren rechten Mulde befindet, kann über einen einfachen Ein-/Ausschalter das Heizelement ein- oder ausgeschaltet werden, sodass keine Gartemperatur eingestellt werden muss.
- Das Heizelement befindet sich unter dem mittleren Teil des Hohlraumbodens, weshalb die ofenfeste Auflaufform mittig im Hohlraum platziert werden muss.
- Stellen Sie die vorbereitete ofenfeste Form in den Slow Cook-Ofen und schalten Sie den Slow Cook-Ofen ein.
- Öffnen Sie während des Garvorgangs nicht die Tür des Slowcook-Fachs.
- Halten Sie immer den Deckel oder die Aluminiumfolie auf der Auflaufform, um die Hitze im Topf zu halten und das Austrocknen der Speisen zu verhindern.
- Bitte verwenden Sie nur ofenfestes Geschirr, da

dieses direkt über dem Element steht.

- Das maximale Fassungsvermögen der Auflaufform, für die der Ofen ausgelegt ist, beträgt 2,5 Liter/4,5 Pints.
 - Je voller der Topf, desto länger dauert das Kochen des Essens.
- Sie müssen mindestens 5 Stunden einplanen, um einen Auflauf im Slow Cook-Ofen zu garen. Möglicherweise benötigen Sie bis zu 8 bis 10 Stunden.
- Die allgemeine Regel lautet, im Slow Cook-Ofen dreimal so lange garen zu lassen wie in einem herkömmlichen Ofen.
- Verwenden Sie am Ende des Garvorgangs immer ein Fleischthermometer, um die innere Kerntemperatur der dicksten Stelle des Fleisches zu überprüfen.
- Vergessen Sie nicht, dass Bakterien, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können, nur bei Temperaturen über 63 °C abgetötet werden. Daher sollten Sie die innere Kerntemperatur des Lebensmittels auf mindestens 75 °C – 83 °C, idealerweise 88 °C, einstellen.
- Servieren Sie Speisen immer sofort, nachdem Sie sie aus dem Slow Cooker genommen haben.

- Es ist auch eine gute Idee, vorgewärmte Teller und gegebenenfalls heiße Soße zu verwenden.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Auflaufform aus dem Slow Cook-Ofen nehmen.
- Bitte denken Sie daran, dass kleinere Essensbrocken schneller garen als größere Essensbrocken.
- Es ist wichtig, Wurzelgemüse in kleinere Stücke zu schneiden, da das Garen aufgrund der Dichte der Lebensmittel länger dauert.
- Bei der Zubereitung des Auflaufs ist es besser, heiße Brühflüssigkeit als kalte Brühflüssigkeit hinzuzufügen.
- Am besten braten Sie Fleischstücke an, bevor Sie sie in die Auflaufform geben.
- Am besten braten Sie Wurzelgemüsestücke einige Minuten lang an, bevor Sie sie in die Auflaufform geben.
 - Das Wurzelgemüse vor den anderen Zutaten in die Schüssel geben, sodass es nach unten zeigt und in der Brühflüssigkeit gegart wird.
- Alle gefrorenen Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein, bevor sie in die Auflaufform gegeben werden.
- Das Slowcook-Fach kann zum Warmhalten

von Speisen verwendet werden, z. B. wenn jemand zu spät zum Abendessen kommt.

- Wenn Sie das Slow Cook-Fach verwenden, um gekochte Speisen vor dem Servieren warm zu halten, lassen Sie die Speisen bitte in einer ofenfesten Schüssel liegen.
- Bewahren Sie Lebensmittel, die feucht gehalten werden müssen, mit Aluminiumfolie oder einem ofenfesten Deckel ab. Decken Sie die Lebensmittel nicht mit
- Decken Sie Lebensmittel, die knusprig aufbewahrt werden müssen, nicht ab.
- Fügen Sie vor dem Servieren keine Soße oder Saucen hinzu.
- Wenn das Essen servierfertig ist, geben Sie es auf vorgewärmte Teller.
- Der Slow Cooker ist nicht dafür vorgesehen, als Tellerwärmer verwendet zu werden — die Teller würden direkt über dem Element sitzen und könnten daher möglicherweise reißen, und es gibt keinen Ventilator, der die Hitze gleichmäßig um die Teller verteilt.
- Teller können in der Regel erwärmt werden, indem Sie sie auf die Regale im Hauptofen stellen —

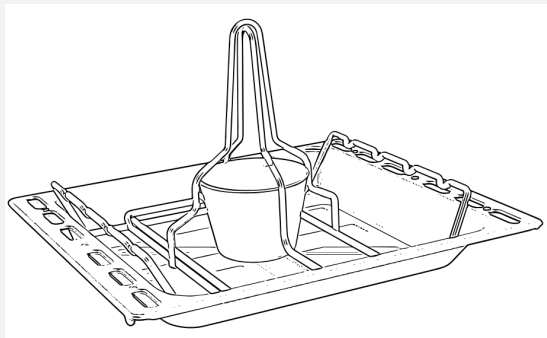
im Umluftofenmodus und einer Temperatureinstellung von nicht mehr als 70 °C — aber stellen Sie sicher, dass Ihre Teller zum Erhitzen geeignet sind, da sehr empfindliche Teller bei Hitzeeinwirkung reißen können.

- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Teller in einen heißen Ofen legen oder aus einem heißen Ofen nehmen.
- Verwenden Sie das Slow Cook-Fach nicht, um bereits abgekühlte Speisen wieder aufzuwärmen.

VERWENDUNG VON ANDEREM ZUBEHÖR

STEAM & INFUSE ZUBEHÖR

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 Brühflüssigkeit, 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



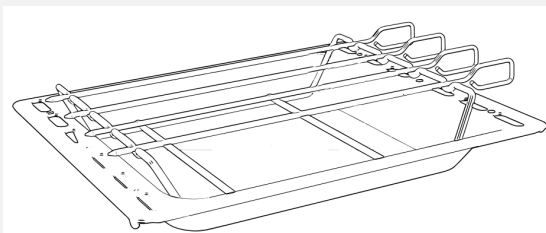
ANMERKUNG

- 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 der Serie Stoves Core 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.
	Ovenfunktionen — je nach gewählter Kochfunktion leuchten verschiedene Symbole auf — bitte beachten Sie die Tabelle mit den wichtigsten Ovenfunktionen.
 	Auftauen/Teiggaren
	Temperatureinheit (Celsius) — blinkt, wenn der Hauptofen vorgeheizt wird, und zeigt kontinuierlich an, wenn der Hauptofen die Temperatur erreicht hat.
h:min	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 Uhersymbol  wird auf dem Display blinken.
- Der Hauptofen funktioniert erst, wenn die Tageszeit eingestellt wurde.
- Während das Uhersymbol 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 Uhersymbol 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 Uhersymbol  beginnt zu blinken.

- Während das Uhersymbol 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 Uhersymbol 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  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)



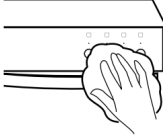
- Im Demonstrationsmodus können die digitalen Timerfunktionen demonstriert werden, ohne dass der Haupt-Multifunktionsofen aufgeheizt wird.
- Mit dem Funktionswahlknopf können Sie dann durch die Kochfunktionen blättern, und der Temperaturwähler kann gedreht werden, um anzuzeigen, wie die Temperatur eingestellt werden kann, ohne dass die Heizelemente eingeschaltet werden.
- Das Licht geht im Haupt-Multifunktionsofen an, heizt sich aber nicht auf.
- Um den Demonstrationsmodus zu aktivieren, schalten Sie das Gerät zunächst an der Wand ein und stellen Sie die Uhrzeit am Timer ein.
- Drehen Sie nicht den Funktionswähler oder den Temperaturwähler — lassen Sie den Haupt-Multifunktionsofen im Bereitschaftsmodus ausgeschaltet.
- Berühren und halten Sie die Plus- und Minus-Tasten  gleichzeitig

etwa 10 Sekunden lang, bis „DeM“ und „on“ auf dem Display erscheinen.

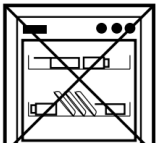
- Der Timer befindet sich jetzt im Demonstrationsmodus.
- Um den Demonstrationsmodus zu deaktivieren, drehen Sie nicht die Bedienknöpfe für den Funktionswähler oder den Temperaturwähler. Lassen Sie den Haupt-Multifunktionsofen im Bereitschaftsmodus ausgeschaltet.
- Berühren und halten Sie die Plus- und Minus-Tasten gleichzeitig etwa 10 Sekunden lang, bis „DeM“ und „off“ auf dem Display erscheinen.
- Der Timer wurde jetzt aus dem Demonstrationsmodus genommen und befindet sich im normalen Betriebsmodus.

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

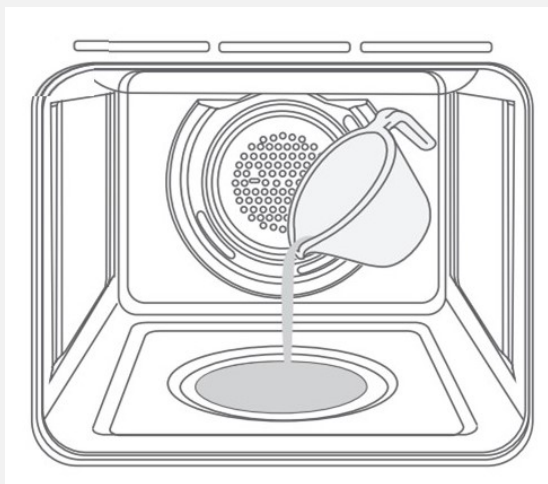
Verwenden Sie außerdem keine Metallschaber, um das Glas der Backofentür, die Oberfläche des Keramikfelds oder Glasdeckel zu reinigen.

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.

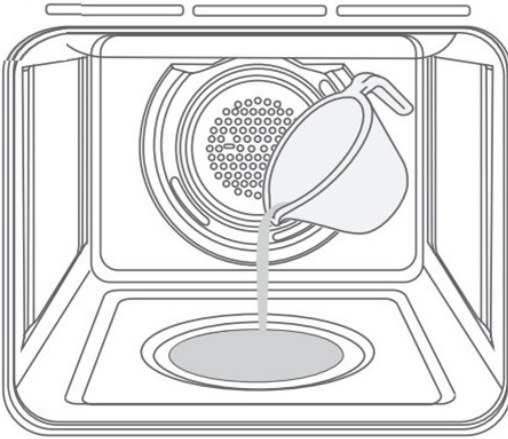


ACHTUNG

- 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 PFLEGEHINWEISE

Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielproduk- te
Glaskeramik-Koch- platten	• Mit einem Reiniger/Conditioner für Keramik- kochplatten reinigen, der mit Küchenpapier aufgetragen wurde. Beachten Sie dabei die Anweisungen auf der Verpackung. • Mit einem feuchten, gut ausgewrungenen, wei- chen Tuch abspülen. • Mit einem Mikrofasertuch trocken polieren. • Sollten Sie einmal einen Kochfeldschaber ver- wenden, um hartnäckige Flecken oder Ablage- rungen zu entfernen, tragen Sie bitte zuerst etwas Ceranfeldreiniger auf die Glaskeramik- oberfläche auf, sodass die Klinge des Kochfeld- schabers in einem 45°-Winkel darüber gleiten kann, ohne die Oberfläche zu zerkratzen. • Bitte beachten Sie, dass der Hersteller des Herds keine Verantwortung für Kratzer oder Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche übernehmen kann, die durch die Verwendung eines Kochfeldschabers verursacht werden. • Küchenfolie und verschüttete zuckerhaltige Lebensmittel dürfen nicht auf der Keramikglas- oberfläche anbrennen, da dies zu Lochfraß füh- ren kann. • Sie müssen sofort entfernt werden, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. • Bitte beachten Sie, dass Pfannen mit Alumini- um im Boden dazu neigen, Spuren auf kerami- schen Glasoberflächen zu hinterlassen. • Neue Kochfelder können manchmal weiße „Blütenflecken“ aufweisen, die auf Produkti- onsrückstände zurückzuführen sind. • Etwas Zitronensaft auf die Glasoberfläche auf- tragen und eine Weile einwirken lassen, bevor Sie sie mit einem Ceranfeldreiniger reinigen, abspülen und trocknen. • Reinigen Sie Keramikkochfelder nicht mit Spül- mittel, da es manchmal einen blauen Schimmer hinterlassen kann.	• Cremereiniger für Keramikkochfelder • Mikrofasertücher
Verchromte Ofenre- gale, Untersetzer für Grillpfannen, Regal- führungen und Tele- skopschieber	• Tauchen Sie ein weiches Tuch in warmes Sei- fenwasser, 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 Reini- gen 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.	• Spülmittel

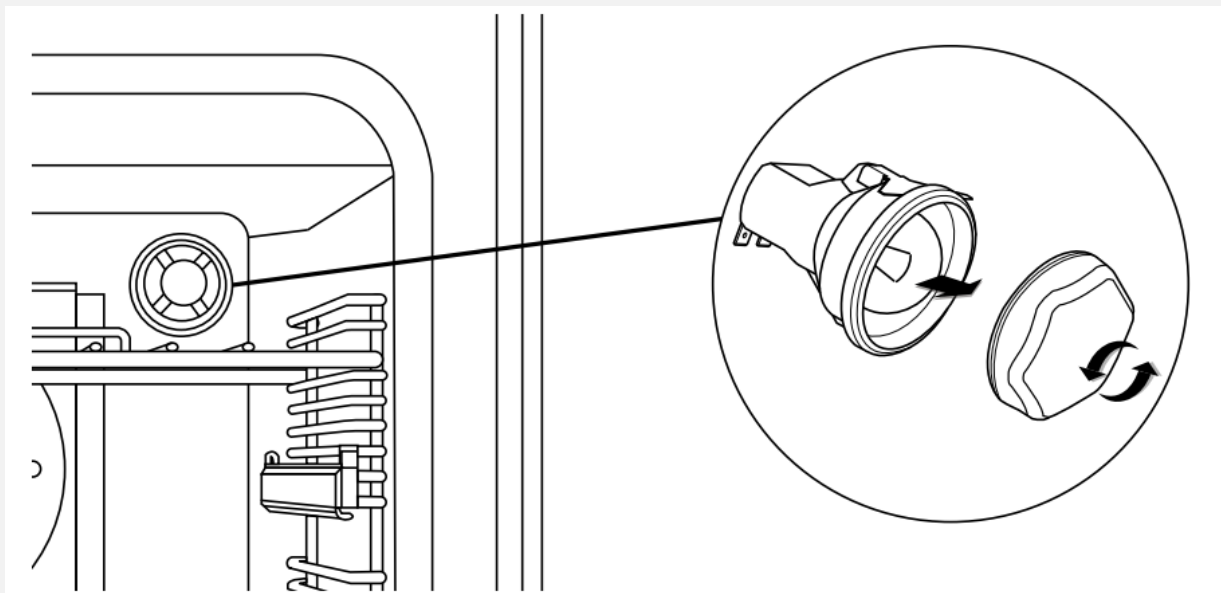
Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielproduk- te
	• Bei den meisten Modellen können die Bedienknöpfe durch Reinigen mit warmem Seifenwasser entfernt werden, um mehr zu erfahren. • Bitte beachten Sie den Abschnitt zum Entfernen und Austauschen der Knöpfe, Lünetten und der dazwischen liegenden Federn. • Es ist eine gute Idee, die Bedienungsanleitung griffbereit zu haben oder einige Fotos zu machen, bevor Sie die Bedienknöpfe abnehmen, damit Sie sehen können, welcher Knopf und welche Blende sich in welcher Position befinden, wenn Sie sie wieder einbauen. • Versuchen Sie nicht, die Bedienknöpfe von Pyrolyseofenmodellen oder Modellen mit ausziehbaren Bedienknöpfen zu entfernen.	
Emaillierte Ofenhohlräume - Dampfreinigungsmethode	• Die Dampfreinigungsmethode kann bei Ofenhohlräumen mit vertieften Bodenmulden im konventionellen Heizmodus (oben und unten) angewendet werden.  • Bitte entfernen Sie zunächst die Ofenregale, die Ablagenführungen 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 und Fett.	• Mikrofasertücher • Schwämme.

Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielproduk- te
	• Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie damit beginnen, den Ofenhohlraum abzuwischen, 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 antihaftbeschichteten PTFE-Kochfolien ausgekleidet werden. • Antihaftbeschichtete PTFE-Kochfolien können die Verschmutzung in Backöfen reduzieren. • Stellen Sie diese Förmchen auf die untere Ablage, unter die Ablage, auf der die Speisen gegart werden, und nicht auf den Boden des Ofenhohlraums, da dies die Wärme des Grundelements blockieren und Schäden verursachen könnte.	• Spülmittel • Proprietärer Ofenreiniger. • PTFE-Kochfolien mit Antihaftbeschichtung.
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	• Es ist eine gute Idee, das Grillelement nach dem Garen einige Minuten eingeschaltet zu lassen, um das Fett am Heizelement abzubrennen. • Lassen Sie während dieses Vorgangs keine fetthaltige Grillpfanne unter dem Grillelement liegen. • Sobald das Grillfach abgekühlt ist, kann es mit einem feuchten, ausgewrungenen, in warmem Seifenwasser getränkten Tuch 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.

Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielproduk- te
Türdichtungen aus Gummi	• Mit warmem Seifenwasser reinigen. • Versuchen Sie nicht, Glasfaser-Türdichtungen an Pyrolyseöfen zu reinigen.	• Spülmittel
Schalttafeln aus Stahl, Rahmen für elektrische Kochplatten, Türfronten	• 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.	• Spülmittel • Mikrofasertücher

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.



WARNUNG

Schalten Sie den Strom aus, bevor Sie die Glühbirne wechseln.



ANMERKUNG

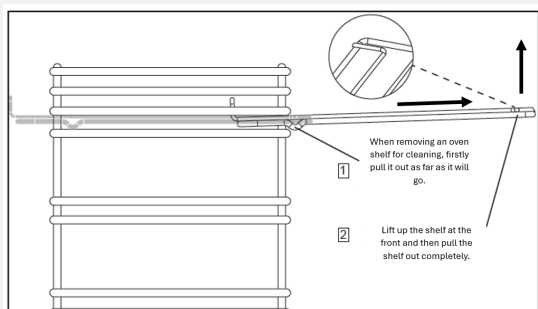
Nicht alle Geräte haben die gleiche Anzahl und Art von Glühbirnen. Bevor Sie Ihre Glühbirne austauschen, überprüfen Sie, welchen Typ Sie haben. Normalerweise eine 25-Watt-G9-Halogen-Kapsellampe – Artikelnummer 082650920

Bitte denken Sie daran, dass Glühbirnen nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.

OFENREGALE

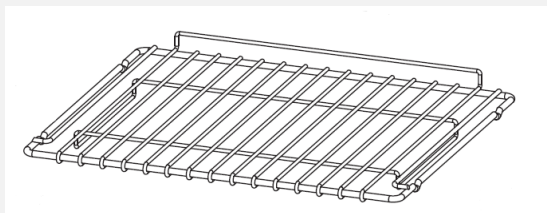
Die Ofenregale sind mit Kippsicherungen versehen, um zu verhindern, dass sie versehentlich vollständig herausgezogen werden, wenn heiße Speisen und Kochgeschirr darauf liegen. So können Unfälle vermieden werden.

Regale Mit Kippsicheren Einkerbungen.



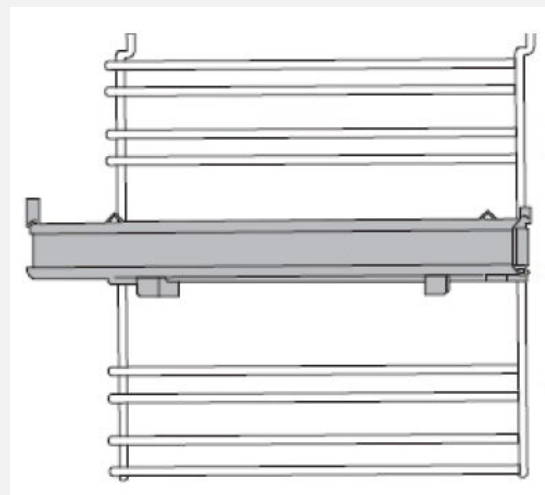
Um die Regale vollständig zu entfernen, zu reinigen oder neu zu positionieren, ziehen Sie das Regal so weit wie möglich heraus und heben Sie es dann an der Vorderseite nach oben, um es vollständig herauszuziehen.

Regale.



Achten Sie beim Einsetzen der Regale in die Regalführungen darauf, dass sich das Aufsatzstück an der Rückseite des Regals befindet und nach oben zeigt.

Regalleitfäden.

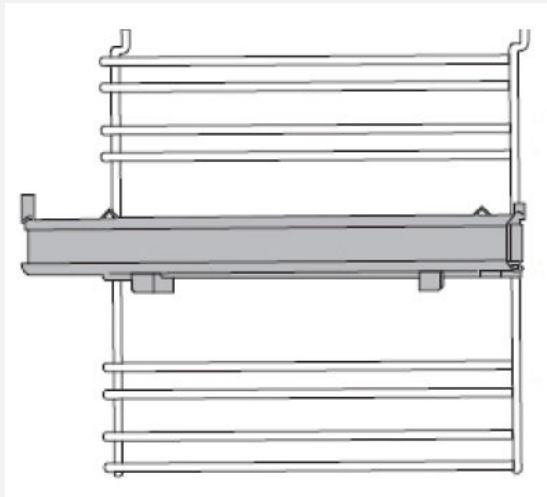


ACHTUNG

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

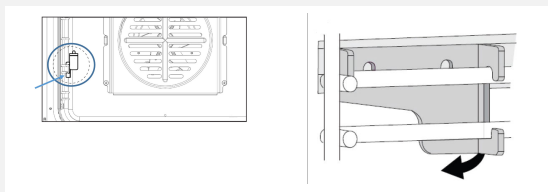
- Die Regalführungen haben Ösen, die in Löcher an der Seite des Ofenraums befestigt werden.
- Die Regalführungsdrähte an der Unterseite werden unter den Halterungen befestigt, um die Regalführungen in Position zu halten.
- Die Halterungen sehen aus wie kleine Baumwollrollen oder Spulen, die an der Seite des Ofenraums befestigt sind.



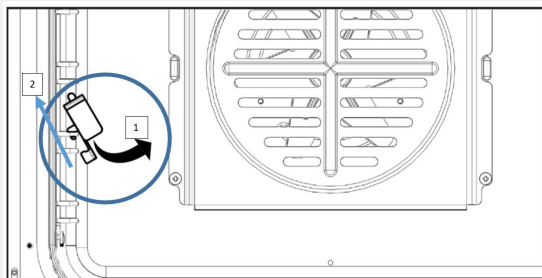
- Stecken Sie die Laschen in die Löcher an der Seite des Ofenhohlraums.
 - Dehnen Sie dann den Führungsdraht an der Unterseite vorsichtig, um ihn unter die Halterung zu legen.
- ## NEUPOSITIONIERUNG DER PRO-TRAC™ -TELESKOPSCHIEBER
- Die Pro-Trac™ -Teleskopschieber können verwendet werden, um ein Ofenregal, 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.
- 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.

SCHIEBEREGLER ENTFERNEN

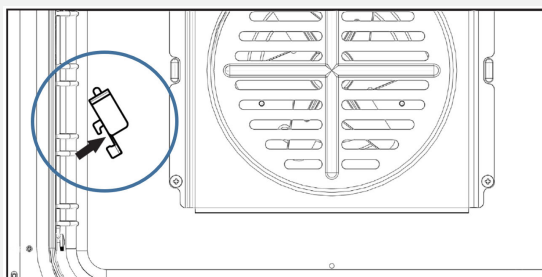
- Bitte ziehen Sie zuerst die Schieber vollständig aus und entfernen Sie gegebenenfalls die Ablagen, die Grillpfanne und den Luftfrittierkorb von den Haltestiften.
- Legen Sie Ihre Finger auf die Rückseite der Laschen an den unteren Haken an der Unterseite des Schiebers und drücken Sie sie nach oben und außen.



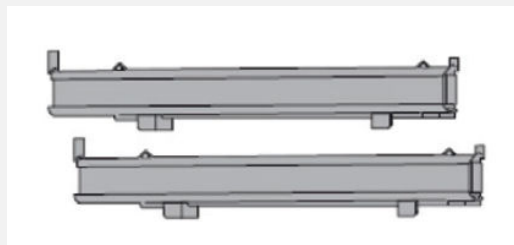
- Kippen Sie die Schieberbaugruppe in einem Winkel von etwa 45 Grad nach oben, um die unteren Haken vom unteren Draht zu lösen.
- Ziehen Sie die Schieberbaugruppe nach oben, um die oberen Haken vom oberen Draht zu lösen.



- 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.

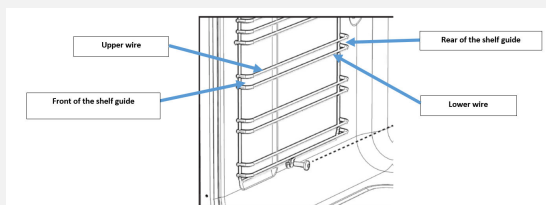
IDENTIFIZIEREN DER SCHIEBEREGLER

- 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

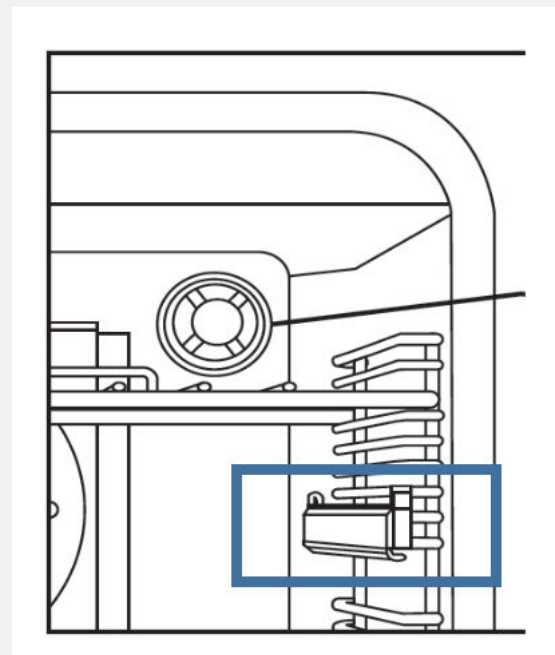
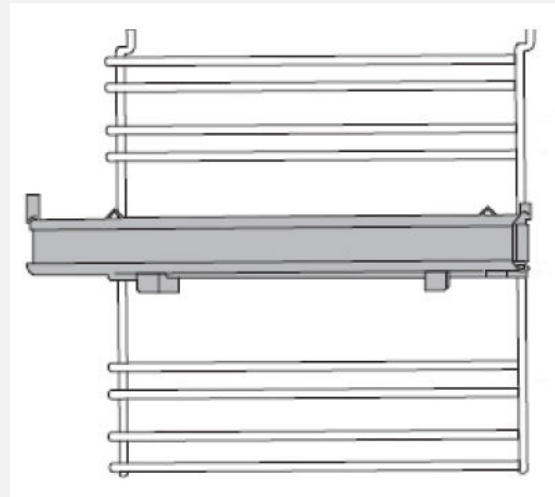
einen Satz Haken. Insgesamt hat jede Schieberbaugruppe 4 obere Haken und 2 untere Haken.

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.



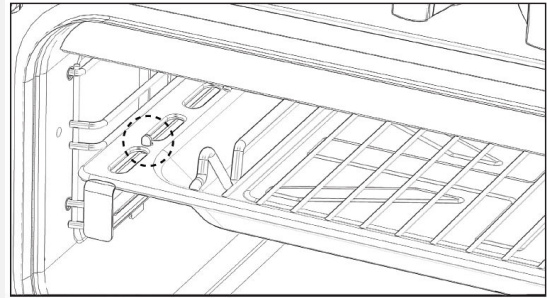
- Bitte wiederholen Sie diese Schritte für den Schieber auf der anderen Seite des Hohlraums.

INSTALLATION EINER ABLAGE, EINER LUFTFRITTIERSCHALE ODER EINER GRILLPFANNE IN VOLLER BREITE AUF DEN SCHIEBERN

- Ziehen Sie die Schieberegler vollständig aus.

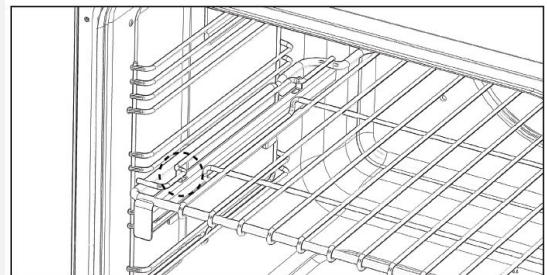
- Platzieren Sie das Regal, die Luftfritterschale oder die Grillpfanne in voller Breite über den Positionierstiften an den Schiebern.

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 BLENDE 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

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?

- **Ja, das ist normal.**
- **Dies ist eine Entlüftung, durch die während des Kochens 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 Gerät funktioniert nicht — was soll ich tun?

- **Schalten Sie den Herd an der Wand 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 zurück.**

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 Temperaturwahlknopf in der Position „Aus“.**
- **Wählen Sie beim Auftauen keine Temperatur.**
- **Stellen Sie einfach den Funktionswahlknopf auf Abtau-/Teiggarfunktion und der Umluftventilator geht 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 schaltet sich daher erst ein, 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.

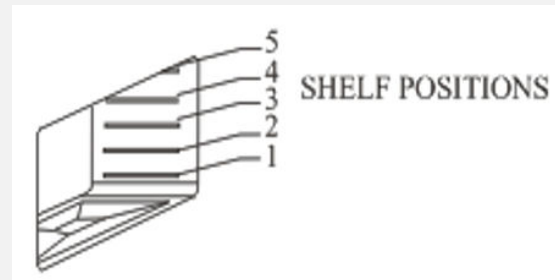
Der Lüfter scheint noch lange zu laufen, nachdem ich mit dem Kochen fertig bin. Ist das normal?

- **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 35 °C abzukühlen. Dadurch bleiben die Außenteile des Herds kühler und sorgen so für zusätzliche Sicherheit.**
- **Der Lüfter kann nach Beendigung des Garvorgangs etwa 1 Stunde lang laufen, und das ist normal.**
- **Keine Sorge, der Lüfter verbraucht nicht viel Strom (ca. ein Drittel einer Stromeinheit pro Stunde).**
- **Bitte schalten Sie den Herd nicht an der Wand aus, bevor der Lüfter vollständig gestoppt ist.**

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.**
- **Befestigen Sie den Griff der Grillpfanne und achten Sie darauf, dass sich die Zinken oben befinden und das breitere Stützstück unter der Grillpfanne liegt.**

Warum kann ich das Regal oder die Grillpfanne nicht in eine der Regalpositionen im oberen Ofen stellen? (Modelle der 60-cm-Mini-Serie)



- **Dies liegt an der Halterung, die erforderlich ist, um die Ablagenführung an der Seite des oberen Ofenhohlraums festgeklemmt zu halten.**
- **Wenn Sie die Positionen der Leitregale von unten nach oben zählen, verwenden Sie bitte die Positionen 1, 3, 4 und 5.**
- **Bitte verwenden Sie nicht Position 2, da sich dort der Halter befindet.**

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, um sie vollständig herauszuziehen.**

Ich scheine den Deckel der Kochplatte abnehmen zu können, indem ich ihn aus den Halterungen ziehe. Ist das normal? (Kocher Richmond 60EI Mini-Serie)

- **Ja, das ist normal.**
- **Der Deckel der Kochplatte ist so konzipiert, dass er bei Bedarf zur Reinigung abnehmbar ist.**
- **Der Deckel kann nur entfernt und wieder in die Deckelstützen gesteckt werden, wenn sich**

der Deckel vollständig in der aufrechten Position befindet.

- **Der Deckel kann entfernt werden, indem die Deckelbaugruppe nach oben aus den Deckelstützen gezogen wird, und wieder eingesetzt werden, indem die Deckelbaugruppe nach unten in die Deckelstützen gedrückt wird.**
- **Die Kochfelder können normal mit vollständig aufrechtem oder abgenommenem Deckel verwendet werden. Das Entfernen des Deckels beeinträchtigt die Funktion der Sicherheitsabschaltungen nicht.**
- **Vorsicht - der Deckel ist schwer. Lassen Sie den Deckel nicht auf die Kochplatte fallen**

Die Induktionskochfelder scheinen nicht zu reagieren, wenn ich den Bedienknopf drehe, um eine Leistungsstufe auszuwählen. (Kocher der Richmond 60EI Mini-Serie)

- **Wenn beim Ausschalten des Kochfelds mit der Ein-/Aus-Taste ein Einstellknopf für die Kochfeldzone versehentlich in einer Position mit der Leistungsstufe belassen wird, bleibt die Zone ausgeschaltet und reagiert nicht darauf, dass der Bedienknopf auf eine andere Leistungsstufe gedreht wird.**
- **In diesem Fall drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Position und drehen Sie ihn dann wieder im Uhrzeigersinn auf die erforderliche Leistungsstufe zurück.**
- **Die Zone reagiert jetzt wie gewohnt auf den Bedienknopf.**
- **Stellen Sie die Bedienknöpfe des Kochfelds immer in die Aus-Position, bevor Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.**

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 den Kocher 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.**

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.
- Kurz nach der letzten Berührung einer Timer-Taste dunkelt sich die Timer-Anzeige etwas ab.
- 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 Minutenminimierungsoption und die Option zum Einstellen der Tageszeit.
- Wenn der digitale Ofen verwendet wird, sind die Optionen Gardauer und Garende verfügbar.
- Aus diesem Grund wählen Sie bitte die digitale Ofenfunktion und die Temperatur, 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.

Kann die Lautstärke des Ofenschalters eingestellt werden?

- Nein, bei dieser Art von Timer gibt es keine Lautstärkeregelung.

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, Ventilator oder herkömmliche Ober- und Unterhitze), wird die Schnellvorwärmfunktion automatisch aktiviert, um den Ofen schneller auf Temperatur zu bringen.
- Die schnelle Vorwärmanzeige (ein Thermometersymbol ) erscheint und die Vorheizanzeige (Grad 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 des laufenden Garvorgangs 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.

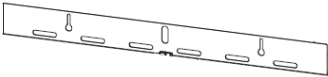
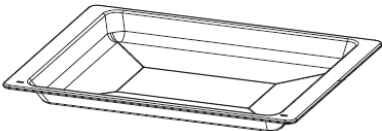
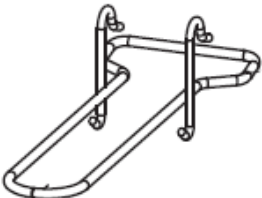
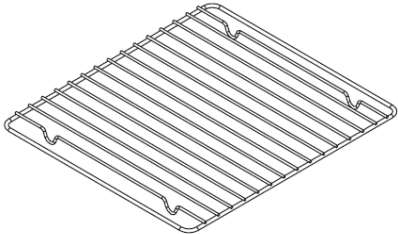
- **Wenn das Gerät zuvor in einem Ausstellungsraum ausgestellt war, ist es möglich, dass sich das Gerät im Demonstrationsmodus befindet.**
- **Bitte stellen Sie zunächst sicher, dass die Tageszeit auf dem Timer eingestellt wurde.**
- **Drücken und halten Sie die Plus- und Minus-Tasten  etwa 10 Sekunden 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.**

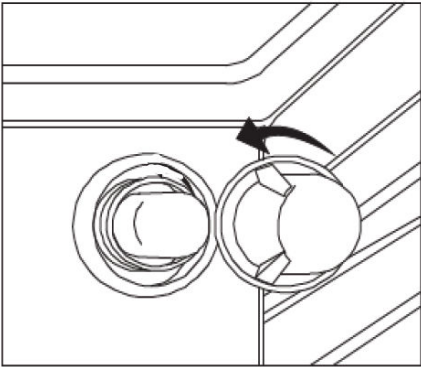
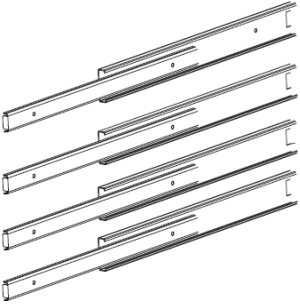
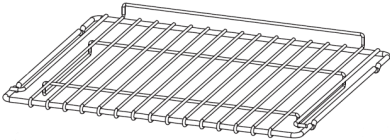
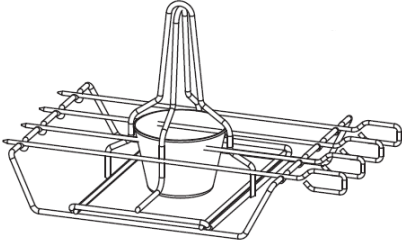
WICHTIGE TEILE UND OPTIONALES ZUBEHÖR

Nachfolgend finden Sie nützliche Artikelnummern für Ihren Kocher, falls Sie beispielsweise ein Ersatzteil benötigen oder zusätzliche Ablagen oder 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.

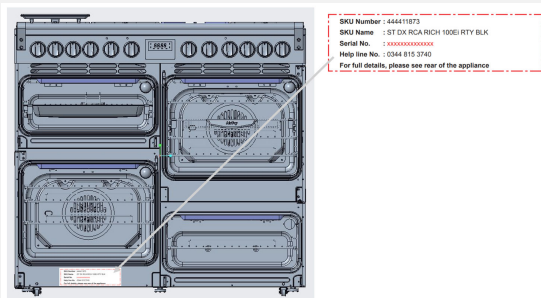
Wenn Sie zusätzliche Regale, Schieber, Verbrauchsmaterialien oder Teile außerhalb der Garantiezeit des Herstellers erwerben möchten, lesen Sie bitte den Abschnitt Ersatzteile auf unserer Website. Die Adresse der Website befindet sich auf der Rückseite.

Teil	Teilnummer	Hinweise
 Korb zum Luftfrittieren	094108700	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten. Wird im Multifunktionsofen verwendet.
Einsteckbare Türdichtung für Hauptofen	094103502	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	094108207 für 100 cm breite Herde 094108208 für 110 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.
 Tiefe Grillpfanne	094106100	2 Stück sind im Lieferumfang des Kochers enthalten. Kann im Oberofen, im Multifunktionsofen oder im zweiten Umluftofen verwendet werden. (Kann bei 90-cm-Modellen nicht im großen rechten Ofen verwendet werden)
 Griff der Grillpfanne	094111300	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten.
 Untersetzer für Grillpfanne	094117000	2 Stück sind im Lieferumfang des Kochers enthalten.

Teil	Teilnummer	Hinweise
 Glühlampe	082650920	Typ: 25 Watt G9-Halogen-Kapsellampe. Bitte beachten Sie, dass Ersatzlampen nicht von der Herstellergarantie abgedeckt sind.
 Pro-Trac Teleskopschieber	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.	Menge 3 Paare werden mit dem Kocher geliefert. Kann im Oberofen, im Multifunktionsofen oder im zweiten Umluftofen verwendet werden. Versuchen Sie nicht, sie an Stellen zu verwenden, an denen die Führungsdrähte des Regals nahe beieinander liegen.
 Regal (Deluxe)	094108601	7 Stück sind im Lieferumfang des Kochers enthalten. Kann im Oberofen, im Multifunktionsofen oder im zweiten Umluftofen verwendet werden.
 Steam & Infuse Kit (Vertikales Röstsystem)	094109600	Menge 1 wird mit Herden der Serie Stoves Deluxe (DX) geliefert. Kann als optionales Zubehör für Herde der Serie Stoves Core erworben werden. Kann im Multifunktionsofen (im echten Umluftofenmodus) oder im zweiten Umluftofen verwendet werden. (Kann bei 90-cm-Modellen nicht im großen rechten Ofen verwendet werden)

AUFFINDEN DER MODELL- UND SERIENNUMMERN

- Bitte öffnen Sie die untere linke Backofentür, um das Datenschild am Frontrahmen in der Nähe der Türdichtung zu finden.
- Bitte geben Sie die Modell- und Seriennummer an, falls Sie jemals einen Techniker aufsuchen oder Ersatzteile bestellen müssen.
- Die Modellnummer (auch als SKU-Nummer bekannt) ist 9 Ziffern lang und beginnt mit 44...
- Die Seriennummer wird als 17-stellige Zeichenfolge gedruckt — die ersten 8 Ziffern sind die Seriennummer und die restlichen 9 Ziffern sind die Modellnummer.



TIPP

Es ist eine gute Idee, ein Foto von der Datenplakette zu machen oder die Modell- und Seriennummer in Ihrer Schnellstartanleitung schriftlich zu notieren, insbesondere wenn der dekorative Abdecksockel für höhere Arbeitsplatten angebracht werden soll.

TECHNISCHE DATEN



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
Laden	15165W (Induction Unit 7400W)
Standard-Ofenlicht	25 W

Kochplatte mit Herdplatte	Elektrische Versorgung	Zonenlast (W)
Induction	230 V	Left hand front 1600W (3000W Boost)
		Left hand rear 1600W (3000W Boost)
		Right hand front 1150W (2200W Boost)
		Right hand rear 1400W (3000W Boost)
		Centre 2300W (3700W Boost)

Elektrische Versorgung des Geräts	Ofenhohlraum und Funktionslast (W)
230 V	Right hand oven: Digital Oven; Air Fry function 3166W Left hand oven: Fanned Oven 1880W
	Right hand bottom: Slow Cook 147W
	Top Cavity: Dual Grill 2504W

ENERGIEDATENTABELLE

Verordnung (EU) 65/2014:

Name des Produkts: Stoves Richmond 100/110cm Electric Induction	
Marke:	Stoves
Größe:	100cm or 110cm
Anzahl der Hohlräume	4

Energieeffizienz

Kochfeld			
Art des Kraftstoffs	Induction		
Anzahl der Kochzonen	5 Electric Zones		
	Symbol	Wert	
Energieeffizienz pro Kochzone		Kochzone	
	Elektrische Zone	Zone 1: 215cm*390cm/180	192.7 Wh/kg
		Zone 2: 215cm*390cm/150	186.4Wh/kg
		Zone 3: 215cm*390cm/210	200Wh/kg
		Zone 4: 230cm/240cm	188.9Wh/kg
		Zone 5: 200cm/210cm	180Wh/kg
		Zone 6: 165cm/180cm	194Wh/kg
	Elektrische Zone	All Induction Cook Zones 190.3Wh/kg	

Energieeffizienz

Hohlraum	Hohlraum 1	Hohlraum 2	Kavität 3 (falls zutreffend)
Energieeffizienzindex	91,3	92,4	91,4
Energieeffizienzklasse	A	A	A
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Energieverbrauch pro Zyklus (Lüfterbetriebener Konvektionsmodus)	N/A	0,74 kWh	0,74 kWh
Wärmequelle	Electric	Electric	Electric
Volumen	33 Litres	60 Litres	61 Litres
Energieverbrauch gemessen gemäß BS EN 60350-1			

Kontaktinformationen Zum Internationalen Service

Australien Kundenbetreuung Tel: +61 1800 444 357 Allgemeine Anfragen Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australien, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australien	Belgien Kundensupport Tel.: +32 (0) 9 210 02 11 Allgemeine Anfragen E-Mail: info@belling.eu Servicetel: +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/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heerenveen, Niederlande
Frankreich Servicetel: +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 & amp: Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Deutschland
Irland Telefon: +353 (0) 1 8428222 Service-E-Mail: serviceireland@glendimplex.com Ersatzteilanfragen per E-Mail: sparesireland@glendimplex.com www.glendimplexireland.com Glen Dimplex Ireland UC, Flughafenstraße, Cloghran, Co. Dublin,	Niederlande Kundensupport Tel.: +31 (0) 513 656520 Allgemeine Anfragen E-Mail: info@belling.eu Servicetel: +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/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heerenveen, Niederlande
Neuseeland Telefon: +64 (0) 9 274 8265	Polen Telefon: +48 12 383 39 41 Telefon: +48 600 281 994

https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us www.belling.co.nz Glen Dimplex Neuseeland, Postfach 58473 Botany, Auckland 2163, Neuseeland	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, Havsbadvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Schweden	Vereinigtes Königreich Herdservice Tel.: +44 (0) 344 815 3740 www.stoves.co.uk Belling Service Tel.: +44 (0) 344 815 3746 www.belling.co.uk Glen Dimplex Haushaltsgeräte, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD
Für andere 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).

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.

Su nuevo aparato viene con nuestra garantía gratuita de 3 años (solo en el Reino Unido), que lo protege contra averías eléctricas y mecánicas.

Para registrar su nuevo electrodoméstico para su garantía (solo en el Reino Unido), visite nuestro sitio web www.stoves.eu. Para ver los términos y condiciones completos de la garantía del fabricante, consulte el sitio web anterior.

Además, es posible que desee adquirir una garantía extendida. Los detalles sobre cómo hacerlo también se encuentran en nuestro sitio web www.stoves.eu.

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

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

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



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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA



AVISO

Recomendamos encarecidamente que este aparato lo conecte una persona competente que sea miembro de un «Programa de personas competentes», que cumpla con la normativa requerida.



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. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.



AVISO

Si la superficie de vidrio de la encimera está agrietada, apague el aparato 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 de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.



AVISO

El horno debe apagarse antes de retirar el protector y, una vez limpiado, el protector debe sustituirse 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.

**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.

Peligro de incendio:
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 sobre las superficies de cocción. No coloque artículos sobre o contra el aparato.

**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 en la base de las cavidades del horno; puede haber elementos allí que puedan provocar un sobrecalentamiento.

**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 está diseñado para funcionar después de apagar la perilla de control

**AVISO**

No guarde líquidos ni objetos inflamables cerca de este electrodoméstico.

**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**

Nunca utilice recipientes para cocinar en la encimera que se superpongan a sus bordes.

INFORMACIÓN DE PRECAUCIÓN

**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, 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 (según proceda), ya que pueden rayar la superficie y provocar que el cristal se rompa.

**ATENCIÓN**

Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.

**ATENCIÓN**

No mire fijamente los elementos de la encimera.

**ATENCIÓN**

Después del uso, apague el elemento de la encimera con su mando y no confíe en el detector de sartén de las placas de inducción.

**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 el envoltorio. Es posible que algunos de los artículos del interior de este aparato tengan un envoltorio adicional. Se recomienda lavar los estantes del horno, la bandeja para freír al aire, 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. Se recomienda encender los hornos y/o la parrilla durante un rato. 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.

**ATENCIÓN**

Este aparato es solo para cocinar. No debe usarse para otros fines, por ejemplo, para calentar habitaciones.

**ATENCIÓN**

La conexión eléctrica debe realizarse con un cable flexible adecuado que pueda soportar un aumento de temperatura de al menos 70 °C. Asegúrese de colocar todos los cables de red bien alejados de cualquier fuente de calor adyacente.

**ATENCIÓN**

Recomendamos que conecte el aparato una persona competente que sea miembro de un «Programa de personas competentes» que cumpla con la normativa requerida.

**ATENCIÓN**

El espacio de circulación del aire, ubicado debajo y en la parte posterior de la encimera, mejora la confiabilidad del ventilador de refrigeración al garantizar que enfriará el aparato de manera eficiente.

- Lea atentamente lo siguiente:

INTERFERENCIA ELECTROMAGNÉTICA

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

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

Su placa de inducción genera campos magnéticos en sus inmediaciones.

Para que no haya interferencias entre la placa de cocción y un marcapasos, el marcapasos debe diseñarse de conformidad con la normativa correspondiente.

En este sentido, solo podemos garantizar la conformidad de nuestro propio producto. Puedes preguntar al fabricante del marcapasos o a tu médico si tu marcapasos es compatible o si hay alguna incompatibilidad

CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

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

OTROS CONSEJOS DE SEGURIDAD

- HACER
 - Tenga siempre cuidado al retirar los alimentos del horno, ya que el área alrededor de la cavidad puede estar caliente.
 - 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) para recordarle cuándo revisar los alimentos, si deja el horno desatendido; esto reduce el riesgo de que los alimentos se quemen.
- NO
 - Nunca coloque objetos sobre la puerta mientras esté abierta.

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

CONOCIENDO SU PRODUCTO



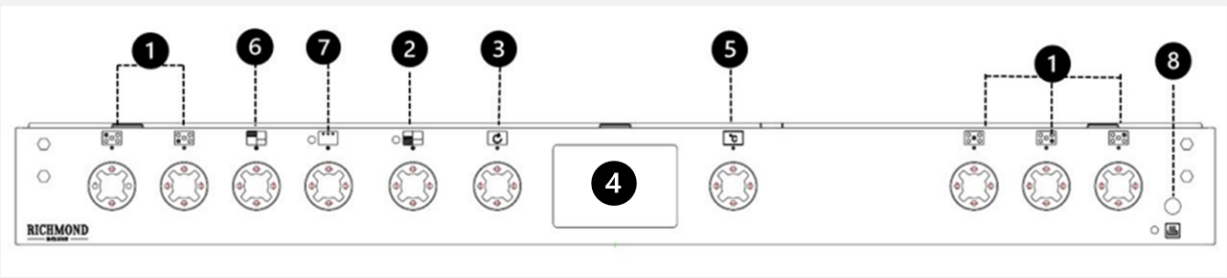
IMPORTANTE

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

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

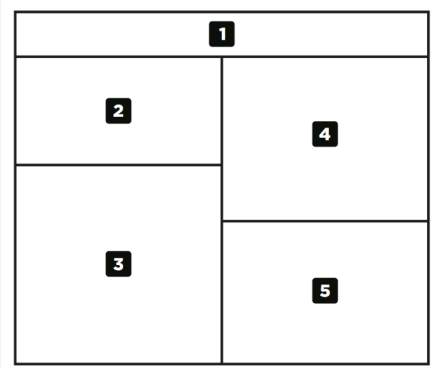
El diseño de su electrodoméstico puede variar según el modelo.

PANEL DE CONTROL (GIRATORIO)



1	Zonas de cocción con encimera
2	Control de temperatura del segundo horno con ventilador (compartimento inferior izquierdo)
3	Control selector principal de funciones del horno multifunción: se usa junto con 5
4	Reloj/programador: controla el compartimento superior derecho
5	Control de temperatura del horno multifunción principal: se usa junto con 3
6	Control superior del horno/parrilla: para seleccionar la temperatura superior del horno o la función de parrilla (compartimento superior izquierdo)
7	Control del regulador de parrilla, para seleccionar la salida de calor de la parrilla, se usa junto con 6
8	Interruptor de encendido/apagado del horno de cocción lenta (compartimento inferior derecho)

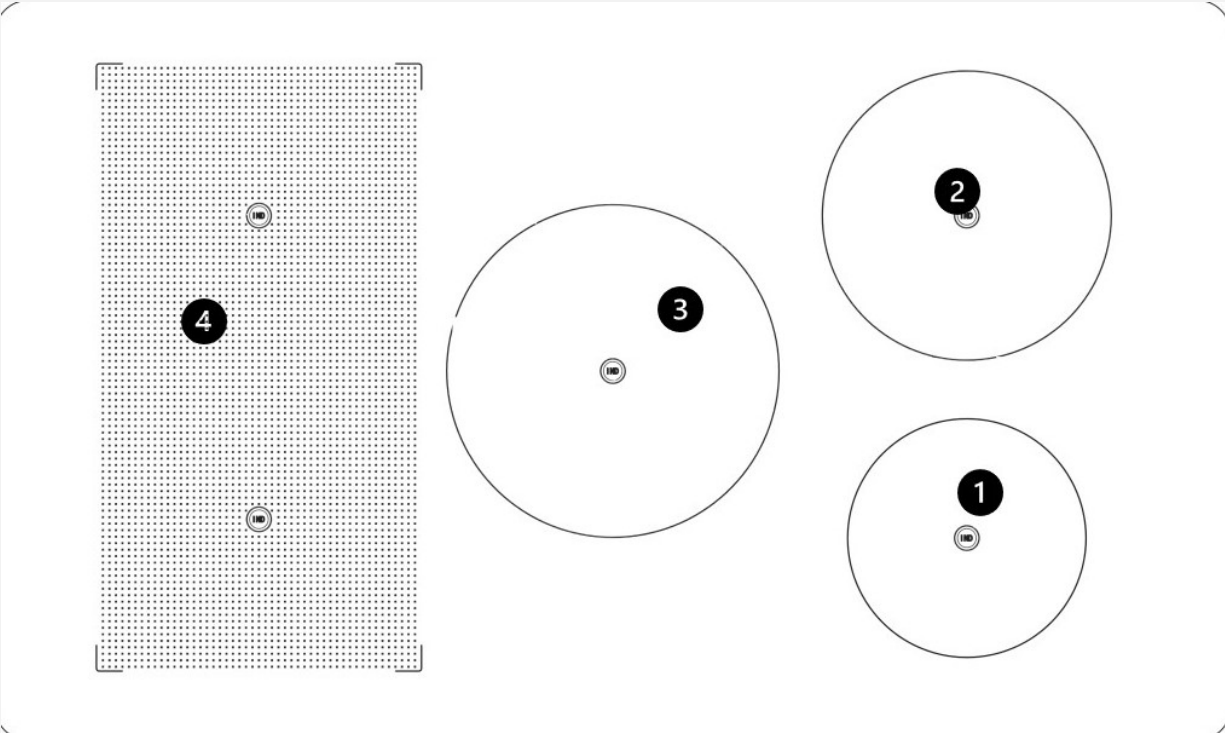
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMPARTIMENTO



DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMPARTI-MENTO	
1	Fascia - panel de control
2	Horno superior/parrilla
3	Segundo horno con ventilador
4	Horno multifunción: el horno principal que se puede controlar con el temporizador
5	Compartimento de cocción lenta

ENCIMERA (CONTROLES GIRATORIOS)

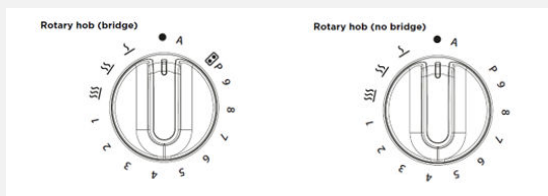
Solo modelos Deluxe



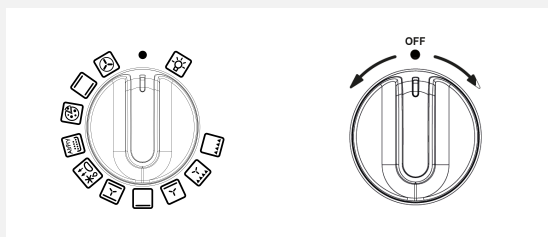
FUNCIONES DE ENCIMERA		
1	Pequeña: 160 mm de diámetro; el diámetro mínimo recomendado de la base de la sartén es de 120 mm.	Delantero dere-cho
2	Mediano: 200 mm de diámetro; el diámetro mínimo recomendado de la base de la sartén es de 145 mm.	Atrás a la dere-cha
3	Grande: 230 mm de diámetro; el diámetro mínimo recomendado de la base de la sartén es de 145 mm.	Centro
4	Zona de inducción puenteada: se puede utilizar como dos zonas medianas separadas o como una zona más grande, 2 x 200 mm de diámetro, el diámetro mínimo recomendado de la base de la sartén es de 145 mm por zona.	Lado izquierdo

sartenes deben tener una base magnética lisa y plana. Por lo general, las placas de inducción no pueden reconocer sartenes con un diámetro de base inferior a 120 mm.

DIAL DE INDUCCIÓN (Solo Giratorio)



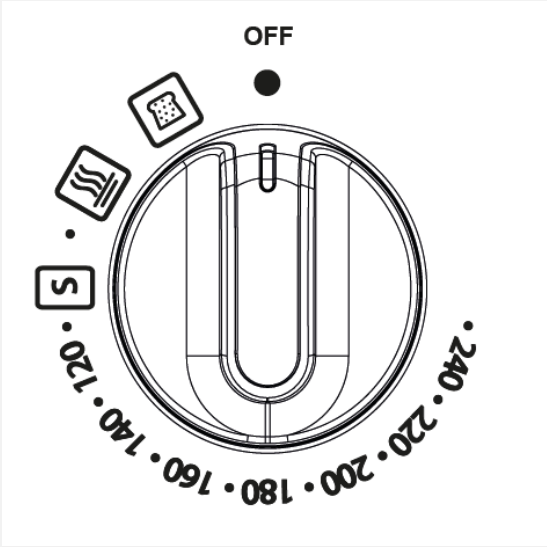
Los mandos de control de la zona delantera izquierda y la zona trasera izquierda incluyen el símbolo de función de puente



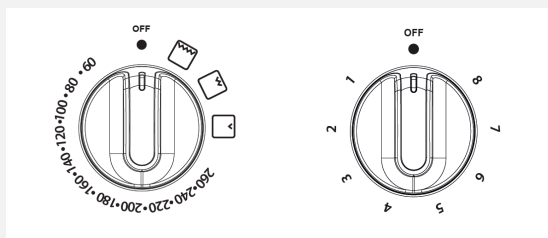
FUNCIONES PRINCIPALES DEL HORNO

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.	





FUNCIONES DE PARRILLA EN EL HORNO SUPERIOR

Parrilla de ancho completo - usar con la puerta abierta	
Se enciende la parte central de la parrilla - úselo con la puerta abierta	
Función de dorado - usar con la puerta abierta	



NOTA

En los modelos con un control del regulador de la parrilla (1-8), también debe girar la perilla de control del regulador de la parrilla a un ajuste numérico para que la parrilla funcione.

1 es la salida de calor más baja y 8 es la salida de calor más alta.

USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN (CONTROLES GIRATORIOS)

- La placa de inducción proporciona la tecnología de encimera más eficiente desde el punto de vista energético disponible.
- El sistema de inducción proporciona tiempos de calentamiento y enfriamiento superiores para las sartenes: obtienes un control de potencia rápido, preciso y repetible.
- Como la inducción solo calienta la sartén, no se desperdicia energía en el proceso de cocción, lo que a su vez limita el calor generado en la cocina.

AJUSTE AUTOMÁTICO DE POTENCIA

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

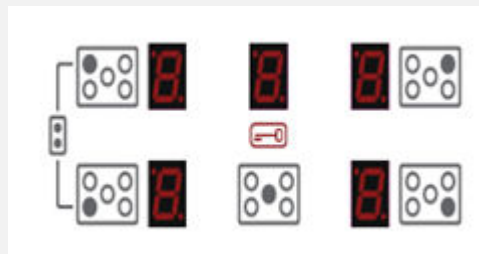
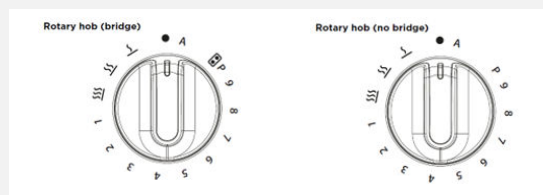


ATENCIÓN

No deje nunca la encimera desatendida cuando esté en uso.

ENCENDER Y APAGAR UNA ZONA DE INDUCCIÓN Y SELECCIONAR UN NIVEL DE POTENCIA

- Seleccione la perilla de control de la zona de cocción correspondiente.
- Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el nivel de potencia requerido.
- El nivel de potencia se muestra en la pantalla digital de la encimera.
- Ajuste el nivel de potencia girando la perilla de control correspondiente en cualquier momento.



- Para apagar una zona de inducción, seleccione la perilla de control de la zona de cocción correspondiente.

- Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de apagado.
- La pantalla digital de la encimera se oscurece o se muestra **8** si la superficie del cristal aún está caliente (por encima de aproximadamente 60 °C).

USO DE LA FUNCIÓN DE HERVIR Y HERVIR A FUEGO LENTO AUTOMÁTICAMENTE



ATENCIÓN

No llene la olla con más de dos tercios de agua; deje espacio para que el volumen aumente cuando se caliente.



NOTA

- El nivel 9, el aumento de potencia y las funciones de mantenimiento del calor no están disponibles para seleccionarlos como ritmo de cocción continuo.
- La velocidad de cocción continua debe estar entre 1 y 8.

- La función automática de hervir y hervir a fuego lento permite que la sartén hierva y, a continuación, baje a una velocidad de cocción continua sin tener que volver a ajustar la perilla de control.
- Esta función se puede utilizar en las cinco zonas de cocción.
- Seleccione la perilla de control de la zona de cocción correspondiente.

- Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj, hacia la izquierda, hasta la posición «A», y manténgala en esa posición durante unos 2 segundos.
- Luego, dentro de los próximos 10 segundos, vuelve a girar la perilla hasta el nivel de potencia de cocción continuo, como el nivel 1 o 2.
- La pantalla digital muestra **8** (calentamiento automático) alternando con el número correspondiente a la velocidad de cocción continua.
- La electrónica elevará la zona de cocción al nivel de potencia 9 durante varios minutos mientras la sartén comience a hervir y, a continuación, reducirá automáticamente el nivel de potencia a la velocidad de cocción continua.
- Si alguna vez necesita cancelar la función automática de hervir y hervir a fuego lento, simplemente gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de apagado y, a continuación, vuelva a girar la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta el nivel de potencia que necesite.

USO DE LAS FUNCIONES KEEP WARM

USO DE LA FUNCIÓN DERRETIR CHOCOLATE (FUNCIÓN MANTENER CALIENTE 1)



NOTA

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

- La función de derretir chocolate calienta la base de la sartén a aproximadamente 45 °C (aproximadamente 42 °C en la sartén).
- Esto es útil para derretir el chocolate directamente en la sartén (sin necesidad de usar un baño maría) y es útil para calentar suavemente las salsas.
- Seleccione la perilla de control de la zona de cocción correspondiente y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta  símbolo.  aparece en la pantalla.

USO DE LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO (FUNCIÓN KEEP WARM 2)



NOTA

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

- La función de calentamiento calienta la base de la sartén a aproximadamente 70 °C (aproximadamente 65 °C en la sartén).
- Esto es útil para mantener los alimentos calientes antes de servirlos y para cocinarlos a fuego lento.
- Seleccione la perilla de control de la zona de cocción correspondiente y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta  símbolo.  aparece en la pantalla.

USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN RÁPIDA (FUNCIÓN MANTENER CALIENTE 3)



NOTA

La función de cocción rápida se puede utilizar durante 2 horas seguidas.

- La función de cocción rápida calienta la sartén a unos 94 °C.
- Esto es útil para hervir a fuego lento rápidamente a un nivel inferior al nivel de potencia 1.
- Seleccione el  controle la zona de cocción correspondiente y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo.  aparece en la pantalla.

USO DE LA FUNCIÓN POWER BOOST



NOTA

- La función Power Boost funcionará durante aproximadamente 10 minutos antes de volver al nivel de potencia 9, pero se puede cancelar en cualquier momento girando la perilla de control a un nivel de potencia diferente.
 - Tenga en cuenta que las sartenes generalmente se calientan rápidamente en las placas de inducción, especialmente cuando se utiliza la función Power Boost.
 - Asegúrese de que las cacerolas no estén demasiado llenas de agua para evitar que se desborden.
 - Si tuvieras que potenciar dos zonas del mismo lado de la placa, la zona potenciada más recientemente permanecería en el nivel de potencia P, mientras que la otra zona se reduciría al nivel de potencia 9.
-
- La función Power Boost aumenta temporalmente la potencia de una zona de cocción, de modo que el agua pueda hervir más rápidamente, al «tomar prestada» energía de una zona de cocción adyacente.

- El Power Boost se puede utilizar en cualquiera de las cinco zonas de cocción, pero no en todas al mismo tiempo.
- Seleccione la perilla de control de la zona de cocción correspondiente.
- Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj, hacia la derecha, lo más lejos que pueda, hasta la posición «P» y manténgala en esa posición durante unos 2 segundos hasta que **P** aparece en la pantalla digital.
- A continuación, suelte la perilla de control; se colocará en la posición de nivel de potencia 9.

USO DE LA FUNCIÓN DE PUENTE

- La función de puente permite que las dos zonas del lado izquierdo funcionen como una zona más grande cuando sea necesario, para dar cabida a sartenes más grandes, sartenes y hervidores de pescado ovalados, etc.
- Tenga en cuenta que las sartenes utilizadas aún deben tener una base magnética.
- Cuando se utiliza la función de puente, la zona delantera izquierda actúa como zona principal y la zona trasera izquierda actúa como zona secundaria, por lo que la configuración de energía de ambas zonas se controlará mediante la perilla de control de zona delantera izquierda.
- Gire las perillas de control de la zona delantera izquierda y de la zona trasera izquierda juntas, en el sentido de las agujas del reloj hacia la derecha, hasta la posición de puente  y manténgalos pulsados durante

aproximadamente dos segundos para activar la función de conexión.

- Suelta la perilla de la zona trasera izquierda y se colocará en la posición de nivel de potencia 9.
- Gire la perilla de la zona delantera izquierda hacia atrás en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el nivel de potencia requerido.
- Las dos zonas ahora funcionarán como una zona más grande, con el nivel de potencia controlado por la perilla de zona delantera izquierda.
- La pantalla de la zona trasera izquierda mostrará el símbolo de puente  y la pantalla de la zona delantera izquierda mostrará el nivel de potencia seleccionado.
- Cuando hayas terminado de usar la función de puente, gira los mandos de la zona delantera izquierda y los de la zona trasera izquierda en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de apagado.
- Las dos zonas de la izquierda se pueden volver a operar como dos zonas separadas.

ACTIVAR Y DESACTIVAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS

- Esta función ayuda a evitar que la encienda accidentalmente la encimera, especialmente por parte de niños pequeños.
- El bloqueo para niños se puede activar mientras la encimera está en modo de espera, sin que ninguna de las zonas esté en uso.
- El bloqueo para niños no se puede activar mientras las zonas de cocción estén en uso.
- Para activar el bloqueo para niños, gire los mandos de control de

la zona delantera derecha y los mandos de la zona trasera derecha a la vez, en sentido contrario a las agujas del reloj y hacia la izquierda, hasta la posición «A», y manténgalos en esa posición durante unos 5 segundos.

- Espere a que suene el segundo pitido y hasta que aparezcan los símbolos «L»  y el símbolo clave  aparecen en la pantalla, antes de soltar los mandos de control.
- Mientras el candado para niños esté activo, si se gira uno de los mandos de control de la zona de cocción, aparecerán los símbolos en forma de «L»  y el símbolo de la llave  aparecerá brevemente en la pantalla.
- Para desactivar el bloqueo para niños, gire los mandos de control de la zona delantera derecha y los mandos de la zona trasera derecha a la vez, en sentido contrario a las agujas del reloj y hacia la izquierda, hasta la posición «A», y manténgalos en esa posición durante unos 5 segundos.
- Espere a que suene el segundo pitido y hasta que aparezcan los símbolos «L»  y el símbolo clave  desaparecerán de la pantalla antes de soltar los mandos de control.

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LA PLACA DE INDUCCIÓN ROTATIVA

AJUSTE AUTOMÁTICO DE POTENCIA

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

MODO INACTIVO

- En el modo inactivo, todas las pantallas están oscuras, excepto si hay calor residual  presente.
- Gire uno de los mandos de control de la encimera para salir del modo inactivo.
- La pantalla se oscurece después de unos 15 segundos cuando todos los mandos de control de la encimera están todos girados hasta la posición de apagado, a menos que haya calor residual  presente.

SISTEMA DE DETECCIÓN DE PAN



NOTA

- Si el  el símbolo no desaparece cuando se coloca una sartén en la zona, significa que la sartén no es apta para la cocción por inducción.
 - Tras un tiempo de encendido sin la sartén en posición, la zona de cocción se apaga. Para reactivar la zona de cocción, vuelva a girar la perilla de control hasta la posición de apagado y, a continuación, vuelva a encenderla hasta el nivel de potencia requerido
-
- Cuando se ha encendido una zona pero no se ha colocado ninguna sartén en la zona de cocción, la zona reconocerá que no hay ninguna sartén en posición y mostrará el símbolo .
 - También significa que la encimera solo consume energía cuando se coloca una sartén adecuada en la zona.
 - Esto reduce la energía consumida durante el proceso de cocción, es decir, cuando sacas la sartén de la zona, la encimera se detiene automáticamente y solo se vuelve a encender cuando cambias la sartén.

INDICADORES DE CALOR RESIDUAL



NOTA

La zona de cocción en sí no se calienta, pero el cristal cerámico sí se calienta porque la sartén caliente devuelve el calor al cristal de la encimera.

- Si la zona de cocción está apagada y la temperatura de la superficie del vidrio es superior a aproximadamente 60 °C, «H» ^H aparecerá en la pantalla de la zona de cocción hasta que la temperatura de la superficie del cristal descienda por debajo de aproximadamente 55 °C.
- Esta función no solo le advierte contra las superficies calientes, sino que también indica que hay calor residual que puede usarse como zona de calentamiento temporal.

MODO DE ESPERA AUTOMÁTICO

- Una zona de cocción que ha superado el tiempo máximo de funcionamiento se apaga automáticamente.
- Para reactivar la zona de cocción, vuelva a girar la perilla de control a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a encenderla al nivel de potencia requerido.

SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN DE ENERGÍA

- El sistema de administración de energía administra la energía de todas las zonas de cocción.
- Se da prioridad a la última zona de cocción configurada.
- Si no hay alimentación, no se mostrará el nivel de potencia establecido para una zona de cocción.
- La pantalla cambia al girar la perilla de control hasta el nivel de potencia real.

SISTEMA DE PROTECCIÓN CONTRA RECALENTAMIENTO

- Si una zona de cocción se calienta demasiado, por ejemplo, porque una sartén vacía se ha calentado durante demasiado tiempo o porque una sartén se ha secado por ebullición, el sistema electrónico reducirá automáticamente el nivel de potencia de la zona de cocción.
- En este caso, gire la perilla de control de la zona de cocción correspondiente hasta el nivel de potencia indicado en la pantalla antes de aumentar el nivel de potencia más adelante.

Protección Contra Sobrecalentamiento

Temperatura aproximada de la superficie del vidrio (°C)	Medidas adoptadas por el sistema electrónico de protección contra sobrecalentamiento
200 °C	Reduce la configuración de aumento de potencia al nivel de potencia 9.
250 °C	Reduce el nivel de potencia actual en un 40%.
270 °C	Desactiva la zona de cocción afectada.
300 °C	Apaga toda la placa de inducción.

**ATENCIÓN**

No deje nunca la encimera desatendida cuando esté en uso.

SÍMBOLOS DE PANTALLA DE INDUCCIÓN (Modelos Rotativos)

SÍMBOLOS DE PANTALLA DE INDUCCIÓN (modelos rotativos)		
Característica	Símbolo	Descripción
Pantalla digital		Muestra el nivel de potencia actual o la función activa por zona de cocción.
Bloqueo para niños	 	Se ha activado el bloqueo para niños.
Calentamiento automático		Se ha activado la función automática de hervir y hervir a fuego lento. La «A» se alterna con el nivel de potencia de la velocidad de cocción continua.
Función de derretir chocolate		Se ha activado la función de derretir chocolate.
Función de calentamiento		Se ha activado la función mantener caliente/hervir a fuego lento.
Función Rapid Cocine		Se ha activado la función de cocción rápida.
Aumento de potencia		Aumenta temporalmente la potencia de una zona de cocción. Se ha activado la función de aumento de potencia
Símbolo de viento (relámpago) parpadeando		La perilla de control se ha girado lo más posible en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario y se ha mantenido en la posición «P» o «A» durante más de 30 segundos aproximadamente. Suelta la perilla de control y el símbolo de rebote desaparecerá
Función puente		Crea una zona de cocción puenteada de las dos zonas de cocción independientes de la izquierda. Se ha activado la función de conexión

SÍMBOLOS DE PANTALLA DE INDUCCIÓN (modelos rotativos)		
Característica	Símbolo	Descripción
Detección de sartén (sin sartén o sartén inadecuada)		Le permite saber si se están utilizando las sartenes correctas y ayuda a ahorrar energía. Cuando se saca una sartén de la zona, la energía se corta automáticamente. No hay ninguna sartén en la zona o la sartén no es adecuada (no tiene una base magnética plana o su diámetro no es lo suficientemente grande).
Indicador de calor residual		Le avisa contra las superficies calientes, pero también indica que hay calor residual que puede usarse como zona de calentamiento temporal. La superficie del cristal de la placa calefactora sigue caliente después de la cocción. La «H» se mostrará cuando la temperatura de la superficie del vidrio esté por encima de aproximadamente 60 °C y se apagará cuando la temperatura de la superficie del vidrio descienda por debajo de aproximadamente 55 °C.
Indicador de sobrecalentamiento	E2	Indica que una zona de cocción se puede haber sobrecalentado, posiblemente porque una sartén vacía se ha calentado durante demasiado tiempo o porque una sartén se ha secado por ebullición. Retire la sartén y apague la encimera. Deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a utilizar la encimera
Indicador de obstrucción	ER03	Acompañado de un tono que suena, indica que hay algo que cubre el área de la pantalla, como una sartén o un paño de cocina, o simplemente agua, grasa o huellas dactilares. Retire cualquier objeto y limpie la zona antes de volver a intentar utilizar la encimera

Para otros mensajes o códigos de error, apague la cocina de la pared durante unos minutos para que la electrónica se restablezca. Si el mensaje de error persiste una vez restablecida la alimentación, ponte en contacto con el departamento de atención al cliente utilizando los datos de contacto que figuran en la contraportada.

HORNOS Y PARRILLAS

HORNOS

Cuando utilice el horno superior o el segundo horno con ventilador, la luz indicadora blanca del termostato se encenderá hasta que se alcance la temperatura seleccionada.

Cuando se enciende el horno superior o la parrilla, se encienden los ventiladores de refrigeración para mantener la fascia y las perillas de control frías durante la cocción o la parrilla. Los ventiladores de refrigeración pueden funcionar cuando los hornos principales están en uso, según el ajuste de temperatura y el tiempo de cocción. Los ventiladores pueden continuar funcionando durante un período después de que se haya apagado el horno/parrilla. Durante el uso, es normal que los ventiladores se enciendan y apaguen en ciclos



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 daños. Coloque siempre los artículos en el estante.



NOTA

El horno principal no funcionará manualmente si el programador está configurado para cocinar automáticamente o está bloqueado. Consulte la sección Reloj/Programador para obtener más información

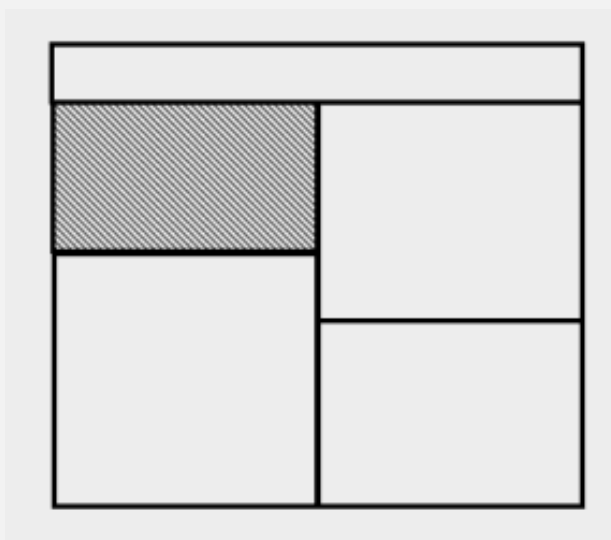


NOTA

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.

USO DE LA PARRILLA

Horno Superior/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 mejores resultados al asar, precaliente la parrilla durante unos minutos,

Cuando se enciende la parrilla, se enciende el ventilador de refrigeración para mantener frías la fascia y las perillas de control durante el asado. Es posible que el ventilador no comience a funcionar inmediatamente, pero lo hará cuando se supere un determinado umbral de temperatura. El ventilador puede continuar funcionando durante un período después de apagar la parrilla

EL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

Durante el uso, el ventilador puede encenderse y apagarse en ciclos, esto es normal.



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.



SUGERENCIA

En los modelos con un control del regulador de la parrilla (1-8), también debe girar la perilla de control del regulador de la parrilla a un ajuste numérico para que la parrilla funcione. 1 es la potencia de calor más baja y 8 es la salida de calor más alta.

Para asar pequeñas cantidades de comida, se puede usar la parrilla central (económica). Para grandes cantidades de alimentos, se puede utilizar la parrilla de ancho completo

USO DE LA PARRILLA



ATENCIÓN

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla; los niños pequeños deben mantenerse alejados.

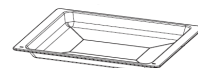
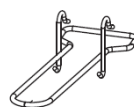


IMPORTANTE

La puerta de la parrilla debe estar completamente abierta cuando se usa la parrilla.

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 doble durante 3 minutos y la parrilla individual durante 5
2. Empuje la sartén completamente hacia adentro para colocarla debajo de la parrilla.
3. Para apagarlo, devuelva los mandos de control a la posición de apagado.

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



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

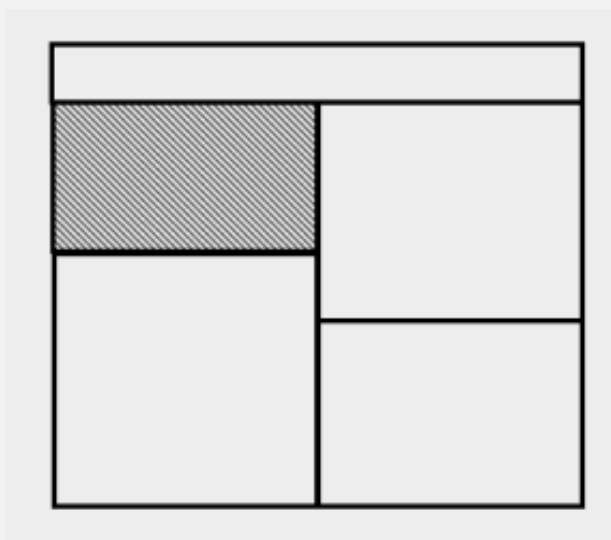


AVISO

La puerta superior del horno/parrilla debe estar abierta cuando la parrilla se usa para asar a la parrilla convencional.

USO DEL HORNO SUPERIOR

Horno Convencional Superior



AVISO

Cuando cocine, mantenga a los niños alejados del horno.



ATENCIÓN

El elemento superior se calienta mucho cuando está en uso, así que ten mucho cuidado de no tocarlo.



NOTA

El horno superior es un horno convencional y no está controlado por el temporizador.

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, a continuación, se apagará. Se encenderá y apagará periódicamente a medida que el termostato funcione para mantener la temperatura seleccionada.

2. Para apagarlo, coloque la perilla de control superior del horno en 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 daños. Coloque siempre los artículos en el estante.

VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

Durante el uso, el ventilador puede encenderse y apagarse en ciclos, esto es normal.

Cuando se enciende el horno superior, se enciende el ventilador de refrigeración para mantener frías la fascia y las perillas de control durante la cocción. Es posible que el ventilador no se encienda inmediatamente, pero se encenderá una vez que se haya superado un determinado umbral de temperatura. 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 tardará hasta 15 minutos según la temperatura seleccionada.

El horno debe precalentarse al cocinar alimentos congelados o refrigerados, y recomendamos precalentarlo para mezclas de levadura, rebozados, soufflés y esponjas batidas.

Coloque el estante del horno en la posición requerida antes de precalentar el horno.

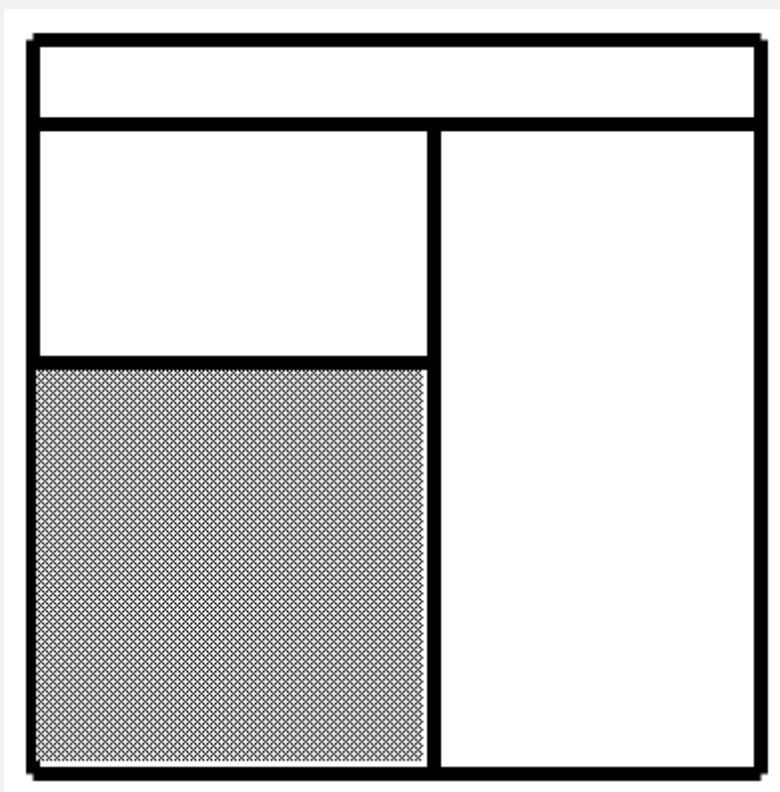
Coloque las bandejas para hornear y los moldes para asar en el centro de los estantes y deje una posición libre entre los estantes para permitir la circulación del calor.

AL USAR EL HORNO SUPERIOR

Como parte del proceso de cocción, el aire caliente se expulsa a través de un orificio de ventilación en la parte superior del horno. Al abrir la puerta del horno, se debe tener cuidado para evitar cualquier posible contacto con aire potencialmente caliente, ya que esto puede causar molestias a las personas con piel sensible. Le recomendamos que sujete la parte inferior de la manija de la puerta del horno.

USO DEL HORNO PRINCIPAL

El Horno Multifunción Principal



AVISO

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa el horno. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

SELECCIÓN DE UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN

Para iniciar una operación de cocción, se deben seleccionar una función de cocción y una temperatura de calentamiento.

Configuración de una función de cocción

- Gire el control de función para seleccionar la función de cocción deseada.

Para modificar o cancelar la función de cocción:

- Gire el control de función para seleccionar otra función de cocción.
- Gire el control de función a la posición de apagado para cancelar la función de cocción.

Configuración de la temperatura de calentamiento:

- Gire el dial de 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 dial de control de funciones hasta la posición de apagado para apagar el horno.

PRECALENTAMIENTO

El horno comienza a precalentarse cuando se han ajustado la función de cocción y la temperatura de calentamiento.

El símbolo de temperatura  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 tras seleccionar una función de cocción que la admita.

La función de precalentamiento rápido 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.



NOTA

- 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 (ventilador verdadero, pizza, calentamiento asistido por ventilador o calor superior e inferior convencional), la función de precalentamiento rápido se activa automáticamente para ayudar a que la cavidad alcance la temperatura más rápidamente.
- El indicador de precalentamiento rápido () y aparece el indicador de precalentamiento () parpadea.
- Tras unos minutos, sonarán tres pitidos cortos y el indicador de precalentamiento rápido () se apaga.
- Esto indica que la fase de precalentamiento rápido ha finalizado y que el horno está cambiando al modo principal de función de cocción continua que se seleccionó.
- El indicador de precalentamiento () 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 (°C) deja de parpadear y se muestra de forma continua.
- En este punto, la comida debe colocarse en el horno.

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.



SUGERENCIA

Por lo general, no es necesario precalentar, ya que un horno con ventilador se calienta rápidamente.



SUGERENCIA

No hay transferencia cruzada de sabores 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 de convección 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**

Debido a que los 2 estantes del horno son más anchos que en muchos hornos, a menudo 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 en 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.

**ATENCIÓN****MANTÉNGASE SEGURO:**

Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de cocinarlos o consumirlos.

USO DE LA FUNCIÓN AIRFRY

Simplemente elige la configuración AirFry en el control principal del horno 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, lo que reduce la necesidad de aceites adicionales y 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 rebozados 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, o la bandeja para asar, en la posición de estante debajo de la bandeja AirFry para recoger las migas o las gotas.



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

- La fritura al aire en una cavidad grande del horno permite freír más alimentos simultáneamente, por lo que se esperan tiempos de cocción más prolongados en comparación con una freidora de encimera.
- Ajuste los tiempos de cocción en consecuencia.
- Para obtener los mejores resultados, al consultar las recetas y las instrucciones de cocción en los envases de los alimentos, busque **horno convencional los tiempos, no los horarios de la freidora de aire de la encimera ni los tiempos normales del horno con ventilador.**
- Reduzca el **horno convencional tiempos de** alrededor de 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

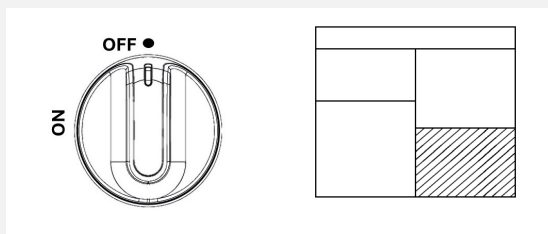
Bandejas para hornear y moldes para asar:

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.

INSTRUCCIONES DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN LENTA



para descansar los trozos de carne antes de cortarlos.

El compartimento de cocción lenta se encuentra en el compartimento inferior derecho. Utiliza un sencillo control de encendido y apagado

La cocción lenta brinda muchos beneficios: es rápido y fácil preparar los ingredientes, como picar verduras y preparar caldo líquido antes de agregarlas a la olla.

Luego, puedes dejar la comida desatendida para que se cocine durante varias horas mientras continúas con tu día (la comida se mantendrá caliente durante varias horas si la olla se deja tapada), lo que te permitirá volver a casa y disfrutar de una deliciosa comida ya preparada.

Los cortes de carne menos costosos se vuelven deliciosamente tiernos cuando se cocinan a fuego lento y tienden a no encogerse tanto en comparación con otros métodos de cocción, como asar o asar a la parrilla.

El compartimento de cocción lenta también se puede utilizar para mantener calientes los alimentos cocinados antes de servirlos, lo que resulta práctico si alguien llega tarde a cenar, y es un espacio útil



SUGERENCIA

- El compartimento de cocción lenta, en la cavidad inferior derecha de las ollas de cocina Stoves de 100 cm y 110 cm de ancho, utiliza un sencillo interruptor de encendido/apagado para encender o apagar el elemento calefactor, por lo que no es necesario ajustar la temperatura de cocción.
- El elemento calefactor se coloca debajo de la parte central del suelo de la cavidad, por lo que la cazuela apta para horno debe colocarse en el centro de la cavidad.
- Coloque la fuente apta para horno preparada en el horno de cocción lenta y encienda el horno de cocción lenta.
- No abra la puerta del compartimento de cocción lenta durante la cocción.
- Mantenga siempre la tapa, o papel de aluminio, en la cazuela para mantener el calor y evitar que los alimentos se sequen.
- Utilice únicamente platos aptos para horno, ya que se colocarán directamente sobre el elemento.
- La capacidad máxima de la cazuela para la que está diseñado el horno es de 2,5 litros/4,5 pintas.
 - Cuanto más llena esté la olla, más tiempo

tardará la comida en cocinarse.

- Deberá esperar al menos 5 horas para cocinar una cazuela en el horno de cocción lenta, y es posible que necesite hasta 8-10 horas.
- La regla general es dejar cocinar 3 veces más tiempo en el horno de cocción lenta que en un horno convencional.
- Utilice siempre un termómetro para carne para comprobar la temperatura interna interna de la parte más gruesa de la carne al final de la cocción.
- No olvides que las bacterias que pueden causar intoxicación alimentaria solo mueren a temperaturas superiores a los 63 °C, por lo que es recomendable que la temperatura interna del alimento sea de al menos 75 °C a 83 °C, e idealmente de 88 °C.
- Sirva siempre los alimentos inmediatamente después de sacarlos del horno de cocción lenta.
- También es una buena idea usar platos precalentados y salsa caliente cuando sea apropiado.
- Utilice siempre guantes de horno cuando saque la cazuela del horno de cocción lenta.
- Recuerde que los trozos de comida más pequeños se cocinarán más rápido que los

trozos de comida más grandes.

- Es importante cortar los tubérculos en trozos más pequeños, ya que la densidad de los alimentos hace que tarden más en cocinarse.
- Al preparar la cazuela, es mejor agregar líquido de caldo caliente en lugar de líquido de caldo frío.
- Es mejor freír los trozos de carne antes de agregarlos a la cazuela.
- Es mejor saltear los trozos de tubérculos durante unos minutos antes de añadirlos a la cazuela.
 - Agregue los tubérculos al plato antes que los demás ingredientes, de modo que queden hacia el fondo y se cocinen sumergidos en el líquido del caldo.
- Todos los ingredientes congelados deben descongelarse por completo antes de añadirlos a la cazuela.
- El compartimento de cocción lenta se puede utilizar para mantener la comida caliente, por ejemplo, si alguien llega tarde a cenar.
- Si utilizas el compartimento de cocción lenta para mantener calientes los alimentos cocinados antes de servirlos, déjalos en una fuente apta para horno.
 - Para los alimentos que deben

mantenerse húmedos, manténgalos cubiertos con papel de aluminio o con una tapa apta para horno. No cubra los alimentos con

- En el caso de los alimentos que deben mantenerse crujientes, no los cubra.
- No añada salsas ni salsas hasta el momento de servir.
- Cuando esté listo para servir, transfiera los alimentos a platos precalentados.
- El horno de cocción lenta no está diseñado para calentar platos; los platos estarían directamente sobre el elemento, por lo que podrían romperse, y no hay ningún ventilador que haga circular el calor por los platos de manera uniforme.
- Por lo general, los platos se pueden calentar colocándolos en los estantes del horno principal (utilizando el modo horno con ventilador y una temperatura que no supere los 70 °C), pero asegúrate de que los platos son aptos para calentarlos, ya que los platos muy delicados pueden agrietarse si se exponen al calor.
- Utilice siempre guantes de horno cuando coloque los platos en un horno caliente o cuando los

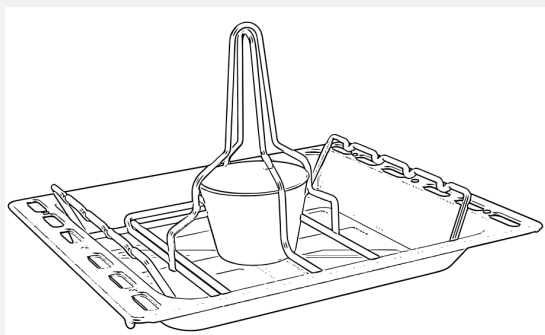
**saque de un horno
caliente.**

- **No utilice el
compartimento de
cocción lenta para
recalentar alimentos que
ya se hayan enfriado.**

USO DE OTROS ACCESORIOS

ACCESORIOS STEAM & INFUSE

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

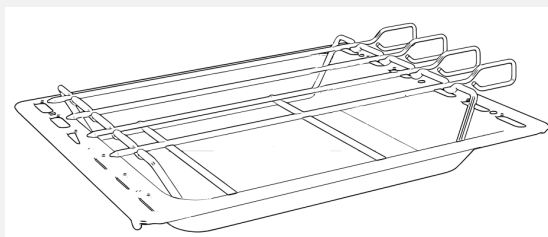


NOTA

- El sistema Steam & Infuse se coloca dentro de la sartén profunda.
- Primero retire el salvamanteles estándar para asar de la sartén.
- Coloque 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 de la gama Core de 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 el horno alto 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.
<i>h:min</i>	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  empieza 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 minuterio 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)

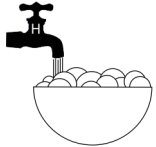
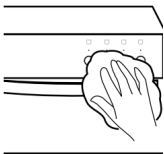


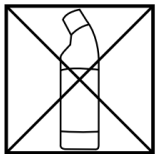
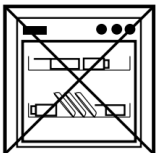
- El modo de demostración permite demostrar las funciones del temporizador digital sin que se

caliente el horno multifunción principal.

- La perilla de control del selector de funciones se puede utilizar entonces para desplazarse por las funciones de cocción y se puede girar el selector de temperatura para mostrar cómo ajustar la temperatura sin que se enciendan los elementos calefactores.
- La luz se encenderá dentro del horno multifunción principal, pero no se calentará.
- Para activar el modo de demostración, primero encienda el aparato en la pared y ajuste la hora del día en el temporizador.
- No gire las perillas de control del selector de funciones ni del selector de temperatura; deje el horno multifunción principal apagado en modo de espera.
- Mantén presionadas las teclas más y menos  simultáneamente durante unos 10 segundos hasta que aparezcan «DeM» y «activado» en la pantalla.
- El temporizador está ahora en modo de demostración.
- Para desactivar el modo de demostración, no gire los mandos de control del selector de funciones ni del selector de temperatura; deje el horno multifunción principal apagado en el modo de espera.
- Mantén pulsadas las teclas más y menos simultáneamente durante unos 10 segundos hasta que aparezcan «DeM» y «desactivado» en la pantalla.
- El temporizador ahora ha salido del modo de demostración y está en modo de funcionamiento normal.

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

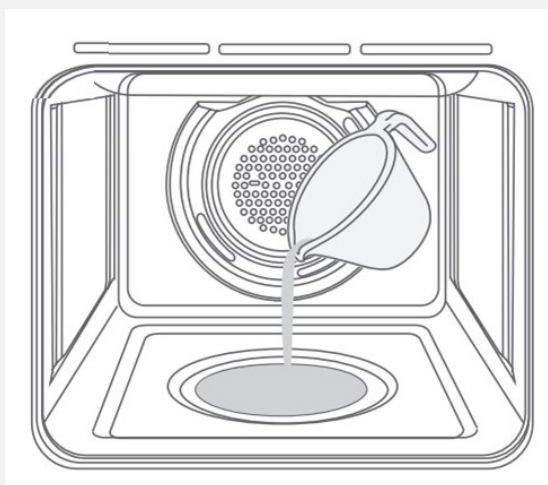
Además de lo anterior, no utilice raspadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del horno, la superficie de la placa vitrocerámica o cualquier tapa de vidrio.

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.

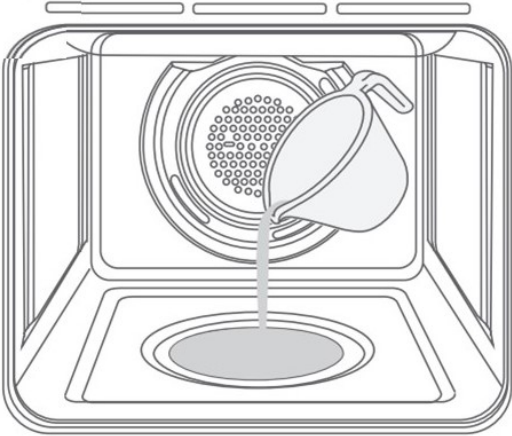


ATENCIÓN

- 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 electrodoméstico /material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
Placas de cocción de vidrio cerámico	• Límpielo con un limpiador/acondicionador para placas cerámicas, aplicado con papel de cocina, siguiendo las instrucciones del paquete. • Enjuague con un paño suave húmedo y bien escurrido. • Sécalo con un paño de microfibra. • Si alguna vez utilizas un raspador para eliminar marcas o depósitos persistentes, aplica primero un poco de limpiador para vitrocerámicas sobre la superficie del cristal cerámico, de modo que la cuchilla del raspador pueda deslizarse en un ángulo de 45° sin rayar la superficie. • Tenga en cuenta que el fabricante de la cocina no se hace responsable de los arañazos o daños en la superficie del cristal cerámico causados por el uso de un raspador para encimeras. • No se debe permitir que el papel de cocina y los derrames de alimentos azucarados se horneen sobre la superficie del vidrio cerámico, ya que pueden provocar picaduras en el vidrio. • Deben retirarse inmediatamente, incluso si la encimera aún está caliente, con cuidado de no quemarse. • Tenga en cuenta que las sartenes con aluminio en la base pueden dejar marcas en las superficies de vidrio cerámico. • Las placas de cocción nuevas a veces pueden mostrar marcas blancas de «floración» relacionadas con los residuos de fabricación. • Aplica un poco de zumo de limón en la superficie del cristal y déjalo en remojo un rato antes de limpiarlo con un limpiador para vitrocerámicas, enjuagar y secar. • No limpie las placas de vitrocerámica con detergente líquido, ya que a veces puede dejar un brillo azul.	• Limpiador en crema para vitrocerámica. • Paños de microfibra
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, sumérjalo 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.	• Detergente líquido.

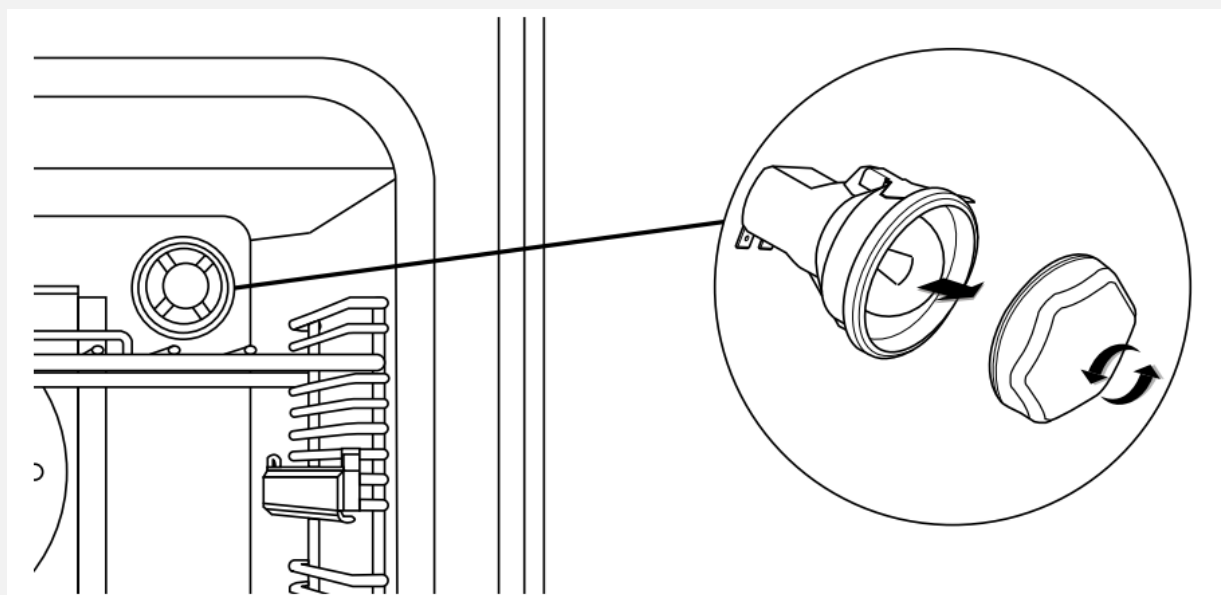
Área del electrodoméstico /material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
	• Consulte la sección para quitar y reemplazar las perillas, los biseles y los resortes que se encuentran entre ellos. • Es una buena idea tener a mano la guía del usuario o tomar algunas fotografías antes de empezar a quitar los mandos de control, de modo que pueda ver qué pomo y bisel se encuentran en qué posición cuando los vuelva a colocar. • 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 residuos de comida y la grasa.	• Paños de microfibra • Esponjas

Área del electrodoméstico /material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
	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.	
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. - Los 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 suelo de la cavidad del horno, ya que esto podría bloquear el calor del elemento base y provocar daños.	- 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
Compartimento de parrilla	- Es una buena idea dejar la parrilla encendida durante unos minutos después de terminar de cocinar para quemar la grasa del elemento calefactor. - No deje una sartén que contenga grasa debajo del elemento de parrilla durante este procedimiento. - 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.	Detergente líquido.

Área del electrodoméstico /material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
	• No intente limpiar los sellos de fibra de vidrio de las puertas de los hornos pirolíticos.	
Acero: paneles de control de fascia, marcos 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.	• Detergente líquido. • Paños 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.



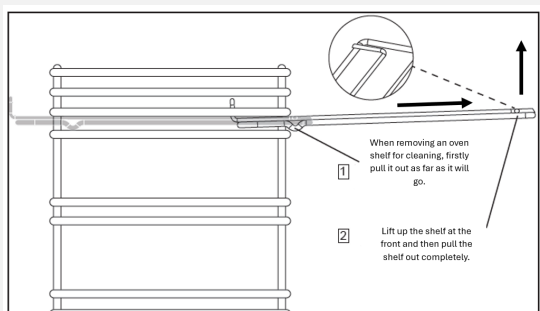
AVISO

Apague la alimentación antes de cambiar la bombilla.

ESTANTES DE HORNO

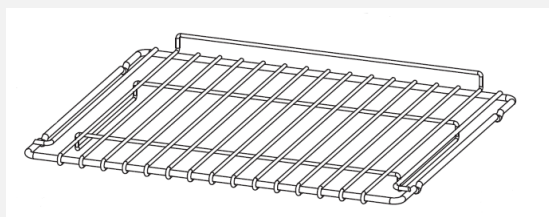
Las repisas del horno utilizan muescas antivuelco para evitar que se saquen accidentalmente por completo con comida y utensilios de cocina calientes encima, y así ayudar a prevenir accidentes.

Estantes Con Muecas Antivuelco.



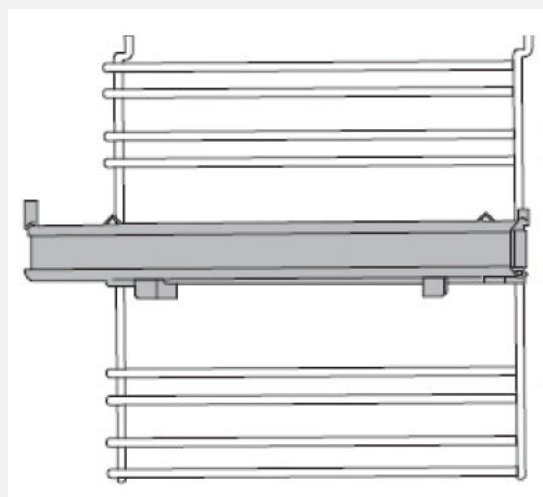
Para retirar los estantes por completo, limpiarlos o cambiarlos de posición, tira del estante lo más que puedas y, a continuación, levántalo hacia arriba por la parte delantera para extraerlo por completo.

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.

Guías De Estantería.

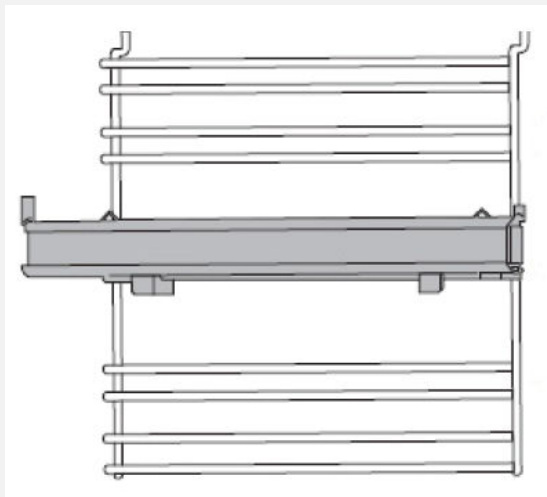


ATENCIÓN

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.

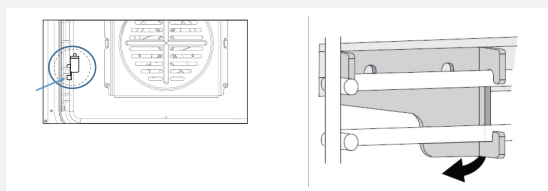
- Luego, estire suavemente el cable guía en la parte inferior para pasarlo por debajo del retenedor.

REPOSICIONAMIENTO DE LOS DESLIZADORES TELESCÓPICOS PRO-TRAC™

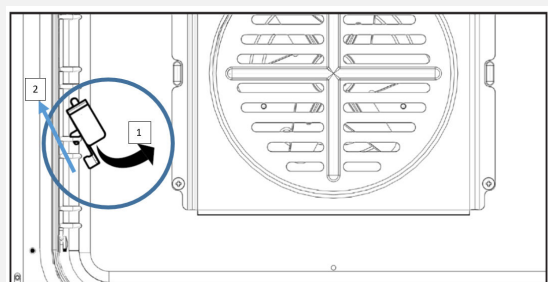
- Los deslizadores telescópicos Pro-Trac™ se pueden usar para sostener un estante del horno, una parrilla de ancho completo o la canasta de la freidora.
- Esto permite sacar el estante, la sartén o la cesta de la freidora del horno, totalmente apoyados en los deslizadores.
- Esto es ideal para añadir, 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

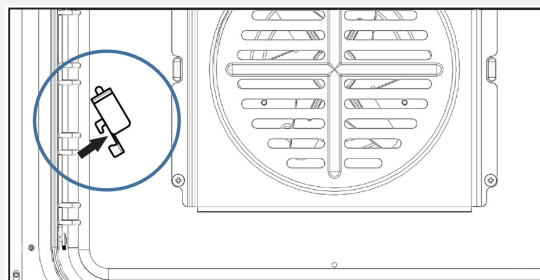
- En primer lugar, extiende los deslizadores por completo y retira los estantes, la sartén y la cesta para freír de los alfileres de fijación, según corresponda.
- Coloca los dedos en la parte posterior de las lengüetas de los ganchos inferiores de la parte inferior de la corredera y empuja hacia arriba y hacia afuera.



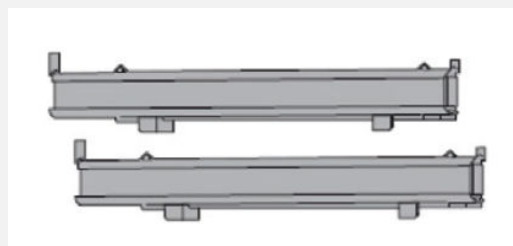
- Incline el conjunto deslizante hacia arriba en un ángulo de aproximadamente 45 grados para desenganchar los ganchos inferiores del cable inferior.
- Tire del conjunto deslizante hacia arriba para desenganchar los ganchos superiores del cable superior.



- 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

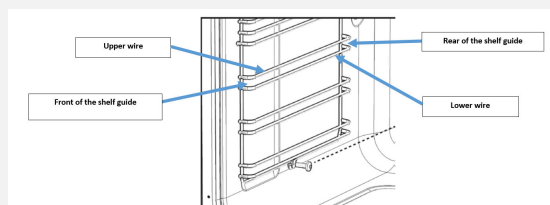
- Las correderas telescópicas se pueden instalar en cualquier posición de estantería adecuada sobre las guías de alambre para estanterías, es decir, en posiciones en las que las guías de estantería estén bien separadas para dejar espacio para instalar y quitar las correderas telescópicas.
- No intentes 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

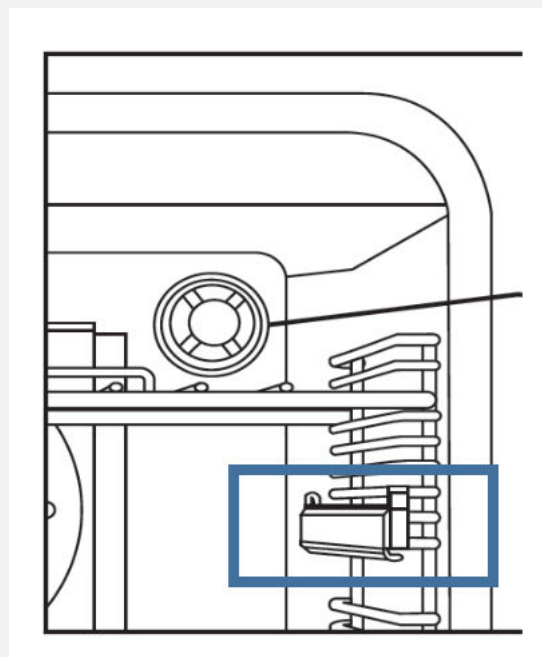
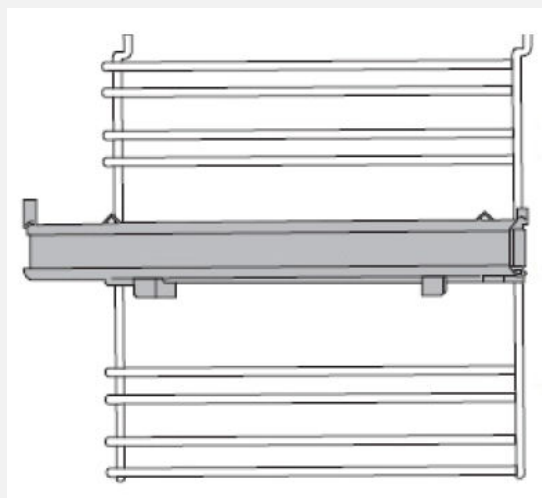
- En primer lugar, elige la posición del estante que deseas usar.
- Observará que cada posición de estante en la guía de estante consiste en un cable superior y un cable inferior. Los alambres se curvan en la parte delantera y trasera para fijarlos a la guía del estante.



- 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.

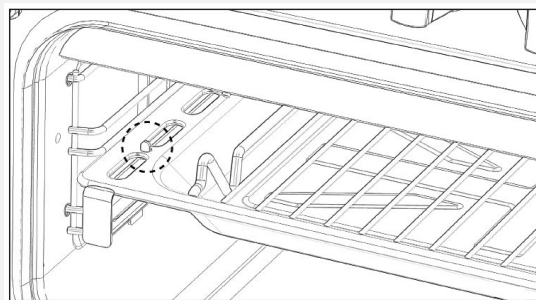


- Repita estos pasos para la corredera del otro lado de la cavidad.

INSTALACIÓN DE UN ESTANTE, UNA BANDEJA PARA FREÍR O UNA PARRILLA DE ANCHO COMPLETO EN LOS DESLIZADORES

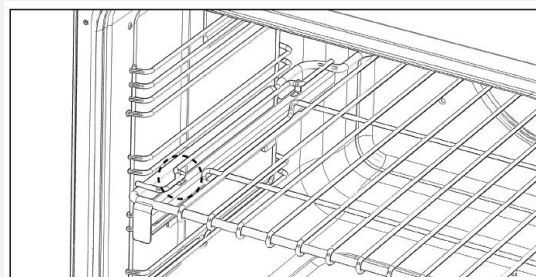
- Extienda los deslizadores por completo.
- Instale el estante, la bandeja para freír o la sartén para asar de ancho completo sobre los pasadores de fijación de los deslizadores.

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

¿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?

- **Sí, 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 aparato no funciona, ¿qué debo hacer?

- **Apague la cocina de la pared.**
- **Cuando vuelva la energía, vuelva a encender el suministro eléctrico y restablezca el reloj programador/temporizador a la hora correcta del día.**

¿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 la puerta 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 «apagada».**
- **No seleccione una temperatura al descongelar.**
- **Solo hay que girar la perilla selectora de funciones a la función de descongelación/remoción de masa y se encenderá el ventilador de circulación.**
- **Para descongelar y hacer masa, deje la puerta del horno cerrada.**
- **Para enfriar los alimentos cocinados antes de refrigerarlos, deje la puerta abierta.**

¿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?

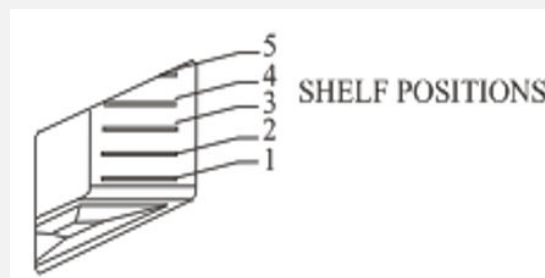
- **Esto es normal, los hornos están muy bien aislados para mantener más calor durante la cocción y obtener mejores resultados de cocción con menos energía desperdiciada.**
- **Después de cocinar, el ventilador ayuda a que el aparato se enfríe a una temperatura baja de unos 35 °C, lo que ayuda a mantener 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 (aproximadamente un tercio 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.**

¿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 sartén 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 colocar el estante o la sartén en una de las posiciones de los estantes de la parte superior del horno? (modelos de gama pequeña de 60 cm)



- **Esto se debe al retenedor que se requiere para mantener la guía del estante sujeta al costado de la cavidad superior del horno.**
- **Contando las posiciones de los estantes guía de abajo hacia arriba, utilice las posiciones 1, 3, 4 y 5.**
- **No utilice la posición 2, ya que ahí es donde se encuentra el retenedor.**

¿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 en la parte delantera para extraerlo por completo.**

Parece que puedo quitar la tapa de la placa de cocción tirándola de sus soportes. ¿Es esto normal? (Minigama Stoves Richmond 60EI)

- **Sí, es normal.**

- La tapa de la placa calefactora está diseñada para poder extraerse para limpiarla, si es necesario.
- La tapa solo se puede quitar y volver a colocar en los soportes de la tapa cuando la tapa está en posición completamente vertical.
- La tapa se puede quitar tirando del conjunto de la tapa hacia arriba para extraerlo de los soportes de la tapa y sustituirla empujando el conjunto de la tapa hacia abajo dentro de los soportes de la tapa.
- Las zonas de la encimera se pueden utilizar normalmente con la tapa completamente vertical o retirada, y quitarla no afectará al funcionamiento de los dispositivos de cierre de seguridad.
- **Precaución: la tapa es pesada. No deje caer la tapa sobre la placa calefactora**

Las zonas de la placa de inducción no parecen responder cuando giro la perilla de control para seleccionar un nivel de potencia. (Minigama Stoves Richmond 60EI)

- Si un botón de control de la zona de cocción se deja accidentalmente en una posición de nivel de potencia cuando la placa se apaga con la tecla de encendido, cuando la placa se vuelva a encender más tarde, la zona permanecerá apagada y no responderá al girar el mando de control a diferentes niveles de potencia.
- Si esto ocurre, gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de apagado y, a continuación, vuelva a girarla en el sentido de las agujas del reloj hasta el nivel de potencia requerido.

- La zona ahora responderá a la perilla de control como de costumbre.
- Coloque siempre los mandos de control de la encimera en la posición de apagado antes de apagarla con la tecla de encendido.

¿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 un poco inferior a 900 mm, el instalador debe quitar una de las contratuercas de cada pie para poder ajustar la altura de la olla a un nivel inferior.

¿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 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 que 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 central del reloj para comprobar el tiempo restante del contador de minutos, ya que esto restablecerá el tiempo del contador 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 eso, selecciona 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.
- Mantén presionada 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 bloqueo para niños y el temporizador se puede utilizar con normalidad.

¿Se puede ajustar el volumen del temporizador del horno?

- No, no hay ajuste de volumen en este tipo de 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 (ventilador verdadero, pizza, calentamiento asistido por ventilador o calor superior e inferior convencional), 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 el símbolo de un termómetro)  y aparece el indicador de precalentamiento (grados C ) parpadea.
- Después de 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 principal de función de cocción continua que se seleccionó.
- 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 (grados C ) deja de parpadear y se muestra de forma continua.
- En este punto, la comida debe colocarse en el horno.
- 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.

El aparato tiene alimentación y puedo operar los controles, pero el horno digital principal no se calienta.

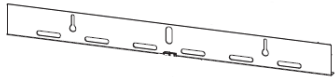
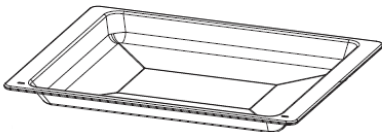
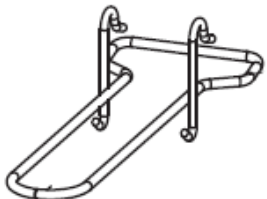
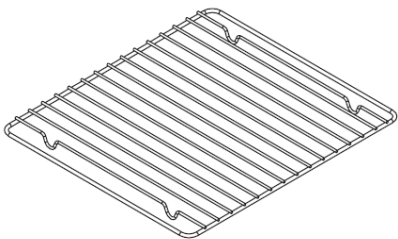
- Si el aparato se exhibió anteriormente en una sala de exposición, es posible que esté en modo de demostración.
- En primer lugar, asegúrese de que la hora del día se haya establecido en el temporizador.

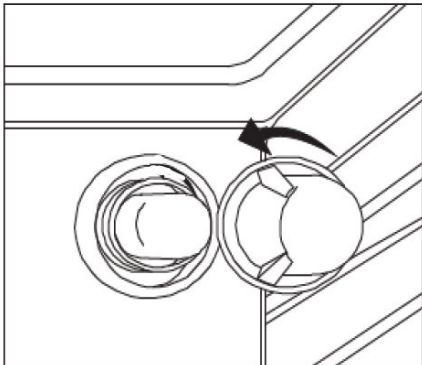
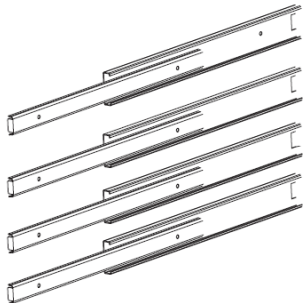
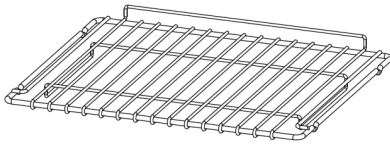
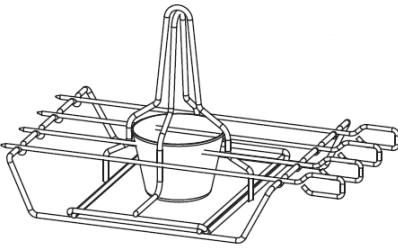
PIEZAS CLAVE Y ACCESORIOS OPCIONALES

Consulte a continuación los números de pieza útiles para su cocina, en caso de que necesite una pieza de repuesto o desee comprar estantes adicionales o deslizadores telescópicos, 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.

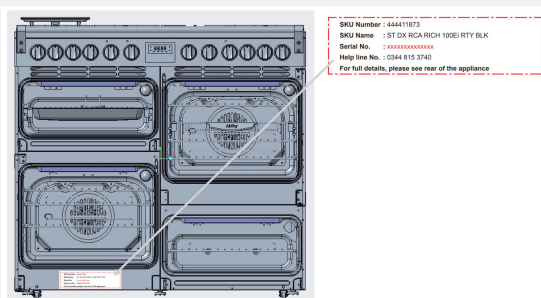
Para comprar estantes, deslizadores, consumibles o piezas adicionales fuera del período de garantía del fabricante, consulte la sección de piezas de repuesto de nuestro sitio web; la dirección del sitio web aparece en la contraportada.

Pieza	Número de pieza	Notas
 Cesta Air Fry	094108700	La cantidad 1 se suministra con la olla. Se utiliza en el horno multifunción.
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 en la parte superior	094103500	Se engancha: por lo general, no requiere una visita de servicio técnico.
 Plinto de cubierta decorativo - negro	094108207 para cocinas de 100 cm de ancho 094108208 para cocinas de 110 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.
 Sartén profunda	094106100	La cantidad 2 se suministra con la olla. Se puede utilizar en el horno superior, en el horno multifunción o en el segundo horno con ventilador. (No se puede usar en el horno alto a la derecha en los modelos de 90 cm)
 Empuñadura para asar	094111300	La cantidad 1 se suministra con la olla.
 Salvamanteles para sartén	094117000	La cantidad 2 se suministra con la olla.

Pieza	Número de pieza	Notas
 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.
 Deslizadores telescópicos Pro-Trac	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.	Cantidad: Se suministran 3 pares con la olla. Se puede utilizar en el horno superior, en el horno multifunción o en el segundo horno con ventilador. No intente utilizarlos en posiciones en las que los cables guía del estante estén muy juntos.
 Estante (Deluxe)	094108601	La cantidad 7 se suministra con la olla. Se puede utilizar en el horno superior, en el horno multifunción o en el segundo horno con ventilador.
 Kit de vapor e infusión (sistema de tostado vertical)	094109600	La cantidad 1 se suministra con las cocinas de la gama Stoves Deluxe (DX). Se puede comprar como un extra opcional para las cocinas de la gama Core de Stoves. Se puede utilizar en el horno multifunción (en modo horno con ventilador real) o en el segundo horno con ventilador. (No se puede usar en el horno alto a la derecha en los modelos de 90 cm

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



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
Cargar	15165W (Induction Unit 7400W)
Luz de horno estándar	25 W

Placa calefactora Hob Top	Suministro eléctrico	Carga de zona (W)
Induction	230 V	Left hand front 1600W (3000W Boost)
		Left hand rear 1600W (3000W Boost)
		Right hand front 1150W (2200W Boost)
		Right hand rear 1400W (3000W Boost)
		Centre 2300W (3700W Boost)

Suministro eléctrico de electrodomésticos	Cavidad del horno y carga funcional (W)
230 V	Right hand oven: Digital Oven; Air Fry function 3166W Left hand oven: Fanned Oven 1880W
	Right hand bottom: Slow Cook 147W
	Top Cavity: Dual Grill 2504W

TABLA DE DATOS ENERGÉTICOS

Reglamento (UE) 65/2014:

Nombre del producto: Stoves Richmond 100/110cm Electric Induction	
Marca:	Stoves
Talla:	100cm or 110cm
Cantidad de cavidades	4

Eficiencia Energética

Encimera			
Tipo de combustible	Induction		
Número de zonas de cocción	5 Electric Zones		
	Símbolo	Valor	
Eficiencia energética por zona de cocción		Zona de cocción	
	Zona eléctrica	Zone 1: 215cm*390cm/180 192.7 Wh/kg	
		Zone 2: 215cm*390cm/150 186.4Wh/kg	
		Zone 3: 215cm*390cm/210 200Wh/kg	
		Zone 4: 230cm/240cm 188.9Wh/kg	
		Zone 5: 200cm/210cm 180Wh/kg	
		Zone 6: 165cm/180cm 194Wh/kg	
	Zona eléctrica	All Induction Cook Zones 190.3Wh/kg	

Eficiencia Energética

Cavidad	Cavidad 1	Cavidad 2	Cavidad 3 (si corresponde)
Índice de eficiencia energética	91,3	92,4	91,4
Clase de eficiencia energética	A	A	A
Consumo de energía por ciclo (modo convencional)	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Consumo de energía por ciclo (modo de convección forzada por ventilador)	N/A	0,74 kWh	0,74 kWh
Fuente de calor	Electric	Electric	Electric
Volumen	33 Litres	60 Litres	61 Litres
<i>Consumo de energía medido de acuerdo con la norma BS EN 60350-1</i>			

DETALLES DE CONTACTO DEL SERVICIO INTERNACIONAL

Australia Teléfono de atención al cliente: +61 1800 444 357 Consultas generales Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australia, 8 Lakeview Drive, Scoresby, Victoria 3179, Australia	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
Irlanda Teléfono: +353 (01) 8428222 Correo electrónico de servicio: serviceireland@glendimplex.com Correo electrónico para consultas sobre piezas de repuesto: sparesireland@glendimplex.com www.glendimplexireland.com Glen Dimplex Ireland UC, Airport Road, Cloghran, Co.	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

Nueva Zelanda Teléfono: +64 (09) 274 8265 https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us www.belling.co.nz Glen Dimplex Nueva Zelanda, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, Nueva Zelanda	Polonia Teléfono: +48 12 383 39 41 Teléfono: +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl Cooking Store Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a
España Ponte en contacto con tu distribuidor para obtener ayuda Suecia Teléfono: +46 (0) 10 10 11 656 info@lsbolagen.se www.lsbolagen.com Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Suecia	Reino Unido Servicio de estufas Tel: +44 (0) 344 815 3740 www.stoves.es Teléfono del servicio de campanas: +44 (0) 344 815 3746 www.belling.es Electrodomésticos Glen Dimplex, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD
Para otros países, ponte en contacto con tu distribuidor para obtener ayuda.	

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).

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

Szczegółowe informacje na temat rejestracji gwarancji oraz części zamiennych i 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.

Twoje nowe urządzenie jest objęte naszą **BEZPŁATNĄ 3-letnią gwarancją** (tylko w Wielkiej Brytanii), chroniącą Cię przed awariami elektrycznymi i mechanicznymi.

Aby zarejestrować nowe urządzenie w celu uzyskania gwarancji (tylko w Wielkiej Brytanii), odwiedź naszą stronę internetową www.stoves.eu. Pełne warunki gwarancji producenta można znaleźć na stronie powyżej.

Ponadto możesz chcieć zakupić przedłużoną gwarancję. Szczegóły, jak to zrobić, znajdują się również na naszej stronie internetowej www.stoves.eu.

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

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

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



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

INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I OSTRZEŻENIACH



OSTRZEŻENIE

Zdecydowanie zalecamy podłączenie tego urządzenia przez kompetentną osobę, która jest członkiem „Systemu Kompetentnej Osoby”, która będzie przestrzegać wymaganych przepisów.



OSTRZEŻENIE

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.



OSTRZEŻENIE

Jeśli powierzchnia szkła płyty jest pęknięta, wyłącz urządzenie, 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. Dzieci w wieku poniżej 8 lat trzymane są z dala, chyba że są stale nadzorowane.



OSTRZEŻENIE

Piekarnik 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.

**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.

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

**OSTRZEŻENIE**

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania. Nie umieszczaj artykułów na urządzeniu ani przy nim.

**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 wnek piekarnika; mogą tam znajdować się elementy, które spowodują przegrzanie.

**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 skutecznie. Wentylator chłodzący jest przeznaczony do włączenia po wyłączeniu pokrętła sterującego.

**OSTRZEŻENIE**

Nie przechowuj łatwopalnych płynów ani przedmiotów w pobliżu tego urządzenia.

**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**

Nigdy nie używaj naczyń kuchennych na płycie, które zachodzą na jej krawędzie.

UWAGA INFORMACJA

**OSTRZEŻENIE**

Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego nieumyślnym resetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak 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 pokrywek na zawiasach (w stosownych przypadkach), ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować rozbitcie szkła.

**OSTRZEŻENIE**

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkoterminowy proces gotowania musi być stale nadzorowany.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Używaj tylko sondy temperatury zalecanej dla tego piekarnika.

**OSTRZEŻENIE**

Nie gapij się w elementy płyty grzewczej.

**OSTRZEŻENIE**

Po użyciu wyłącz element płyty za pomocą jego sterowania i nie polegaj na detektorze patelni na płytach indukcyjnych.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Nasza polityka polega na ciągłym rozwoju i doskonaleniu, dlatego nie możemy zagwarantować ścisłej dokładności wszystkich naszych ilustracji i specyfikacji. Zmiany mogły nastąpić po opublikowaniu.

**OSTRZEŻENIE**

Upewnij się, że usunąłeś wszystkie opakowania i opakowania. Niektóre elementy wewnątrz tego urządzenia mogą mieć dodatkowe opakowanie. Zaleca się umycie półek piekarnika, tacy do smażenia na powietrzu, patelni grillowej i półki do grillowania przed ich pierwszym użyciem w gorącej wodzie z mydłem. Spowoduje to usunięcie ochronnej powłoki olejowej. Zaleca się krótkie włączenie piekarników i/lub grilla. Spowoduje to spalenie wszelkich pozostałości pozostałych po produkcji. Może być zapach, który towarzyszy temu procesowi - ale nie ma się czym martwić i jest nieszkodliwy.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Połączenie elektryczne powinno być wykonane za pomocą odpowiedniego elastycznego kabla, który może wytrzymać wzrost temperatury o co najmniej 70° C. Upewnij się, że wszystkie kable sieciowe są dobrze prowadzone z dala od sąsiednich źródeł ciepła.

**OSTRZEŻENIE**

Zalecamy, aby urządzenie było podłączone przez kompetentną osobę, która jest członkiem „Systemu Kompetentnej Osoby”, która będzie przestrzegać wymaganych przepisów.

**OSTRZEŻENIE**

Przestrzeń cyrkulacji powietrza, znajdująca się pod i z tyłu płyty grzejnej, poprawia niezawodność wentylatora chłodzącego, zapewniając efektywne chłodzenie urządzenia.

- Przeczytaj uważnie poniższe informacje:

ZAKŁÓCENIA ELEKTROMAG

Funkcje płyty są zgodne z obowiązującą normą dotyczącą zakłóceń elektromagnetycznych.

Dzięki temu płyta indukcyjna jest w pełni zgodna z wymogami ustawowymi (dyrektywa 2004/108/WE). Został zaprojektowany tak, aby nie zakłócać funkcjonowania innych urządzeń elektrycznych, o ile są one również zgodne z tymi samymi przepisami.

Płyta indukcyjna generuje pola magnetyczne w bezpośrednim sąsiedztwie.

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

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

PORADY BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO

- Jeśli rzeczywiście doszło do pożaru w kuchni, nie podejmuj żadnego ryzyka – wyprowadź wszystkich z domu i wezwij Straż Pożarną.
- Jeśli patelnia się zapali:
 - Nie ruszaj go – prawdopodobnie jest bardzo gorący.
 - Wyłącz ogrzewanie, jeśli jest to bezpieczne, ale nigdy nie pochylaj się nad patelnią, aby dosięgnąć elementów sterujących.
 - Jeśli masz koc gaśniczy, rozłóż go nad patelnię. Jeśli zgasisz ogień, pozostaw patelnię do całkowitego ostygnięcia.

- Smażenie w głębokim tłuszczu stwarza więcej zagrożeń w Twojej kuchni.
- Nigdy nie napełniaj patelni na 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 masz w kuchni kominek elektryczny:
 - Wyciągnij wtyczkę lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpiecznikowej – może to wystarczyć do natychmiastowego ugaszenia pożaru
 - Stłum ogień kocem gaśniczym lub użyj gaśnicy proszkowej lub dwutlenku węgla
 - Pamiętaj: nigdy nie używaj wody do gaszenia płomienia elektrycznego lub oleju kuchennego.

INNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- DO
 - Zawsze należy zachować ostrożność podczas wyjmowania żywności z piekarnika, ponieważ obszar wokół komory może być gorący.
 - Zawsze używaj rękawic piekarnika podczas obchodzenia się z naczyniami kuchennymi, które znajdowały się w piekarniku, ponieważ będzie gorące.
 - Zawsze upewnij się, że półki piekarnika znajdują się we właściwej pozycji pomiędzy dwiema prowadnicami.
 - Zawsze używaj Minute Minder (jeśli jest zainstalowany), aby przypomnieć, kiedy należy sprawdzić jedzenie, jeśli zostawiasz piekarnik bez

**nadzoru - zmniejsza to ryzyko
spalenia żywności.**

- **NIE RÓB**
 - **Nigdy nie kładź żadnych przedmiotów na drzwiach, gdy są otwarte.**
 - **Nigdy nie owijaj folii wokół półek piekarnika ani nie pozwalaj, aby folia blokowała przewód kominowy.**
 - **Nigdy nie układaj ściereczek kuchennych w pobliżu włączonego piekarnika; spowoduje to ryzyko pożaru.**
 - **Nigdy nie wyciągaj z półki piekarnika ciężkich przedmiotów, takich jak indyki lub duże kawałki mięsa, ponieważ mogą one wyważyć się i spaść.**
 - **Nigdy nie używaj tego urządzenia do podgrzewania czegokolwiek innego niż artykuły spożywcze i nie używaj go do ogrzewania pomieszczenia.**

POZNAJ SWOJ PRODUKT



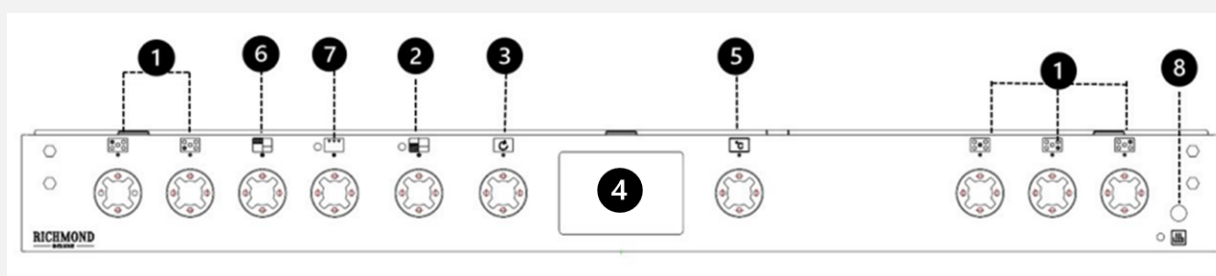
WAŻNE

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

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

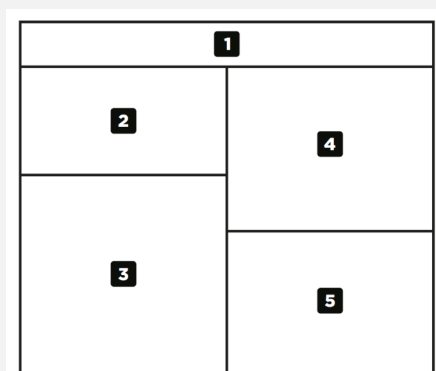
Układ urządzenia może się różnić w zależności od modelu.

PANEL STEROWANIA (OBROTOWY)



1	Strefy gotowania płyty grzewczej
2	Druga regulacja temperatury piekarnika wentylowanego (dolna lewa komora)
3	Główny przełącznik funkcji piekarnika wielofunkcyjnego - używany w połączeniu z 5
4	Zegar/Programator - steruje górną prawą komorą
5	Główna wielofunkcyjna regulacja temperatury piekarnika - stosowana w połączeniu z 3
6	Sterowanie górnym piecem/grillem - do wyboru górnej temperatury piekarnika lub funkcji grilla (górna lewa komora)
7	Sterowanie regulatorem grilla - do wyboru mocy cieplnej z grilla - stosowane w połączeniu z 6
8	Włącznik włączania/wyłączania piekarnika Slow Cook (dolny prawy przedział)

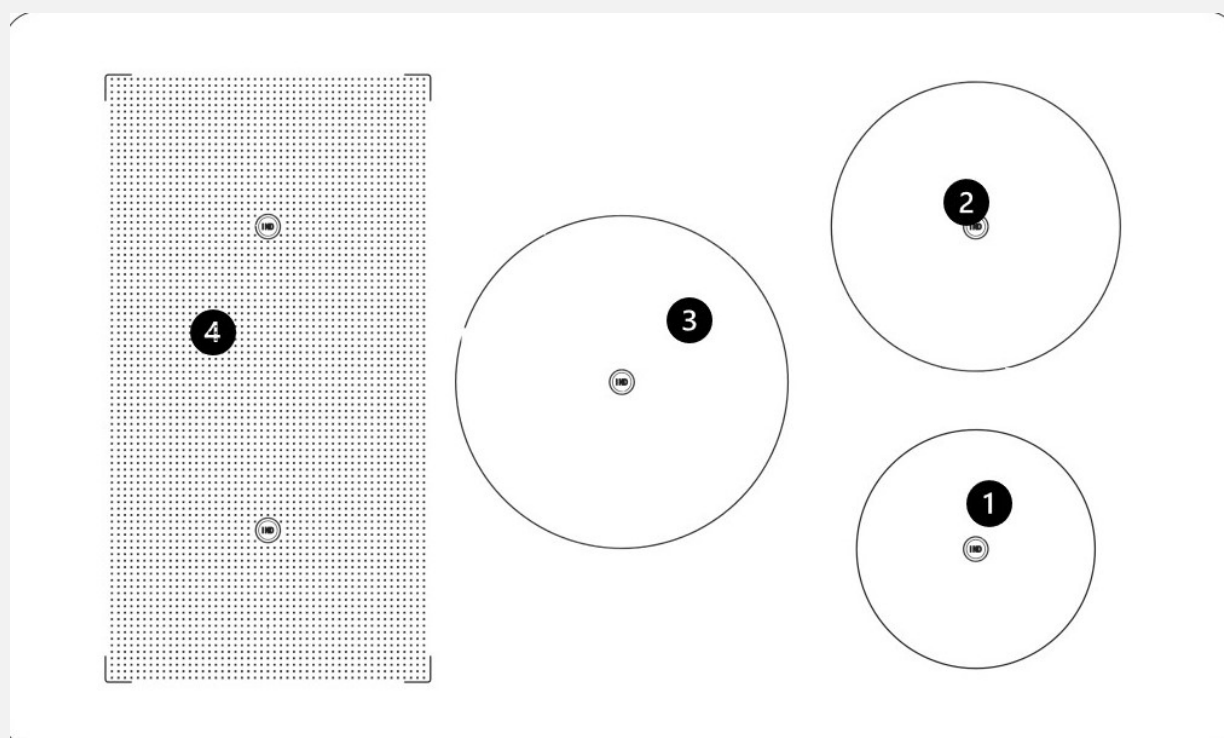
PRZEGLĄD KOMORY



PRZEGLĄD KOMORY	
1	Fascia - panel sterowania
2	Piekarnik górny/grill
3	Drugi piekarnik wentylowany
4	Piekarnik wielofunkcyjny - główny piekarnik, którym można sterować za pomocą timera
5	Komora Slow Cook

PŁYTA GRZEJNA (STEROWANIE OBROTOWE)

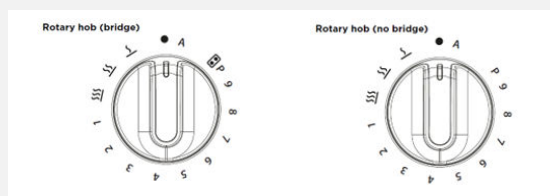
Tylko modele Deluxe



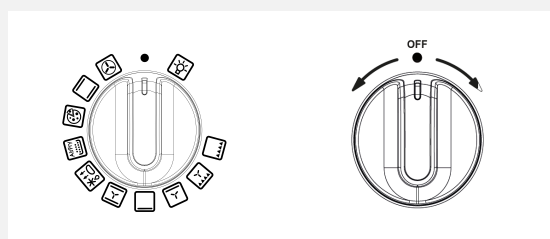
FUNKCJE PŁYTY		
1	Mały - średnica 160 mm - najmniejsza zalecana średnica podstawy patelni to 120 mm	Przód-prawy
2	Średni - średnica 200 mm - najmniejsza zalecana średnica podstawy patelni to 145 mm	Wstecz w prawo
3	Duży - średnica 230 mm - najmniejsza zalecana średnica podstawy patelni to 145 mm	Centrum
4	Strefa indukcyjna mostkowa - może być używana jako dwie oddzielne strefy średnie lub jako jedna większa strefa - średnica 2 x 200 mm - najmniejsza zalecana średnica podstawy patelni wynosi 145 mm na strefę.	Lewa strona

Patelnie muszą mieć gładką, płaską, magnetyczną podstawę. Ogólnie rzecz biorąc, płyty indukcyjne nie rozpoznają patelni o mniejszej średnicy podstawy niż 120 mm

POKRĘTŁO INDUKCYJNE (Tylko Obrotowe)



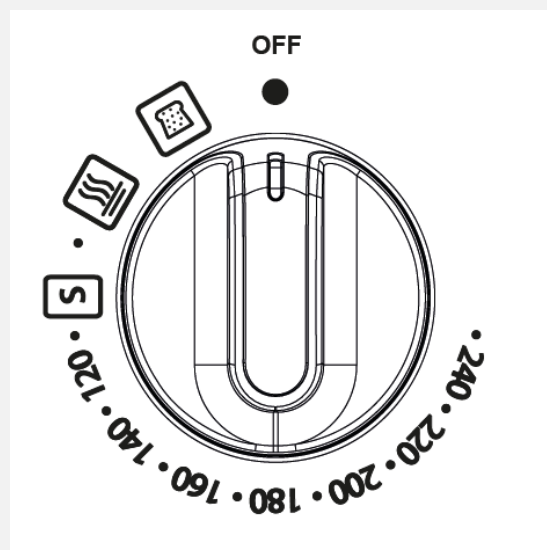
Pokręta sterujące strefą przednią lewą i strefą tylną lewą zawierają symbol funkcji pomostowej



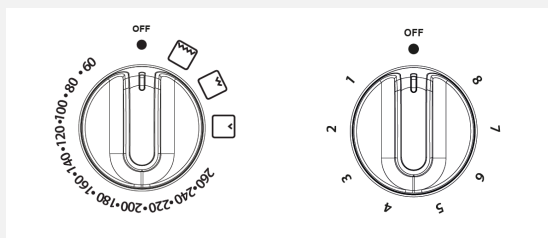
GŁÓWNE FUNKCJE PIEKARNIKA

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 pizz.	
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.	





FUNKCJE GRILLA W GÓRNYM PIEKARNIKU

Grill o pełnej szerokości - używać przy otwartych drzwiach	
Centralna część grilla jest włą- czona - używać przy otwar- tych drzwiach	
Funkcja brązowienia - używać przy otwartych drzwiach	



UWAGA

W modelach z regulatorem grilla (1-8) należy również obrócić pokrętło sterujące regulatora grilla na ustawienie liczby, aby grill działał.

1 to najniższa moc cieplna, a 8 to najwyższa moc cieplna.

KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ (STEROWANIE OBROTOWE)

- Płyta indukcyjna zapewnia najbardziej energooszczędną dostępną technologię płyty grzewczej.
- System indukcyjny zapewnia doskonale czasy nagrzewania i chłodzenia patelni - uzyskujesz szybką, precyzyjną, powtarzalną kontrolę mocy.
- Ponieważ indukcja tylko podgrzewa patelnię, nie marnuje się energii z procesu gotowania, co z kolei ogranicza ciepło wytwarzane w kuchni.

AUTOMATYCZNE STROJENIE MOCY

- Płyty indukcyjne mają unikalny system dostrajania mocy, który automatycznie dostosowuje moc do wielkości podstawy patelni - zapewnia to, że energia nie jest marnowana.



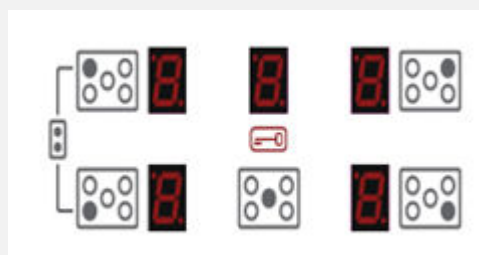
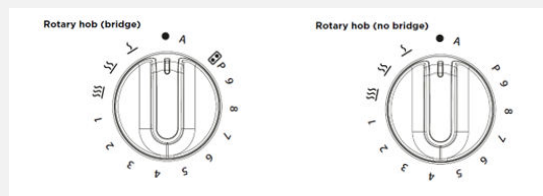
OSTRZEŻENIE

Nigdy nie zostawiaj płyty bez nadzoru podczas użytkowania.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE STREFY INDUKCYJNEJ ORAZ WYBÓR POZIOMU MOCY

- Wybierz pokrętło sterujące dla odpowiedniej strefy gotowania.

- Obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wymaganego poziomu mocy.
- Poziom mocy jest wyświetlany na cyfrowym wyświetlaczu płyty grzejnej.
- Dostosuj poziom mocy, obracając odpowiednie pokrętło sterujące w dowolnym momencie.



- Aby wyłączyć strefę indukcyjną, wybierz pokrętło sterujące dla odpowiedniej strefy gotowania.
- Obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji wyłączonej.
- Cyfrowy wyświetlacz płyty grzejnej ciemnieje lub pokazuje **8** jeśli powierzchnia szkła jest jeszcze gorąca (powyżej około 60°C).

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA I GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE

Nie napełniaj patelni więcej niż około dwóch trzecich wodą - pozostawić miejsce na zwiększenie objętości po podgrzaniu.



UWAGA

- Poziom 9, zwiększenie mocy i funkcje utrzymania ciepła nie są dostępne do wyboru jako bieżąca szybkość gotowania na wolnym ogniu.
 - Bieżąca szybkość gotowania na wolnym ogniu musi wynosić od 1 do 8.
- Funkcja automatycznego gotowania i gotowania na wolnym ogniu pozwala na gotowanie patelni, a następnie zmniejszenie do stałej szybkości gotowania bez konieczności ponownej regulacji pokrętła sterującego.
 - Funkcja ta może być używana we wszystkich pięciu strefach gotowania.
 - Wybierz pokrętło sterujące dla odpowiedniej strefy gotowania.
 - Obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w lewo, tak daleko, jak się uda, do pozycji „A” i przytrzymaj je w tej pozycji przez około 2 sekundy.
- Następnie, w ciągu następnych 10 sekund, obróć pokrętło z powrotem do bieżącego poziomu mocy szybkości gotowania, takiego jak poziom 1 lub 2.
 - Wyświetlacz cyfrowy pokazuje **8** (automatyczne nagrzewanie) naprzemiennie z liczbą bieżącej szybkości gotowania na wolnym ogniu.
 - Elektronika podniesie strefę gotowania do poziomu mocy 9 na kilka minut, gdy patelnia się zagotuje, a następnie automatycznie zmniejszy poziom mocy do ciągłej szybkości gotowania na wolnym ogniu.
 - Jeśli kiedykolwiek musiałeś anulować funkcję automatycznego gotowania i gotowania na wolnym ogniu, po prostu obróć pokrętło sterujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji wyłączonej, a następnie obróć pokrętło sterujące z powrotem zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wymaganego poziomu mocy.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI KEEP WARM

KORZYSTANIE Z FUNKCJI TOPNIENIA CZEKOLADY (FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA 1)



UWAGA

Funkcja topienia może być używana przez 2 godziny w sposób ciągły.

- Funkcja topienia czekolady podgrzewa podstawę patelni do ok. 45°C (ok. 42°C na patelni).
- Jest to przydatne do topienia czekolady bezpośrednio na patelni (bez potrzeby używania bain marie) i jest przydatne do delikatnego podgrzewania sosów.
- Wybierz pokrętko sterujące dla odpowiedniej strefy gotowania i obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara w kierunku  symbol.  pojawia się na wyświetlaczu.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI OCIEPLENIA (FUNKCJA UTRZYMANIA CIEPŁA 2)



UWAGA

Funkcja rozgrzewania może być używana przez 2 godziny w sposób ciągły.

- Funkcja podgrzewania podgrzewa podstawę patelni do ok. 70°C (ok. 65°C na patelni).
- Jest to przydatne do utrzymywania ciepła potraw przed podaniem i delikatnego gotowania na wolnym ogniu.
- Wybierz pokrętko sterujące dla odpowiedniej strefy gotowania i obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara w kierunku  symbol.  pojawia się na wyświetlaczu.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SZYBKIEGO GOTOWANIA (FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA 3)



UWAGA

Funkcja szybkiego gotowania na wolnym ogniu może być używana przez 2 godziny w sposób ciągły.

- Funkcja szybkiego gotowania podgrzewa patelnię do ok. 94°C.
- Jest to przydatne do szybkiego gotowania na wolnym ogniu na niższym poziomie niż poziom mocy 1.
- Wybierz  pokrętko sterujące dla odpowiedniej strefy gotowania i obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara w kierunku symbolu.  pojawia się na wyświetlaczu.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI POWER BOOST



UWAGA

- Funkcja zwiększania mocy będzie działać przez około 10 minut przed powrotem do poziomu mocy 9, ale można ją anulować w dowolnym momencie, obracając pokrętło sterujące na inny poziom mocy.
 - Należy pamiętać, że patelnie na ogół nagrzewają się szybko na płytach indukcyjnych, szczególnie w przypadku korzystania z funkcji zwiększania mocy.
 - Upewnij się, że patelnie nie są nadmiernie wypełnione wodą, aby zapobiec ich zagotowaniu.
 - Jeśli miałbyś wzmocnić dwie strefy po tej samej stronie płyty, ostatnio wzmocniona strefa pozostałaby na poziomie mocy P, podczas gdy druga strefa zostałaby zredukowana do poziomu mocy 9.
-
- Funkcja zwiększania mocy tymczasowo zwiększa moc do strefy gotowania, dzięki czemu woda może szybciej dotrzeć do wrzenia, „pożyczając” energię z sąsiedniej strefy gotowania.
 - Zwiększenie mocy można zastosować w dowolnej z pięciu

stref gotowania, ale nie we wszystkich jednocześnie.

- Wybierz pokrętło sterujące dla odpowiedniej strefy gotowania.
- Obróć pokrętło sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara, w prawo, tak daleko, jak się uda, do pozycji „P” i przytrzymaj je w tej pozycji przez około 2 sekundy, aż  pojawia się na wyświetlaczu cyfrowym.
- Następnie zwolnij pokrętło sterujące; osadzi się w pozycji 9 poziomu mocy.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI MOSTKOWANIA

- Funkcja mostkowania pozwala dwóm strefom po lewej stronie działać jako jedna większa strefa, w razie potrzeby, aby pomieścić większe patelnie, patelnie do patelni i owalne czajniki rybne itp.
- Należy pamiętać, że używane patelnie muszą nadal mieć podstawę magnetyczną.
- Podczas korzystania z funkcji mostkowania strefa przednio-lewa działa jako strefa podstawowa, a strefa tylna-lewa działa jako strefa wtórna, więc ustawienie mocy dla obu stref będzie kontrolowane przez pokrętło sterowania strefy przedniej lewej.
- Obróć pokrętła sterowania strefą przednio-lewą i tylną strefę lewą razem, zgodnie z ruchem wskazówek zegara w prawo, tak daleko, jak będą się udać, do położenia mostu  i przytrzymaj je przez około dwie sekundy, aby aktywować funkcję mostkowania.
- Zwolnij pokrętło strefy tylnej lewej, a osadzi się w pozycji 9 poziomu mocy.
- Obróć pokrętło strefy przedniej lewej do tyłu w kierunku

przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do wymaganego poziomu mocy.

- Obie strefy będą teraz działać jako jedna większa strefa, z poziomem mocy kontrolowanym przez pokrętło strefy przedniej lewej.
- Na wyświetlaczu tylnej lewej strefy pojawi się symbol mostkowania  a wyświetlacz strefy przedniej lewej pokaże wybrany poziom mocy.
- Po zakończeniu korzystania z funkcji mostkowania należy obrócić pokrętła strefy przedniej i lewej strefy tylnej strefy w lewo w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara z powrotem do pozycji wyłączonej.
- Dwie strefy lewostronne mogą być następnie ponownie obsługiwane jako dwie oddzielne strefy.

AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA BLOKADY DZIECIĘCEJ

- Ta funkcja ma na celu zapobieganie przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej, zwłaszcza przez małe dzieci.
- Blokada dziecięca może być aktywowana, gdy płyta jest w trybie gotowości, bez użycia żadnej ze stref.
- Blokada dziecięcej nie można aktywować, gdy strefy gotowania są w użyciu.
- Do aktywuj blokadę dziecięcą, obróć pokrętła sterujące strefy przedniej i prawej strefy tylnej i tylnej strefy prawej razem, w lewo, tak daleko, jak będą się udać, do ustawienia „A” i przytrzymaj je w pozycji przez około 5 sekund.
- Poczekaj na drugi sygnał dźwiękowy i aż pojawią się

symbole „L”  i symbol klucza

 pojawiają się na wyświetlaczu, przed zwolnieniem pokręteł sterujących.

- Gdy blokada dziecięca jest aktywna, jeśli jedno z pokręteł sterowania strefy płyty jest obrócone, symbole „L”  i symbol klucza  pojawi się krótko na wyświetlaczu.
- Do dezaktywuj blokadę dziecięcą, obróć pokrętła sterujące strefy przedniej i prawej strefy tylnej i tylnej strefy prawej razem, w lewo, tak daleko, jak będą się udać, do ustawienia „A” i przytrzymaj je w pozycji przez około 5 sekund.
- Poczekaj na drugi sygnał dźwiękowy i aż pojawią się symbole „L”  i symbol klucza  znikają z wyświetlacza, przed zwolnieniem pokręteł sterujących.

DODATKOWE INFORMACJE O PŁYTCIE INDUKCYJNEJ OBROTOWEJ

AUTOMATYCZNE STROJENIE MOCY

Płyty indukcyjne mają unikalny system dostrajania mocy, który automatycznie dostosowuje moc do wielkości podstawy patelni - zapewnia to, że energia nie jest marnowana.

TRYB BEZCZYNNOŚCI

- W trybie bezczynności wszystkie wyświetlacze są ciemne, z wyjątkiem sytuacji, gdy występuje ciepło resztkowe  obecny.

- Obróć jedno z pokręteł sterowania płyty, aby opuścić tryb biegu jałowego.
- Wyświetlacz ciemnieje po około 15 sekundach, gdy wszystkie pokrętła sterujące płytą są obrócone do pozycji wyłączonej, chyba że jest ciepło resztkowe ⁸ obecny.

SYSTEM WYKRYWANIA PAN



UWAGA

- Jeśli ⁹ symbol nie znika, gdy patelnia jest umieszczona na strefie, oznacza to, że patelnia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Po pewnym czasie włączenia bez patelni w pozycji strefa gotowania wyłącza się. Aby ponownie aktywować strefę gotowania, obróć pokrętło sterujące z powrotem do pozycji wyłączonej, a następnie z powrotem do wymaganego poziomu mocy

- Gdy strefa jest włączona, ale w strefie gotowania nie została umieszczona patelnia, strefa rozpoznaje, że nie ma patelni na miejscu i wyświetli symbol ⁹.
- Oznacza to również, że płyta zużywa energię tylko wtedy, gdy na strefie umieszczona jest odpowiednia patelnia.
- Zmniejsza to energię zużywaną podczas procesu gotowania, tzn. gdy zdejmiesz patelnię ze strefy,

płyta automatycznie zatrzymuje się i włącza się ponownie dopiero po wymianie patelni.

WSKAŹNIKI CIEPŁA SZCZĄTKOWEGO



UWAGA

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

- Jeśli strefa gotowania jest wyłączona, a temperatura powierzchni szkła przekracza około 60°C, „H” ⁸ będzie wyświetlany na wyświetlaczu strefy gotowania, aż temperatura powierzchni szkła spadnie poniżej około 55°C.
- Ta funkcja nie tylko ostrzega przed gorącymi powierzchniami, ale także wskazuje, że istnieje ciepło resztkowe, które może być wykorzystane jako tymczasowa strefa ocieplenia.

AUTO STAND BY

- Strefa gotowania, która przekroczyła maksymalny czas pracy, wyłącza się automatycznie.
- Aby ponownie aktywować strefę gotowania, obróć pokrętło sterujące z powrotem do pozycji wyłączonej, a następnie z powrotem do wymaganego poziomu mocy.

SYSTEM ZARZĄDZANIA ENERGIĄ

- System zarządzania energią zarządza zasilaniem wszystkich stref gotowania.
- Priorytetem jest najnowsza ustawiona strefa gotowania.
- Jeśli nie ma zasilania, ustawiony poziom mocy strefy gotowania nie będzie wyświetlany.
- Wyświetlacz zmienia się po obróceniu pokrętła sterującego do rzeczywistego poziomu mocy.

dlatego, że pusta patelnia była podgrzewana zbyt długo lub patelnia gotowała się na sucho, poziom mocy strefy gotowania zostanie automatycznie zmniejszony przez elektronikę.

- W takim przypadku obróć pokrętło sterujące odpowiedniej strefy gotowania do poziomu mocy wskazanego na wyświetlaczu przed późniejszym zwiększeniem poziomu mocy.

SYSTEM OCHRONY PRZED PRZEGRZANIEM

- Jeśli strefa gotowania stanie się zbyt gorąca, na przykład

Ochrona Przed Przegrzaniem

Przybliżona temperatura powierzchni szkła (° C)	Działania podejmowane przez elektroniczny system ochrony przed przegrzaniem
200°C	Zmniejsza ustawienie zwiększenia mocy do poziomu mocy 9.
250°C	Zmniejsza obecny poziom mocy o 40%.
270°C	Wyłącza dotkniętą strefę gotowania.
300°C	Wyłącza całą płytę indukcyjną.

**OSTRZEŻENIE**

Nigdy nie zostawiaj płyty bez nadzoru podczas użytkowania.

SYMBOLE WYŚWIETLACZA INDUKCYJNEGO (Modele Obrotowe)

SYMBOLE WYŚWIETLACZA INDUKCYJNEGO (modele obrotowe)		
Funkcja	Symbol	Opis
Wyświetlacz cyfrowy		Pokazuje aktualny poziom mocy lub aktywną funkcję dla każdej strefy gotowania.
Blokada dziecięcia		Blokada dziecięcia została aktywowana.
Automatyczne nagrzewanie		Funkcja automatycznego gotowania i gotowania na wolnym ogniu została włączona. „A” zmienia się z poziomem mocy bieżącej szybkości gotowania na wolnym ogniu
Funkcja topienia czekolady		Funkcja topienia czekolady została aktywowana.
Funkcja ocieplenia		Funkcja utrzymywania ciepła i delikatnego gotowania na wolnym ogniu została aktywowana.
Funkcja szybkiego gotowania		Funkcja szybkiego gotowania na wolnym ogniu została aktywowana.
Zwiększenie mocy		Tymczasowo zwiększa moc do strefy gotowania. Funkcja zwiększenia mocy została aktywowana.
Migający symbol wiatru (błysk błyskawicy)		Pokrętko sterujące zostało obrócone tak daleko, jak to możliwe, zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i utrzymywane w pozycji „P” lub „A” dłużej niż około 30 sekund. Zwolnij pokrętko sterujące, a symbol przewiatru zniknie w ciągu kilku sekund
Funkcja mostkowania		Tworzy mostkową strefę gotowania dwóch oddzielnych stref gotowania po lewej stronie. Funkcja mostkowania została aktywowana

SYMBOLE WYŚWIETLACZA INDUKCYJNEGO (modele obrotowe)		
Funkcja	Symbol	Opis
Wykrywanie patelni (bez patelni lub nieodpowiedniej patelni)		Pozwala wiedzieć, czy używane są odpowiednie patelnie i pomaga oszczędzać energię. Gdy patelnia zostanie podniesiona ze strefy, zasilanie jest automatycznie odcięte. W strefie nie ma patelni lub patelnia nie jest odpowiednia (nie ma płaskiej podstawy magnetycznej lub jej średnica nie jest wystarczająco duża).
Wskaźnik ciepła resztkowego		Ostrzega przed gorącymi powierzchniami, ale także wskazuje, że istnieje ciepło resztkowe, które może być wykorzystane jako tymczasowa strefa ocieplenia. Powierzchnia szkła płyty grzewczej jest nadal gorąca po ugotowaniu. „H” pojawi się, gdy temperatura powierzchni szkła przekracza ok. 60°C i zgaśnie, gdy temperatura powierzchni szkła spadnie poniżej ok. 55°C.
Wskaźnik przegrzania	E2	Wskazuje, że strefa gotowania mogła się przegrzać, prawdopodobnie dlatego, że pusta patelnia była podgrzewana zbyt długo lub dlatego, że patelnia zagotowała się na sucho. Wyjmij patelnię i wyłącz płytę grzejną. Pozostaw do ostygnięcia na 30 minut, zanim spróbujesz ponownie użyć płyty grzejnej.
Wskaźnik przeskody	ER03	Towarzyszy dźwięk dźwiękowy - wskazuje, że coś pokrywa obszar wyświetlania, na przykład patelnia lub ściereczka, lub po prostu woda, tłuszcz lub odciski palców. Usuń wszelkie przedmioty i wyczyść obszar przed ponownym użyciem płyty grzejnej.

przypadku innych komunikatów lub kodów błędów, wyłącz kuchenkę przy ścianie na kilka minut, aby umożliwić zresetowanie elektroniki. Jeśli komunikat o błędzie nadal pojawia się po przywróceniu zasilania, skontaktuj się z działem obsługi klienta, korzystając z danych kontaktowych na tylnej okładce.

PIECE I GRILLE

PIEKARNIKI

Podczas korzystania z górnego piekarnika lub drugiego piekarnika wentylowanego biała lampka kontrolna termostatu zaświeci się aż do osiągnięcia wybranej temperatury.

Gdy górny piekarnik lub grill jest włączony, wentylator (y) chłodzący włącza się, aby powieźć i pokręćła sterujące były chłodne podczas gotowania i grillowania. Wentylatory chłodzące mogą działać, gdy główne piekarniki są używane, w zależności od ustawienia temperatury i długości czasu gotowania. Wentylator (-y) może nadal działać przez pewien czas po wyłączeniu piekarnika/grilla. Podczas użytkowania wentylator (y) może się włączać i wyłączać, jest to normalne.



WAŻNE

Nigdy nie kładź przedmiotów bezpośrednio na podstawie piekarnika ani nie przykrywaj podstawy piekarnika folią, ponieważ może to spowodować uszkodzenie. Zawsze umieszczaj przedmioty na półce.



UWAGA

Główny piekarnik nie będzie działał ręcznie, jeśli programator jest ustawiony na automatyczne gotowanie lub jest zablokowany. Więcej informacji można znaleźć w sekcji Zegar/Programator

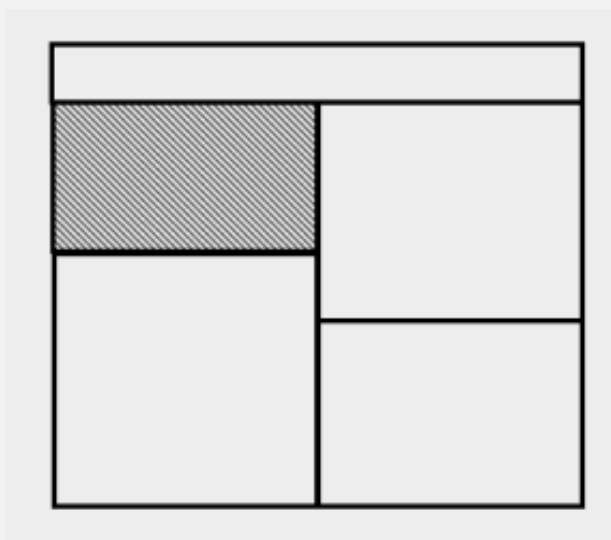


UWAGA

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 ścianie, zanim wentylator chłodzący nie zatrzyma się całkowicie.

KORZYSTANIE Z GRILLA

Górny Piekarnik/Grill



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, podgrzej grill przez kilka minut,

Gdy grill jest włączony, wentylator chłodzący włącza się, aby powieź i pokrętła sterujące były chłodne podczas grillowania. Wentylator może nie zacząć działać natychmiast, ale uruchomi się po przekroczeniu określonego progu temperatury. Wentylator może nadal działać przez pewien czas po wyłączeniu grilla.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Podczas użytkowania wentylator może się włączać i wyłączać, jest to normalne.



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.



PODPOWIEDŹ

W modelach z regulatorem grilla (1-8) należy również obrócić pokrętło sterujące regulatora grilla do ustawienia liczbowego, aby grill działał. 1 to najniższa moc cieplna, a 8 to najwyższa moc cieplna.

Do grillowania niewielkich ilości żywności można użyć centralnego (ekonomicznego) grilla. W przypadku dużych ilości żywności można użyć grilla o pełnej szerokości

KORZYSTANIE Z GRILLA



OSTRZEŻENIE

Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest grill - małe dzieci powinny być trzymane z dala.

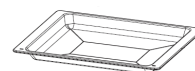
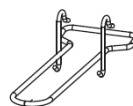


WAŻNE

Drzwi grilla muszą być całkowicie otwarte, gdy grill jest używana.

1. Otwórz drzwi grilla. Obróć pokrętło sterujące do wymaganego ustawienia. Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, zalecamy podgrzanie podwójnego grilla przez 3 minuty i pojedynczego grilla przez 5 minut
2. Wciśnij patelnię grillową całkowicie, aby umieścić ją pod grillem.
3. Aby wyłączyć, przywróć pokrętła sterujące do pozycji wyłączonej.

PATELNIĄ GRILLOWĄ I PODSTAWKA





OSTRZEŻENIE

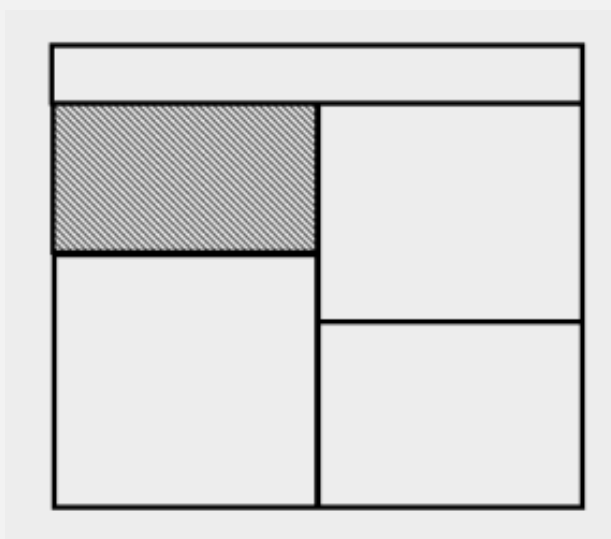


OSTRZEŻENIE

Jeśli grill jest używany do tradycyjnego grillowania, drzwi muszą być otwarte.

KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA

Najlepszy Konwencjonalny Piekarnik



OSTRZEŻENIE

Podczas gotowania trzymaj dzieci z dala od okolic piekarnika.



OSTRZEŻENIE

Górny element staje się bardzo gorący podczas użytkowania, dlatego należy zachować szczególną ostrożność, aby go nie dotykać.



UWAGA

Górny piekarnik jest konwencjonalnym piekarnikiem i nie jest kontrolowany przez timer.

ABY WŁĄCZYĆ GÓRNY PIEKARNIK

1. Obróć pokrętkę regulacji temperatury, aż zostanie wybrana wymagana temperatura. Biały wskaźnik termostatu włącza się do osiągnięcia wybranej temperatury, a następnie wyłącza się. Będzie się włączać i wyłączać okresowo, gdy termostat działa w celu utrzymania wybranej temperatury.

2. Aby wyłączyć, przywróć górne pokrętkę sterowania piekarnika do pozycji wyłączonej.

Ważne: Nigdy nie kładź przedmiotów bezpośrednio na podstawie piekarnika ani nie przykrywaj podstawy piekarnika folią, ponieważ może to spowodować uszkodzenie. Zawsze umieszczaj przedmioty na półce.

WENTYLATOR

Podczas użytkowania wentylator może się włączać i wyłączać, jest to normalne.

Gdy górny piekarnik jest włączony, wentylator chłodzący włącza się, aby powieź i pokrętła sterujące były chłodne podczas gotowania. Wentylator może nie włączyć się natychmiast, ale włączy się po przekroczeniu określonego progu temperatury. Wentylator może nadal działać przez pewien czas po wyłączeniu górnego piekarnika.

PODGRZEWANIE

Rozgrzej piekarnik, aż lampka kontrolna wyłączy się po raz pierwszy, zajmie to do 15 minut w zależności od wybranej temperatury.

Piekarnik należy podgrzać podczas gotowania mrożonych lub schłodzonych potraw i zalecamy wstępne podgrzewanie mieszanek drożdżowych, ciast, suflety i ubitych gąbek.

Umieść półkę piekarnika w wymaganej pozycji przed podgrzaniem piekarnika.

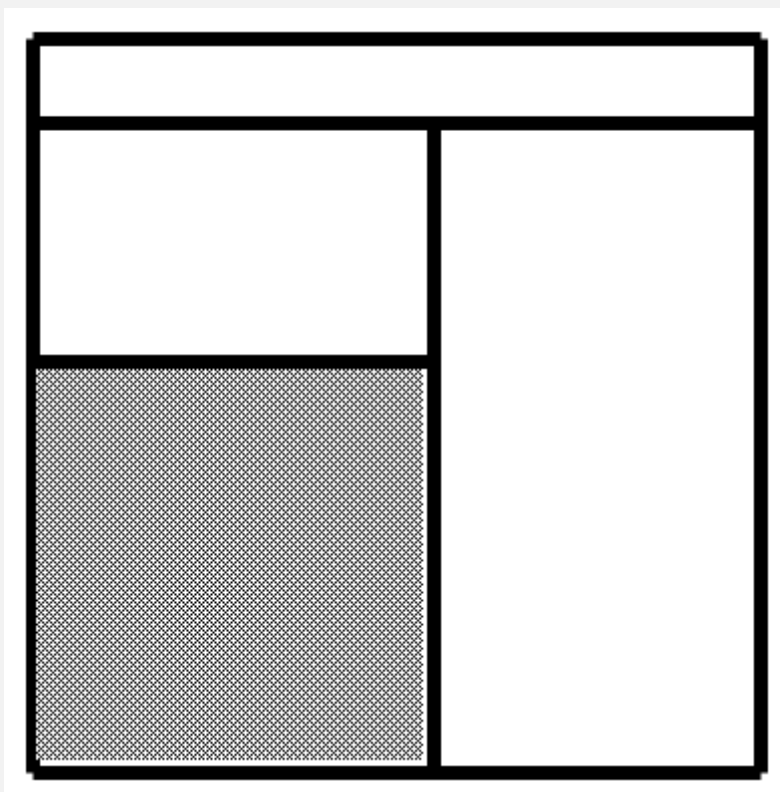
Umieść blachy do pieczenia i formy do pieczenia na środku półek i pozostaw jedną wyraźną pozycję półki między półkami, aby umożliwić cyrkulację ciepła.

PODCZAS KORZYSTANIA Z GÓRNEGO PIEKARNIKA

ramach procesu gotowania gorące powietrze jest wydalone przez otwór wentylacyjny w górnej części piekarnika. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy uważać, aby uniknąć możliwego kontaktu z potencjalnie gorącym powietrzem, ponieważ może to powodować dyskomfort u osób o wrażliwej skórze. Zalecamy trzymanie spodu klamki piekarnika.

KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA

Główny Piekarnik Wielofunkcyjny



OSTRZEŻENIE

Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest piekarnik. Małe dzieci powinny być trzymane z daleka.

WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA

Aby rozpocząć operację gotowania, należy wybrać funkcję gotowania i temperaturę ogrzewania.

Ustawianie funkcji gotowania

- Obróć kontrolkę funkcji, aby wybrać żadaną funkcję gotowania.

Aby zmodyfikować lub anulować funkcję gotowania:

- Obróć kontrolkę funkcji, aby wybrać inną funkcję gotowania.
- Aby anulować funkcję gotowania, obróć sterowanie funkcją do wyłączenia.

Ustawianie temperatury ogrzewania:

- Obróć pokrętkę regulacji temperatury, aby wybrać żadaną temperaturę ogrzewania. Wybrana temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu.

Aby zmodyfikować lub anulować temperaturę ogrzewania:

- Obróć regulator temperatury, aby wybrać inną temperaturę ogrzewania.
- Obróć pokrętkę sterowania funkcją, aby wyłączyć piekarnik.

PODGRZEWANIE

Piekarnik rozpoczyna podgrzewanie po ustawieniu funkcji gotowania i temperatury ogrzewania.

Symbol temperatury $^{\circ}\text{C}$ 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 funkcji gotowania, która ją obsługuje.

Funkcja szybkiego podgrzewania 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.



UWAGA

- 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 () pojawia się i wskaźnik podgrzewania wstępnego ($^{\circ}\text{C}$) błyska.
- Po kilku minutach zabrzmią się trzy krótkie sygnały dźwiękowe i wskaźnik szybkiego podgrzewania () wychodzi.
- Oznacza to, że faza szybkiego podgrzewania wstępnego zakończyła się, a piekarnik przełącza się na główny tryb ciągłego gotowania, który został wybrany.
- Wskaźnik podgrzewania wstępnego ($^{\circ}\text{C}$) nadal miga, aż do osiągnięcia wymaganej temperatury.
- Po kilku chwilach rozlegną się kolejne

trzy krótkie sygnały dźwiękowe.

- Oznacza to, że wymagana temperatura została osiągnięta i wskaźnik podgrzewania wstępnego (°C) przestaje migać i wyświetla się równomiernie.
- W tym momencie żywność powinna być umieszczona w piekarniku.

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.



PODPowiedź

Podgrzewanie wstępne na ogół nie jest konieczne, ponieważ piec wentylatorowy szybko się nagrzewa.



PODPowiedź

W piekarniku wentylatorowym nie ma krzyżowego przenoszenia smaku, co oznacza, że można 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 wentylator konwekcyjny 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, może być konieczne nieznaczne wydłużenie czasu gotowania.

**UWAGA**

Ponieważ 2 półki piekarnika są szersze niż w wielu piekarnikach, często można ugotować 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 różne półki 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.

**OSTRZEŻENIE****BĄDŹ BEZPIECZNY:**

Upewnij się, że żywność jest całkowicie rozmrożona przed gotowaniem lub spożyciem.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AIRFRY

Po prostu wybierz ustawienie AirFry na głównym sterowniku piekarnika, 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 lub patelnię grillową na półce poniżej blachy AirFry, aby złapać okruszki lub krople.



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 konwencjonalny piekarnik.



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, poszukaj konwencjonalny piekarnik **czasy**, a nie czasy frytownicy powietrznej na blacie lub zwykłe czasy piekarnika z wentylatorem.
- Zmniejsz konwencjonalny piekarnik **czasy 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 partio-wo na więcej niż jednym poziomie w tym samym czasie, ale proszę zostawić wystarczająco dużo miejsca, aby jedzenie wyrosło.	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, 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.

Nazwa symbolu i funkcji	Zakres temperatur	Notatki	Stosowanie
			Jednak różne strefy ciepła mogą być przydatne podczas pieczenia, z mięsem umieszczonym na środku piekarnika i pieczonymi ziemniakami na górze. 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. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść jedzenie na środkowej półce.
 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.	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

Nazwa symbolu i funkcji	Zakres temperatur	Notatki	Stosowanie
 Rozmrażanie i usuwanie ciasta	Nie dotyczy - proszę pozostawić przełącznik temperatury w pozycji wyłączonej.	Użyj pozycji środkowej półki.	w porównaniu do frytownicy powietrznej na blacie. 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.
 Intensywne pieczenie (piekarnik wspomagany wentylatorem)	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 oraz wentylator cyrkulacyjny do cyrkulacji ciepła. 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.

Nazwa symbolu i funkcji	Zakres temperatur	Notatki	Stosowanie
 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 spit-pieczenia, bez konieczności posiadania silnika do pieczenia i pieczenia rożna 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 grillowania 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).

Nazwa symbolu i funkcji	Zakres temperatur	Notatki	Stosowanie
 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 wnęki 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 wnęki 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 wnęki piekarnika w modelach 90 cm.	094108603

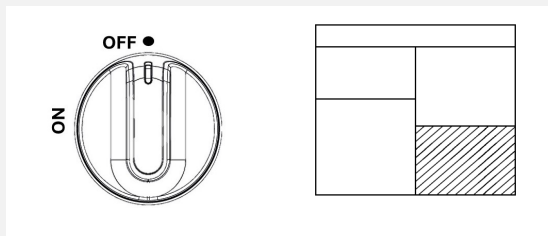
Blachy do pieczenia i formy do pieczenia:

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.

INSTRUKCJE KOMORY WOLNEGO GOTOWANIA



Komora wolnego gotowania znajduje się w prawym dolnym przedziale. Wykorzystuje prostą kontrolę włączania/wyłączania

Powolne gotowanie daje wiele korzyści — przygotowanie składników jest szybkie i łatwe, takie jak siekanie warzyw i robienie płynnego wywaru przed dodaniem ich do garnka.

Jedzenie można następnie pozostawić bez opieki i gotować przez kilka godzin, podczas gdy będziesz kontynuować dzień - jedzenie będzie gorące przez kilka godzin, jeśli garnek zostanie przykryty - co pozwala wrócić do domu na pyszny posiłek, który jest już przygotowany.

Tańsze kawałki mięsa stają się cudownie delikatne, gdy są wolno gotowane i zwykle nie kurczą się tak bardzo w porównaniu z innymi metodami gotowania, takimi jak pieczenie lub grillowanie.

Komora na powolne gotowanie może być również używana do utrzymywania gotowanego jedzenia w cieple przed podaniem - przydatna, jeśli ktoś spóźnia się na obiad - i jest użyteczną przestrzenią do odpoczynku spojin mięsa przed rzeźbieniem.



PODPOWIEDŹ

- Komora wolnego gotowania, w dolnej prawej wnęce kucharek o szerokości 100 cm i 110 cm, wykorzystuje prosty włącznik/wyłącznik do włączania lub wyłączania elementu grzejjego, dzięki czemu nie ma potrzeby ustawiania temperatury gotowania.
- Element grzejny jest umieszczony pod centralną częścią podłogi wnęki, dlatego żaroodporne naczynie żaroodporne musi być umieszczone centralnie we wnęce.
- Umieść przygotowane naczynie odporne na piekarnik do powolnego gotowania i włącz piekarnik do powolnego gotowania.
- Nie otwieraj drzwi komory wolnego gotowania podczas gotowania.
- Zawsze trzymaj pokrywkę lub folię aluminiową na naczyniu żaroodpornym, aby utrzymać ciepło i zapobiec wysychaniu żywności.
- Używaj tylko naczyń żaroodpornych, ponieważ będą

one znajdować się bezpośrednio nad elementem.

- Maksymalna pojemność naczynia żaroodpornego, do którego przeznaczony jest piekarnik, wynosi 2,5 litra/4,5 litra.
 - Im pełniejszy garnek, tym dłużej będzie gotować jedzenie.
- Będziesz musiał pozwolić co najmniej 5 godzin na gotowanie zapiekanki w piekarniku powolnego gotowania i może potrzebować do 8-10 godzin.
- Ogólna zasada polega na gotowaniu 3 razy dłużej w piekarniku powolnego gotowania niż w konwencjonalnym piekarniku.
- Zawsze używaj termometru do mięsa, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę rdzenia najgrubszej części mięsa pod koniec gotowania.
- Nie zapominaj, że bakterie, które mogą powodować zatrucie pokarmowe, są zabijane tylko w temperaturach powyżej 63°C, dlatego chcesz, aby wewnętrzna temperatura rdzenia żywności wynosiła co najmniej 75°C - 83°C, a najlepiej 88°C.
- Zawsze podawaj jedzenie natychmiast po wyjęciu go z piekarnika powolnego gotowania.
- W stosownych przypadkach dobrym pomysłem jest również

użycie wstępnie ogrzanych talerzy i gorącego sosu.

- Zawsze używaj rękawic piekarnika podczas wyjmowania naczynia zapiekankowego z piekarnika powolnego gotowania.
- Pamiętaj, że mniejsze kawałki jedzenia będą gotować szybciej niż większe kawałki jedzenia.
- Ważne jest, aby pokroić warzywa korzeniowe na mniejsze kawałki, ponieważ gęstość jedzenia oznacza, że gotowanie trwa dłużej.
- Przygotowując zapiekankę, lepiej jest dodać gorący płyn bulionowy zamiast zimnego płynu wywarowego.
- Najlepiej usmażyć kawałki mięsa przed dodaniem ich do naczynia zapiekankowego.
- Najlepiej smażyć kawałki warzyw korzeniowych przez kilka minut przed dodaniem ich do naczynia zapiekankowego.
 - Dodaj warzywa korzeniowe do naczynia przed innymi składnikami, aby znajdowały się na dole i gotowały się zanurzone w płynie wywarowym.
- Wszelkie mrożone składniki należy całkowicie rozmrozić przed dodaniem

do naczynia
zapiekankowego.

- Komora powolnego gotowania może służyć do utrzymywania ciepła jedzenia, np. jeśli ktoś spóźnia się na obiad.
- Jeśli używasz komory na powolne gotowanie, aby utrzymać gotowane jedzenie w cieple przed podaniem, pozostaw je w naczyniu żaroodpornym.
- W przypadku żywności, która musi być wilgotna, należy przechowywać żywność przykrytą folią aluminiową lub pokrywką odporną na piekarnik. Nie przykrywaj żywności folią spożywczą.
- W przypadku żywności, która musi być chrupiąca, nie przykrywaj jedzenia.
- Nie dodawaj sosu ani sosów do podania.
- Gdy będziesz gotowy do podania, przenieś jedzenie na wstępnie ogrzane talerze.
- Piec do powolnego gotowania nie jest przeznaczony do użytku jako podgrzewacz talerzy - talerze znajdowałyby się bezpośrednio nad elementem, więc mogą pęknąć i nie ma wentylatora, który równomiernie cyrkuluje ciepło wokół płyt.
- Talerze można zazwyczaj podgrzewać, umieszczając je na

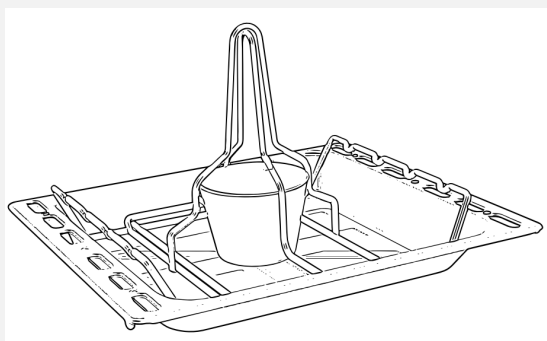
półkach w głównym piekarniku - w trybie wentylowanego piekarnika i ustawieniu temperatury nie przekraczającej 70°C - ale upewnij się, że talerze nadają się do ogrzewania, ponieważ bardzo delikatne płyty mogą pęknąć pod wpływem ciepła.

- Zawsze używaj rękawic piekarnika podczas umieszczania talerzy do gorącego piekarnika lub wyjmowania ich z gorącego piekarnika.
- Nie używaj komory na powolne gotowanie do podgrzewania żywności, która już się ochłodziła.

KORZYSTANIE Z INNYCH AKCESORIÓW

AKCESORIA DO PARY I INFUSE

System gotowania pionowego Steam & Infuse został zaprojektowany tak, aby zapewnić równomiernie ugotowany, zdrowszy i aromatyczny efekt za każdym razem. 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 kapuć, aby uzyskać zdrowsze rezultaty gotowania. Ciepło zamienia płyn wywarowy w parę, dzięki czemu smak jest wlewany do mięsa od wewnątrz



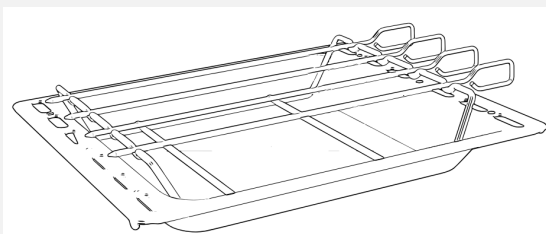
UWAGA

- 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 trójkwiecie.
- 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 z serii Stoves Core - numer części 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 włączenie i wyłączenie 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 wen-

	tylowanego piekarnika, pizzy, intensywnego pieczenia/wspomaganego 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 pokrętło 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 blokadę  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 blokadę  zniknie z wyświetlacza.

AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA TRYBU DEMONSTRACYJNEGO TIMERA (TYLKO DLA SALONÓW WYSTAWOWYCH)



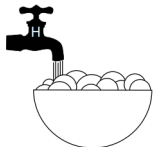
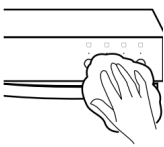
- Tryb demonstracyjny umożliwia zademonstrowanie funkcji zegara cyfrowego bez nagrzewania głównego piekarnika wielofunkcyjnego.
- Pokrętko sterujące selektora funkcji można następnie użyć

do przewijania funkcji gotowania,
a przełącznik temperatury
można obrócić, aby pokazać,
jak regulować temperaturę
bez włączania się elementów
grzejnych.

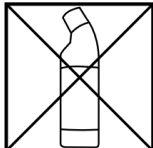
- Światło zapali się
wewnątrz głównego piekarnika
wielofunkcyjnego, ale nie nagrzeje
się.
- Aby aktywować tryb
demonstracyjny, najpierw włącz
urządzenie przy ścianie i ustaw
porę dnia na timerze.
- Nie wyłączaj przełącznika
funkcji ani pokręteł regulatora
temperatury - pozostaw
główny piekarnik wielofunkcyjny
wyłączony w trybie gotowości.
- Dotknij i przytrzymaj klawisze
plus i minus  jednocześnie
przez około 10 sekund, aż na
wyświetlaczu pojawią się „DeM”
i „on”.
- Timer jest teraz w trybie
demonstracyjnym.
- Aby wyłączyć tryb
demonstracyjny, nie włączaj
przełącznika funkcji ani pokręteł
regulatora temperatury -
pozostaw główny piekarnik
wielofunkcyjny wyłączony
w trybie gotowości.
- Dotknij i przytrzymaj klawisze
plus i minus jednocześnie
przez około 10 sekund, aż na
wyświetlaczu pojawią się „DeM”
i „off”.
- Zegar został teraz wyjęty
z trybu demonstracyjnego i jest
w normalnym trybie pracy.

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

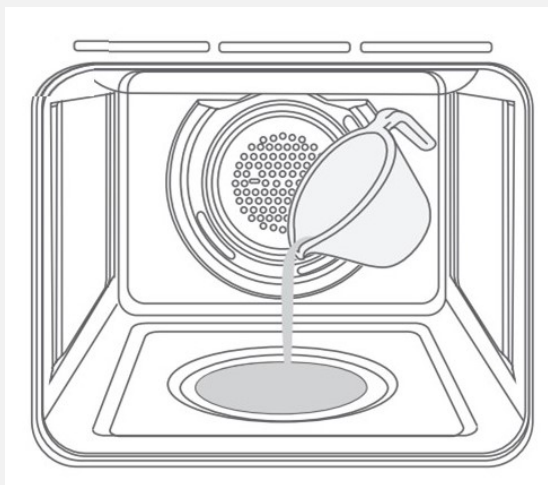
Oprócz powyższego, nie używaj metalowych skrobaków do czyszczenia szkła drzwi piekarnika, powierzchni ceramicznej płyty grzejnej lub jakichkolwiek szklanych pokrywek.

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.

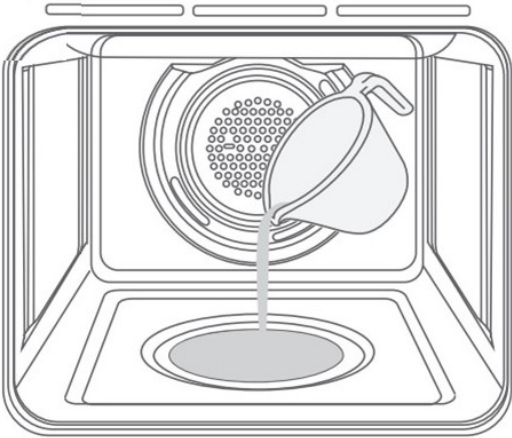


OSTRZEŻENIE

- 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 OPIEKI

Obszar urządzenia/ materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykładowe produkty
Płyty grzejne ze szkła ceramicznego	• Czyścić za pomocą ceramicznego czyszczenia/odżywki do płyt grzejnych, nakładanego papierem kuchennym, postępując zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. • Słucz wilgotną, dobrze wyciśniętą miękką szmatką. • Wypoleruj do suszenia ściereczką z mikrofibry. • Jeśli kiedykolwiek używasz skrobaka do płyty grzejnej do usuwania uporczywych śladów lub osadów, najpierw nałóż środek do czyszczenia płyty ceramicznej na powierzchnię szkła ceramicznego, aby ostrze skrobaka płyty mogło ślizgać się w poprzek pod kątem 45° bez zarysowania powierzchni. • Należy pamiętać, że producent kuchenek nie ponosi odpowiedzialności za zadrapania lub uszkodzenia powierzchni szkła ceramicznego spowodowane użyciem skrobaka do płyty. • Nie wolno dopuścić do pieczenia folii kuchennej i rozlewów słodkiej żywności na powierzchni szkła ceramicznego, ponieważ mogą powodować wżery szkła. • Należy je natychmiast usunąć, nawet jeśli płyta jest jeszcze gorąca, uważając, aby się nie poparzyć. • Należy pamiętać, że patelnie z aluminium w podstawie mogą pozostawiać ślady na ceramicznych powierzchniach szklanych. • Nowe płyty grzewcze mogą czasami wykazywać białe ślady „kwitnienia”, które są związane z pozostałościami produkcyjnymi. • Nałóż trochę soku z cytryny na szklaną powierzchnię i pozostaw na chwilę do namoczenia przed czyszczeniem ceramicznym środkiem do czyszczenia płyty grzejnej, płukaniem i suszeniem. • Nie czyść płyt ceramicznych płynem do mycia płynu, ponieważ czasami może pozostawić niebieski połysk.	• Środek do czyszczenia kremowych płyt ceramicznych. • Ściereczki z mikrofibry.
Chromowane półki do piekarników, półki do grillowania, przewodnice półek i suwaki teleskopowe	• Zanurz miękką szmatkę w ciepłej wodzie z mydłem, wykręć i wytrzyj półki i przewodnice 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 patelni grillowych. • Przetrzyj suwaki teleskopowe wilgotną szmatką. Nie myj ich w zmywarce, ponieważ detergent usunie smar z przewodnic, co może zapobiec ślizgowaniu się i uczynić je sztywnymi	• Płyn do mycia. • Gąbka w kształcie fali.

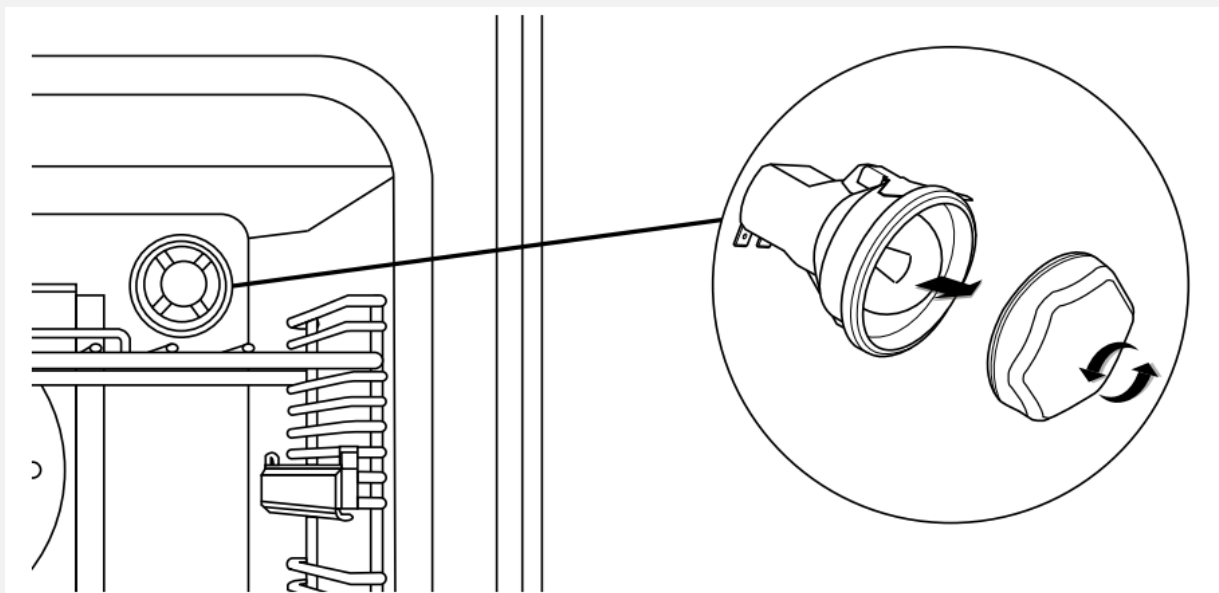
Obszar urządzenia/ materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykładowe produkty
Pokręta sterujące i ramki	• Przetrzyj wilgotną szmatką. • W większości modeli pokręta sterujące można wyjąć na więcej poprzez czyszczenie w wodzie z mydłem ostrzegawczym. • Zapoznaj się z sekcją dotyczącą demontażu i wymiany 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 pokrętło i ramka znajdują się w jakiej pozycji podczas ich ponownego montażu. • Nie próbuj usuwać pokręteł sterujących z modeli pieców pirolitycznych lub z modeli z wysuwanymi pokrętłami sterującymi.	• Płyn do mycia.
Emaliowane wnętrza piekarnika - metoda czyszczenia parą	• 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 wnętrza 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 piekarnika □, 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 wnętrza piekarnika wilgotną gąbką lub szmatką.	• Ściereczki z mikrofibry. • Gąbki.

Obszar urządzenia/ materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykładowe produkty
	• Para ułatwi wycieranie resztek jedzenia i tłuszczu. • Upewnij się, że piekarnik wystarczająco ostygł przed rozpoczęciem wycierania wnętrza piekarnika i pamiętaj, że górny element i podstawa piekarnika mogą być nadal gorące.	
Emaliowane wnętrza piekarnika i patelnie grillowe	• Umyć ciepłą wodą z mydłem. • W przypadku większych zabrudzeń użyj zastrzeżonego sprayu do czyszczenia piekarnika lub żelu, pozostaw do pracy 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 wnętrza piekarnika, ponieważ może to zablokować ciepło z elementu podstawowego i spowodować uszkodzenie.	• Płyn do mycia. • Zastrzeżony środek do czyszczenia piekarnika. • 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.
Komora grillowa	• Dobrym pomysłem jest pozostawienie elementu grilla włączonego 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 wnętrza grilla, wchodząc między element grilla.	• Płyn do mycia. • Gąbki w kształcie fali.

Obszar urządzenia/ materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykładowe produkty
Gumowe uszczelki drzwi	• Oczyszczyć ciepłą wodą z mydłem. • Nie próbuj czyścić uszczelek drzwi z włókna szklanego w piekarnikach pirolitycznych.	• Płyn do mycia.
Stal - panele kontrolne powięzi, elektryczne ramy płyt grzewczych, fronty drzwi	• Wyczyścić części stalowe ciepłą wodą z mydłem i miękką gąbką. • Nie szoruj powięzi/paneli sterowania, ponieważ oznaczenia mogą zacząć się zużywać. • Spłucz ciepłą wodą i miękką szmatką. • Wypoleruj do suszenia ściereczką z mikrofibry.	• Płyn do mycia. • Ściereczki 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

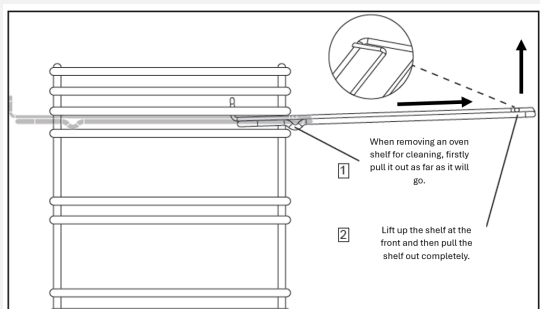
Nie wszystkie urządzenia mają taką samą liczbę i rodzaj żarówek. Przed wymianą żarówki sprawdź, jaki masz typ. Zwykle 25-watowa żarówka kapsułkowa halogenowa G9 - numer części 082650920

Należy pamiętać, że żarówki nie są objęte gwarancją producenta.

PÓŁKI PIEKARNIKOWE

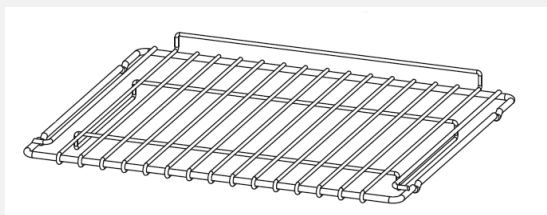
Półki piekarnika wykorzystują nacięcia zapobiegające końcówkom, aby zapobiec ich przypadkowemu całkowitemu wyciągnięciu z gorącym jedzeniem i naczyniami kuchennymi, aby zapobiec wypadkom.

Półki Z Nacięciami Przeciw Końcówkom.



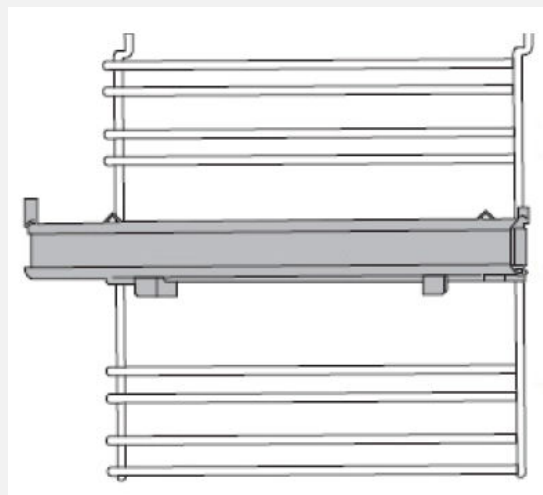
Aby całkowicie zdjąć półki, wyczyścić lub zmienić położenie, wyciągnij półkę tak daleko, jak się uda, a następnie podnieś do góry z przodu, aby całkowicie wyciągnąć.

Półki.



Wkładając półki do prowadnic półek, upewnij się, że element stojący znajduje się z tyłu półki i jest skierowany do góry.

Prowadnice Półek.

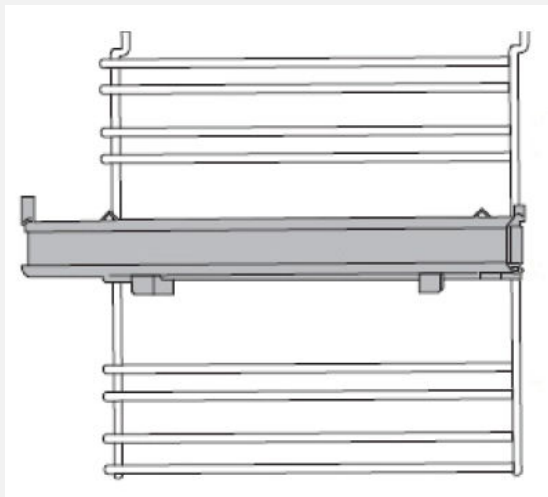


OSTRZEŻENIE

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 wnęki 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 wnęki 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.

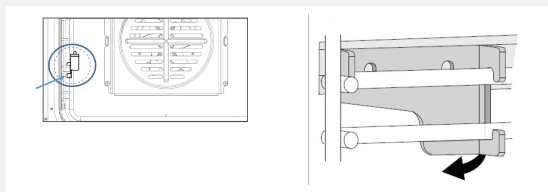
- Następnie delikatnie rozciągnij drut prowadzący u dołu, aby zapęcić go pod uchwytem.

ZMIANA POZYCJONOWANIA SUWAKÓW TELESKOPOWYCH PRO- TRAC™

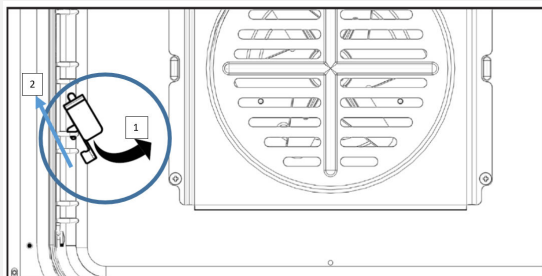
- Teleskopowe suwaki Pro-Trac™ mogą być używane do podtrzymywania półki piekarnika, patelni grillowej o pełnej szerokości lub kosza frytownicy powietrznej.
- Pozwala to na wysunięcie półki, patelni grillowej lub kosza frytownicy powietrznej z piekarnika, w pełni podparte przez suwaki.
- Jest to idealne 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

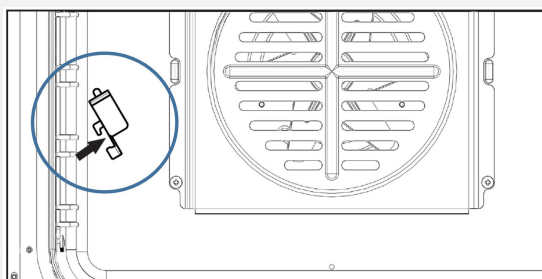
- Najpierw należy całkowicie wysunąć suwaki i odpowiednio wyjąć półki, patelnię do grilla i kosz do smażenia na powietrzu ze szpilek ustalających.
- Umieść palce z tyłu zakładek na dolnych haczykach u dołu suwaka i popchnij w górę i na zewnątrz.



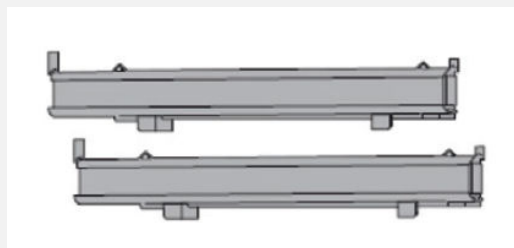
- Przechyl zespół suwaka w górę pod kątem około 45 stopni, aby odłączyć dolne haki od dolnego drutu.
- Pociągnij zespół suwaka do góry, aby odłączyć górne haki od górnego drutu.



- 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

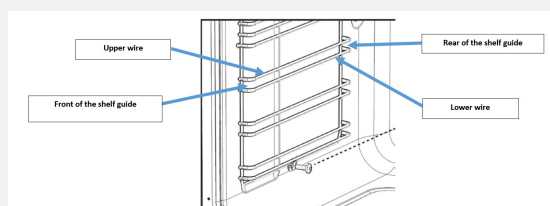
- Teleskopowe suwaki można zamontować w dowolnym odpowiednim położeniu półki na prowadnicach półek drucianych, czyli w pozycjach, w których prowadnice półek są dobrze rozstawione, aby umożliwić miejsce na zainstalowanie i demontowanie suwaków teleskopowych.
- Proszę nie próbować instalować suwaków w miejscach, w których prowadnice półek znajdują się blisko siebie, ponieważ instalacja i usunięcie suwaków teleskopowych byłoby trudne.

IDENTYFIKACJA SUWAKÓW

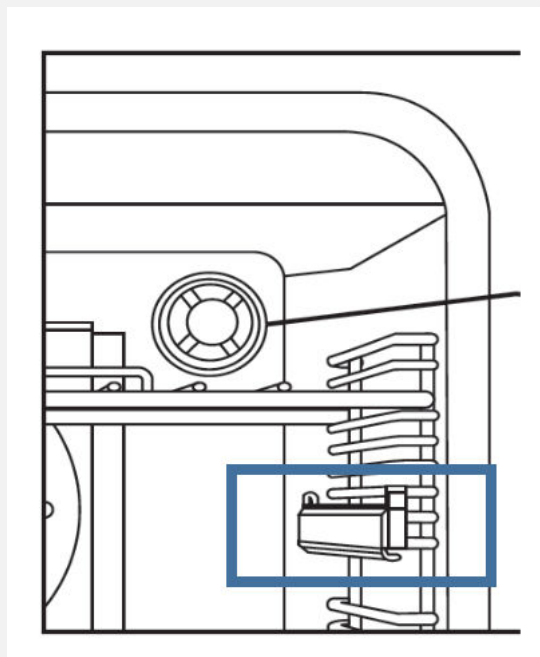
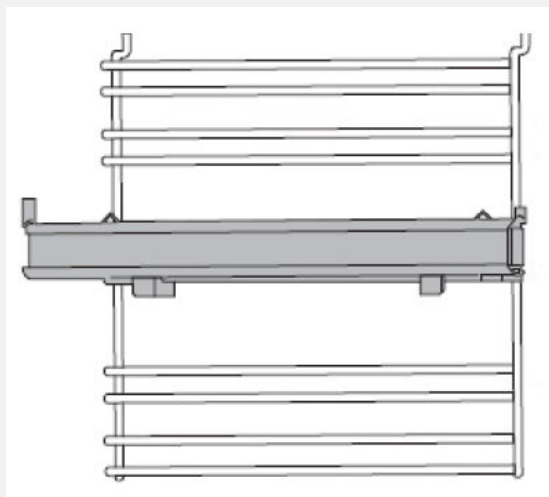
- Wysuwana część suwaka musi być skierowana do przodu, z kołkami ustalającymi skierowanymi do góry, a haczykami po lewej stronie dla lewego suwaka i haczykami po prawej stronie dla prawego suwaka.
- Każdy suwak zawiera zestaw haczyków z przodu i zestaw haczyków z tyłu. W sumie każdy zespół suwaka ma 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 iz 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.

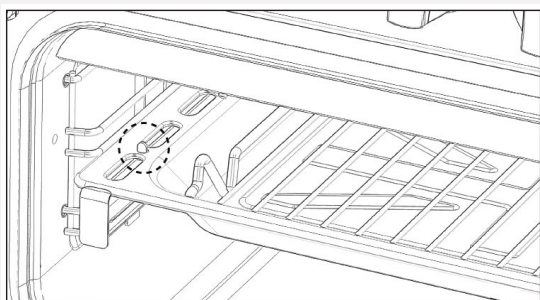


- Powtórz te kroki dla suwaka po drugiej stronie wnętrza.

INSTALOWANIE PÓŁKI, TACY DO SMAŻENIA NA POWIETRZU LUB PATELNI GRILLOWEJ O PEŁNEJ SZEROKOŚCI NA SUWAKACH

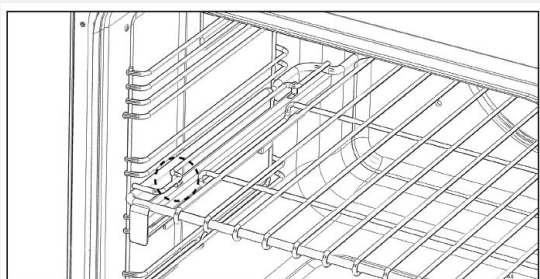
- Całkowicie rozciągnij suwaki.
- Zamontuj półkę, tacę do smażenia na powietrzu lub patelnię grillową o pełnej szerokości nad kołkami ustalającymi na suwakach.

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

Czy mogę usunąć wewnętrzną szybę na drzwiach w celu czyszczenia?

- **Wewnętrzne 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?

- **Tak, 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 urządzenie nie działa - co powinienem zrobić?

- **Wyłącz kuchenkę przy ścianie.**
- **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 wnętrza 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, proszę pozostawić pokrętło regulatora temperatury w pozycji „off”.**
- **Nie wybieraj temperatury podczas rozmrażania.**
- **Wystarczy obrócić pokrętło 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.**

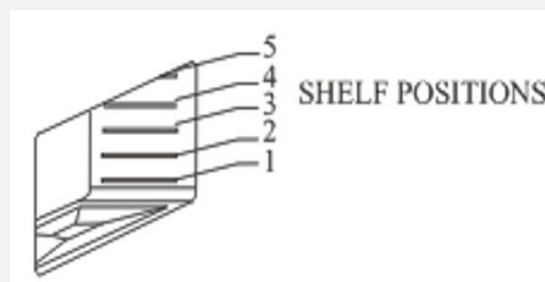
Wentylator chłodzący wydaje się działać przez długi czas po zakończeniu gotowania, czy to normalne?

- 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 35° 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 (około jednej trzeciej jednostki energii elektrycznej na godzinę).
- Nie wyłączaj kuchenki przy ścianie, zanim wentylator chłodzący całkowicie się zatrzyma.

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 na górze, a szerszy element nośny znajduje się pod patelnią grillową.

Dlaczego nie mogę włożyć półki lub patelni do jednej z pozycji półek w górnym piekarniku? (modele mini serii 60 cm).



- Wynika to z uchwytu, który jest wymagany do utrzymania przewodnicy półki przyciętej z boku górnej wnęki piekarnika.
- Licząc pozycje półki prowadzącej od dołu do góry, należy użyć pozycji 1, 3, 4 i 5.
- Proszę nie używać pozycji 2, ponieważ tam znajduje się element ustalający.

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.

daje mi się, że jestem w stanie zdjąć pokrywę płyty grzejnej, wyciągając ją z podpór. Czy to normalne? (Kuchenki Richmond 60EI mini seria).

- Tak, to normalne.
- Pokrywa płyty grzejnej jest zaprojektowana tak, aby można ją było zdejmować w celu czyszczenia, jeśli jest to wymagane.
- Pokrywkę można zdjąć i wymienić z powrotem na wsporniki pokrywy tylko wtedy, gdy pokrywa znajduje się w pozycji całkowicie pionowej.

- Pokrywkę można zdjąć, wyciągając zespół pokrywy do góry z podpór pokrywy i wymienić, wpychając zespół pokrywy w dół do podpór pokrywy.
- Strefy płyty można normalnie używać przy całkowicie pionowej lub zdjętej pokrywie, a zdejmowanie pokrywy nie wpłynie na działanie urządzeń wycinających bezpieczeństwa.
- Uwaga - pokrywa jest ciężka. Nie upuszczaj pokrywy na płytę grzejną

Strefy płyty indukcyjnej wydają się nie reagować, gdy przekręcam pokrętło sterujące, aby wybrać poziom mocy. (Kuchenki Richmond 60EI mini seria).

- Jeśli pokrętło sterujące strefy płyty zostanie przypadkowo pozostawione w pozycji poziomu mocy, gdy płyta jest wyłączona za pomocą klawisza zasilania, po późniejszym włączeniu płyty grzejnej strefa pozostanie wyłączona i nie zareaguje na przekręcenie pokrętła sterującego na różne poziomy mocy.
- Jeśli tak się stanie, obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji wyłączonej, a następnie obróć je z powrotem zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wymaganego poziomu mocy.
- Strefa będzie teraz reagować na pokrętło sterujące jak zwykle.
- Przed wyłączeniem płyty za pomocą klawisza zasilania należy zawsze przekręcać pokrętła sterowania płyty w pozycji wyłączonej.

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.

Dlaczego nie widzę odliczania minuty, gdy używam głównego piekarnika cyfrowego?

- 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 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; jest to oznaczone symbolem kłódki na wyświetlaczu.
- Naciśnij i przytrzymaj środkowy klawisz zegara  przez dobre 5-10 sekund, aż zabrzmi się krótki sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz powróci do wyświetlania aktualnej pory dnia.
- Blokada dziecięca jest następnie dezaktywowana, a timer może być używany normalnie.

Czy można regulować głośność timera piekarnika?

- Nie, w tym typie timera nie ma regulacji głośności.

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 wewnątrz.
- 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 °C) nadal miga, aż do osiągnięcia wymaganej temperatury.**
- **Po kilku chwilach rozlegną się kolejne trzy krótkie sygnały dźwiękowe.**
- **Oznacza to, że wymagana temperatura została osiągnięta i wskaźnik podgrzewania wstępnego (stopnie C °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.

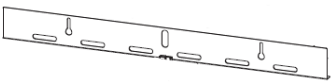
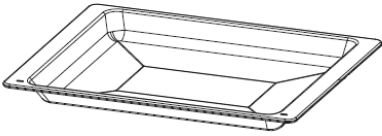
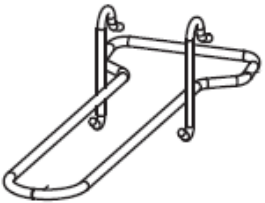
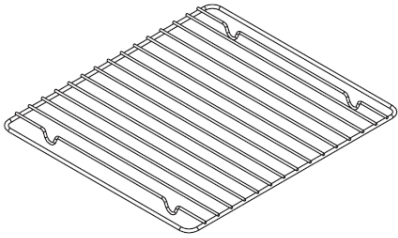
- **Jeśli urządzenie było wcześniej wystawione w salonie, możliwe jest, że urządzenie jest w trybie demonstracyjnym.**
- **Upewnij się przede wszystkim, że pora dnia została ustawiona na timerze.**
- **Naciśnij i przytrzymaj klawisze plus i minus  razem przez około 10 sekund, aż na wyświetlaczu pojawi się „DeM”, a następnie „OFF”.**
- **Tryb demonstracyjny jest teraz wyłączony, a główny piekarnik cyfrowy może być używany normalnie.**

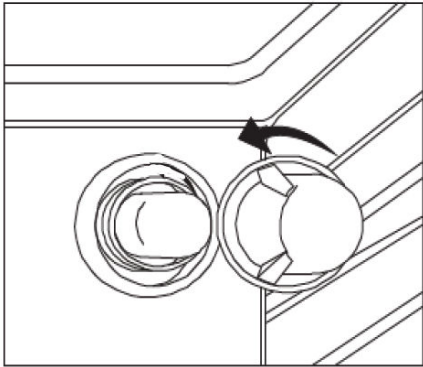
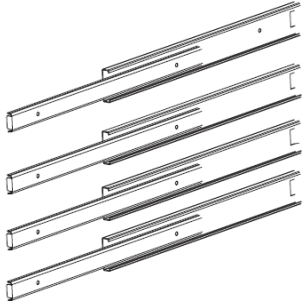
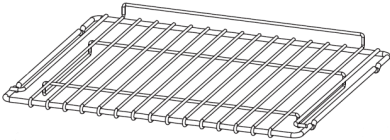
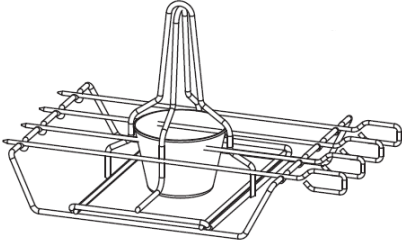
KLUCZOWE CZĘŚCI I DODATKOWE AKCESORIA

Poniżej znajdują się przydatne numery części do kuchenki, na przykład w przypadku, gdy potrzebujesz części zamiennej lub chcesz kupić dodatkowe półki lub 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.

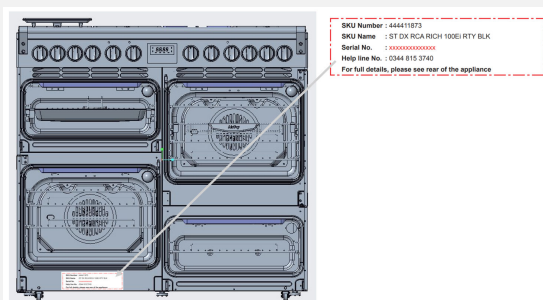
Aby zakupić dodatkowe półki, suwaki, materiały eksploatacyjne lub części poza okresem gwarancyjnym producenta, zapoznaj się z sekcją Części zamienne na naszej stronie internetowej - adres strony znajduje się na tylnej okładce.

Część	Numer części	Notatki
 Kosz do smażenia na powietrzu	094108700	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką. Używany w piekarniku wielofunkcyjnym.
Uszczelka zamykana do drzwi - piekarnik główny	094103502	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	094108207 do kuchenek o szerokości 100 cm 094108208 do kuchenek o szerokości 110 cm	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką. Wymagane jest zamontowanie tylko wtedy, gdy nóżki kuchenki są w pełni wysunięte, aby pomieścić wyższe blaty robocze.
 Głęboka patelnia grillowa	094106100	Ilość 2 jest dostarczana z kuchenką. Może być stosowany w górnym piekarniku, piekarniku wielofunkcyjnym lub drugim piekarniku wentylowanym. (Nie można używać w wysokim prawostronnym piekarniku w modelach 90 cm
 Uchwyt patelni grillowej	094111300	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką.
 Trivet na patelnię grillową	094117000	Ilość 2 jest dostarczana z kuchenką.

Część	Numer części	Notatki
 Żarówka lampy	082650920	Typ - 25-watowa żarówka kapsułkowa halogenowa G9. Należy pamiętać, że żarówki zamienne nie są objęte gwarancją producenta.
 Pro-Trac Teleskopowe Suwaki	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.	Ilość 3 pary są dostarczane z kuchenką. Może być stosowany w górnym piekarniku, piekarniku wielofunkcyjnym lub drugim piekarniku wentylowanym. Nie próbuj używać ich w miejscach, w których przewody prowadzące półki są blisko siebie.
 Półka (Deluxe)	094108601	Ilość 7 dostarczana jest z kuchenką. Może być stosowany w górnym piekarniku, piekarniku wielofunkcyjnym lub drugim piekarniku wentylowanym.
 Zestaw parowy i zaparzający (system pieczenia pionowego)	094109600	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenkami serii Stoves Deluxe (DX). Można go kupić jako opcjonalny dodatek do kuchenek z serii Stoves Core. Może być używany w piekarniku wielofunkcyjnym (w trybie prawdziwego wentylatora) lub w drugim piekarniku wentylatorowym. (Nie można używać w wysokim piekarniku po prawej stronie w modelach 90 cm

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



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	15165W (Induction Unit 7400W)
Standardowe światło piekarnika	25 W

Płyta grzewcza	Zasilanie elektryczne	Obciążenie strefowe (W)
Induction	230 V	Left hand front 1600W (3000W Boost)
		Left hand rear 1600W (3000W Boost)
		Right hand front 1150W (2200W Boost)
		Right hand rear 1400W (3000W Boost)
		Centre 2300W (3700W Boost)

Zasilanie elektryczne urządzenia	Wnęka piekarnika i obciążenie funkcyjne (W)
230 V	Right hand oven: Digital Oven; Air Fry function 3166W Left hand oven: Fanned Oven 1880W
	Right hand bottom: Slow Cook 147W
	Top Cavity: Dual Grill 2504W

TABELA DANYCH ENERGETYCZNYCH

Rozporządzenie (UE) 65/2014:

Nazwa produktu: Stoves Richmond 100/110cm Electric Induction	
Marka:	Stoves
Rozmiar:	100cm or 110cm
Liczba ubytków	4

Efektywność Energetyczna

Płyta grzewcza			
Rodzaj paliwa	Induction		
Liczba stref gotowania	5 Electric Zones		
	Symbol	Wartość	
Efektywność energetyczna na strefę gotowania	Strefa elektryczna	Strefa kucharska	
		Zone 1: 215cm*390cm/180 192.7 Wh/kg	
		Zone 2: 215cm*390cm/150 186.4Wh/kg	
		Zone 3: 215cm*390cm/210 200Wh/kg	
		Zone 4: 230cm/240cm 188.9Wh/kg	
		Zone 5: 200cm/210cm 180Wh/kg	
		Zone 6: 165cm/180cm 194Wh/kg	
	Strefa elektryczna	All Induction Cook Zones 190.3Wh/kg	

Efektywność Energetyczna

Wnęka	Wnęka 1	Jama 2	Wgłębienie 3 (jeśli dotyczy)
Wskaźnik efektywności energetycznej	91,3	92,4	91,4
Klasa efektywności energetycznej	A	A	A
Zużycie energii na cykl (tryb konwencjonalny)	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Zużycie energii na cykl (tryb konwekcji wymuszonej przez wentylator)	N/A	0,74 kWh	0,74 kWh
Źródło ciepła	Electric	Electric	Electric
Wolumen	33 Litres	60 Litres	61 Litres
<i>Zużycie energii mierzone zgodnie z BS EN 60350-1</i>			

DANE KONTAKTOWE USŁUGI MIĘDZYNARODOWEJ

Australia Obsługa klienta Tel: +61 1800 444 357 Zapytania ogólne Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australia, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australia	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: Co., Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Niemcy
Irlandia Telefon: +353 (0) 1 8428222 Serwis e-mail: serviceireland@glendimplex.com Zapytania dotyczące części zamiennych e-mail: sparesireland@glendimplex.com www.glendimplexireland.com Glen Dimplex Ireland UC, Lotnisko Road, Cloghran, Co. Dublin, K67 DT89	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
Nowa Zelandia Telefon: +64 (0) 9 274 8265	Polska Telefon: +48 12 383 39 41 Telefon: +48 600 281 994

https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us www.belling.co.nz Glen Dimplex Nowa Zelandia, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, Nowa Zelandia	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	Zjednoczone Królestwo Piece Service Tel: +44 (0) 344 815 3740 www.stoves.pl Belling Service Tel: +44 (0) 344 815 3746 www.belling.pl Glen Dimplex Sprzęt AGD, Element, Temple Court, Risleigh, Warrington, WA3 6GD
W przypadku innych krajów skontaktuj się ze sprzedawcą w celu uzyskania pomocy.	

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).

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 garantiregistrering 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.

Din nya apparat levereras med vår GRATIS 3 års garanti (endast Storbritannien), som skyddar dig mot elektriska och mekaniska störningar.

För att registrera din nya apparat för dess garanti (endast Storbritannien), besök vår webbplats www.stoves.eu. För fullständiga villkor för tillverkarens garanti, se webbplatsen ovan.

Dessutom kanske du vill köpa en utökad garanti. Detaljer om hur du gör detta finns också på vår webbplats www.stoves.eu.

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

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

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 FÖRPACKNINGSMATERIAL

AVFALLSHANTERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL



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

SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION



VARNING

Vi rekommenderar starkt att denna apparat ansluts av en behörig person som är medlem i ett "Kompetent Person Schema", som kommer att följa de föreskrifter som krävs.



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 övervakning 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.



VARNING

Om spishällens glasyta är sprucken, stäng av apparaten 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 vidröra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.



VARNING

Ugnen 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.

**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 brand: **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 matlagningssytorna. Placera inte artiklar på eller mot apparaten.

**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 tallrikar på botten av ugnshålorna; det kan finnas element där som kan orsaka överhettning.

**VARNING**

Apparaten får aldrig kopplas bort från elnätet under användning, eftersom detta allvarligt påverkar säkerheten och prestandan, särskilt i förhållande till att yttemperaturerna blir heta och gasdrivna delar inte fungerar effektivt. Kylfläkten är utformad för att köras på efter att kontrollratten har stängts av.

**VARNING**

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

**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 hällytan ska få svalna innan locket stängs.

**VARNING**

Denna apparat måste vara jordad.

**VARNING**

Använd aldrig kokkärl på hällen som överlappar kanterna.

**OBSERVERA**

Använd endast den temperatursond som rekommenderas för denna ugn.

**OBSERVERA**

Stirra inte på hällelementen.

**OBSERVERA**

Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på pannndetektorn på induktionshällar.

**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 skall hållas borta.

**OBSERVERA**

För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av värmeavstängningen får denna apparat inte tillföras via en extern kopplingsenhet, till exempel en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av av elnätet.

**OBSERVERA**

Använd inte hårda rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas/spishällsyta/glaset på gångjärnslock (beroende på vad som är lämpligt), eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

VARNINGSinFORMATION

**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. Vissa av föremålen inuti denna apparat kan ha ytterligare omslag. Det rekommenderas att du tvättar ugnshyllorna, friturebrickan, grillpannan och grillpannans underlägg innan de används första gången i varmt tvålatten. Detta tar bort den skyddande oljebeläggningen. 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.

**OBSERVERA**

Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Det får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

**OBSERVERA**

Elektrisk anslutning bör göras med en lämplig flexibel kabel som tål en temperaturökning på minst 70° C. Se till att du leder alla nätkablar väl bort från intilliggande värmekällor.

**OBSERVERA**

Vi rekommenderar att apparaten ansluts av en behörig person som är medlem i ett "Kompetent Person Schema" som kommer att följa de föreskrifter som krävs.

**OBSERVERA**

Luftcirkulationsutrymmet, placerat under och på baksidan av hällen förbättrar kylfläktens tillförlitlighet genom att säkerställa att den kyler ner apparaten effektivt.

- Läs följande noggrant:

ELEKTROMAGNETISK STÖRNING

Hällens funktioner överensstämmer med tillämplig standard för elektromagnetisk störning.

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

Induktionshällen genererar magnetfält i sin omedelbara närhet.

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

I detta avseende kan vi bara garantera att vår egen produkt överensstämmer. Du kan fråga pacemakertillverkaren eller din läkare om din pacemakers överensstämmelse eller eventuella inkompatibiliteter

BRANDSÄKERHETSÅD

- Om du brinner i köket, ta inga risker – få ut alla från ditt hem och ring brandkåren.
- Om en panna brinner:
 - Flytta inte på den - den är sannolikt extremt varm.
 - Stäng av värmen om det är säkert att göra det - men luta dig aldrig över pannan för att nå kontrollerna.
 - Om du har en brandfilt, lägg ut den över pannan. Om du har släckt elden, låt pannan svalna helt.
- Fritering medför fler faror i ditt kök.
 - Fyll aldrig en 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 säkringsdosan - det kan räcka för att omedelbart stoppa branden
 - Släck elden med en brandfilt eller använd en pulver- eller koldioxidsläckare
 - Kom ihåg: använd aldrig vatten på en elektrisk eld eller matolja.

ÖVRIGA SÄKERHETSÅD

- DO
 - Var alltid försiktig när du tar ut mat från ugnen eftersom området runt hålrummet kan vara varmt.
 - Använd alltid ugnshandskar när du hanterar köksredskap som har varit i ugnen eftersom det blir varmt.
 - Se alltid till att ugnshyllorna vilar i rätt läge mellan två medar.
 - Använd alltid Minute Minder (om den är monterad) för att påminna dig när du ska kontrollera maten, om du lämnar ugnen utan uppsikt - detta minskar risken för matförbränning.
- LÅT BLI
 - Placera aldrig föremål på dörren när den är öppen.
 - Linda aldrig folie runt ugnshyllorna och låt aldrig folie blockera rökkanalen.
 - Drapera aldrig kökshanddukar nära ugnen när den är på. detta kommer att orsaka brandrisk.
 - Dra aldrig ut tunga föremål, som kalkoner eller stora köttstycken, från ugnshyllan, eftersom de kan överbalansera och falla.
 - Använd aldrig denna apparat för att värma något annat än matvaror och använd den inte för att värma upp rummet.

LÄR KÄNNA DIN PRODUKT



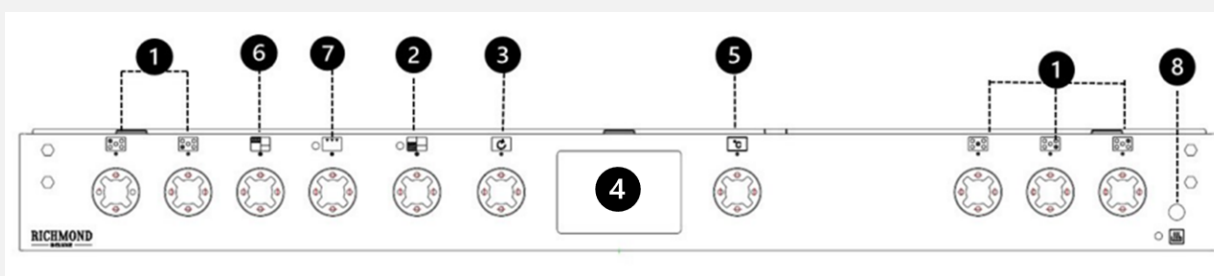
VIKTIGT

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

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

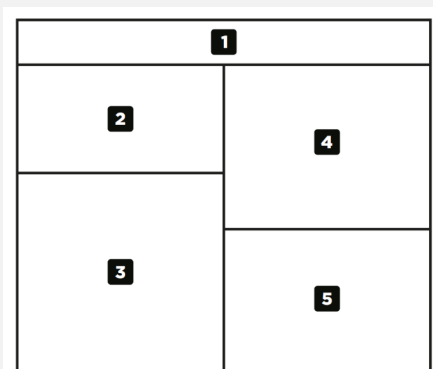
Din apparatlayout kan skilja sig
beroende på modell.

KONTROLLPANEL (ROTERANDE)



1	Kokzoner för kokplattor
2	Andra fläktade ugnstemperaturreglering (nedre vänstra facket)
3	Huvudreglage för multifunktionell ugnsväljare - används tillsammans med 5
4	Klocka/programmerare - styr det övre högra facket
5	Huvudsaklig multifunktionell ugnstemperaturreglering - används tillsammans med 3
6	Översta ugn/grillkontroll - för val av övre ugnstemperatur eller grillfunktion (övre vänstra facket)
7	Grillregulatorstyrning - för val av värmeeffekt från grillen - används tillsammans med 6
8	Slow Cook Oven på/av-strömbrytare (nedre högra facket)

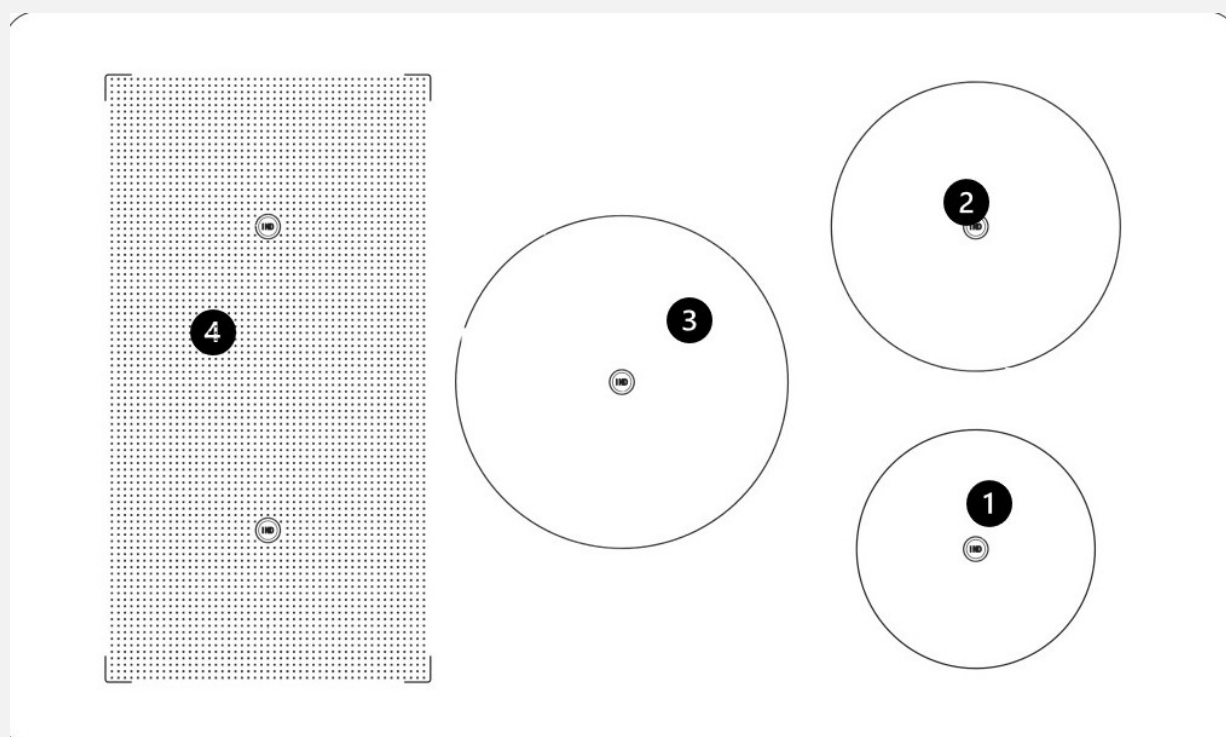
FACKÖVERSIKT



FACKÖVERSIKT	
1	Fascia - kontrollpanel
2	Toppugn/grill
3	Andra fläktugn
4	Multifunktionsugn - huvudugnen som kan styras av timern
5	Slow Cook-fack

SPIS (ROTERANDE REGLAGE)

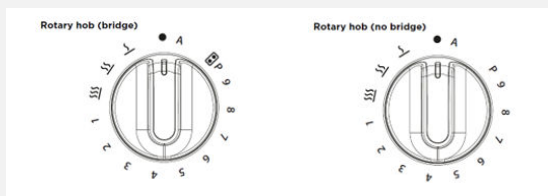
Endast Deluxe-modeller



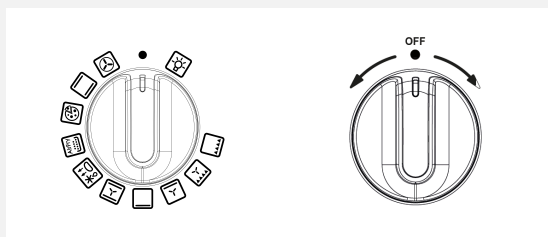
HÄLLFUNKTIONER		
1	Liten - 160 mm diameter - minsta rekommenderade pannbottendiameter är 120 mm	Fram-höger
2	Medium - 200 mm diameter - minsta rekommenderade panbottendiameter är 145 mm	Bakåt höger
3	Stor - 230 mm diameter - minsta rekommenderade panbottendiameter är 145 mm	Centrum
4	Överbryggad induktionszon - kan användas som två separata mellanzoner eller som en större zon - 2 x 200 mm diameter - minsta rekommenderade pannbot-tendiameter är 145 mm per zon.	Vänster sida

Kokkärl måste ha en slät, platt, magnetisk bas. I allmänhet kan induktionshällar inte känna igen kokkärl med mindre basdiameter än 120 mm.

INDUKTIONSVÄTTA (Endast Vridbar)



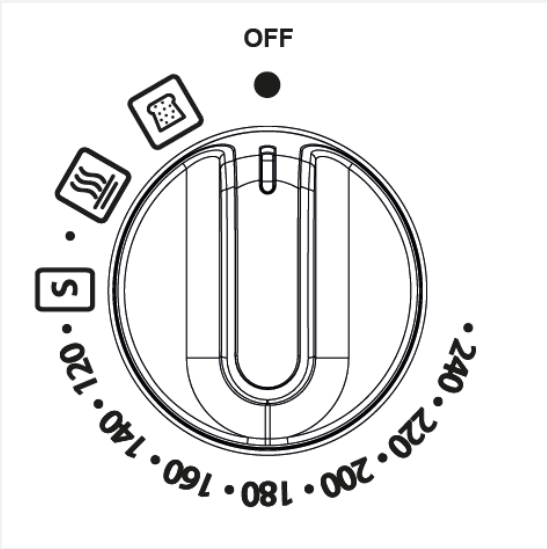
Kontrollknapparna för den främre vänstra zonen och den bakre vänstra zonen inkluderar bryggfunktionssymbolen .



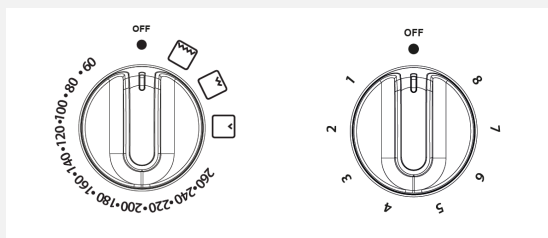
HUVUDUGNSFUNKTIONER

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 frityrbricken 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 tårter, 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 - tänder ugnslampan utan att sätta på värmen - användbart när du torkar runt ugnshålan.	





GRILLFUNKTIONER I DEN ÖVRE UGNEN

Grill i full bredd - Använd med dörren öppen	
Den centrala delen av grillen kommer på - Använd med dörren öppen	
Browning-funktion - Använd med dörren öppen	



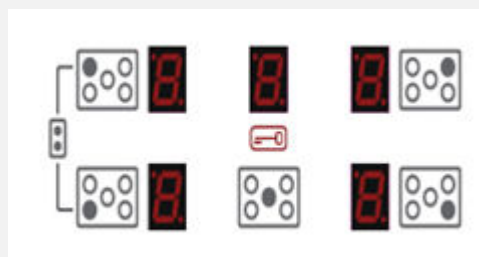
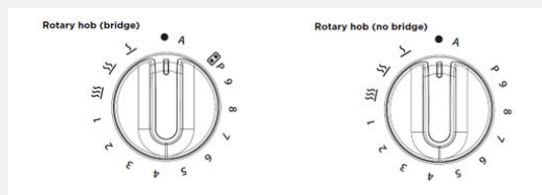
NOTERA

På modeller med grillregulatorstyrning (1-8) måste du också vrida grillregulatorns reglage till en sifferinställning för att grillen ska fungera.

1 är den lägsta värmeeffekten och 8 är den högsta värmeeffekten.

ANVÄNDA INDUKTIONSHÄLLEN (ROTERANDE REGLAGE)

- Induktionshällen ger den mest energieffektiva hälltekniken som finns tillgänglig.
- Induktionssystemet ger överlägsna uppvärmnings- och nedkylningstider för kokkärl - du får snabb, exakt och repeterbar effektkontroll.
- Eftersom induction bara värmer upp pannan finns det ingen bortkastad energi från tillagningsprocessen, vilket i sin tur begränsar värmen som genereras i köket.
- Justera effektnivån genom att när som helst vrida på den relevanta kontrollratten.



AUTOMATISK STRÖMINSTÄLLNING

- Induktionshällar har ett unikt effektinställningssystem som automatiskt ställer in kraften till storleken på pannbasen - detta säkerställer att energi inte slösas bort.



OBSERVERA

Lämna aldrig hällen oövervakad när den används.

- För att stänga av en induktionszon, välj kontrollratten för den aktuella kokzonen.
- Vrid ratten moturs till avstängt läge.
- Hällens digitala display mörknar eller visar **H** om glasytan fortfarande är varm (över cirka 60° C).

ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR AUTOMATISK KOKNING OCH SIMNING



OBSERVERA

Fyll inte pannan mer än cirka två tredjedelar full av vatten - låt volymen öka när den värms upp.

SLÅ PÅ OCH AV EN INDUKTIONSZON OCH VÄLJ EN EFFEKTNIVÅ

- Välj kontrollratten för den aktuella kokzonen.
- Vrid ratten medurs till önskad effektnivå.
- Effektnivån visas på hällen digitala display.



NOTERA

- Nivå 9, effektförstärkning och varmhållningsfunktionerna är inte tillgängliga för att välja som den pågående simningshastigheten.
- Den pågående sjuderhastigheten måste vara mellan 1 och 8.

- Den automatiska koknings- och sjuderfunktionen gör att en kastrull kan koka upp och sedan vrida ner till en pågående simningshastighet utan att du behöver justera kontrollratten igen.
- Denna funktion kan användas på alla de fem kokzonerna.
- Välj kontrollratten för den aktuella kokzonen.
- Vrid ratten moturs, åt vänster, så långt det går, till läget "A" och håll den i den positionen i cirka 2 sekunder.
- Sedan, inom de närmaste 10 sekunderna, vrid ratten tillbaka till den pågående simningseffektnivån, till exempel nivå 1 eller 2.
- Den digitala displayen visar **A** (automatisk uppvärmning) alternerande med numret för den pågående simningshastigheten.
- Elektroniken kommer att föra kokzonen upp till effektnivå 9 i flera minuter medan pannan kokar, och sänker sedan automatiskt effektnivån till den pågående simningshastigheten.
- Om du någonsin behövde avbryta den automatiska koka- och sjuderfunktionen, vrid helt enkelt kontrollratten moturs till av-läget och vrid sedan reglaget medurs

tillbaka till den effektnivå du behöver.

ANVÄNDA KEEP WARM-FUNKTIONERNA

ANVÄNDA SMÄLTCHOKLADFUNKTIONEN (HÅLL VARM FUNKTION 1)



NOTERA

Smältfunktionen kan användas i 2 timmar kontinuerligt.

- Den smältande chokladfunktionen värmer pannans botten till ca 45° C (ca 42° C i pannan).
- Detta är användbart för att smälta choklad direkt i pannan (utan att behöva använda en bain marie) och är användbart för mild uppvärmning av såser.
- Välj kontrollratten för den aktuella kokzonen och vrid den medurs till **L** symbol. **L** visas i displayen.

ANVÄNDA UPPVÄRMNINGSFUNKTIONEN (KEEP WARM FUNKTION 2)



NOTERA

Uppvärmningsfunktionen kan användas i 2 timmar kontinuerligt.

- Uppvärmningsfunktionen värmer pannans botten till ca 70° C (ca 65° C i pannan).
- Detta är användbart för att hålla maten varm före servering och för mild kokning.

- Välj kontrollratten för den aktuella kokzonen och vrid den medurs till  symbol.  visas i displayen.

ANVÄNDA SNABBSIMMERFUNKTIONEN (KEEP WARM-FUNKTION 3)



NOTERA

Snabbsimningsfunktionen kan användas i 2 timmar kontinuerligt.

- Snabbsimmerfunktionen värmer pannan till ca 94°C.
- Detta är användbart för snabb kokning på en lägre nivå än effektnivå 1.
- Välj  manövratt för den aktuella kokzonen och vrid den medurs mot symbolen.  visas i displayen.

ANVÄNDA POWER BOOST-FUNKTIONEN



NOTERA

- Power boost-funktionen fungerar i cirka 10 minuter innan den återgår till effektnivå 9, men kan avbrytas när som helst genom att vrida reglaget till en annan effektnivå.
- Observera att kokkärl i allmänhet värms upp snabbt på induktionshällar, särskilt när du använder effektförstärkningsfunktionen.
- Se till att pannorna inte är överfyllda med vatten för att förhindra att de kokar över.
- Om du skulle öka två zoner på samma sida av hällen, skulle den zon som senast förstärktes stanna på effektnivå P, medan den andra zonen skulle reduceras till effektnivå 9.

- Power boost-funktionen ökar tillfälligt kraften till en kokzon, så att vattnet kan koka snabbare, genom att "låna" ström från en angränsande kokzon.
- Power boost kan användas på någon av de fem kokzonerna, men inte alla samtidigt.
- Välj kontrollratten för den aktuella kokzonen.
- Vrid kontrollratten medurs, åt höger, så långt det går, till "P"-läget, och håll det i det läget i cirka 2 sekunder tills  visas i den digitala displayen.

- Släpp sedan kontrollratten; den kommer att sätta sig på effektnivå 9-läget.

ANVÄNDA ÖVERBRYGGNINGSFUNKTIONEN

- Överbryggningsfunktionen gör det möjligt för de två vänstra zonerna att fungera som en större zon vid behov, för att rymma större kokkärl, stekpannor och ovala fiskkokare etc.
- Observera att pannorna som används fortfarande måste ha en magnetisk bas.
- När du använder överbryggningsfunktionen fungerar den främre vänstra zonen som den primära zonen och den bakre vänstra zonen fungerar som den sekundära zonen, så effektnställningen för båda zonerna styrs av den främre vänstra zonkontrollratten.
- Roter båda den främre vänstra zonen och den bakre vänstra zonkontrollratten tillsammans, medurs till höger, så långt de går, till broläget  och håll dem i ungefär två sekunder för att aktivera överbryggningsfunktionen.
- Släpp den bakre vänstra zonratten, och den kommer att sätta sig på effektnivå 9-läget.
- Vrid den främre vänstra zonratten tillbaka moturs till önskad effektnivå.
- De två zonerna kommer nu att fungera som en större zon, med effektnivån styrd av den främre vänstra zonratten.
- Displayen för den bakre vänstra zonen visar överbryggningsymbolen  och displayen för den främre vänstra zonen visar den valda effektnivån.

- När du är klar med att använda överbryggningsfunktionen, vrid både den främre vänstra zonen och de bakre vänstra zonknapparna moturs tillbaka till av-läget.
- De två vänstra zonerna kan sedan återigen användas som två separata zoner.

AKTIVERA OCH INAKTIVERA BARNLÅSET

- Denna funktion hjälper till att förhindra oavsiktlig påslagning av hällen, särskilt av små barn.
- Barnlåset kan aktiveras när hällen är i vänteläge, utan att någon av zonerna används.
- Barnlåset kan inte aktiveras när kokzonerna används.
- Till aktivera barnlåset, vrid både den främre högra zonen och bak-höger zonkontrollknapparna tillsammans, moturs åt vänster, så långt de går, till inställningen "A" och håll dem på plats i cirka 5 sekunder.
- Vänta på det andra pipet och tills "L" -symbolerna  och nyckelsymbolen  visas på displayen innan du släpper kontrollknapparna.
- När barnlåset är aktiverat, om en av spishällens zonreglage vrids, visas "L" -symbolerna  och nyckelsymbolen  visas kort i displayen.
- Till inaktivera barnlåset, vrid både den främre högra zonen och bak-höger zonkontrollknapparna tillsammans, moturs åt vänster, så långt de går, till inställningen "A" och håll dem på plats i cirka 5 sekunder.
- Vänta på det andra pipet och tills "L" -symbolerna  och

nyckelsymbolen  försvinna från displayen innan du släpper kontrollknapparna.

YTTERLIGARE INFORMATION OM DEN Roterande INDUKTIONSHÄLLEN

AUTOMATISK STRÖMINSTÄLLNING

Induktionshällar har ett unikt effektinställningssystem som automatiskt ställer in kraften till storleken på pannbasen - detta säkerställer att energi inte slösas bort.

VILOLÄGE

- I viloläge är alla skärmar mörka, utom om det finns restvärme  närvarande.
- Vrid en av spishällens reglage för att lämna viloläge.
- Displayen mörknar efter cirka 15 sekunder när spishällens reglage vrids till av-läge, såvida det inte finns restvärme  närvarande.

PANDETEKTERINGSSYSTEM



NOTERA

- Om  symbolen försvinner inte när en panna placeras på zonen, det indikerar att pannan inte är lämplig för induktionskokning.
 - Efter en tid med att vara påslagen utan en panna i läge stängs kokzonen av. För att återaktivera kokzonen, vrid kontrollratten tillbaka till av-läget och sedan tillbaka till önskad effektnivå
-
- När en zon har slagits på men ingen panna har placerats på kokzonen, kommer zonen att känna igen att det inte finns någon panna på plats och visar symbolen .
 - Det betyder också att hällen endast använder ström när en lämplig panna placeras på zonen.
 - Detta minskar energiförbrukningen under tillagningsprocessen, det vill säga när du tar bort pannan från zonen pausar hällen automatiskt och slås bara på igen när du byter ut pannan.

RESTVÄRMEINDIKATOREN



NOTERA

Kokzonen i sig värms inte upp, men det keramiska glaset blir varmt på grund av att den heta pannen leder värmen tillbaka på hållglaset.

- Om kokzonen är avstängd och glasets yttemperatur är över cirka 60 °C, 'H' 8 kommer att visas i kokzonens display tills glasytttemperaturen sjunker under cirka 55° C.
- Den här funktionen varnar dig inte bara mot heta ytor utan indikerar också att det finns restvärme som kan användas som en tillfällig uppvärmningszon.

AUTO STANDBY

- En kokzon som har överskridit den maximala drifttiden stängs av automatiskt.
- För att återaktivera kokzonen, vrid kontrollratten tillbaka till av-läget

Överhettningsskydd

Ungefärlig glasytttemperatur (°C)	Åtgärder som vidtas av det elektroniska överhettningsskyddssystemet
200 °C	Minskar effektförstärkningsinställningen till effektnivå 9.
250 °C	Minskar nuvarande effektnivå med 40%.
270 °C	Stänger av den berörda kokzonen.
300 °C	Stänger av hela induktionshällen.

och sedan tillbaka till önskad effektnivå.

STRÖMHANTERINGSSYSTEM

- Strömhanteringssystemet hanterar strömmen till alla kokzoner.
- Den senaste inställda kokzonen prioriteras.
- Om det inte finns någon ström visas inte den inställda effektnivån för en kokzon.
- Displayen ändras när du vrider kontrollratten till den faktiska effektnivån.

ÖVERHETTNINGSSKYDDSSYSTEM

- Om en kokzon blir för varm, till exempel för att en tom panna har värmts för länge, eller en kastrull har kokat torr, sänks kokzonens effektnivå automatiskt av elektroniken.
- Vrid i så fall kontrollratten för den aktuella kokzonen till den effektnivå som anges på displayen innan du ökar effektnivån senare.

**OBSERVERA**

Lämna aldrig hällen obebakad när den används.

INDUKTIONSDISPLAYSYMBOLER (Roterande Modeller)

INDUKTIONSDISPLAYSYMBOLER (roterande modeller)		
Funktion	Symbolen	Beskrivning
Digital Display		Visar aktuell effektnivå eller aktiv funktion per tillagningszon.
Barnlås		Barnlåset har aktiverats.
Automatisk uppvärmning		Automatisk koknings- och simningsfunktion har aktiverats. "A" växlar med effektnivån för den pågående sim
Smältande chokladfunktion		Smältchokladfunktionen har aktiverats.
Uppvärmningsfunktion		Funktionen håll varm/mild simning har aktiverats.
Rapid Simmerfunktion		Snabbsimmerfunktionen har aktiverats.
Kraftförstärkning		Ökar tillfälligt kraften till en kokzon. Power boost-funktionen har aktiverats.
Övervindssymbol (blixtblixt) blinkar		Styrningen har vridits så långt som möjligt medurs eller moturs och har hållits i läget "P" eller "A" längre än cirka 30 sekunder. Släpp kontrollratten och övervindssymbolen försvinner inom några sekunder
Överbrygningsfunktion		Skapar en bryggad kokzon för de två separata vänstra kokzonerna. Överbrygningsfunktionen har aktiverats

INDUKTIONSDISPLAYSYMBOLER (roterande modeller)		
Funktion	Symbolen	Beskrivning
Panoreringsdetektering (ingen panorering eller olämplig panorering)		Låter dig veta om rätt kokkärl används och hjälper till att spara energi. När en panna lyfts från zonen stängs strömmen automatiskt av. Det finns ingen panna på zonen, eller pannan är inte lämplig (den har inte en platt magnetisk bas eller dess diameter är inte tillräckligt stor).
Restvärmeindikator		Varnar dig mot heta ytor men indikerar också att det finns restvärme som kan användas som en tillfällig uppvärmningszon. Ytan på kokplattans glas är fortfarande varm efter tillagningen. "H" visas när glasets ytemperatur är över ca 60°C och slocknar när glasyttemperaturen sjunker under ca 55°C.
Överhettningsindikator	E2	Indikerar att en kokzon kan ha överhettats, möjligen för att en tom panna har värmts för länge, eller för att en kastrull har kokat torr. Ta bort pannan och stäng av hällen. Låt svalna i 30 minuter innan du försöker använda hällen igen.
Obstruktionsindikator	ER03	Ledsaget av en ton som låter - indikerar att det finns något som täcker visningsområdet, till exempel en kastrull eller en kökshandduk, eller helt enkelt vatten, fett eller fingeravtryck. Ta bort eventuella föremål och rengör området innan du försöker använda hällen igen.

För andra meddelanden eller felkoder, stäng av spisen vid väggen i några minuter för att låta elektroniken återställas. Om felmeddelandet kvarstår efter att strömmen har återställts, kontakta kundtjänsten med hjälp av kontaktuppgifterna på baksidan.

UGNAR & GRILLAR

UGNAR

När du använder den övre ugnen eller den andra fläktade ugnen tänds den vita termostatindikatorlampan tills den valda temperaturen har uppnåtts.

När den övre ugnen eller grillen är påslagen tänds kylfläkten/fläktarna för att hålla fascian och kontrollknapparna svala under tillagning/grillning. Kylfläktarna kan fungera när huvudugnarna används beroende på temperaturinställningen och tillagningstidens längd. Fläkten (fläktarna) kan fortsätta att fungera under en period efter att ugnen/grillen har stängts av. Under användning kan fläkten/fläktarna slås på och av, detta är normalt.



VIKTIGT

Lägg aldrig föremål direkt ovanpå ugsbotten eller täck ugsbotten med folie, eftersom det kan orsaka skador. Placera alltid föremål på hyllan.



NOTERA

Huvugnen fungerar inte manuellt om programmeraren är inställd på automatisk tillagning eller är låst. Se avsnittet Klocka/programmerare för mer information

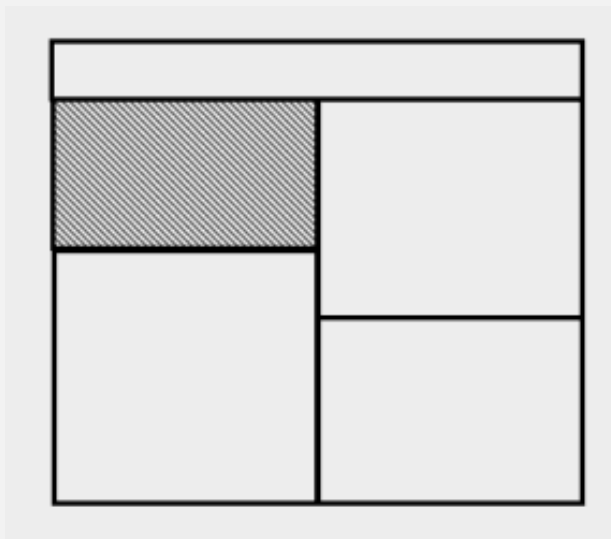


NOTERA

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 ugsutrymmet är mycket välisolerat för att förhindra att värme läcker ut under tillagningsprocessen. Stäng inte av spisen vid väggen innan kylfläkten har stannat helt.

ANVÄNDA GRILLEN

Översta Ugn/Grill



VARNING

Täck aldrig grillpannan eller grillunderlägget med aluminiumfolie, och låt inte fett ansamlas i grillpannan, eftersom det skapar brandrisk.

När grillen är påslagen tänds kylfläkten för att hålla fascian och kontrollknapparna svala under grillningen. Fläkten kanske inte börjar köra omedelbart, men startar när en viss temperaturgräns har passerat. Fläkten kan fortsätta att fungera under en period efter att grillen har stängts av.



TIPS

För bästa grillresultat, förvärm grillen i några minuter,



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.

KYLFLÄKTEN

Under användning kan fläkten slås på och av, detta är normalt.

ANVÄNDA GRILLEN



OBSERVERA

Tillgängliga delar kan vara heta när grillen används - små barn bör hållas borta.



VIKTIGT

Grilldörren måste vara helt öppen när grillen används.



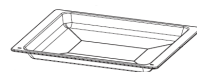
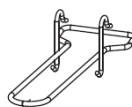
TIPS

På modeller med grillregulatorstyrning (1-8) måste du också vrida grillregulatorns reglage till en sifferinställning för att grillen ska fungera. 1 är den lägsta värmeeffekten och 8 är den högsta värmeeffekten.

För att grilla små mängder mat kan centrumgrillen (ekonomi) användas. För stora mängder mat kan grillen i full bredd användas

1. Öppna grilldörren.
Vrid kontrollratten till önskad inställning. För bästa matlagningsresultat rekommenderar vi att du förvärmer den dubbla grillen i 3 minuter och den enda grillen i 5 minuter.
2. Tryck in grillpannan helt för att placera den under grillen.
3. För att stänga av, sätt reglaget (erna) tillbaka till läget av.

GRILLPANA OCH TRIVET



VARNING

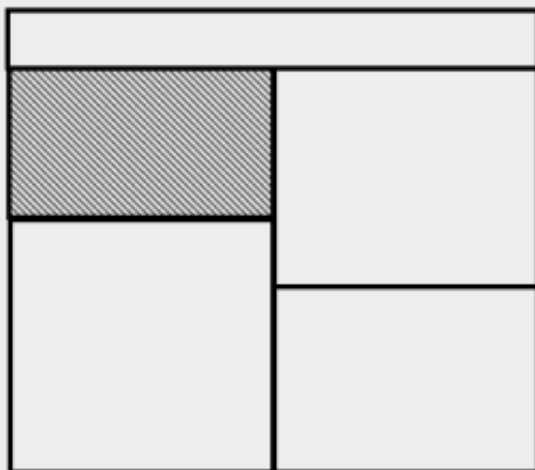


VARNING

Luckan måste vara öppen när grillen används för konventionell grillning.

ANVÄNDA DEN ÖVRE UGNEN

Topp Konventionell Ugn



VARNING

Håll barnen borta från ugnen när du lagar mat.



OBSERVERA

Det övre elementet blir extremt varmt när det används, så var extra försiktig så att du inte rör vid det.



NOTERA

Den övre ugnen är en konventionell ugn och styrs inte av timern.

FÖR ATT SLÅ PÅ DEN ÖVRE UGNEN

1. Vrid temperaturreglaget tills önskad temperatur är vald. Den vita termostatinikatorn tänds tills den valda temperaturen har uppnåtts och släcks sedan. Den slås på och av regelbundet när termostaten arbetar för att bibehålla den valda temperaturen.

2. För att stänga av, sätt tillbaka den övre ugnsglaset till av-läget.

Viktigt: Lägg aldrig föremål direkt på ugnsbotten eller täck ugnsbotten med folie, eftersom det kan orsaka skador. Placera alltid föremål på hyllan.

KYLFLÄKT

Under användning kan fläkten slås på och av, detta är normalt.

När den övre ugnen är påslagen tänds kylfläkten för att hålla fascia och kontrollknapparna svala under tillagningen. Fläkten kanske inte tänds omedelbart, men kommer att tändas när en viss temperaturtröskel har passerat. Fläkten kan fortsätta att fungera under en period efter att den övre ugnen har stängts av.

FÖRVÄRMNING

Förvärm ugnen tills indikatorlampan släcks för första gången, det tar upp till 15 minuter beroende på vald temperatur.

Ugnen måste förvärmas när du lagar frysta eller kylda livsmedel, och vi rekommenderar förvärmning för jästblandningar, blandningar, souffléer och vispade svampar.

Sätt ugnshyllan i det läge som krävs innan du förvärmer ugnen.

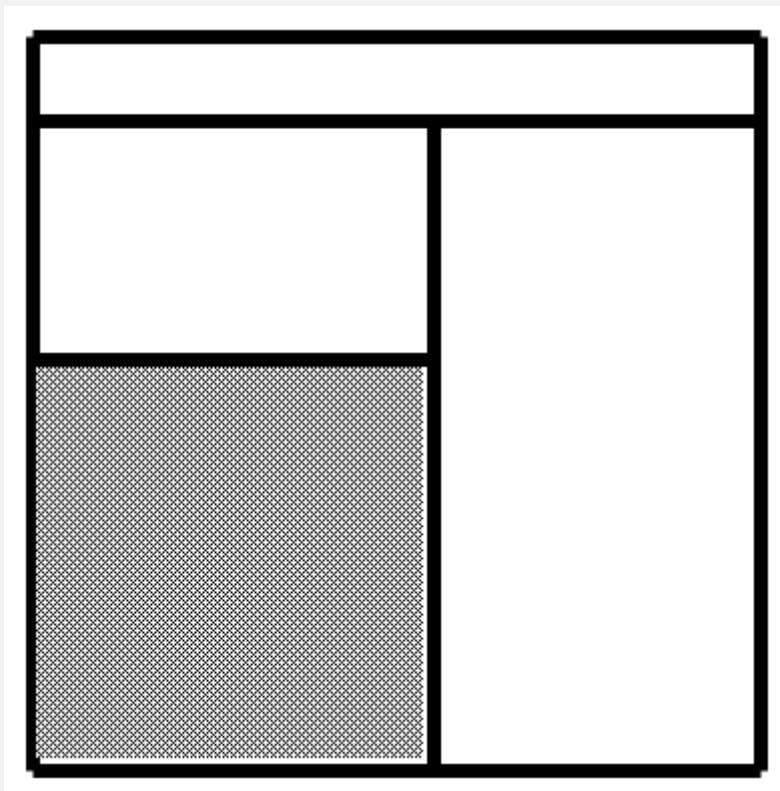
Placera bakplåtar och stekformar på mitten av hyllorna och lämna en tydlig hyllposition mellan hyllorna för att möjliggöra cirkulation av värme.

NÄR DU ANVÄNDER DEN ÖVRE UGNEN

Som en del av tillagningsprocessen släpps varm luft ut genom en ventil längst upp i ugnen. När du öppnar ugnsluckan bör du vara försiktig så att du undviker eventuell kontakt med potentiellt varm luft, eftersom detta kan orsaka obehag för personer med känslig hud. Vi rekommenderar att du håller i undersidan av ugnsluckhandtaget.

ANVÄNDA HUVUDUGNEN

Den Huvudsakliga Multifunktionsugnen



VARNING

Tillgängliga delar kan vara heta när ugnen används. Små barn bör hållas borta.

VÄLJA EN MATLAGNINGSFUNKTION

För att starta en tillagningsoperation måste en tillagningsfunktion och en uppvärmningstemperatur väljas.

Ställa in en matlagningsfunktion

- Vrid funktionskontrollen för att välja önskad tillagningsfunktion.

Så här ändrar du eller avbryter tillagningsfunktionen:

- Vrid funktionskontrollen för att välja en annan tillagningsfunktion.
- Vrid funktionskontrollen till av för att avbryta tillagningsfunktionen.

Ställa in uppvärmningstemperatur:

- Vrid på temperaturkontrollratten för att välja önskad uppvärmningstemperatur. Den valda temperaturen visas i displayen.

Så här ändrar du eller avbryter uppvärmningstemperaturen:

- Vrid temperaturkontrollratten för att välja en annan uppvärmningstemperatur.
- Vrid funktionskontrollratten till av för att stänga av ugnen.

FÖRVÄRMNING

Ugnen börjar förvärmas när en tillagningsfunktion 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

Snabbförvärmningsfunktionen aktiveras automatiskt efter att du har valt en tillagningsfunktion som stöder den.

Funktionen för snabb förvärmning 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.



NOTERA

- Observera att det finns två uppsättningar pip som rör förvärmning av den digitala huvudugnen.
- När en huvudtillagningsfunktion väljs (äta 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 () visas och förvärmningsindikatorn ($^{\circ}\text{C}$) blinkar.
- Efter några minuter hörs tre korta pip och indikatorn för snabb förvärmning () går ut.
- Detta indikerar att den snabba förvärmningsfasen har avslutats och ugnen växlar till det huvudsakliga pågående tillagningsfunktionsläget som valts.
- Förvärmningsindikatorn ($^{\circ}\text{C}$) 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 ($^{\circ}\text{C}$) slutar blinka och visar stadigt.

- Vid denna tidpunkt bör maten placeras i ugnen.

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.



TIPS

Förvärmning är i allmänhet inte nödvändig eftersom en fläktugn värms upp snabbt.



TIPS

Det finns ingen smakkorsöverföring 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 konvektionsfläkten 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 flera hyllor används kan det vara nödvändigt att öka tillagningstiden något.



NOTERA

Eftersom de 2 ugnshyllorna är bredare än i många ugnar är det ofta 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.

**OBSERVERA
VAR SÄKER:**

Se till att maten är helt avfrostad innan du lagar mat eller konsumerar.

ANVÄNDA AIRFRY-FUNKTIONEN

Välj bara AirFry-inställningen på huvudugnskontrollen 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, vilket 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, eller grillpannan, 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 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 matlagningsinstruktioner på livsmedelsförpackningar, vänligen leta efter konventionell ugn tidpunkter, inte bänkskivans fritytider eller vanliga fläktade ugnstider.
- Minska konventionell ugn tidtagning 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 (fläktassisterad 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 tårter 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 ugnshålighet på 90 cm modeller.	094108601
40 cm Deluxe	Spisar Richmond Deluxe (DX) spisar - endast 90 cm modeller	Endast för höger hög ugnshålighet på 90 cm modeller.	094108603

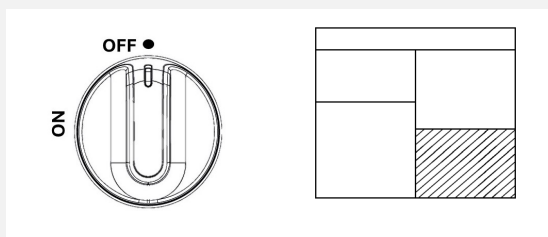
Bakplåtar och rostformar:

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.

INSTRUKTIONER FÖR LÅNGSAM KOKFACK



Slow-cook-facket finns i det nedre högra facket. Den använder en enkel på-av-kontroll

Långsam matlagning ger många fördelar - det är snabbt och enkelt att förbereda ingredienser, som att hacka grönsaker och göra buljongvätska innan du lägger dem i grytan.

Maten kan sedan lämnas obevakad för att laga mat i flera timmar medan du fortsätter med din dag - maten håller sig varm i flera timmar om grytan lämnas täckt - så att du kan komma hem till en utsökt måltid som redan är förberedd.

Billigare köttstycken blir utsökt mjuka när de tillagas långsamt och tenderar inte att krympa lika mycket jämfört med andra tillagningsmetoder, som rostning eller grillning.

Det långsamma kokfacket kan också användas för att hålla kokt mat varm före servering - praktiskt om någon kommer sent till middag - och är ett användbart utrymme för att vila köttleder innan du snidar.



TIPS

- Det långsamma kokfacket, i det nedre högra hålrummet på 100 cm och 110 cm breda Stoves-spisar, använder en enkel på/av-brytare för att slå på eller av värmeelementet, så det finns inget behov av att ställa in en tillagningstemperatur.
- Värmeelementet är placerat under den centrala delen av hålrumsgolvet, och därför måste den ugnssäkra grytskålen placeras centralt i hålrummet.
- Placera den förberedda ugnssäkra skålen i ugnen för långsam matlagning och sätt på långsam tillagningsugn.
- Öppna inte luckan för långsam matlagning under tillagningen.
- Håll alltid locket, eller aluminiumfolien, på grytan för att hålla värmen inne och förhindra att maten torkar ut.
- Använd endast ugnssäkra diskar, eftersom de kommer att sitta direkt över elementet.
- Den maximala kapaciteten för grytan

som ugnen är avsedd för är 2,5 l/4,5 pints.

- Ju fulligare potten är, desto längre tid tar maten att laga mat.
- Du måste tillåta minst 5 timmar för att laga en gryta i långsam kokugn och kan behöva upp till 8-10 timmar.
- Den allmänna regeln är att tillåta 3 gånger så lång tid att laga mat i långsam kokugn som du skulle göra i en vanlig ugn.
- Använd alltid en kötttermometer för att kontrollera den inre kärntemperaturen för den tjockaste delen av köttet i slutet av tillagningen.
- Glöm inte att bakterier som kan orsaka matförgiftning endast dödas vid temperaturer över 63° C, och därför vill du att matens inre kärntemperatur ska vara minst 75° C - 83° C och helst 88° C.
- Servera alltid mat omedelbart efter att du tagit den ur ugnen med långsam matlagning.
- Det är också en bra idé att använda förvärmda tallrikar och varm sås där så är lämpligt.
- Använd alltid ugnshandskar när du tar bort grytan från slow cook-ugnen.
- Kom ihåg att mindre bitar av mat tillagas snabbare än större bitar mat.
- Det är viktigt att skära rotgrönsaker i mindre

bitar eftersom matens densitet innebär att de tar längre tid att laga mat.

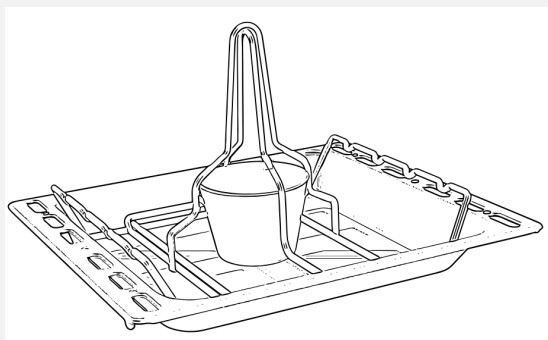
- När du förbereder grytan är det bättre att tillsätta varm buljongvätska snarare än kall buljongvätska.
- Det är bäst att steka köttbitar innan du lägger dem i grytan.
- Det är bäst att sautera rotgrönsaksbitar i några minuter innan du lägger dem i grytan.
 - Tillsätt rotgrönsakerna i skålen före andra ingredienser, så att de kommer att vara mot botten och kokas nedsänkta i lagervätskan.
- Eventuella frysta ingredienser måste tinas helt innan de läggs till grytan.
- Det långsamma kokfacket kan användas för att hålla maten varm, t.ex. om någon kommer för sent till middag.
- Om du använder facket för långsam tillagning för att hålla kokt mat varm före servering, vänligen lämna maten i en ugnsfast skål.
 - För livsmedel som behöver hållas fuktiga, håll maten täckt med aluminiumfolie eller ett ugnssäkert lock. Täck inte maten med fastfilm.
- Täck inte maten för mat som måste hållas skarp.
- Tillsätt inte sås eller såser förrän servering.

- När du är redo att servera, överför maten till förvärmade tallrikar.
- Den långsamma kokugnen är inte avsedd att användas som plattvärmare - plattorna skulle sitta direkt över elementet, så de kan eventuellt spricka, och det finns ingen fläkt för att cirkulera värmen jämnt runt plattorna.
- Tallrikarna kan vanligtvis värmas upp genom att placera dem på hyllorna i huvudugnen — med fläktugnsläge och en temperaturinställning som inte överstiger 70 °C — men se till att dina tallrikar är lämpliga för uppvärmning, eftersom mycket känsliga plattor kan spricka när de utsätts för värme.
- Använd alltid ugnshandskar när du placerar tallrikar i en varm ugn eller när du tar bort dem från en varm ugn.
- Använd inte det långsamma kokfacket för att värma upp mat som redan har svalnat.

ANVÄNDA ANDRA TILLBEHÖR

STEAM & INFUSE TILLBEHÖR

Steam & Infuse vertikala matlagningssystem är utformat för att ge ett jämnt kokt, hälsosammare och smakrikt resultat varje gång. Fyll bara smakupotten 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.

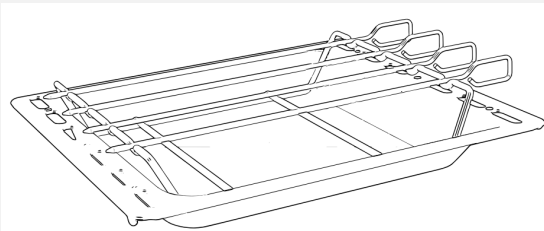


NOTERA

- Steam & Infuse-systemet placeras inuti den djupa grillpannan.
- Ta först bort standardgrillgrytan från grillpannan.
- Placera den breda Steam & Infuse-grytan i grillpannan, placera sedan smakupotten 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 fläktmatlagningsläge

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 Core spisar - artikelnummer 094109600. Besök avsnittet Reservdelar på vår webbplats - se webbplatsadressen på baksidan.

**VIKTIGT**

Spettarna ska inte användas i den höga högra ugnen 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 matlagnings-symbol.
	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

- Tryck på den mellersta klockknappen  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  blinkar.

→ 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 TIMERNS 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 TIMERDEMONSTRATIONSLÄGET (ENDAST FÖR SHOWROOMS)

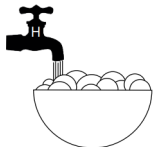
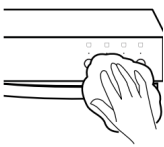


- Demonstrationsläget gör det möjligt att visa de digitala timerfunktionerna utan att huvudmultifunktionsugnen värms upp.
- Funktionsväljaren kan sedan användas för att bläddra igenom tillagningsfunktionerna, och temperaturväljaren kan vridas för att visa hur man justerar temperaturen utan att värmeelementen tänds.
- Ljuset tänds inuti huvudmultifunktionsugnen, men det värms inte upp.
- För att aktivera demonstrationsläget, slå först på apparaten vid väggen och ställ in tiden på dygnet på timern.
- Vrid inte på funktionsväljaren eller temperaturväljarens reglage - låt multifunktionsugnen vara avstängd i vänteläge.

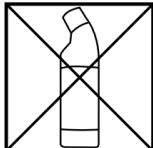
- Tryck och håll in plus- och minustangenterna   samtidigt i cirka 10 sekunder tills "dEM" och "på" visas på displayen.
- Timern är nu i demonstrationsläge.
- För att avaktivera demonstrationsläget, vrid inte funktionsväljaren eller temperaturväljarens reglage - låt multifunktionsugnen vara avstängd i vänteläge.
- Tryck och håll in plus- och minustangenterna samtidigt i cirka 10 sekunder tills "dEM" och "av" visas på displayen.
- Timern har nu tagits ur demonstrationsläge och är i normalt driftläge.

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

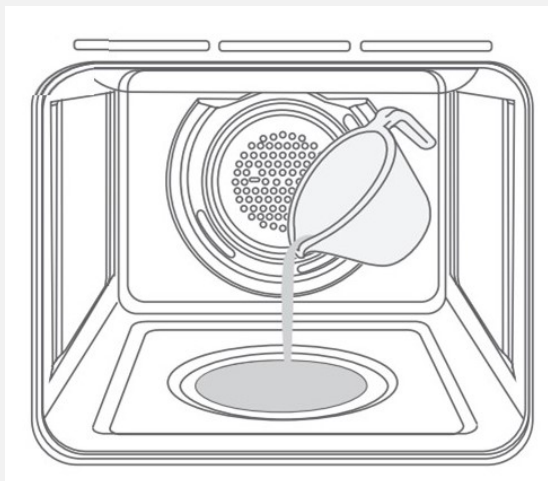
Förutom ovanstående,
använd inte metallskrapor
för att rengöra
ugnsdörrens glas,
keramisk hälllyta eller
glaslock.

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.

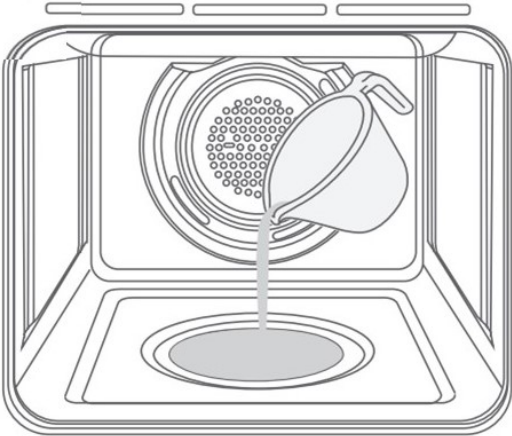


OBSERVERA

- 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.

VÄGLEDNING FÖR RENGÖRING OCH SKÖTSEL

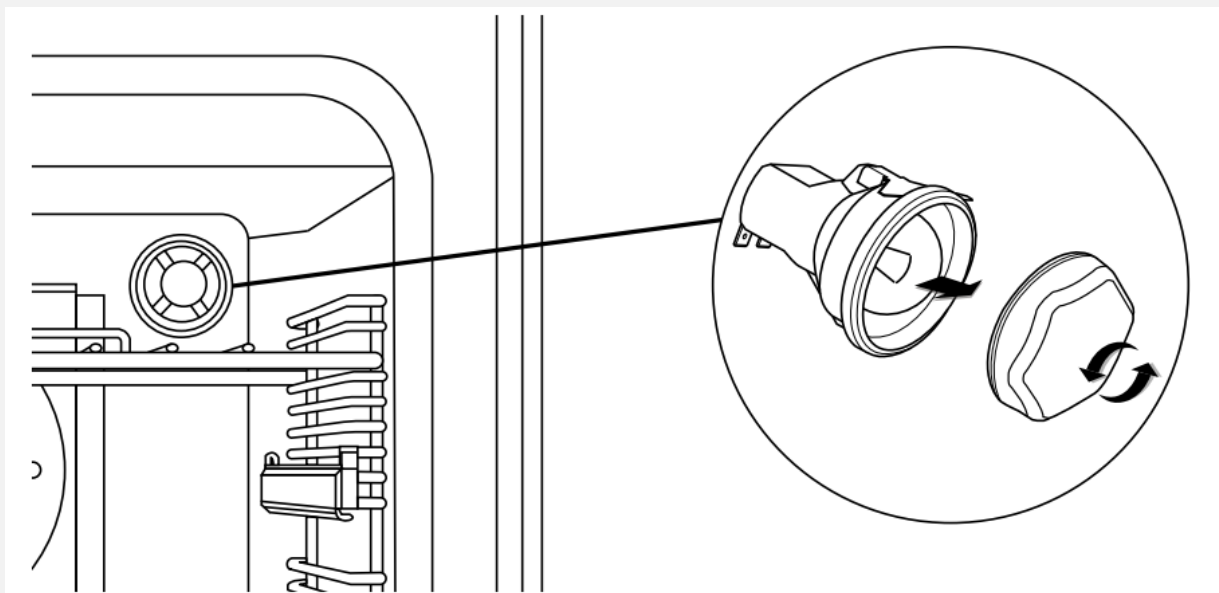
Apparatens område/ material	Rengöringsvägledning	Exempel på produkter
Kokplattor av keramiskt glas	• Rengör med en keramisk kokplattrengörare/balsam, applicerad med kökspapper, enligt anvisningarna på förpackningen. • Skölj med en fuktig, väl vriden mjuk trasa. • Polera torrt med en mikrofiberduk. • Om du någonsin använder en spishällskrapa för att ta bort envisa märken eller avlagringar, applicera först lite keramisk hållrengöringsmedel på glasytan så att spishällskrapbladet kan glida över, i 45° vinkel, utan att repa ytan. • Observera att spistillverkaren inte kan ta ansvar för repor eller skador på den keramiska glasytan som orsakas av användning av en hällskrapa. • Köksfolie och spill av sockerhaltiga livsmedel får inte tillåtas baka på den keramiska glasytan eftersom de kan orsaka gropar i glaset. • De måste tas bort omedelbart, även om hällen fortfarande är varm, var försiktig så att du inte bränner dig själv. • Tänk på att pannor med aluminium i basen tenderar att lämna märken på keramiska glasytor. • Nya hällar kan ibland visa vita "blommärken" som är relaterade till tillverkningsrester. • Applicera lite citronsaft på glasytan och låt det blötläggas ett tag innan du rengör med keramisk hållrengörare, skölj och torkar. • Rengör inte keramiska hällar med diskmedel eftersom det ibland kan lämna en blå glans.	• Keramisk hällen krämrengörare. • Mikrofiberdukar.
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.	• Tvättmedel.

Apparatens område/ material	Rengöringsvägledning	Exempel på produkter
Emaljerade ugnshåligheter - Ångrengöringsmetod	- Försök inte ta bort kontrollknapparna från pyrolytiska ugnsmodeller eller från modeller med infällbara reglage. - Ångrengöringsmetoden kan användas på ugnshåligheter med infällda bottenbrunnar i konventionellt uppvärmningsläge (topp och botten).  - 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 ågan. - När tiden har gått, stäng av ugnen och låt den svalna lite innan du torkar runt ugnshålan med en fuktig svamp eller trasa. - Ågan 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.	- Mikrofiberdukar. - Svampar.
Emaljerade ugnshåligheter och grillpannor	- Tvätta med varmt tvålsvatten. - För tyngre nedsmutsning, använd en proprietär ugnsgöringspray eller gel, låt fungera så länge som rekommenderas i instruktionerna, torka sedan bort och skölj. - Låt inte ugnsgöringsmedel komma i kontakt med delar av rostfritt stål, aluminium eller	- Tvättmedel. - Egenutvecklad ugnsgörare. - Non-stick PTFE matlagningsfoder.

Apparatens område/ material	Rengöringsvägledning	Exempel på produkter
	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. • Grillpannor kan fodras med speciella non-stick PTFE-matlagingsfoder. • Non-stick PTFE-matlagingsfoder 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 tvålatten. • För att ta bort fett från inre glaspaneler, använd en proprietär ugn rengöringsspray eller gel, låt fungera så länge som rekommenderas i instruktionerna, torka sedan bort och skölj. • Polera med en mjuk mikrofiberduk. • Låt inte ugn rengöringsmedel komma i kontakt med delar av rostfritt stål, aluminium eller krom, hyllor, hyllstöd, dörrtätningar, värmeelement eller fasader med tryckta markeringar.	• Tvättmedel. • Egenutvecklad ugn rengörare. • Mikrofiberdukar.
Grillfack	• 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 blöt-läggts i varmt tvålatten. • 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 tvålatten. • Försök inte rengöra glasfiberdörrtätningar på pyrolytiska ugnar.	• Tvättmedel.
Stål - fascia kontrollpaneler, elektriska kokplattor, dörrfronter	• Rengör ståldelar med varmt tvålatten 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

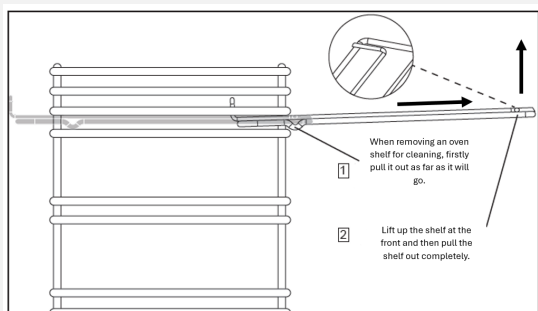
Inte alla apparater har samma antal och typ av glödlampor. Innan du byter ut glödlampan, kontrollera vilken typ du har. Vanligtvis en 25 watt G9 halogenkapsellampa - artikelnummer 08

Kom ihåg att glödlampor inte täcks av tillverkarens garanti.

UGNSHYLLOR

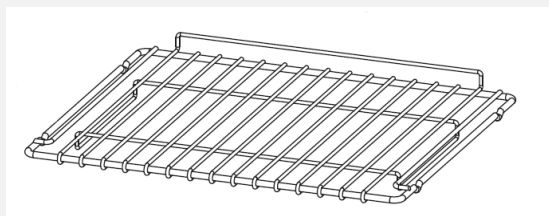
Ugnshyllorna använder antispetskåror för att förhindra att de oavsiktligt dras ut helt med varm mat och köksredskap på dem, för att förhindra olyckor.

Hyllor Med Antispetsskåror.



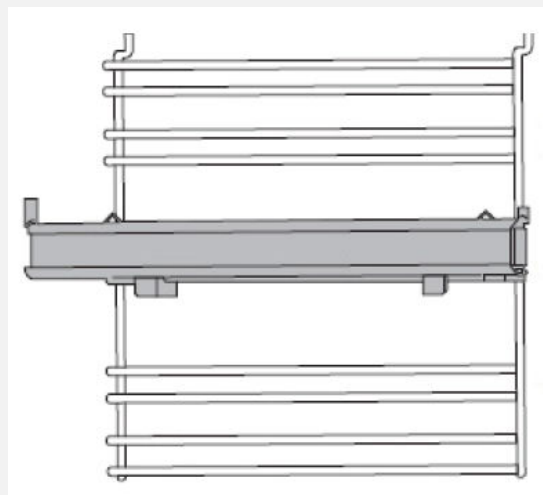
För att ta bort hyllorna helt, för rengöring eller för att flytta dem, dra ut hyllan så långt den går och lyft sedan uppåt framtill för att dra ut helt.

Hyllor.



När du sätter in hyllorna i hyllstyrningarna, se till att den uppåtgående delen är på baksidan av hyllan och pekar uppåt.

Hyllguider.

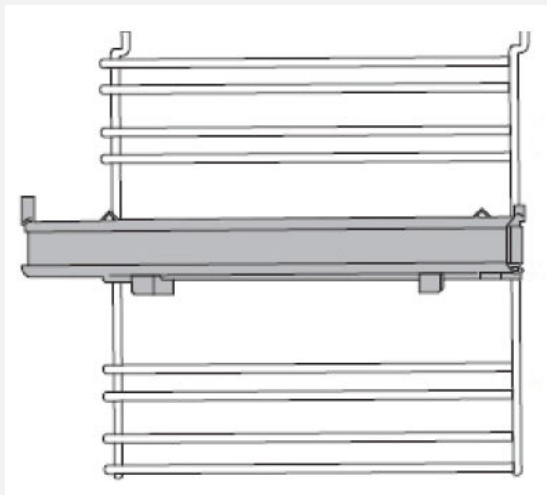


OBSERVERA

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,



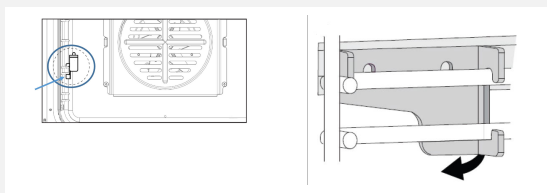
- För att ta bort hyllstyrningarna för rengöring, ta först bort hyllorna, grillpannan och luftstekbrickan efter behov.
- Sträck försiktigt hyllstyrtråden längst ner, dra ner och bort från hållaren för att lossa tråden från hållaren.
- Hyllstyrningen kan sedan dras bort från sidan av ugnshålan. Hyllstyrklackarna 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

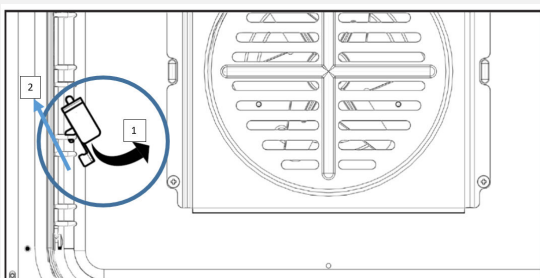
- Pro-Trac™ teleskopreglagen kan användas för att stödja en ugnshylla, en grillpanna i full bredd eller frityrkorgen.
- Detta gör att hyllan, grillpannan eller fritöskorgen kan skjutas ut ur ugnen, helt stödd av skjutreglagen.
- Detta är perfekt när du lägger till, tar bort, vänder, rör om eller bastar 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

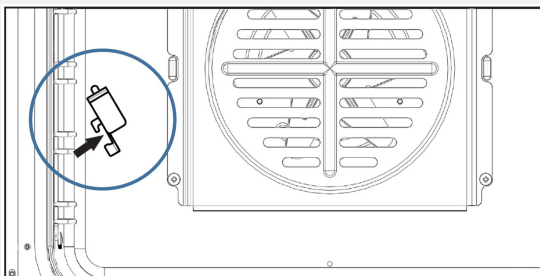
- Förläng först reglagen helt och ta bort hyllorna, grillpannan och luftstekorgen från lokaliseringstiften efter behov.
- Placera fingrarna på baksidan av flikarna på de nedre krokarna längst ner på skjutreglaget och tryck uppåt och utåt.



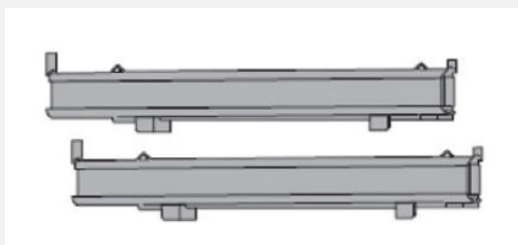
- Luta skjutreglaget uppåt till ungefär en 45 graders vinkel för att lossa de nedre krokarna från den nedre tråden.
- Dra skjutreglaget uppåt för att lossa de övre krokarna från den övre tråden.



- 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

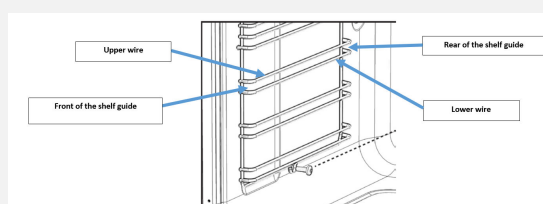
- De teleskopiska skjutreglagen kan installeras på valfri hylla på trådhyllstyrningarna, det vill säga i positioner där hyllstyrslöparna är väl åtskilda för att ge utrymme att installera och ta bort teleskopreglagen.
- Försök inte installera skjutreglagen i positioner där hyllstyrslöparna är placerade nära varandra, eftersom det skulle vara svårt att installera och ta bort teleskopreglagen.

IDENTIFIERA REGLAGEN

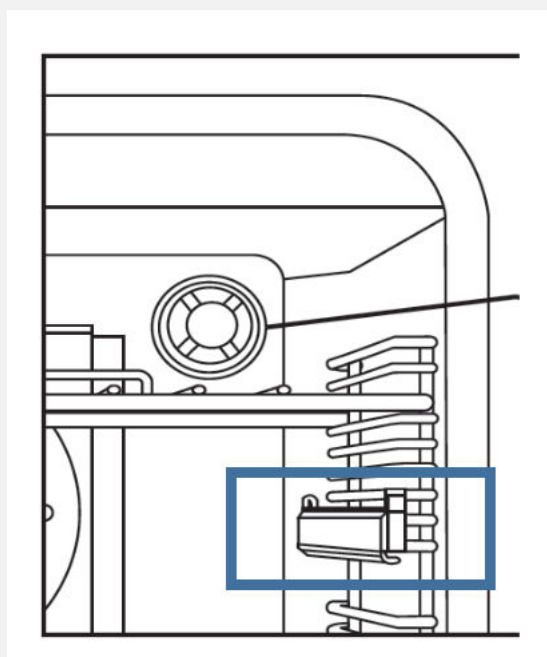
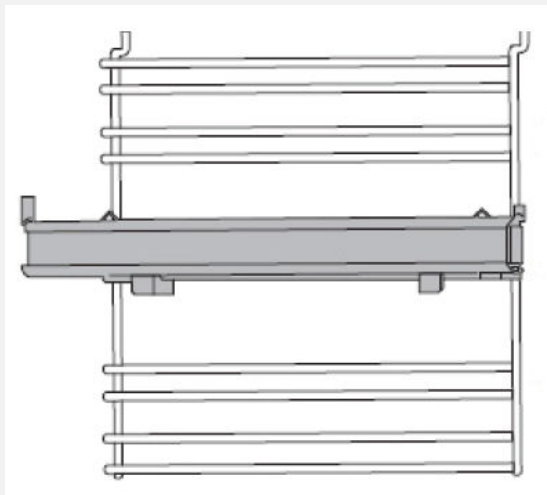
- Den utdragbara delen av skjutreglaget måste vända framåt, med lokaliseringstiften pekande uppåt, och med krokarna till vänster för vänster skjutreglage och krokarna till höger för skjutreglaget till höger.
- Varje skjutreglage innehåller en uppsättning krokar framtill och en uppsättning krokar på baksidan. 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.

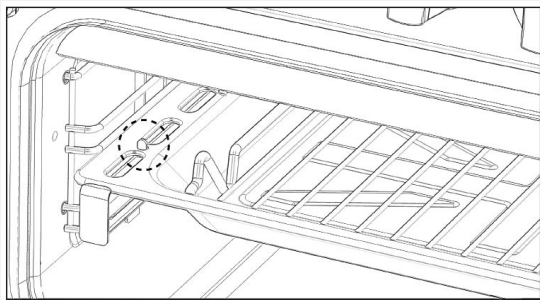


- Upprepa dessa steg för skjutreglaget på andra sidan hålrummet.

INSTALLERA EN HYLLA, LUFTSTEKBRICKA ELLER GRILLPANNA I FULL BREDD PÅ REGLAGEN

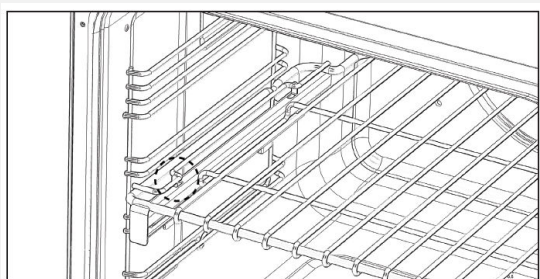
- Förläng skjutreglagen helt.
- Montera hyllan, luftstekbrickan eller grillpannan i full bredd över placeringsstiften på skjutreglagen.

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

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?

- **Ja, det här 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 apparaten fungerar inte - vad ska jag göra?

- **Stäng av spisen vid väggen.**
- **När strömmen återgår, slå på strömförsörjningen igen och ställ in programmeraren/timerklockan till rätt tid på dygnet.**

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 i kylfläktkammaren.**

Behöver jag välja en temperatur när jag använder avfrostnings-/degprovningfunktionen?

- **Nej, lämna temperaturväljarratten i läget "av".**
- **Välj inte en temperatur vid avfrostning.**
- **Vrid bara funktionsväljaren till avfrostnings-/degjutningsfunktionen och cirkulationsfläkten tänds.**
- **För avfrostning och degjutning, låt ugnsluckan vara stängd.**
- **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 35° C, vilket hjälper till att hålla de**

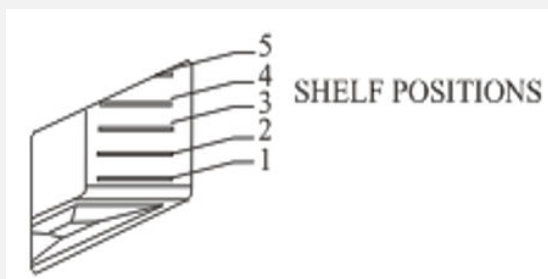
yttre delarna av spisen svalare för ytterligare säkerhet.

- Kylfläkten kan gå i cirka 1 timme efter att tillagningen är klar, och detta är normalt.
- Oroa dig inte, kylfläkten använder inte mycket el (ungefär en tredjedel av en enhet el per timme).
- Stäng inte av spisen vid väggen innan kylfläkten har stannat helt.

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 sätta in hyllan eller grillpannan i en av hyllpositionerna i den övre ugnen? (60 cm mini-seriemodeller)



- Detta beror på hållaren som krävs för att hålla hyllstyrningen klippt till sidan av den övre ugnshålan.
- Räkna styrhyllans positioner från botten till toppen, använd positionerna 1, 3, 4 och 5.
- Använd inte position 2 eftersom det är där hållaren är placerad.

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.

Jag verkar kunna ta bort kokplattans lock genom att dra ut det ur stöden. Är detta normalt? (Spisar Richmond 60EI mini sortiment)

- Ja, det här är normalt.
- Kokplattans lock är utformat för att vara avtagbart för rengöring, om det behövs.
- Locket kan bara tas bort och sättas tillbaka i lockstöden när locket är i helt upprätt läge.
- Locket kan tas bort genom att dra lockenheten uppåt ur lockstöden och bytas ut genom att trycka lockenheten nedåt i lockstöden.
- Hällzonerna kan användas normalt med locket helt upprätt eller avlägsnat, och borttagning av locket påverkar inte funktionen hos säkerhetsutskärningarna.
- Varning - locket är tungt. Släpp inte locket på kokplattan

Induktionshällzonerna verkar inte svara när jag vrider på kontrollratten för att välja en effektnivå. (Spisar Richmond 60EI mini sortiment)

- Om en kontrollknapp för spishällen oavsiktligt lämnas i ett effektnivåläge när hällen stängs av med strömbrytaren, kommer zonen när hällen slås på igen att förbli avstängd och reagerar inte på att reglaget vrids på olika effektnivåer.
- Om detta händer, vrid ratten moturs till avstängt läge och vrid sedan tillbaka medurs till önskad effektnivå.
- Zonen svarar nu på kontrollratten som vanligt.

- **Vrid alltid spishällens reglage till avstängningsläget innan du stänger av hällen med strömbrytaren.**

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 lägre.**

Varför kan jag inte se minuteräkaren 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 kommer minutmindern att räkna ner i bakgrunden, vilket indikeras av klocksymbolen på displayen, medan displayen**

visar tillagningsfunktionen och temperaturen.

- **Larmet 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.**

Timerpekssymbolerna svarar inte, varför är det här?

- Barnlåset kan ha aktiverats; detta indikeras av en hänglåssymbol 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.

Kan ugnstimervolymen justeras?

- Nej, det finns ingen volymjustering på denna typ av timer.

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 (äktä fläkt, pizza, fläktassisterad eller konventionell topp- och bottenvärme) aktiveras den snabba förvärmningsfunktionen automatiskt för att hjälpa till att få hållrummet upp till temperatur snabbare.
- Indikatoren för snabb förvärmning (som är en termometersymbol ) visas och förvärmningsindikatoren (grader C ) blinkar.
- Efter några minuter hörs tre korta pip och indikatoren för snabb förvärmning slocknar.
- Detta indikerar att den snabba förvärmningsfasen har avslutats och ugnen växlar till det huvudsakliga pågående tillagningsfunktionsläget som valts.
- Förvärmningsindikatoren (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 förvärmningsindikatoren (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.

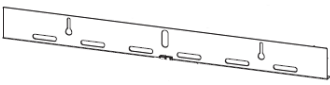
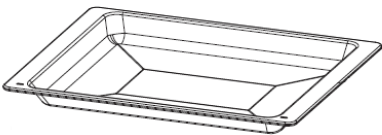
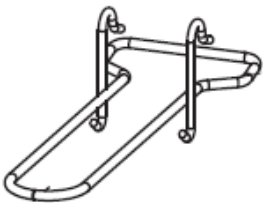
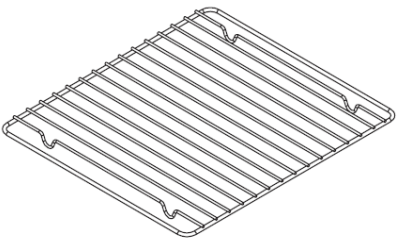
- Om apparaten tidigare visades i ett showroom är det möjligt att apparaten är i demonstrationsläge.
- Se till att tiden på dagen har ställts in på timern först och främst.
- Tryck och håll in plus- och minustangenterna  tillsammans i cirka 10 sekunder tills "DeM" följt av "OFF" visas på displayen.
- Demonstrationsläget är nu avstängt och den digitala huvudugnen kan användas som vanligt.

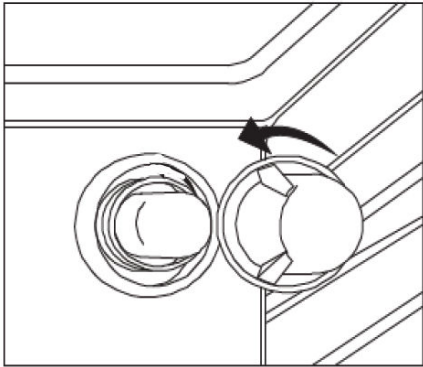
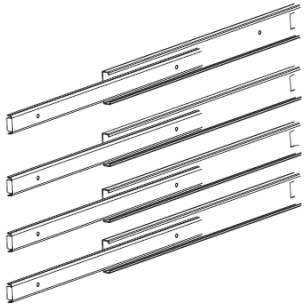
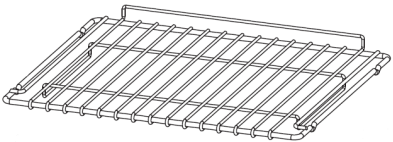
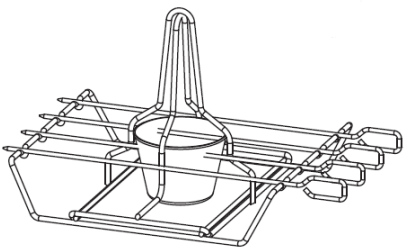
NYCKELDELAR OCH TILLVALSTILLBEHÖR

Se nedan för användbara artikelnummer för din spis, om du behöver en reservdel eller vill köpa ytterligare hyllor eller 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.

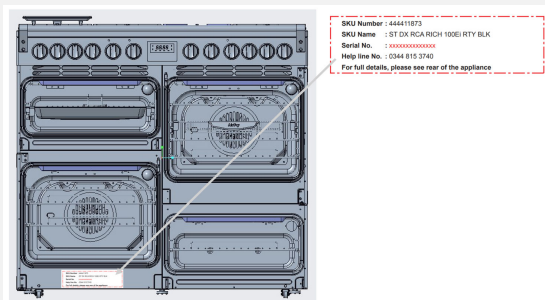
För att köpa ytterligare hyllor, reglage, förbrukningsvaror eller delar utanför tillverkarens garantiperiod, se avsnittet Reservdelar på vår webbplats - webbplatsadressen finns på baksidan.

Del	Artikelnummer	Anteckningar
 Luftstekkorg	094108700	Kvantitet 1 levereras med spisen. Används i multifunktionsugnen.
Klämmadörrtätning - huvudugn	094103502	Klipp in - kräver vanligtvis inte ett ingenjörsservicebesök.
Klämmadörrtätning - övre ugn	094103500	Klipp in - kräver vanligtvis inte ett ingenjörsservicebesök.
 Dekorativ täckplint - svart	094108207 för 100 cm breda spisar 094108208 för 110cm breda spisar	Kvantitet 1 levereras med spisen. Krävs endast monteras om spisens fötter är helt utsträckta för att rymma högre bänkskivor.
 Djup grillpanna	094106100	Kvantitet 2 levereras med spisen. Kan användas i den övre ugnen, multifunktionsugnen eller den andra fläktugnen. (Kan inte användas i den höga högra ugnen på 90 cm modeller
 Grillpannans handtag	094111300	Kvantitet 1 levereras med spisen.
 Grillpannunderlägg	094117000	Kvantitet 2 levereras med spisen.

Del	Artikelnummer	Anteckningar
 Lamplampa	082650920	Typ - 25 watt G9 halogenkapsel-lampa. Observera att ersättningslampor inte täcks av tillverkarens garanti.
 Pro-Trac 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.	Kvantitet 3 par levereras med spisen. Kan användas i den övre ugnen, multifunktionsugnen eller den andra fläktugnen. Försök inte använda dem i positioner där hyllstyrledningarna är nära varandra.
 Hylla (Deluxe)	094108601	Kvantitet 7 levereras med spisen. Kan användas i den övre ugnen, multifunktionsugnen eller den andra fläktugnen.
 Steam & Infusion Kit (vertikalt rostningssystem)	094109600	Kvantitet 1 levereras med Stoves Deluxe (DX) spisar. Kan köpas som tillval till Stoves Core spisar. Kan användas i multifunktionsugnen (i äkta fläktugnsläge) eller i den andra fläktugnen. (Kan inte användas i den höga högra ugnen på 90 cm modeller)

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



VARNING

Denna spis måste jordas.

Datamärke	Nedre delen av framramen
Apparatklass	Klass 1 - fristående spis
Elförsörjning	230 - 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz
Belastning	15165W (Induction Unit 7400W)
Standard ugnslampa	25W

Kokplatta för spishäll	Elektrisk försörjning	Zonbelastning (W)
Induction	230 V	Left hand front 1600W (3000W Boost)
		Left hand rear 1600W (3000W Boost)
		Right hand front 1150W (2200W Boost)
		Right hand rear 1400W (3000W Boost)
		Centre 2300W (3700W Boost)

Apparatens elförsörjning	Ugnshållighet och funktionsbelastning (W)
230 V	Right hand oven: Digital Oven; Air Fry function 3166W Left hand oven: Fanned Oven 1880W
	Right hand bottom: Slow Cook 147W
	Top Cavity: Dual Grill 2504W

TABELL FÖR ENERGIDATA

Förordning (EU) 65/2014:

Produktnamn: Stoves Richmond 100/110cm Electric Induction	
Märke:	Stoves
Storlek:	100cm or 110cm
Antal håligheter	4

Energieffektivitet

Spishäll			
Bränsletyp	Induction		
Antal kokzoner	5 Electric Zones		
	Symbolen	Värde	
Energieffektivitet per kokzon		Kockzon	
	Elektrisk zon	Zone 1: 215cm*390cm/180	192.7 Wh/kg
		Zone 2: 215cm*390cm/150	186.4Wh/kg
		Zone 3: 215cm*390cm/210	200Wh/kg
		Zone 4: 230cm/240cm	188.9Wh/kg
		Zone 5: 200cm/210cm	180Wh/kg
		Zone 6: 165cm/180cm	194Wh/kg
	Elektrisk zon	All Induction Cook Zones 190.3Wh/kg	

Energieffektivitet

Kavitet	Kavitet 1	Kavitet 2	Kavitet 3 (om tillämpligt)
Energieffektivitetsindex	91,3	92,4	91,4
Energieffektivitetsklass	A	A	A
Energiförbrukning per cykel (konventionellt läge)	0,63 kWh	0,83 kWh	N/A
Energiförbrukning per cykel (fläkt-forcerad konvektionsläge)	N/A	0,74 kWh	0,74 kWh
Värmekälla	Electric	Electric	Electric
Volym	33 Litres	60 Litres	61 Litres
Energiförbrukning mätt enligt BS EN 60350-1			

KONTAKTUPPGIFTER FÖR INTERNATIONELL SERVICE

Australien Kundtjänst Tel: +61 1800 444 357 Allmänna frågor Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australien, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australien	Belgien Kundsupport Tel: +32 (0) 9 210 02 11 Allmänna förfrågningar e-post: info@belling.eu Service Tel: +31 (0) 162 435 847 Service-e-post: info@servicecentrale.com www.belling.eu Produktregistrering Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Produktregistrering Kaminer: 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@belling.fr https://belling.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; Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Tyskland
Irland Tel: +353 (0) 1 8428222 Service-e-post: serviceireland@glendimplex.com Reservdelsförfrågningar e-post: sparesireland@glendimplex.com www.glendimplexireland.com Glen Dimplex Irland UC, Flygplatsväg, Cloghran, Co. Dublin, K67 DT89	Nederländerna Kundsupport Tel: +31 (0) 513 656520 Allmänna förfrågningar e-post: info@belling.eu Service Tel: +31 (0) 78 890 65 00 Service-e-post: glendimplex@fulfilcenter.nl www.belling.eu Produktregistrering Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Produktregistrering Kaminer: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederländerna
Nya Zeeland Tel: +64 (0) 9 274 8265	Polen Tel: +48 12 383 39 41 Tel: +48 600 281 994

https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us www.belling.se Glen Dimplex Nya Zeeland, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, Nya Zeeland	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	Storbritannien Spisservice Tel: +44 (0) 344 815 3740 www.stoves.se Belling Service Tel: +44 (0) 344 815 3746 www.belling.co.uk Glen Dimplex hushållsapparater, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD
För andra länder, kontakta din återförsäljare för hjälp.	

Den här sidan är avsiktligt lämnad tom.

Den här sidan är avsiktligt lämnad tom.

Den här sidan är avsiktligt lämnad tom.



Glen Dimplex Benelux Saturn 8 8448 CC Heerenveen Netherlands

+31 (0) 513 656520

www.stoves.eu

GDHA Part Number: 094115101