

STOVES



STOVES RICHMOND DELUXE 60CM DUAL
FUEL (ALL MODELS)

Table Of Contents

| | |
|--|-----------|
| USER GUIDE | 1 |
| INTRODUCTION | 1 |
| SAFETY & WARNING INFORMATION | 3 |
| GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT | 9 |
| OVENS & GRILLS | 12 |
| USING THE HOB | 13 |
| USING THE GRIDDLE | 16 |
| USING THE GRILL | 18 |
| USING THE TOP OVEN | 20 |
| USING THE MAIN OVEN | 22 |
| USING OTHER ACCESSORIES | 28 |
| CLOCK/PROGRAMMER | 30 |
| CLEANING YOUR APPLIANCE | 34 |
| APPLIANCE MAINTENANCE | 36 |
| TECHNICAL DATA | 38 |
| ENERGY DATA TABLE | 40 |
| FRANÇAIS/ FRENCH: GUIDE D'UTILISATION | 42 |
| FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION | 42 |
| INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT | 44 |
| FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT | 51 |
| FOURS ET GRILLS | 54 |
| UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON | 55 |
| UTILISER LA PLAQUE | 58 |
| UTILISER LE GRIL | 60 |
| UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR | 62 |

| | |
|---|------------|
| UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL | 64 |
| UTILISER D'AUTRES ACCESSOIRES | 72 |
| HORLOGE/PROGRAMMATEUR | 74 |
| NETTOYER VOTRE APPAREIL | 78 |
| ENTRETIEN DE L'APPAREIL | 80 |
| DONNÉES TECHNIQUES | 83 |
| TABLEAU DE DONNÉES ÉNERGÉTIQUES | 85 |
| NEDERLANDS/ DUTCH: GEBRUIKERSHANDLEIDING | 87 |
| NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN | 87 |
| VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE | 89 |
| UW PRODUCT LEREN KENNEN | 96 |
| OVENS EN GRILLS | 99 |
| DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN | 100 |
| HET GEBRUIK VAN DE GRILLPLAAT | 103 |
| DE GRILL GEBRUIKEN | 105 |
| DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN | 107 |
| DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN | 109 |
| GEBRUIK VAN ANDERE ACCESSOIRES | 117 |
| DIGITALE TIMER | 119 |
| UW APPARAAT REINIGEN | 123 |
| ONDERHOUD VAN HET APPARAAT | 125 |
| TECHNISCHE DATA | 128 |
| ENERGIE GEGEVENS TABEL | 130 |
| DEUTSCH/ GERMAN: BENUTZERHANDBUCH | 132 |
| DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG | 132 |
| SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE | 134 |
| LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN | 141 |

| | |
|--|------------|
| ÖFEN & GRILL | 144 |
| VERWENDUNG DES KOCHFELDES | 145 |
| VERWENDUNG DER GRILLPLATTE | 148 |
| VERWENDUNG DES GRILLS | 150 |
| VERWENDUNG DES OBEREN OFENS | 152 |
| VERWENDUNG DES HAUPTOFENS | 154 |
| VERWENDUNG ANDERER ZUBEHÖRTEILE | 162 |
| UHR/PROGRAMMIERER | 164 |
| REINIGUNG IHRES GERÄTS | 168 |
| GERÄTEWARTUNG | 170 |
| TECHNISCHE DATEN | 173 |
| ENERGIEDATENTABELLE | 175 |
| ESPAÑOL/SPANISH: AGUÍA DEL USUARIO | 177 |
| ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN | 177 |
| INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS | 179 |
| CONOCIENDO SU PRODUCTO | 186 |
| HORNOS Y PARRILLAS | 190 |
| USO DE LA ENCIMERA | 191 |
| USO DE LA PLANCHA | 194 |
| USO DE LA PARRILLA | 196 |
| USO DEL HORNO SUPERIOR | 198 |
| USO DEL HORNO PRINCIPAL | 200 |
| USO DE OTROS ACCESORIOS | 208 |
| RELOJ/PROGRAMADOR | 210 |
| LIMPIEZA DE SU APARATO | 214 |
| MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS | 216 |

| | |
|--|------------|
| DATOS TÉCNICOS | 219 |
| TABLA DE DATOS ENERGÉTICOS | 221 |
| POLSKA/POLISH: INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA | 223 |
| POLSKI/POLISH WSTĘP | 223 |
| INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA | 225 |
| POZNAJ SWOJ PRODUKT | 232 |
| PIEKARKI I GRILLE | 235 |
| KORZYSTANIE Z PŁYTY | 236 |
| KORZYSTANIE Z GRILLA | 239 |
| KORZYSTANIE Z GRILLA | 241 |
| KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA | 243 |
| KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA GŁÓWNEGO | 245 |
| KORZYSTANIE Z INNYCH AKCESORIÓW | 253 |
| ZEGAR/PROGRAMATOR | 255 |
| CZYSZCZENIE URZĄDZENIA | 259 |
| KONSERWACJA URZĄDZENIA | 261 |
| DANE TECHNICZNE | 264 |
| TABELA DANYCH ENERGETYCZNYCH | 266 |
| SVENSKA/SWEDISH: ANVÄNDARGUIDE | 268 |
| SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION | 268 |
| SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION | 270 |
| LÄR KÄNNA DIN PRODUKT | 276 |
| UGNAR & GRILLAR | 279 |
| ANVÄNDNING AV HÄLLEN | 280 |
| ANVÄNDNING AV GRILLEN | 283 |
| ANVÄNDA GRILLEN | 285 |

| | |
|--|------------|
| ANVÄNDNING AV DEN ÖVSTA UGNEN | 287 |
| ANVÄNDNING AV HUVUDUGNEN | 289 |
| ANVÄNDA ANDRA TILLBEHÖR | 295 |
| KLOCKA/PROGRAMMER | 297 |
| RENGÖRING AV DIN APPARAT | 301 |
| UNDERHÅLL AV APPARATEN | 303 |
| TEKNISK DATA | 305 |
| TABELL FÖR ENERGIDATA | 307 |

INTRODUCTION

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

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

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

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

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

COUNTRIES OF DESTINATION:

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

CONTACT INFORMATION:

Customer Care Helpline:

0344 815 3740

Alternatively, use the contact form on our website

www.stoves.co.uk

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EUROPEAN DIRECTIVES

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIAL



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

SAFETY & WARNING INFORMATION



WARNING

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

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

**WARNING**

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

**WARNING**

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

**WARNING**

Do not place articles on or against the appliance.

**WARNING**

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

**WARNING**

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

**WARNING**

Do not modify this appliance.

**WARNING**

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

**WARNING**

This appliance must be earthed.

**WARNING**

GAS WARNING! - If you smell gas:

Do not try to light any appliance,

Do not touch any electrical switch.

Contact your local gas supplier immediately.

**WARNING**

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

**WARNING**

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

**WARNING**

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

**WARNING**

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

**WARNING**

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

CAUTION INFORMATION**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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**

Consult a professional before installing additional ventilation.

GAS HOB: DO's & DON'TsDO

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

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

DO NOT:

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



NOTE

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

FIRE SAFETY ADVICE

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

OTHER SAFETY ADVICE

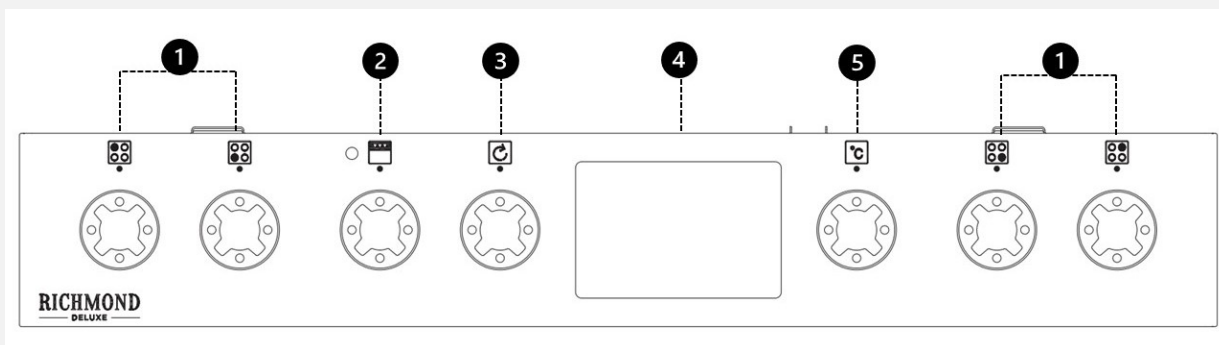
- DO
 - **Always take care removing food from the oven as the area around the cavity may be hot.**
 - **Always use oven gloves when handling any utensils that have been in the oven as they will be hot.**
 - **Always make sure that the oven shelves are resting in the correct position between two runners.**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

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

GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT

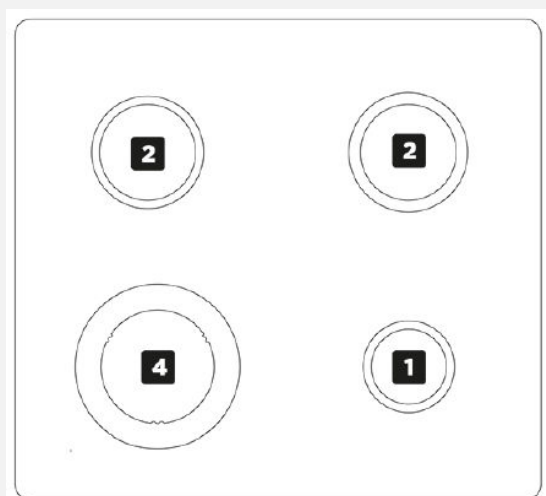
Your appliance layout may differ depending on the model.

CONTROL PANEL



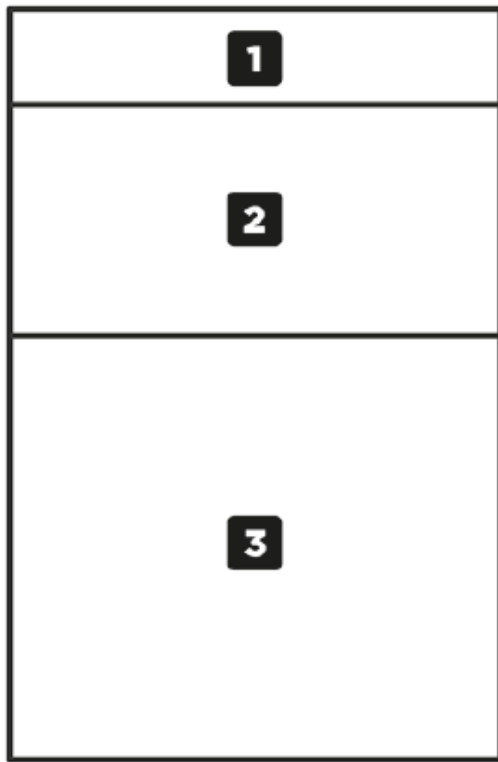
| | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Cook Zones |
| 2 | Top Oven/ Grill |
| 3 | Multi-function oven |
| 4 | Clock/Programmer |
| 5 | Main Oven temperature control |

HOB



| HOB FUNCTIONS | | |
|---------------|--------|------------------|
| 1 | Small | Right hand front |
| 2 | Medium | Right hand rear |
| | | Left hand rear |
| 4 | Wok | Left hand front |

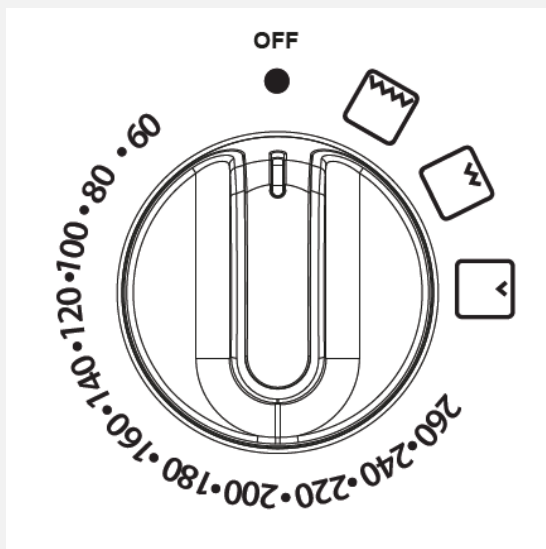
CAVITY OVERVIEW



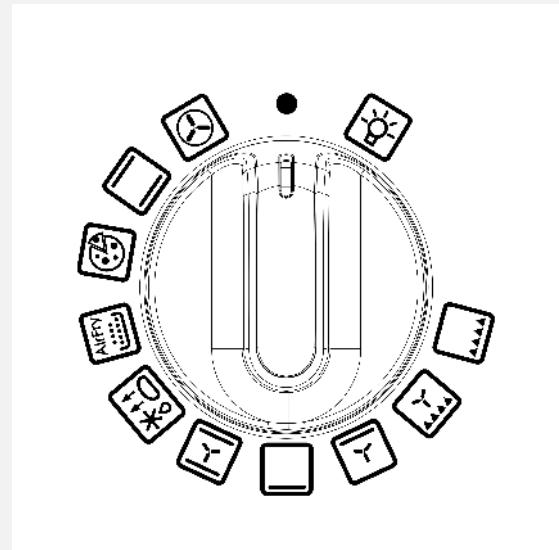
CAVITY OVERVIEW

| | |
|---|-----------------|
| 1 | FASCIA |
| 2 | GRILL/ TOP OVEN |
| 3 | MAIN OVEN |

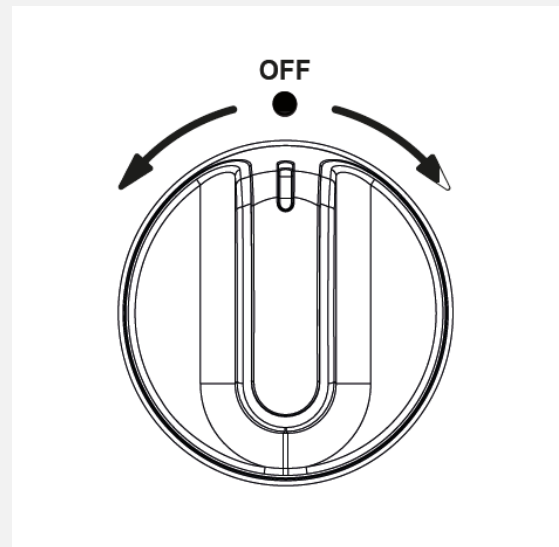
TOP OVEN/GRILL DIAL





MAIN OVEN FUNCTION DIAL





MAIN OVEN TEMPERATURE CONTROL DIAL






Main Oven Functions

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

OTHER FUNCTION LIST:

| | | |
|-------------------|-------------|---|
| Keep Warm 70° | MAIN |  |
| Slow Cook 100° | MAIN |  |

TOP OVEN FUNCTIONS

| | |
|--------------|--|
| High Grill |  |
| Low Grill |  |
| Medium Grill |  |

OVENS & GRILLS

OVENS

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

When the Top oven/grill or grill is switched on, the cooling fans 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. The fans may continue to operate for a period after the oven/grill has been switched off. During use the fan 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 the element to overheat. Always position items on the shelf.



NOTE

The main oven will not operate if the programmer is set to Auto, see Clock/Programmer section for more information.

USING THE HOB

IGNITION PROCEDURES

IGNITION OF GAS BURNERS.

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

PRIOR TO IGNITION:

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

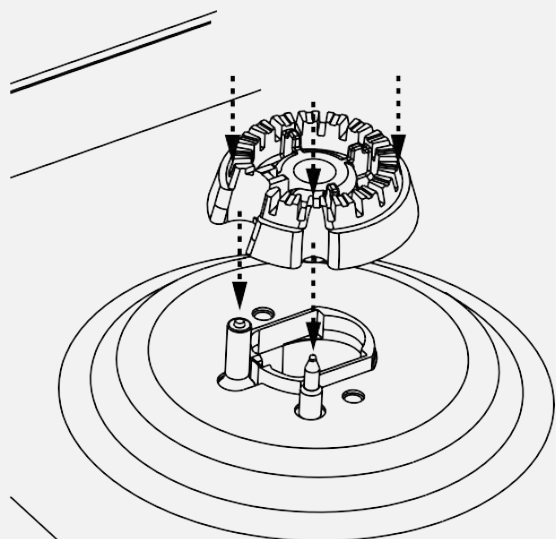
WOK BURNER (IF FITTED)

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

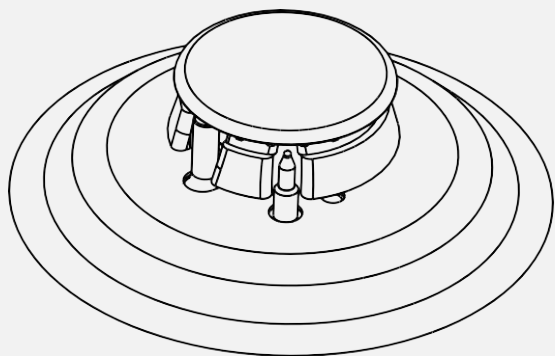
AUTOMATIC IGNITION (If Applicable)

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

FITTING BURNER CAPS AND HEADS

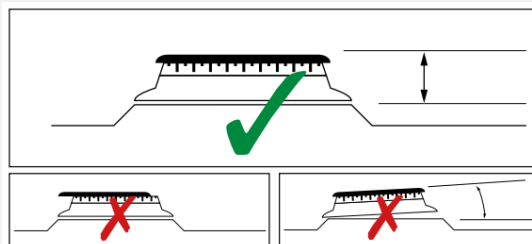


When fitting the burner head, make sure that the notch lines up with the hole in the base.



NOTE

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



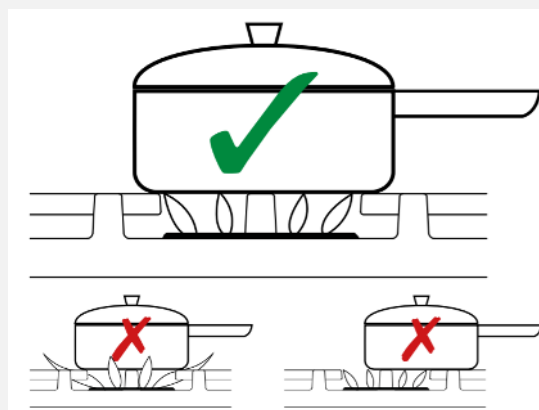
Check that the burner head is level and the cap is fitted centrally on the burner head.

PAN PLACEMENT

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

PAN SIZES REQUIRED

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



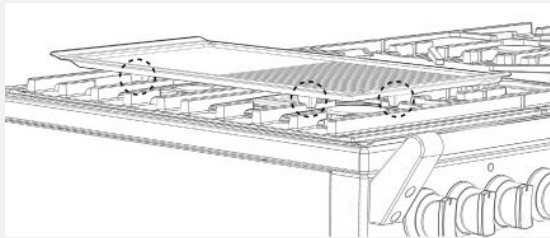
WARNING

Do not allow cooking vessels to overlap cooking zones.

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

USING THE GRIDDLE

THE GRIDDLE



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

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

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

BEFORE USING THE GRIDDLE FOR THE FIRST TIME

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



NOTE

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

USING THE GRIDDLE



IMPORTANT

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



IMPORTANT

The griddle must not be used over the wok.

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



WARNING

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



WARNING

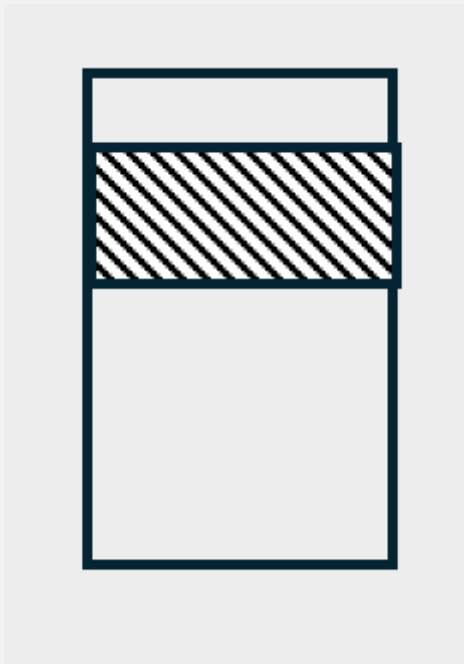
Always allow the griddle to cool completely before moving or cleaning.



WARNING

Always ensure the griddle is firmly located on the 2 burner pan supports.

USING THE GRILL



WARNING

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

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

USING THE GRILL



TIP

For best grilling results use shelf position 2 and a 6 minute pre-heat.



CAUTION

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

THE COOLING FAN

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

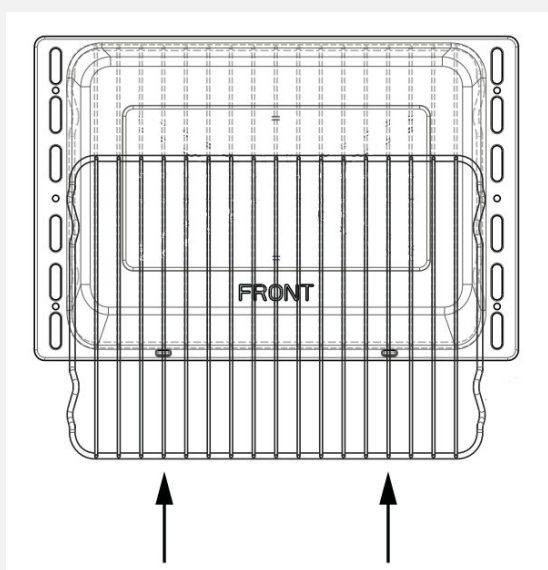


IMPORTANT

The grill door must be fully open when the grill is 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 towards the back of the shelf to position it under the grill.**
3. **To switch off return the control knob to the off position.**

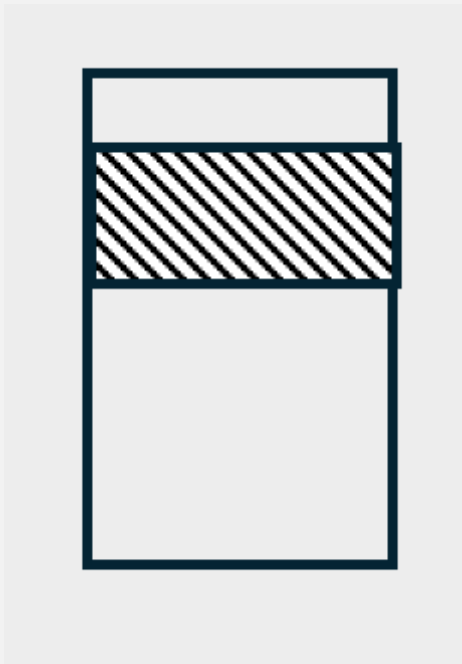
GRILL PAN AND TRIVET



WARNING

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

USING THE TOP OVEN



WARNING

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



CAUTION

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



NOTE

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

TO TURN ON THE TOP OVEN

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

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

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

COOLING FAN

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

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

PREHEATING

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

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

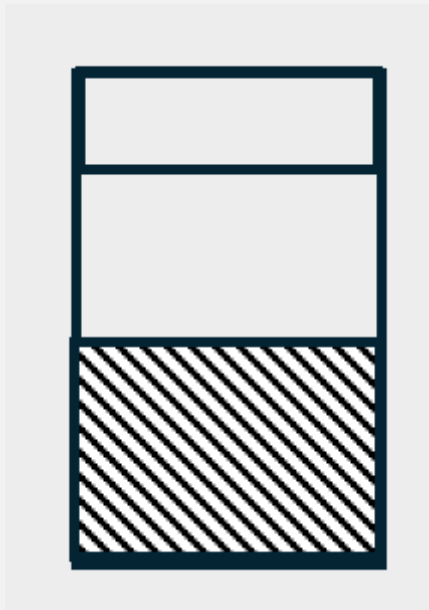
Put the oven shelves in the position required before preheating the oven.

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

WHEN USING THE TOP OVEN

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

USING THE MAIN OVEN



WARNING

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

SETTING A HEATING OPERATION

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

Setting a heating function

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

To modify or cancel the heating function:

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

Setting a heating temperature:

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

To modify or cancel the heating temperature:

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

PREHEATING

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


The temperature symbol $^{\circ}\text{C}$ 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 a heating operation has been selected that supports the fast preheat function.

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

The display shows the fast preheat symbol. 

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

COOKING WITH A FANNED OVEN



CAUTION

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

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



TIP

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



TIP

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



TIP

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



TIP

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

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



NOTE

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



NOTE

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

**NOTE**

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

**NOTE**

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

DEFROSTING AND COOLING IN THE MAIN OVEN

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

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

DEFROSTING TIMES**NOTE**

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

**NOTE**

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

**NOTE**

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

**NOTE**

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

**CAUTION**

BE SAFE:

Do not defrost stuffed poultry using this method.

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

USING THE AIRFRY FUNCTION

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

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

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

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

1. Select the AirFry function on the main oven and set the temperature to 220°C.
2. Position the metal Airfry tray on the 3rd (centre) shelf position from the bottom. Food should be evenly spaced on the airfry tray in a single layer to allow for even cooking.
3. Place a baking tray on the shelf position below the AirFry tray to catch any crumbs or drips.

**WARNING**

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

Frozen or dense foods may require additional cook 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 airfried at one time, longer cooking times are to be expected. Please adjust cooking times accordingly.





**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 FUNCTIONS: RECOMMENDED USES | | |
|--|---|---|
| Fanned Oven |  | The even temperature in the oven makes this function suitable for batch baking or batch cooking foods. |
| Conventional Oven |  | This function is ideal for traditional roasting. The meat is placed in the middle of the oven, roast potatoes towards the top. |
| Pizza Setting |  | This function is ideal for cooking pizza. The fanned oven operates with the addition of the base element to make the pizza base crispy. |
| Air Fryer |  | The rapidly distributed air makes it suitable for oil-free frying. |
| Defrost/Dough proving |  | Defrost foods with the oven door closed, or cool dishes prior to refrigeration leave the oven door open. Using with the door closed also makes it suitable for proving bread prior to baking. |
| Intensive Bake |  | Suitable for food with a high moisture content, such as quiche, bread and cheesecake. It also eliminates the need for baking pastry blind. |
| Top Heat |  | This function is ideal for browning off the top of food following conventional or fan |

| | | |
|--------------------|---|--|
| | | cooking, as it is not as fierce as the grill. |
| Base Heat with Fan |  | Use to cook open pies (such as mince pies) the base element ensure that the base is cooked while the fan allows the air to circulate around the filling- without being too intensive. |
| Fanned Grill |  | The fan allows the heat to circulate around the food, ideal for thinner foods such as bacon, fish and gammon steaks. |
| Dual Grill |  | This function cooks food from the top, as the whole grill is working you can cook larger quantities of food. |
| Auto Light |  | Turns on only the oven light, the light remains on when the oven is operating. |

OVEN FURNITURE

- Extra shelves may be ordered from your local supplier.

Baking trays and roasting tins:

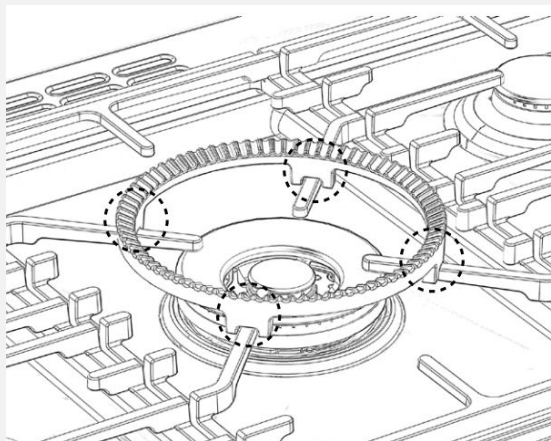
For best cooked results and even browning, the recommended size baking trays and roasting tins that should be used are as follows;

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

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

USING OTHER ACCESSORIES

WOK CRADLE



IMPORTANT

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



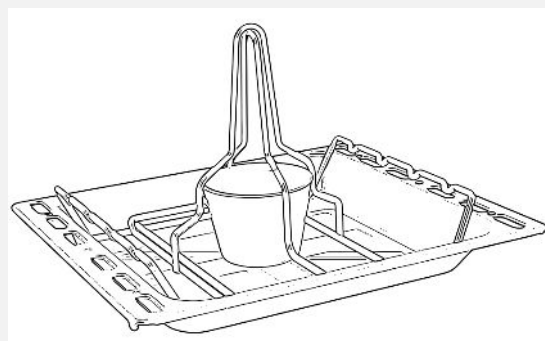
NOTE

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



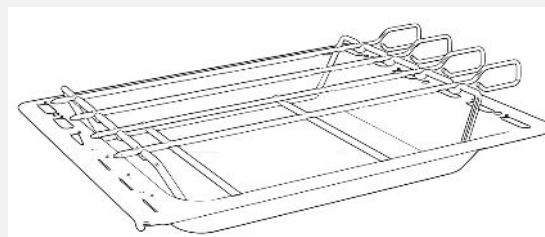
CAUTION

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



Supporting poultry or other meat vertically exposes all sides to the oven's heat, promoting a more even cook and allowing the fat to drip out, while flavour is infused from the inside.

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



NOTE

If the Steam & Infuse is not supplied as standard with your appliance, it can be purchased through our Customer Care team.

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/ herbs or any other ingredients and place your poultry/ meat over the top.



IMPORTANT

The skewers are not to be used in tall 90cm ovens and should always be orientated across the oven so not to come into contact with the oven fan blades.

CLOCK/PROGRAMMER













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






NOTE

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



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

| | |
|---|--------------|
|  | Auto Cooking |
|  | Time Display |
|  | Child Lock |

USING THE TOUCH CONTROLS

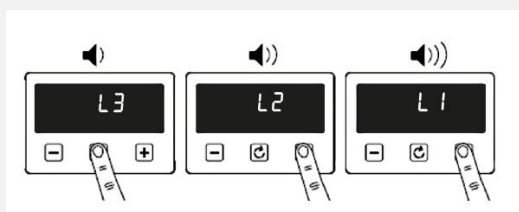
- Left button: minus/decrease
- Middle button: menu to select a function
- Right button: plus/ increase
 - When a function is selected and the time or volume is set, the chosen function will automatically start seven seconds after setting.

MANUAL MODE

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

SETTING THE VOLUME

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




SETTING THE TIME



NOTE

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

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

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

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



NOTE

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

SETTING TIMERS



NOTE

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

MINUTE MINDER

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

SETTING THE COOKING DURATION

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

SETTING THE COOKING END TIME

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

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

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

ACTIVATING/ DEACTIVATING THE CHILD LOCK



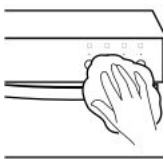
- Press and hold the plus/ increase button (right hand button) for 3-5 seconds. The child lock symbol will appear.
- Once the child lock is active, the buttons will be inactive. A beep signal will be activated if the buttons are pressed.
- To deactivate the child lock, press and hold the plus/increase (right hand button) for 3-5 seconds. The child lock symbol will disappear and the appliance can continue to be used.

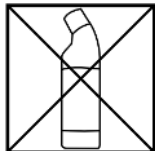

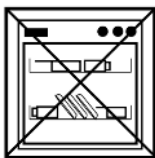


NOTICE

In case of main power loss for a short time (about 15 minutes) the timer will maintain key lock status.

CLEANING YOUR APPLIANCE

| Cleaning: Do's | |
|--|--|
|  | <p>Use warm, soapy water</p> |
|  | <p>Wipe the appliance with a damp cloth</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the cloth regularly |
|  | <p>Dry with a soft dry cloth</p> |

| Cleaning: Don'ts | |
|---|--|
|  | <p>Don't use undiluted bleaches or Chloride products</p> |
|  | <p>Don't use Wire Wool, Abrasive cleaners, Nylon pads or Steam Cleaners</p> |
|  | <p>Do not wash the cast iron griddle or pan supports in the dishwasher</p> |



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

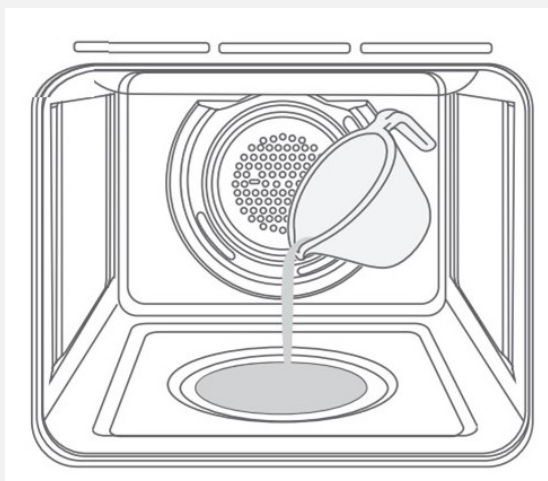
In addition to the above, do not use metal scrapers to clean the oven door glass.

STEAM ASSISTED CLEANING

Use hot steam to help gently soften grease & residue in your oven by simply pouring 200ml of cold water and a very small amount of washing-up liquid into the circular indent at the bottom of the oven.

Select the base heat function and the oven temperature 120°C for 20 minutes.

After this time the whole oven will be coated with steam and when cooled slightly, it will be easier to wipe off food residue & grease with a damp sponge.



CAUTION

Do not use the fan oven function when steam cleaning as this can draw moisture into your appliance.

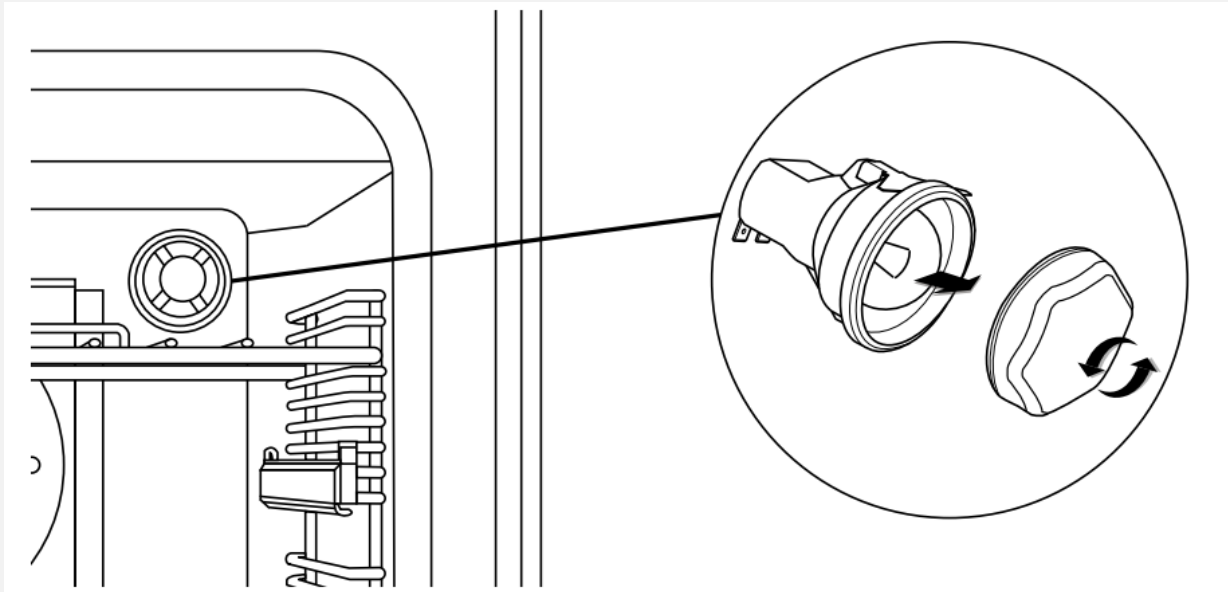


CAUTION

Ensure the oven has cooled before wiping it with a sponge.

APPLIANCE MAINTENANCE

CHANGING THE LIGHTBULB



1. Remove the oven shelves.
2. Unscrew the lens cover by turning anticlockwise.
3. Remove the bulb and replace.
4. Replace the lens cover and put the oven shelves back.



WARNING

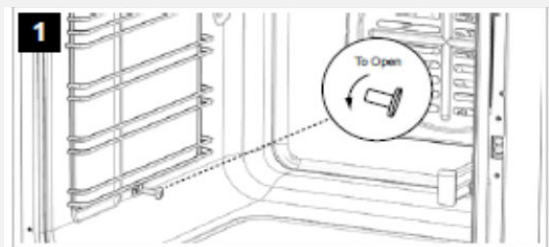
Switch off the power before you change the light bulb.



NOTE

Not all appliances have the same number and type of bulbs. Before you replace your bulb, check to see what type you have. Please remember that bulbs are not covered by your warranty.

REMOVING SHELF RUNNERS



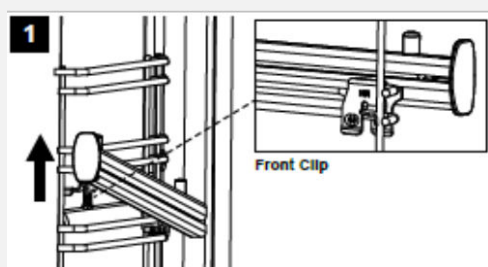
Remove holding screws as per diagrams

STANDARD SHELVES

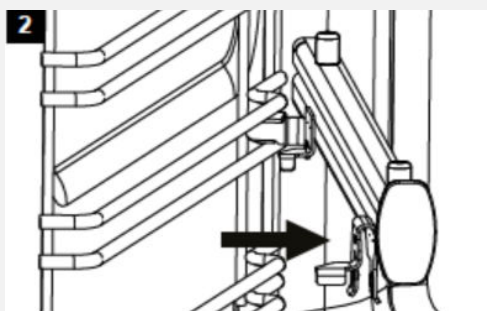
1. Before removing the shelves completely, please make sure that the shelf is unclipped from the retaining tabs. Slightly raise the shelf and insert in the chosen shelf position
2. Ensure the shelf is fully pushed back towards the back of the oven, until the shelf stopper is reached.

REMOVING TELESCOPIC SHELVES (IF FITTED)

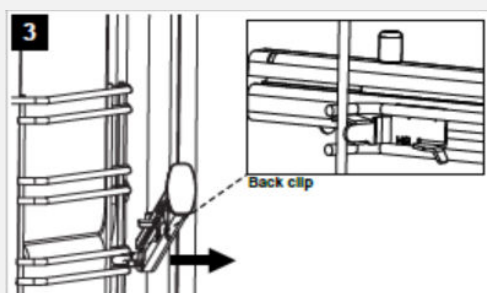
1. Push the front of the runner upwards firmly, ensuring the front clip is released from the shelf guide.



2. Pull the runner away from the shelf guide.

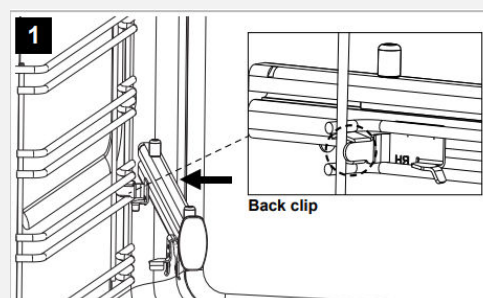


3. Pull the back clip away from in between the shelf guide.

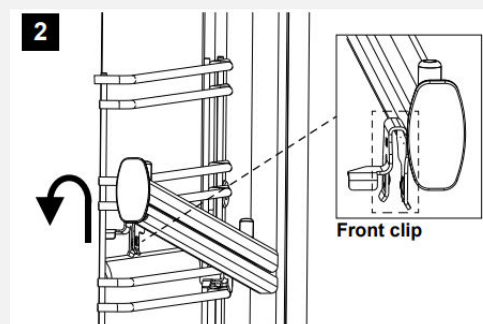


REFITTING TELESCOPIC RUNNERS (IF FITTED)

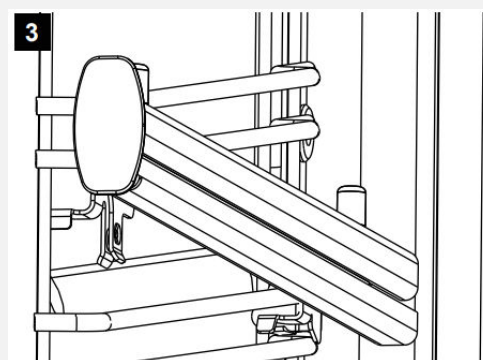
1. Secure the back clip in between the shelf guide. Ensure the runner is fully placed back towards the back of the shelf.



2. Locate the front clip onto the shelf guide and firmly push the front runner down until the front clip is secured in place.



3. The telescopic runner should now be fitted correctly and secure to the shelf guide.



TECHNICAL DATA

The cookers come in two gas types: Natural gas and Universal LPG.

If the cooker is required to use LPG, a conversion kit can be obtained by contacting the Customer Care Centre.

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

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

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

Operate pressure at appliance test point:

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

Burner Injector Sizes

| Injector Specification | | |
|------------------------|----------------------|------------------|
| UK (GB/IE) | I12H3+ (20,28-30/37) | G30-28-30/G31-37 |

Burner Injector Sizes

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

Burner Injector Sizes

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



WARNING

This cooker must be earthed.

| | |
|------------------------------|---|
| Data badge | Lower part of the front frame |
| Appliance class | Class 1 - freestanding cooker |
| Electrical supply | 230 - 400V ~3N ~ 50 Hz |
| Load @ 230V | 5705W |
| Max. heat input | ΣQ_n 9.00 kW |
| Type of gas | This cooker can be used with Natural Gas and LPG. Please see data badge for your specified gas type. Can be converted from natural gas to LPG. Never attempt to convert an appliance unless the data badge states you can. |
| Gas category | Natural gas I2H Natural gas II2H3+ |
| Gas pressure settings | G20 Natural gas @ 20 mbar G30 Butane @ 28-30 mbar G31 Propane @ 37 mbar |
| Burner Aeration | Fixed |
| Grill | Electric |
| Hob | Burners have burner heads and caps which are removable for cleaning. Concealed electrodes to each burner. |

ENERGY DATA TABLE

Regulation (EU) 65/2014:

| Product Name: | |
|---------------------------|---------------|
| Brand: | Stoves |
| Size: | 60cm |
| Number of cavities | 2 |

Energy Efficiency

| Hob | | | |
|--|----------------------|------------------------------------|----------------|
| Fuel Type | Dual Fuel | | |
| Number of cook zones | 4 Gas hobs | | |
| | Symbol | Value | |
| Energy Efficiency per cook zone | | Cook zone | EEl (%) |
| | EE gas burner | Wok 57.86% | |
| | | Semi Rapid 1/ Medium 61.91% | |
| | | Semi Rapid 2/ Medium 61.89% | |
| | | Auxiliary/ Small - | |
| | | | |
| | | | |
| | EE gas hob | All burners 60.55% | |

Energy Efficiency

| Cavity | Cavity 1 | Cavity 2 | Cavity 3 (if applicable) |
|---|------------------|------------------|---------------------------------|
| Energy efficiency index | 91,3 | 94,0 | |
| Energy efficiency class | A | A | |
| Energy Consumption per cycle (conventional mode) | 0,63 kWh | 0,88 kWh | |
| Energy Consumption per cycle (fan-forced convection mode) | 0,01 kWh | 0,79 kWh | |
| Heat Source | Electric | Electric | |
| Volume | 33 Litres | 70 Litres | |
| <i>Energy consumption measured in accordance with BS EN 60350-1</i> | | | |

FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION

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

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

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

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

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

PAYS DE DESTINATION :

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

COORDONNÉES:

Ligne d'assistance du service client

04 88 78 59 59

De plus amples informations sont disponibles sur notre site web:

www.stoves-france.fr

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

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

DIRECTIVES EUROPÉENNES

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

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

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

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

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE



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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent le danger impliqué. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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

**AVERTISSEMENT**

La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de cet appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de cet appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

Ne modifiez pas cet appareil.

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil doit être mis à la terre.

**AVERTISSEMENT**

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

N'essayez pas d'allumer un appareil,

Ne touchez à aucun interrupteur électrique.

Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz local.

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

INFORMATIONS DE ATTENTION



ATTENTION

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



ATTENTION

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



ATTENTION

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



ATTENTION

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



ATTENTION

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

Consultez un professionnel avant d'installer une ventilation supplémentaire.

CUISSON À GAZ : À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

FAIRE

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

NE PAS:

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



NOTE

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ INCENDIE

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

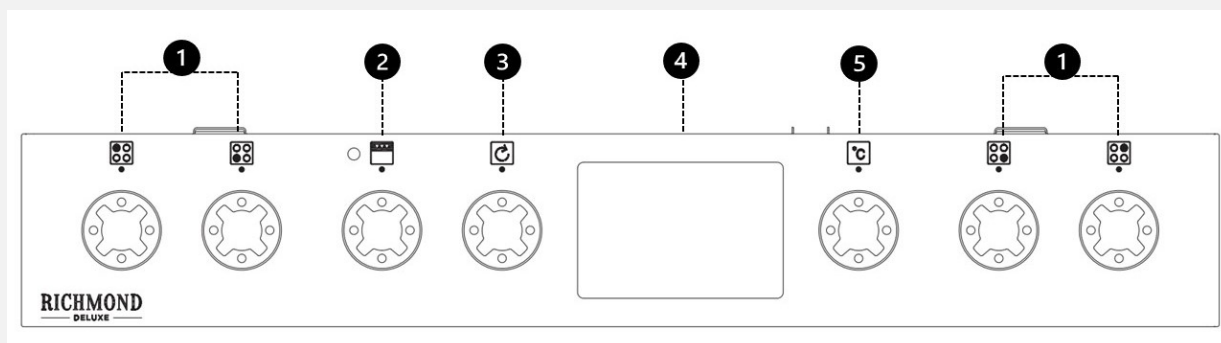
AUTRES CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE PRODUIT

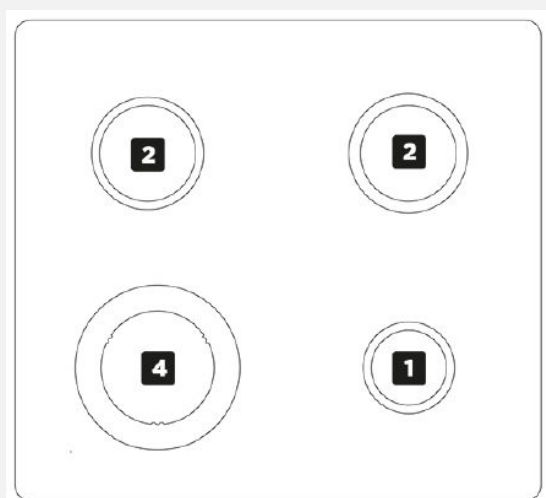
La disposition de votre appareil peut différer selon le modèle.

PANNEAU DE COMMANDE



| | |
|---|--|
| 1 | Zones de cuisson |
| 2 | Four/Gril supérieur |
| 3 | Four principal |
| 4 | Horloge/Programmateur |
| 5 | Contrôle de la température du four principal |

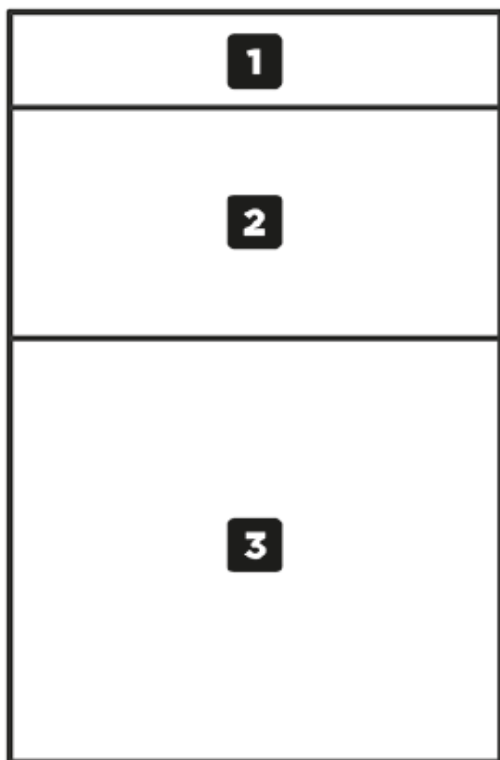
TABLE DE CUISSON



FOYERS DE LA TABLE DE CUISSON

| | | |
|---|-------|---------------------------------|
| 1 | Petit | Avant droit |
| 2 | Moyen | Arrière droit Arrière gauche |
| 4 | Wok | Avant gauche |

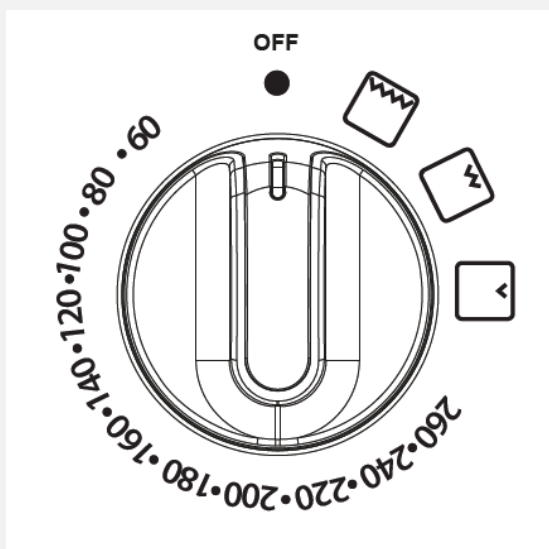
APERÇU DE LA CAVITÉ



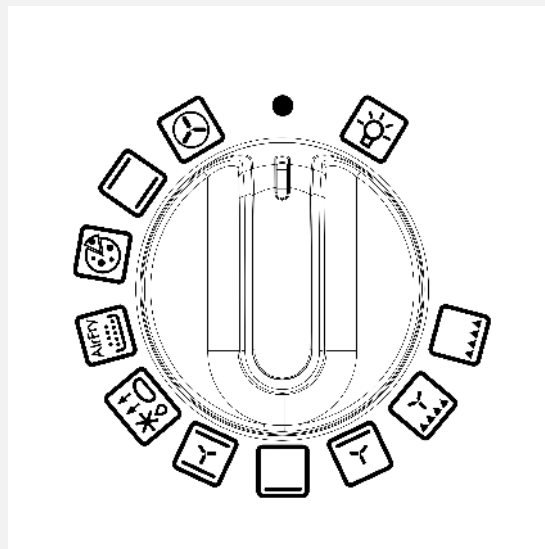
APERÇU DE LA CAVITÉ

| | |
|---|---------------------|
| 1 | BANDEAU |
| 2 | GRIL/FOUR SUPÉRIEUR |
| 3 | FOUR PRINCIPAL |

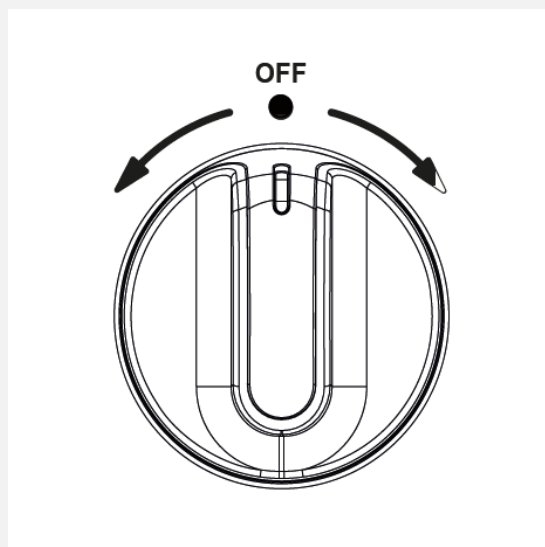
Manette Supérieure Du Four/Gril



Manette Du Four Principal



Manette De Contrôle De La Température



Fonctions Principales Du Four

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

AUTRES LISTE DE FONCTIONS :

| | | |
|---------------------|------------------|--|
| Garder au chaud 70° | PRINCIPAL | |
| Cuisson lente 100° | PRINCIPAL | |

Principales Fonctions Du Four

| | |
|------------------------------|--|
| Gril complet en série | |
| Gril simple | |
| Gril Double | |

FOURS ET GRILLS

FOURS

Lors de l'utilisation du four supérieur ou du four principal, le voyant blanc du thermostat s'allumera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Lorsque le four/grill supérieur ou le grill est allumé, les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche pour maintenir la façade et les boutons de commande au frais pendant la cuisson/le grillage. Les ventilateurs de refroidissement peuvent fonctionner lorsque les fours principaux sont utilisés en fonction du réglage de la température. Les ventilateurs peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt du four/grill. Pendant l'utilisation, le ventilateur peut s'allumer et s'éteindre, c'est normal.



NOTE

Le four principal ne fonctionnera pas si le programmeur est réglé sur Auto, voir la section Horloge/Programmeur pour plus d'informations.



IMPORTANT

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

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

PROCÉDURES D'ALLUMAGE

ALLUMAGE DES BRÛLEURS À GAZ.

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

AVANT L'ALLUMAGE :

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

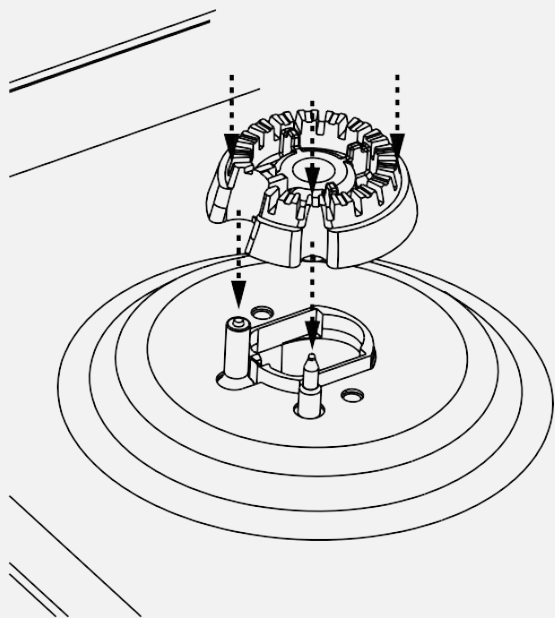
BRÛLEUR WOK (SI ÉQUIPÉ)

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

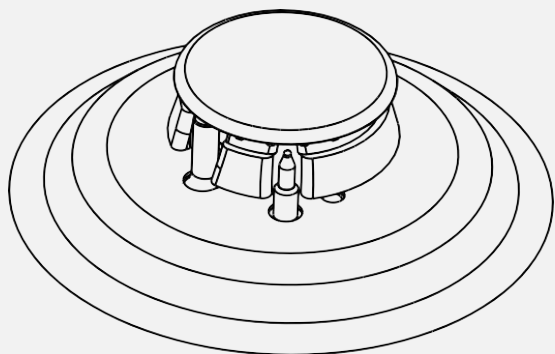
ALLUMAGE AUTOMATIQUE (Le Cas Échéant)

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

MONTAGE DES CHAPEAU ET DES TÊTES DE BRÛLEUR

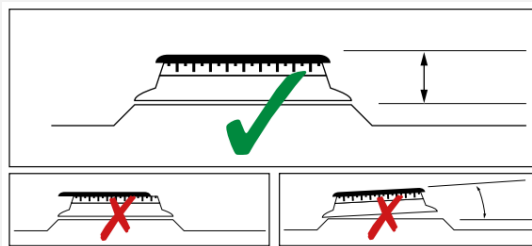


Lors du montage de la tête du brûleur, assurez-vous que l'encoche soit alignée avec le trou de la base.



NOTE

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



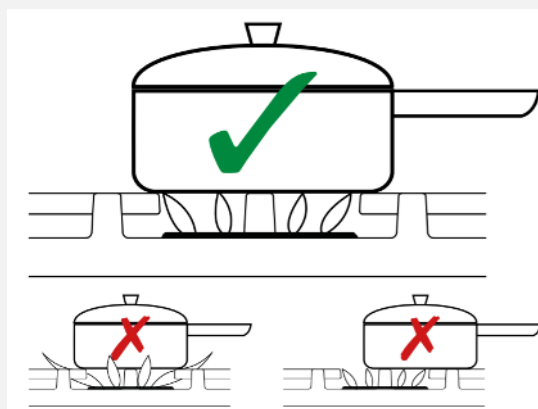
Vérifiez que la tête du brûleur est de niveau et que le capuchon est placé au centre de la tête du brûleur.

PLACEMENT DE LA POÊLE

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

TAILLES DE POÊLES REQUISES

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



**AVERTISSEMENT**

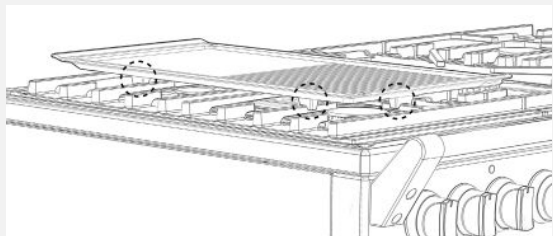
Ne laissez pas les
récipients de cuisson

chevaucher les zones de
cuisson.

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

UTILISER LA PLAQUE

LA PLAQUE



Utilisez uniquement la plaque de cuisson approuvée pour cet appareil.

N'utilisez aucune autre plaque chauffante, car cela peut être dangereux.

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

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Lavez soigneusement la plaque chauffante à l'eau chaude savonneuse.
2. Appliquez une petite couche d'huile végétale non salée sur un chiffon sec ou une serviette électrique sur la surface de la plaque chauffante.
3. Faites chauffer la plancha à pleine puissance pendant 3 minutes. La plaque chauffante est maintenant prête à l'emploi.



NOTE

La plaque est fabriquée en fonte de qualité et possède une surface de cuisson antiadhésive. Un graissage régulier prolongera sa durée de vie et empêchera la rouille. Si la plaque présente des signes de rouille, lavez-la et regraissez-la.

UTILISER LA PLAQUE



IMPORTANT

La plaque chauffante doit être positionnée uniquement d'avant en arrière au-dessus des brûleurs.



IMPORTANT

La plaque chauffante ne doit pas être utilisée sur le wok.

1. Placez soigneusement la plaque chauffante sur le support de poêle au-dessus des brûleurs, en utilisant les pieds de positionnement situés sous la plaque chauffante. Faites attention à ne pas endommager la surface des supports de casseroles.
2. Avant la cuisson, préchauffez la plancha pendant 3 minutes à plein régime, ce qui est indiqué sur les boutons de commande par un grand symbole de flamme.
3. Après le préchauffage, tournez les boutons de commande sur le symbole de la petite flamme. La plaque est maintenant prête pour la cuisson.

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous toujours que la plaque chauffante est fermement fixée sur les supports de casseroles à 2 brûleurs.

UTILISER LE GRIL



AVERTISSEMENT

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



ASTUCE

Pour de meilleurs résultats de grillade, utilisez la position de grille 2 et un préchauffage de 6 minutes.

LE VENTILATEUR DE
REFROIDISSEMENT

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

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

UTILISER LE GRIL



ATTENTION

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

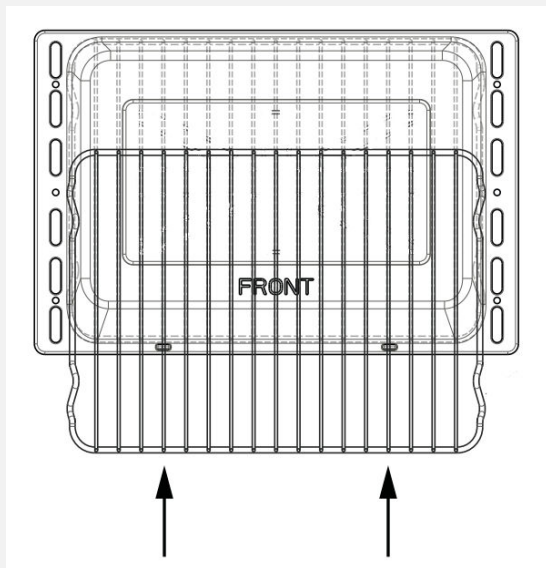


IMPORTANT

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 requis. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de préchauffer le double grill pendant 3 minutes et le simple grill pendant 5 minutes.
2. Poussez la lèchefrite vers le fond de la grille pour la positionner sous le gril.
3. Pour éteindre, remettez le bouton de commande en position d'arrêt.

LÈCHEFRITE ET GRILLE



Le lèchefrite peut être utilisé sans la grille.



AVERTISSEMENT

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

UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR



AVERTISSEMENT

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



NOTE

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



ATTENTION

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

POUR ALLUMER LE FOUR SUPÉRIEUR

1. Tournez le bouton de contrôle de la température jusqu'à ce que la température requise soit sélectionnée. Le voyant blanc du thermostat s'allumera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, puis s'éteindra. Il s'allumera et s'éteindra périodiquement pendant que le thermostat fonctionnera pour maintenir la température sélectionnée.

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

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

VENTILATEUR

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

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

PRÉCHAUFFAGE

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

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

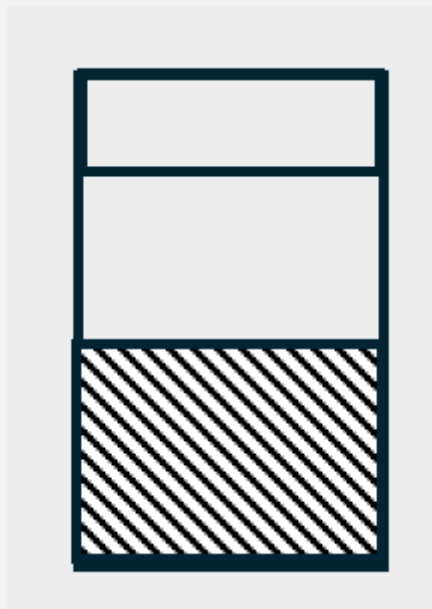
Placez les grilles du four dans la position requise avant de préchauffer le four.

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

LORS DE L'UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR

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

UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL



AVERTISSEMENT

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

RÉGLAGE D'UN FONCTIONNEMENT DE CHAUFFAGE

Pour démarrer un fonctionnement en chauffage, une fonction de chauffage et une température de chauffage doivent être sélectionnées.

Régler une fonction de chauffage

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

Pour modifier ou annuler la fonction chauffage :

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

Régler une température de chauffage :

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

Pour modifier ou annuler la température de chauffage :

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

PRÉCHAUFFAGE

Le four commence le préchauffage lorsqu'une fonction de chauffage et une température de chauffage ont été réglées.

Le symbole de la 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 la sélection d'une opération de chauffage prenant en charge la fonction de préchauffage rapide.

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

L'écran affiche le symbole de préchauffage rapide. 

La fonction de préchauffage rapide se désactive automatiquement une fois la température de chauffage sélectionnée atteinte.

CUISINER AU FOUR VENTILÉ



ATTENTION

Comme il s'agit d'un four à haute efficacité, vous remarquerez peut-être l'émission de vapeur du four lorsque la porte est ouverte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

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



ASTUCE

Les aliments sont cuits à une température plus basse que dans un four conventionnel, il faudra donc peut-être réduire les températures des recettes conventionnelles. Veuillez vous référer au tableau de conversion ci-dessous.



ASTUCE

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



ASTUCE

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



ASTUCE

Lorsque vous cuisez par lots des aliments qui vont lever pendant la cuisson, par exemple du pain, assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment d'espace entre les grilles pour permettre la levée.

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



NOTE

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



NOTE

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



NOTE

Lorsque vous rôtissez des viandes, vous remarquerez que les éclaboussures de graisse sont réduites, ce qui est dû en partie aux températures plus basses du four, et contribueront à réduire au minimum le nettoyage du four.



NOTE

Il n'est pas nécessaire d'échanger les plats sur différentes grilles en cours de cuisson, comme avec un four conventionnel.

DÉCONGELATION ET REFROIDISSEMENT DANS LE FOUR PRINCIPAL

Pour décongeler des aliments surgelés, tournez la commande du four en position 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, tournez la commande principale du four en position de décongélation et ouvrez la porte.

TEMPS DE DÉGIVRAGE



NOTE

Des morceaux petits ou fins de poisson ou de viande congelés, par exemple des filets de poisson, des crevettes ou de la viande hachée, prendront environ 1 à 2 heures.

**NOTE**

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

**NOTE**

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

**NOTE**

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

**ATTENTION**

FAIS ATTENTION:

Ne décongelez pas de volaille farcie avec cette méthode.

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

UTILISATION DE LA FONCTION AIRFRY

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

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

AirFry est idéal pour cuire des frites, du poulet, des légumes et même du saumon, c'est également un excellent moyen de préparer des repas que vous grilleriez normalement.

Il y a quelques choses qui ne fonctionnent pas bien avec AirFry, notamment les gâteaux, les pâtisseries et le pain, 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. Placez le plateau métallique Airfry sur la 3ème position de grille (au centre) à partir du bas. Les aliments doivent être uniformément espacés sur le plateau de friture en une seule couche pour permettre une cuisson uniforme.
3. Placez une plaque à pâtisserie sur la grille située sous la plaque AirFry pour récupérer les miettes ou les gouttes.

**AVERTISSEMENT**

Pour les recettes avec un temps de cuisson 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 réduire le temps de cuisson, car les aliments cuiront plus rapidement qu'un four conventionnel.

**NOTE**

Il peut être nécessaire de vaporiser légèrement d'huile le plateau de friture pour éviter que les aliments n'y collent.







**IMPORTANT**






La friture à l'air dans une grande cavité du four permet de frire plus d'aliments à la fois, des temps de cuisson plus longs sont à prévoir. Veuillez ajuster les temps de cuisson en conséquence.

**IMPORTANT**

Les aliments gras peuvent provoquer 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 à pâtisserie en dessous pour récupérer les débris.

Fonctions Principales Du Four

| PRINCIPALES FONCTIONS DU FOUR : UTILISATIONS RECOMMANDÉES | | |
|--|---|---|
| Chaleur Tournante |  | La température uniforme du four rend cette fonction adaptée à la cuisson par lots ou à la cuisson par lots des aliments. |
| Convection Naturelle |  | Cette fonction est idéale pour les rôtisseries traditionnelles. La viande est placée au milieu du four, les pommes de terre rôties vers le haut. |
| Pizza |  | Cette fonction est idéale pour la cuisson des pizzas. Le four ventilé fonctionne avec l'ajout de la résistance de sole pour rendre la base de la pizza croustillante. |
| Friteuse à air |  | L'air rapidement distribué le rend adapté à la friture sans huile. |
| Décongélation/ levage de la pâte |  | Décongelez les aliments avec la porte du four fermée ou laissez refroidir les plats avant de les réfrigérer en laissant la porte du four ouverte. L'utilisation avec la porte du four fermée permet également de faire lever le pain avant la cuisson. |
| Cuisson intensive |  | Convient aux aliments à forte teneur en humidité, comme les quiches, le pain et le cheesecake. |

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| | | Il élimine également la nécessité de cuire la pâte à blanc. |
| Chaleur de voûte |  | Cette fonction est idéale pour dorer le dessus des aliments après une cuisson conventionnelle ou ventilée, car elle n'est pas aussi intense que celle du gril. |
| Chaleur de sole avec ventilateur |  | Utilisé pour cuire des tartes ouvertes (comme des tartes à la viande hachée), l'élément de base garantit que la base est cuite tandis que le ventilateur permet à l'air de circuler autour de la garniture - sans être trop intense. |
| Gril ventilé |  | Le ventilateur permet à la chaleur de circuler autour des aliments, idéal pour les aliments plus fins comme le bacon, le poisson et les steaks de jambon. |
| Gril double |  | Cette fonction cuit les aliments par le haut, comme tout le gril fonctionne, vous pouvez cuire de plus grandes quantités d'aliments. |
| Éclairage automatique |  | Allume uniquement la lumière du four, la lumière reste allumée lorsque le four fonctionne. |

GRILLES DE FOUR

- **Des étagères supplémentaires peuvent être commandées auprès de votre fournisseur local.**

Plaques à pâtisserie et plats à rôtir :

Pour de meilleurs résultats de cuisson et un brunissement uniforme, les plaques à pâtisserie et les plats à rôtir recommandés à utiliser sont les suivants :

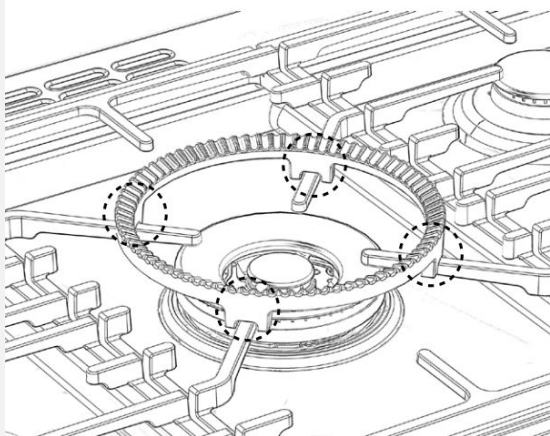
- **Plaque à pâtisserie 350 mm x 250 mm Cette taille de plaque à pâtisserie peut contenir jusqu'à 12 petits gâteaux.**
- **Plat à rôtir 370 mm x 320 mm**

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

[en]

UTILISER D'AUTRES ACCESSOIRES

SUPPORT WOK



IMPORTANT

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



NOTE

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

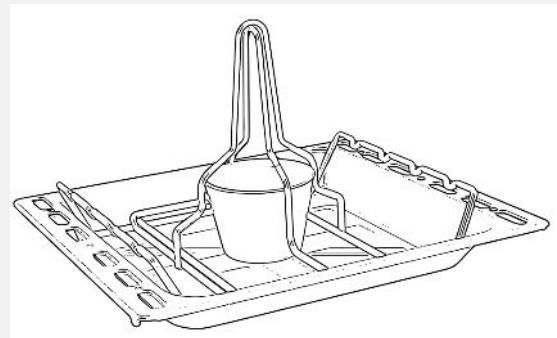


ATTENTION

Le berceau deviendra très chaud lors de son utilisation - laissez-lui suffisamment de temps pour refroidir avant de le ramasser.

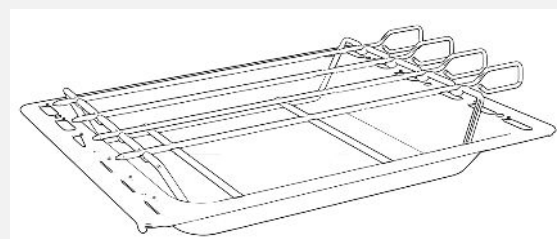
ACCESSOIRES VAPEUR ET INFUSATION

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



Soutenir de la volaille ou d'autres viandes verticalement expose tous les côtés à la chaleur du four, favorisant une cuisson plus uniforme et permettant à la graisse de s'égoutter, tandis que la saveur est infusée de l'intérieur.

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



**NOTE**

Si le Steam & Infuse n'est pas fourni en standard avec votre appareil, il peut être acheté auprès de notre équipe de service client.

**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













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





NOTE

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



| | |
|---|---|
|  | Alarme |
|  | Temps de cuisson |
|  | Fin du temps de cuisson |
|  | Clé de temps |
|  | Fonction Pizza |
|  | Fonction AirFry |
|  | Eclairage |
|  | Fonction du four |
|  | Décongélation/ levage de la pâte |
|  | Unité de température (Celsius) |
|  | Unités de temps (heures : minutes) |
|  | Préchauffage rapide |

| | |
|---|----------------------|
|  | Cuisson automatique |
| 88:88 | Affichage de l'heure |
|  | Sécurité enfants |

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

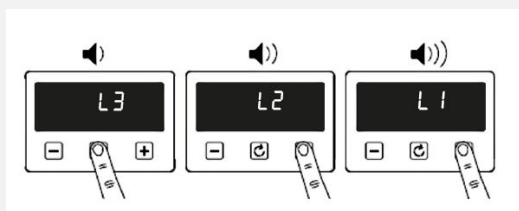
- Bouton gauche : moins/diminuer
- Bouton du milieu : menu pour sélectionner une fonction
- Bouton droit : plus/augmenter
 - Lorsqu'une fonction est sélectionnée et que l'heure ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

MODE MANUEL

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

RÉGLAGE DU VOLUME

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



RÉGLAGE DE L'HEURE



NOTE

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

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

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

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



NOTE

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

RÉGLAGE DES MINUTERIES



NOTE

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

MINUTEUR

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

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

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

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

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

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

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

ACTIVER/DÉSACTIVER LA SÉCURITÉ ENFANT

- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton plus/augmentation (bouton de droite) pendant 3 à 5 secondes. Le symbole de sécurité enfants apparaîtra.
- Une fois la sécurité enfants activée, les boutons seront inactifs. Un signal sonore sera activé si les boutons sont enfoncés.
- Pour désactiver la sécurité enfants, maintenez enfoncée la touche plus/augmentation (bouton droit) pendant 3 à 5 secondes. Le symbole de sécurité enfants disparaîtra et l'appareil pourra continuer à être utilisé.


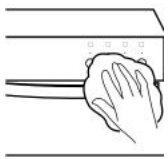


AVIS

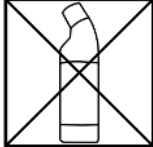


En cas de coupure de courant secteur pendant une courte durée (environ 15 minutes), la minuterie maintiendra l'état de verrouillage des touches.

NETTOYER VOTRE APPAREIL

Nettoyage : à faire

| | |
|--|--|
|  | Utilisez de l'eau tiède savonneuse |
|  | Essuyez l'appareil avec un chiffon humide <ul style="list-style-type: none">• Nettoyer régulièrement le chiffon |
|  | Sécher avec un chiffon doux et sec |

Nettoyage : à ne pas faire

| | |
|--|--|
|  | N'utilisez pas d'eau de Javel non diluée 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 ou les supports de casseroles en fonte au lave-vaisselle. |



NOTE

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



NOTE

Veillez faire particulièrement attention lorsque vous nettoyez les symboles sur le panneau de commande, car cela pourrait les faire disparaître.



NOTE

Conseils : Certains aliments peuvent marquer ou endommager le métal ou la peinture, par exemple ; Vinaigre, jus de fruits et sel. Nettoyez toujours les déversements de nourriture 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 annuler votre garantie.



ATTENTION

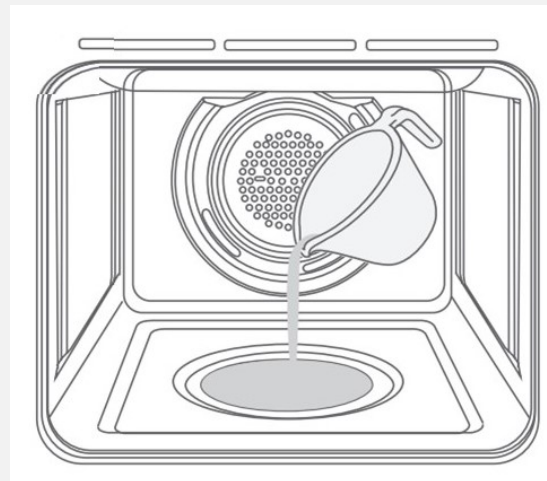
En plus de ce qui précède, n'utilisez pas de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four.

NETTOYAGE ASSISTÉ À LA VAPEUR

Utilisez de la vapeur chaude pour ramollir doucement la graisse et les résidus dans votre four en versant simplement 200 ml d'eau froide et une très petite quantité de liquide vaisselle dans l'encoche circulaire au fond du four.

Sélectionnez la fonction Chaleur de base et la température du four 120°C pendant 20 minutes.

Passé ce délai, tout le four sera recouvert de vapeur et une fois légèrement refroidi, il sera plus facile d'essuyer les résidus alimentaires et la graisse avec une éponge humide.



ATTENTION

N'utilisez pas la fonction four ventilé lors du nettoyage à la vapeur car cela pourrait attirer de l'humidité dans votre appareil.

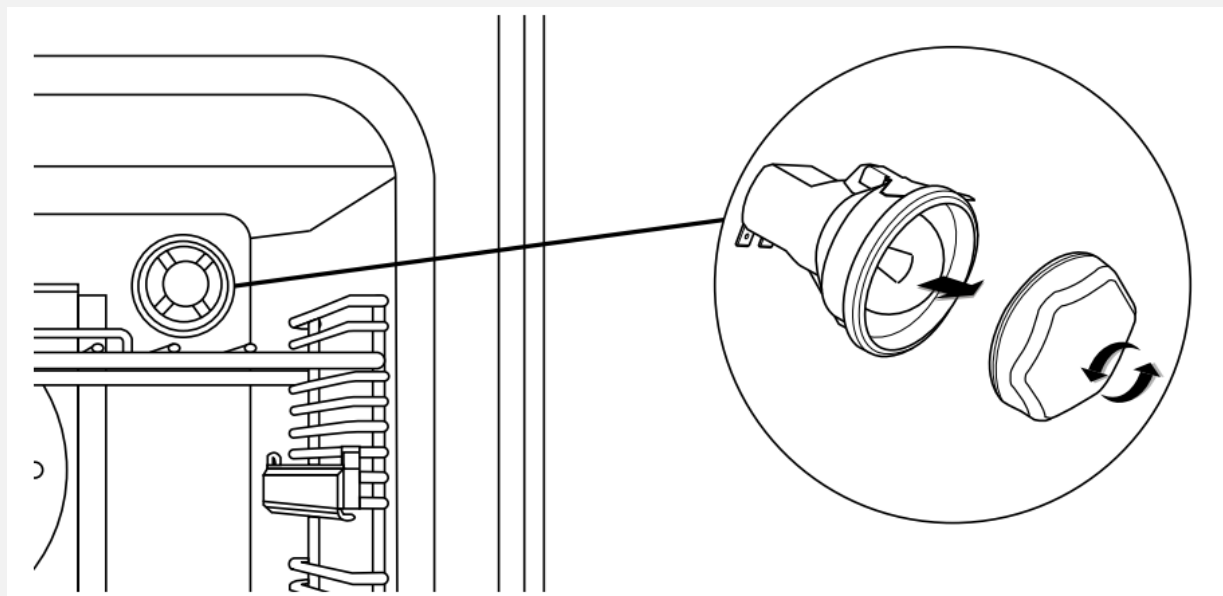


ATTENTION

Assurez-vous que le four a refroidi avant de l'essuyer avec une éponge.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

CHANGER L'AMPOULE



1. Retirez les grilles du four.
2. Dévissez le cache de l'objectif en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ampoule et remplacez-la.
4. Remplacez le couvre-objectif et remettez les grilles du four.



AVERTISSEMENT

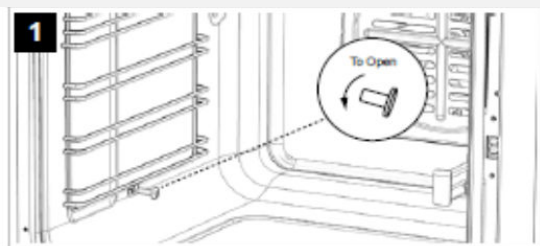
Coupez l'alimentation avant de changer l'ampoule.



NOTE

Tous les appareils électroménagers n'ont pas le même nombre et le même type d'ampoules. Avant de remplacer votre ampoule, vérifiez de quel type vous disposez. N'oubliez pas que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.

DEMONTAGE DES GLISSES D'ÉTAGÈRE



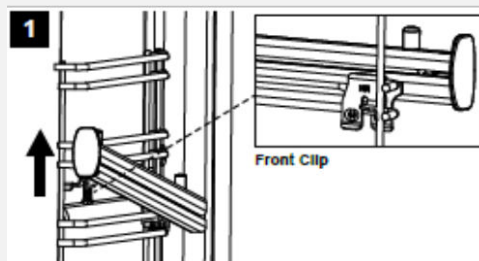
Retirez les vis de maintien selon les schémas

ÉTAGÈRES STANDARDS

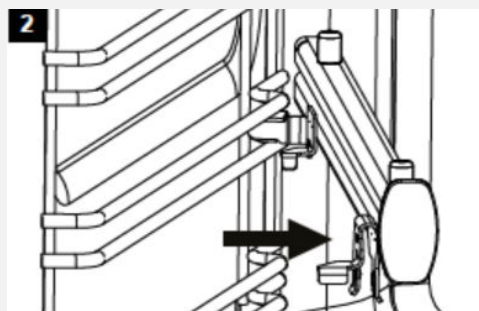
1. Avant de retirer complètement les étagères, assurez-vous que l'étagère est déclipée des languettes de retenue. Soulevez légèrement la grille et insérez-la dans la position de grille choisie
2. Assurez-vous que la grille est complètement repoussée vers l'arrière du four, jusqu'à ce que la butée de grille soit atteinte.

RETRAIT DES ÉTAGÈRES TÉLESCOPIQUES (SI ÉQUIPÉES)

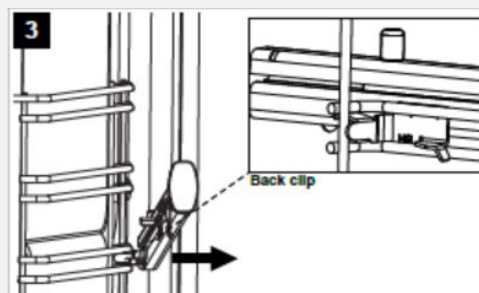
1. Poussez fermement l'avant de la glissière vers le haut, en vous assurant que le clip avant est dégagé du guide d'étagère.



2. Éloignez la glissière du guide d'étagère.

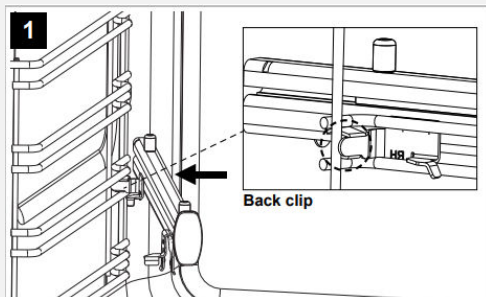


3. Tirez consciencieusement le clip arrière entre le guide d'étagère.

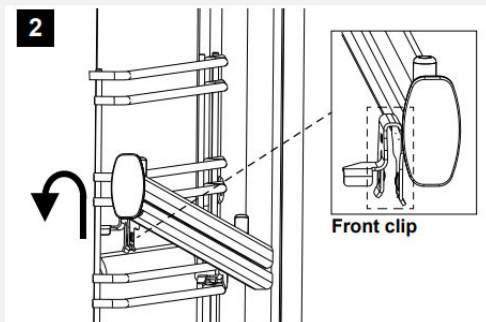


REPOSE DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES (SI PRÉSENTÉES)

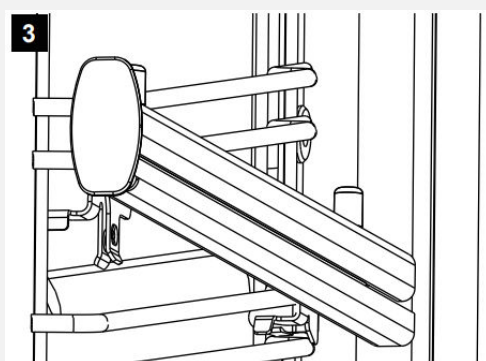
1. Fixez le clip arrière entre le guide d'étagère. Assurez-vous que le rail est entièrement déplacé vers l'arrière de l'étagère.



2. Localisez le clip avant sur le guide d'étagère et poussez fermement le rail avant vers le bas jusqu'à ce que le clip avant soit bien en place.



3. La glissière télescopique doit maintenant être correctement installée et fixée au guide d'étagère.



DONNÉES TECHNIQUES

Les cuisinières sont disponibles en deux types de gaz : Gaz naturel et GPL universel.

Si la cuisinière doit utiliser du GPL, un kit de conversion peut être obtenu en contactant le centre de service client.

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

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

Ce qui suit indique les pressions d'alimentation et de fonctionnement pour diverses alimentations en gaz.

Pression de fonctionnement au point de test de l'appareil :

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

Tailles Des Injecteurs De Brûleur

| Spécification de l'injecteur | | |
|------------------------------|----------------------|------------------|
| Royaume-Uni (GB/IE) | II2H3+ (20,28-30/37) | G30-28-30/G31-37 |

Tailles Des Injecteurs De Brûleur

| Injecteur auxiliaire | | Injecteur semi-rapide x 2 | |
|----------------------|------------|---------------------------|------------|
| GN 1,0 kW | GPL 1,0 kW | GN 2,0 kW | GPL 2,0 kW |
| 0.72 | 0.5 | 1.05 | 0.7 |

Tailles Des Injecteurs De Brûleur

| Injecteur rapide | | Injecteur de wok | |
|------------------|------------|------------------|------------|
| GN 3,0 kW | GPL 3,0 kW | GN 3,0 kW | GPL 4,0 kW |
| 1.2 | 0.86 | 1.5 | 1 |



AVERTISSEMENT

Cette cuisinière doit être mise à la terre.

| | |
|--------------------------------------|--|
| Badge de données | Partie inférieure du cadre avant |
| Classe d'appareil | Classe 1 - cuisinière pose libre |
| Fourniture électrique | 230 - 400 V 3N ~ 50 Hz |
| Charger | 5705W |
| Max. apport de chaleur | ΣQ_n 9.00 kW |
| Type de gaz | Cette cuisinière peut être utilisée avec du gaz naturel et du GPL. Veillez consulter le badge de données pour votre type de gaz spécifié. Peut être converti du gaz naturel au GPL. N'essayez jamais de convertir un appareil à moins que le badge de données ne l'indique. |
| Catégorie de gaz | Gaz naturel I2H Gaz naturel II2H3+ |
| Paramètres de pression du gaz | G20 Gaz naturel à 20 mbar G30 Butane à 28-30 mbar G31 Propane à 37 mbar |
| Aération du brûleur | Fixé |
| Gril | Électrique |
| Plaque | Les brûleurs ont des têtes et des chapeaux amovibles pour le nettoyage. Électrodes dissimulées à chaque brûleur. |

TABLEAU DE DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Pression de fonctionnement au point de test de l'appareil :

| Nom du produit: | |
|-----------------|--------|
| Marque: | Stoves |
| Taille: | 60cm |
| Charger | 2 |

Efficacité Énergétique

| Plaque | | | |
|--|---------------------------|-----------------------------|---------|
| Type de carburant | Dual Fuel | | |
| Nombre de brûleurs à gaz | 4 Gas hobs | | |
| | Symbole | Valeur | |
| Efficacité énergétique par brûleur à gaz | | Brûleur | IEE (%) |
| | Brûleur à gaz EE | Wok 57.86% | |
| | | Semi Rapid 1/ Medium 61.91% | |
| | | Semi Rapid 2/ Medium 61.89% | |
| | | Auxiliary/ Small - | |
| | | | |
| | | | |
| | Table de cuisson à gaz EE | All burners 60.55% | |

Effacité Énergétique

| Cavité | Cavité 1 | Cavité 2 | Cavité 3 (le cas échéant) |
|---|-----------|-----------|---------------------------|
| Indice d'efficacité énergétique | 91,3 | 94,0 | |
| Classe d'efficacité énergétique | A | A | |
| Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel) | 0,63 kWh | 0,88 kWh | |
| Consommation d'énergie par cycle (mode convection forcée) | 0,01 kWh | 0,79 kWh | |
| Source de chaleur | Electric | Electric | |
| Volume | 33 Litres | 70 Litres | |
| <i>Consommation d'énergie mesurée conformément à la norme BS EN 60350-1</i> | | | |

NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN

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

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

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

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

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

LANDEN VAN BESTEMMING:

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

CONTACTGEGEVENS:

Klantenservice hulplijn:

NL +31 (0) 513- 656520

Email NL: info@stoves.eu

BE: +32 (0) 9 210 02 11

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

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

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

EUROPESE RICHTLIJNEN

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

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

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

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

VERWIJDERING VAN VERPAKKINGSMATERIAAL



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

VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat het verwarmingselement niet aangeraakt kan worden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Op dit apparaat mag geen stoomreiniger worden gebruikt.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

Plaats geen voorwerpen op of tegen het apparaat.

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.

**WAARSCHUWING**

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

**WAARSCHUWING**

Dit apparaat moet geaard zijn.



WAARSCHUWING

GASWAARSCHUWING! - Als u gas ruikt:

Probeer geen enkel apparaat aan te steken,

Raak geen enkele elektrische schakelaar aan.

Neem onmiddellijk contact op met uw plaatselijke gasleverancier.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Gebruik nooit kookpannen op de kookplaat die de randen overlappen.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



LET OP

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

VOORZICHTIG INFORMATIE

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

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

**LET OP**

Wij raden aan dat het apparaat wordt aangesloten door een erkend installateur en die voldoet aan de vereiste regelgeving.

**LET OP**

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



LET OP

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



LET OP

Raadpleeg een professional voordat u extra ventilatie installeert.

GASKOOKPLAAT: DO's & DON'T's

DOEN

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

NIET DOEN:

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



OPMERKING

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

VOORZICHTIG INFORMATIE

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

ANDERE VEILIGHEIDSADVIES

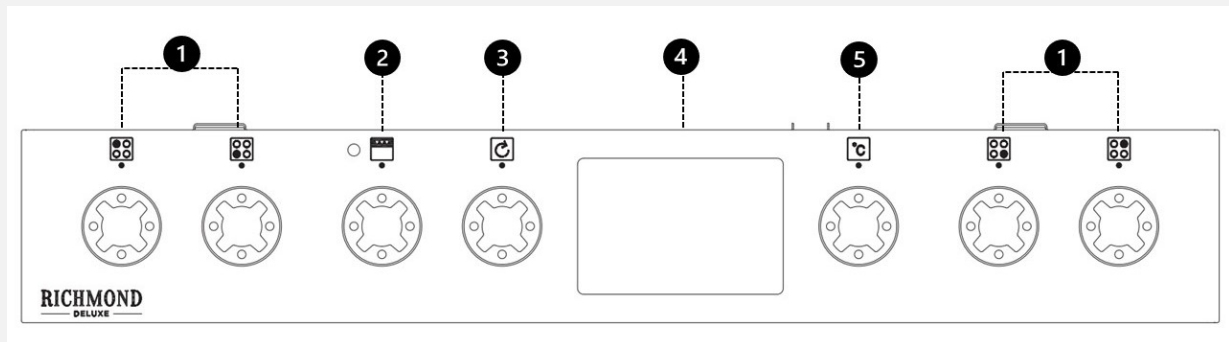
- Gebruik het apparaat niet zonder dat het glaspaneel correct is gemonteerd.
 - Wees altijd voorzichtig bij het verwijderen van voedsel uit de oven, aangezien het gebied rond de ovenruimte heet kan zijn.
 - Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van keukengerei dat in de oven heeft gestaan, aangezien dit heet is.
 - Zorg er altijd voor dat de ovenroosters in de juiste positie tussen twee geleiders rusten.
 - Gebruik altijd de wekker klok (indien aanwezig) als u de oven onbeheerd achterlaat; dit vermindert het risico op aanbranden van voedsel.

- **Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.**
 - **Plaats nooit voorwerpen op de deur terwijl deze openstaat.**
 - **Wikkel nooit folie rond de ovenplanken en zorg ervoor dat folie het rookkanaal niet blokkeert.**
 - **Hang nooit theedoeken in de buurt van de oven terwijl deze aan staat; dit veroorzaakt brandgevaar.**
 - **Trek nooit zware voorwerpen, zoals kalkoenen of grote stukken vlees, uit het ovenrooster, omdat deze uit balans kunnen raken en kunnen vallen.**
 - **Gebruik dit apparaat nooit om iets anders dan voedsel te verwarmen en gebruik het niet om de kamer te verwarmen.**

UW PRODUCT LEREN KENNEN

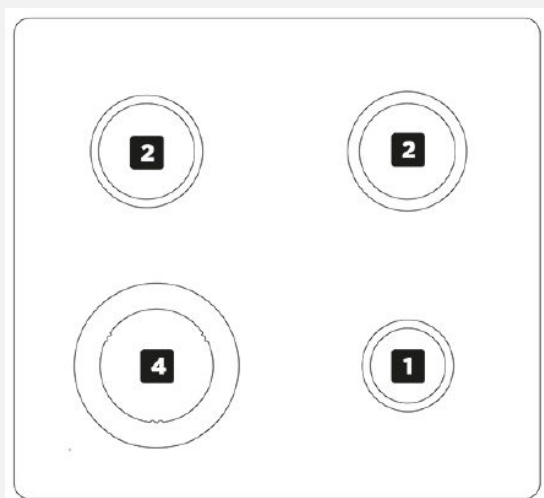
Afhankelijk van het model kan de indeling van uw apparaat verschillen.

BEDIENINGSPANEEL



| | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Kookzones |
| 2 | Bovenoven/grill |
| 3 | Hoofdoven |
| 4 | Klok/programmeur |
| 5 | Temperatuurregeling van de hoofdoven |

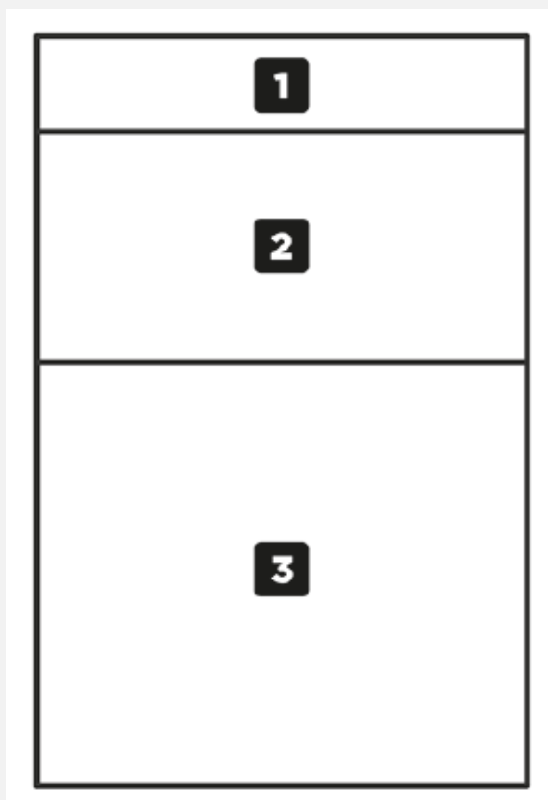
KOOKPLAAT



KOOKPLAATFUNCTIES

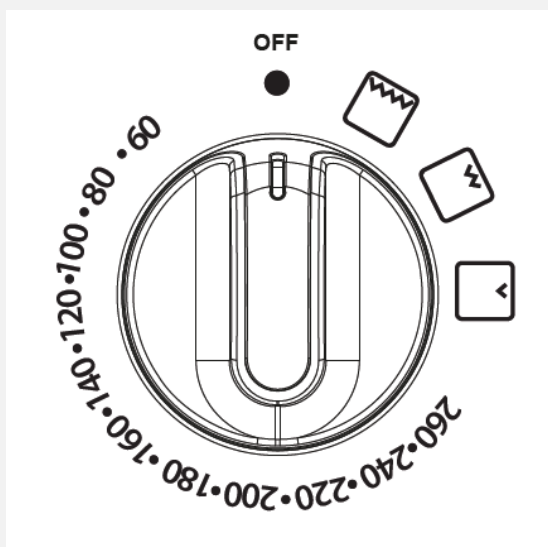
| | | |
|---|--------|---|
| 1 | Klein | Rechtsvoor |
| 2 | Medium | Rechts achter Links achter |
| 4 | Wok | Linksvoor |

OVEN OVERZICHT

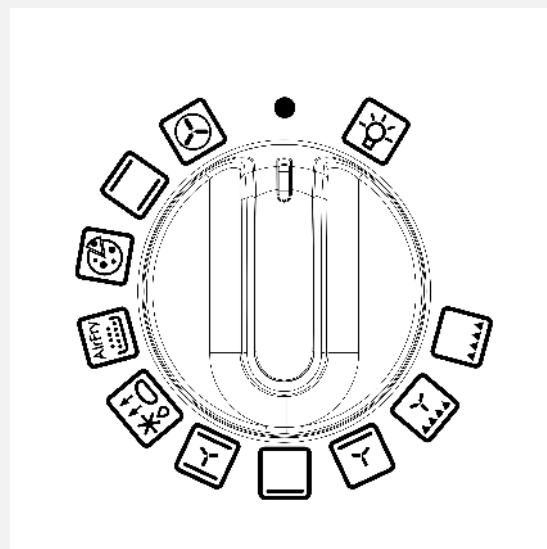


| OVEN OVERZICHT | |
|----------------|-------------------------|
| 1 | BEDIENINGPANEEL |
| 2 | BOVENSTE OVEN/ GRILL |
| 3 | HOOFDOVEN |

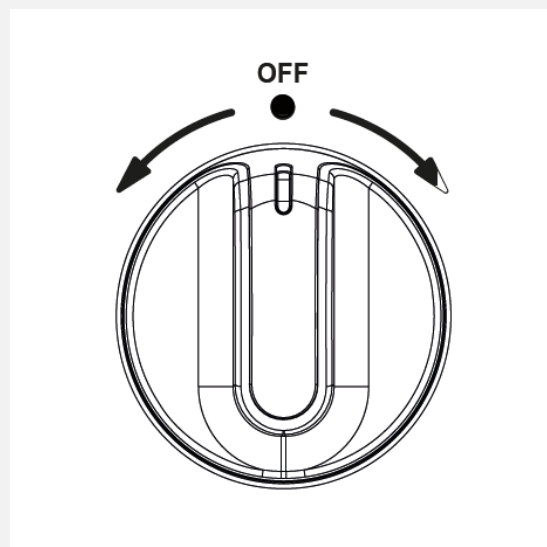
Oven-/Grillknop Bovenaan



Bedieningsknop Hoofdoven





Bedieningsknop Temperatuur






Belangrijkste Ovenfuncties

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

Belangrijkste Ovenfuncties

| | | |
|--------------------|-----------------------------|---|
| Warmhoudstand 70° | VOO RNAA MST |  |
| Sudderfunctie 100° | VOO RNAA MST |  |

Functies Van De Bovenste Oven

| | |
|----------------------------|---|
| Grill volle breedte |  |
| Kleine grill |  |
| Medium grill |  |

OVENS EN GRILLS

OVENS

Bij gebruik van de bovenste oven of hoofdoven gaat het witte indicatielampje van de thermostaat branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Wanneer de Top oven/grill of grill is ingeschakeld, gaan de koelventilatoren 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. De ventilatoren kunnen nog een tijdje blijven werken nadat de oven/grill is uitgeschakeld. Tijdens gebruik kan de ventilator aan en uit gaan, dit is normaal.



BELANGRIJK

Plaats nooit voorwerpen direct op de bodem van de oven en bedek de bodem van de oven niet met folie, omdat het element hierdoor oververhit kan raken. Plaats artikelen altijd op de plank.



OPMERKING

De hoofdoven werkt niet als de programmeur is ingesteld op Auto, zie het gedeelte Klok/Programmer voor meer informatie.

DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

ONTSTEKINGS- PROCEDURES

ONTSTEKING VAN GASBRANDERS.

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

VOOR ONTSTEKING:

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

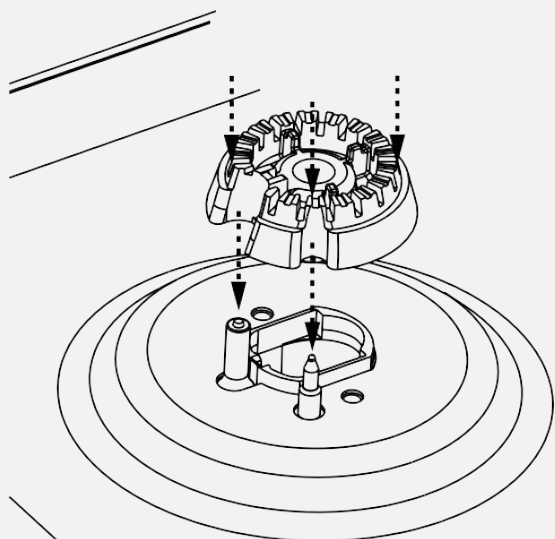
WOKBRANDER (INDIEN AANWEZIG)

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

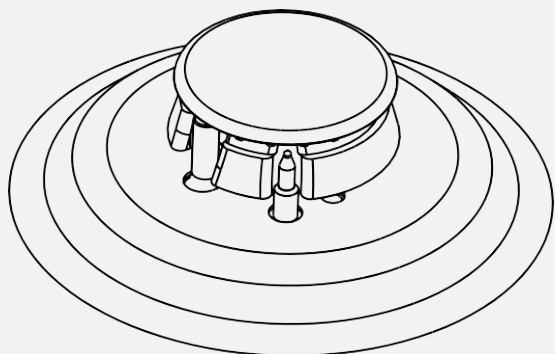
AUTOMATISCHE ONTSTEKING (Indien Van Toepassing)

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

MONTAGE VAN BRANDERKAPPEN EN KOPPEN

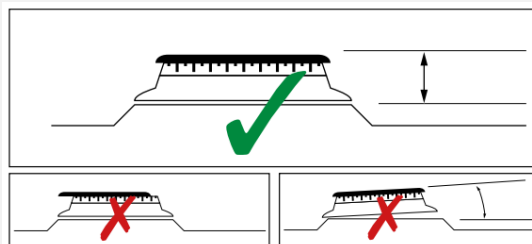


Zorg er bij het plaatsen van de branderkop voor dat de inkeping op één lijn ligt met het gat in de basis.



OPMERKING

De branderkoppen kunnen uit elkaar gehaald worden om schoon te maken. Zorg ervoor dat ze absoluut droog zijn voordat u ze vervangt.



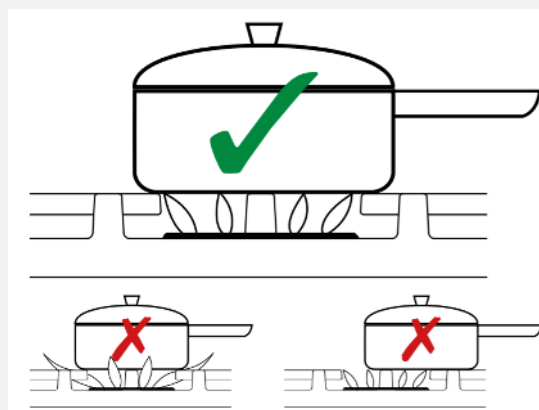
Controleer of de branderkop waterpas staat en de kap centraal op de branderkop zit.

PAN PLAATSING

Zorg ervoor dat uw pannen altijd centraal staan en zorg ervoor dat de vlam niet over de bodem van de pan uitsteekt. Plaats geen pannen rechtstreeks op de branders.

PANFORMATEN VEREIST

Zorg ervoor dat uw pannen altijd centraal staan en zorg ervoor dat de vlam niet over de bodem van de pan uitsteekt. Plaats geen pannen rechtstreeks op de branders.



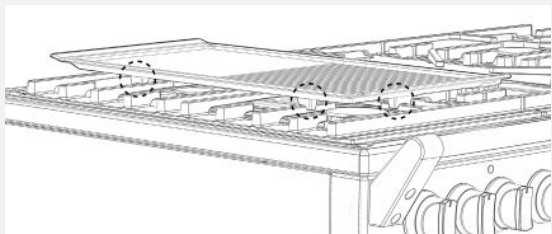
WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat kookpannen de kookzones niet overlappen.

| Kookzones van kookplaat | Minimale pan Maten (mm) | Maximale pan Maten (mm) |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Snel & Wok | 100 | 250 |
| Alle overige kookzones | | |

HET GEBRUIK VAN DE GRILLPLAAT

DE GRILLPLAAT



Gebruik alleen de grillplaat die is goedgekeurd voor gebruik op dit apparaat.

Gebruik geen andere grillplaat, omdat dit gevaarlijk kan zijn.

Lees deze instructies aandachtig door voordat u de grillplaat voor de eerste keer gebruikt.

VOORDAT U DE GRILLPLAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

1. Was de grillplaat grondig in heet zeepsop.
2. Breng een klein laagje ongezouten plantaardige olie aan op een droge doek of handdoek op het grillplaatoppervlak.
3. Verwarm de grillplaat op vol vermogen gedurende 3 minuten. De grillplaat is nu klaar voor gebruik.



OPMERKING

De grillplaat is gemaakt van hoogwaardig gietijzer en heeft een antiaanbaklaag. Regelmatig oliën verlengt de levensduur en voorkomt roestvorming. Als de grillplaat tekenen van roest vertoont, moet u deze wassen en opnieuw oliën.

HET GEBRUIK VAN DE ROOSTER



BELANGRIJK

De grillplaat mag alleen van voren naar achteren over de branders worden geplaatst.



BELANGRIJK

De grillplaat mag niet boven de wok worden gebruikt.

1. Plaats de grillplaat voorzichtig op de pannendrager boven de branders, met behulp van de stelvoetjes aan de onderkant van de grillplaat. Zorg ervoor dat u het oppervlak van de pannendragers niet beschadigt.
2. Verwarm vóór het koken de grillplaat gedurende 3 minuten voor op volle snelheid, wat op de bedieningsknoppen wordt aangegeven door een groot vlamsymbool.
3. Draai na het voorverwarmen de bedieningsknoppen naar het kleine vlamsymbool. De grillplaat is nu klaar om te koken.

**WAARSCHUWING**

Gebruik geen metalen voorwerpen, aangezien deze het antiaanbakoppervlak kunnen beschadigen.

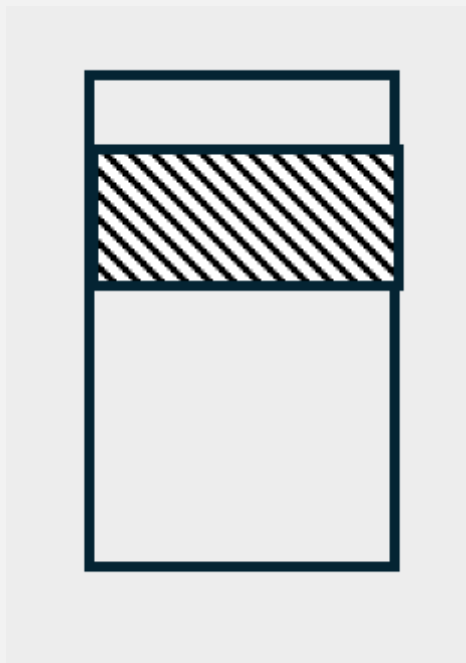
**WAARSCHUWING**

Laat de grillplaat altijd volledig afkoelen voordat u hem verplaatst of schoonmaakt.

**WAARSCHUWING**

Zorg er altijd voor dat de grillplaat stevig op de 2 branderpanndragers staat.

DE GRILL GEBRUIKEN



WAARSCHUWING

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

Wanneer de grill is ingeschakeld, gaat de kookventilator aan om het dashboard en de bedieningsknoppen tijdens het grillen koel te houden. De ventilator kan nog een tijdje blijven werken nadat de grill is uitgeschakeld.

DE GRILL GEBRUIKEN



TIP

Gebruik voor het beste grillresultaat rekpositie 2 en 6 minuten voorverwarmen.



LET OP

Toegankelijke delen kunnen heet zijn als de grill wordt gebruikt. Houd jonge kinderen uit de buurt.

DE KOELVENTILATOR

Tijdens gebruik kan de ventilator aan en uit gaan, dit is normaal.

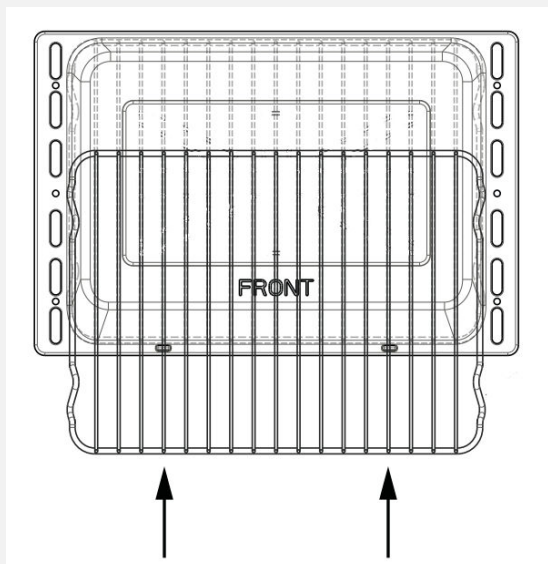


BELANGRIJK

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

1. **Open de grilldeur. Draai de bedieningsknop naar de gewenste stand. Voor de beste kookresultaten raden wij u aan de dubbele grill 3 minuten en de enkele grill 5 minuten voor te verwarmen.**
2. **Duw de grillpan naar de achterkant van het rooster om deze onder de grill te plaatsen.**
3. **Om uit te schakelen, zet u de bedieningsknop terug in de uitstand.**

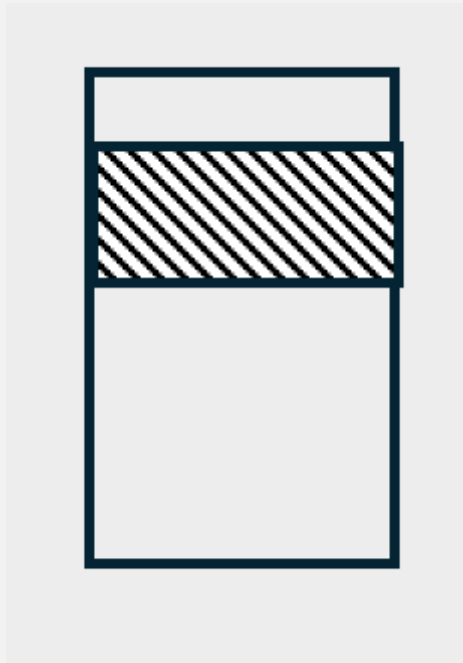
GRILLPAN EN ROOSTER



WAARSCHUWING

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

DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN



WAARSCHUWING

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



OPMERKING

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



LET OP

Het bovenste element wordt extreem heet tijdens gebruik, dus wees extra voorzichtig en zorg ervoor dat u het niet aanraakt.

OM DE BOVENSTE OVEN AAN TE ZETTEN

1. Draai de temperatuurregelknop tot de gewenste temperatuur is geselecteerd. Het witte thermostaatlampje gaat branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt en gaat vervolgens uit. De thermostaat wordt periodiek in- en uitgeschakeld terwijl de thermostaat de geselecteerde temperatuur handhaaft.

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

Belangrijk: Plaats nooit voorwerpen direct op de bodem van de oven en bedek de bodem van de oven niet met folie, omdat het element hierdoor oververhit kan raken. Plaats artikelen altijd op de plank.

KOELVENTILATOR

Tijdens gebruik kan de ventilator aan en uit gaan, dit is normaal.

Wanneer de bovenste oven wordt ingeschakeld, gaat de kookventilator aan om het dashboard en de bedieningsknoppen koel te houden tijdens het grillen. De ventilator kan nog een tijdje blijven werken nadat de bovenste oven is uitgeschakeld.

VOORVERWARMEN

Verwarm de oven voor totdat het indicatielampje voor de eerste keer uitgaat, dit duurt maximaal 15 minuten, afhankelijk van de gekozen temperatuur.

De oven moet worden voorverwarmd als u bevroren of gekoeld voedsel bereidt, en wij raden voorverwarmen aan voor gistmengsels, beslag, soufflés en opgeklopte biscuits.

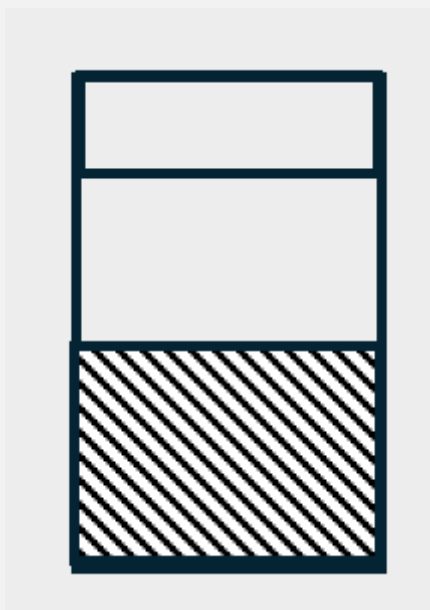
Plaats de ovenroosters in de gewenste positie voordat u de oven voorverwarmt.

Plaats bakplaten en braadsledes in het midden van de schappen en laat tussen de schappen een vrije plaats open, zodat de warmte kan circuleren.

Bij GEBRUIK VAN DE BOVEN OVEN

Als onderdeel van het kookproces wordt hete lucht via een ventilatieopening bovenaan de oven uitgeblazen. Bij het openen van de ovendeur moet erop worden gelet dat mogelijk contact met mogelijk hete lucht wordt vermeden, aangezien dit ongemak kan veroorzaken voor mensen met een gevoelige huid. Wij raden u aan de onderkant van de handgreep van de ovendeur vast te houden.

DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN



WAARSCHUWING

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

EEN VERWARMINGSWERKING INSTELLEN

Om een verwarmingsbedrijf te starten, moeten een verwarmingsfunctie en een verwarmingstemperatuur worden geselecteerd.

Een verwarmingsfunctie instellen

- Draai aan de functieknop om de gewenste verwarmingsfunctie te selecteren.

Om de verwarmingsfunctie te wijzigen of te annuleren:

- Draai aan de functieknop om een andere verwarmingsfunctie te selecteren.
- Draai de functieknop naar 0 om de verwarmingsfunctie te annuleren.

Verwarmingstemperatuur instellen:

- Draai aan de temperatuurregelaar om de gewenste verwarmingstemperatuur te selecteren. De geselecteerde temperatuur verschijnt op het display.

Om de verwarmingstemperatuur te wijzigen of te annuleren:

- Draai aan de temperatuurregelaar om een andere verwarmingstemperatuur te selecteren.
- Draai de temperatuurregelaar naar 0 om de verwarmingstemperatuur te annuleren.

VOORVERWARMEN

De oven begint met voorverwarmen wanneer een verwarmingsfunctie en verwarmingstemperatuur zijn ingesteld.

Het temperatuursymbool $^{\circ}\text{C}$ knippert om voorverwarmen aan te geven.

Het temperatuursymbool licht permanent op en er klinkt een akoestisch signaal om aan te geven dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Snelle voorverwarmfunctie

De functie voor snel voorverwarmen wordt automatisch geactiveerd nadat een verwarmingsmodus is geselecteerd die de functie voor snel voorverwarmen ondersteunt.

Het snelle voorverwarmen verkort de tijd die de oven nodig heeft om de geselecteerde verwarmingstemperatuur te bereiken.

Op het display verschijnt het symbool voor snel voorverwarmen.



De snelle voorverwarmfunctie wordt automatisch uitgeschakeld nadat de geselecteerde verwarmingstemperatuur is bereikt.

KOKEN MET EEN WARMTEOVEN



LET OP

Omdat dit een oven met hoog rendement is, kunt u merken dat er stoom uit de oven komt als 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 een aantal verschillen tegenkomen met koken met een heteluchtoven, die een andere aanpak vereisen.



TIP

Voedsel wordt op een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven, dus conventionele recepttemperaturen moeten mogelijk verlaagd worden. Raadpleeg het onderstaande conversieschema.



TIP

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



TIP

Er vindt geen smaakoverdracht plaats in een heteluchtoven, wat betekent dat u sterk ruikende gerechten, zoals vis, tegelijkertijd kunt bereiden met milde gerechten, zoals melkpuddingen.



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 vetspatten ontstaan, wat deels te danken is aan de lagere oventemperaturen, waardoor het schoonmaken van de oven tot een minimum wordt beperkt.



OPMERKING

Het is niet nodig om halverwege het koken gerechten op verschillende planken te verwisselen, zoals bij een conventionele oven.

ONTDOOIEN EN KOELEN IN DE HOOFDOVEN

Om bevroren voedsel te ontdooien, draait u de ovenbediening naar de ontdooi-stand, plaatst u het voedsel in het midden van de oven en sluit u de deur.

Om voedsel na bereiding af te koelen voordat u het in de koelkast of vriezer zet, draait u de hoofdbediening van de oven naar de ontdooi-stand en opent u de deur.

ONTDOOITIJDEN



OPMERKING

Kleine of dunne stukjes bevroren vis of vlees, bijvoorbeeld visfilets, garnalen of gehakt, hebben ongeveer 1-2 uur nodig.



OPMERKING

Door voedsel in één enkele laag te plaatsen, wordt de ontdooitijd verkort.



OPMERKING

Een middelgrote braadpan of stoofpot duurt ongeveer 3-4 uur.



OPMERKING

Een ovenklare kip van 1½ kg heeft ongeveer 5 uur nodig. Verwijder de ingewanden zo snel mogelijk.



**LET OP
WEES VEILIG:**

Ontdooi gevuld gevogelte niet op deze manier.

Ontdooi geen grotere stukken vlees en gevogelte van meer dan 2 kg/4 lb met deze methode.

DE AIRFRY-FUNCTIE GEBRUIKEN

Kies eenvoudig de AirFry-stand op de hoofdoven en plaats vervolgens uw frites, groenten of kip op de speciaal ontworpen airfryerbak.

De bakplaat 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, kip, groenten en zelfs zalm, maar het is ook een geweldige manier om maaltijden te bereiden die je normaal gesproken zou grillen.

Er zijn een paar dingen die AirFry niet goed doet, zoals taarten, gebak en brood, omdat deze droog of taai kunnen worden. Voedsel in een vochtig beslag kan ook niet worden bereid met AirFrying.

1. Selecteer de AirFry functie op de hoofdoven en stel de temperatuur in op 220°C.
2. Plaats de metalen Airfry-bak op de 3e (middelste) roosterpositie vanaf de onderkant. Het voedsel moet gelijkmatig verdeeld zijn over de airfryplaat in één enkele laag, zodat het gelijkmatig gaar kan worden.
3. Plaats een bakplaat op het rooster onder de AirFry-lade om eventuele kruimels of druppels op te vangen.



WAARSCHUWING

Voor recepten met een kooktijd van 30 minuten of langer wordt een voorverwarming van 5-10 minuten aanbevolen.

Bevroren of compact voedsel kan extra kooktijd vereisen.



OPMERKING

Als u een recept zonder luchtfriteuse gebruikt, zorg er dan voor dat u de kooktijd verkort, omdat het voedsel sneller gaart dan in een conventionele oven.



BELANGRIJK

Door heteluchtfrituren in een grote ovenruimte kan er meer voedsel in één keer met hetelucht worden gebakken; er zijn langere kooktijden te verwachten. Pas de bereidingstijden dienovereenkomstig aan.

**OPMERKING**

Het kan nodig zijn om de airfryrooster lichtjes met olie in te spuiten om te voorkomen dat voedsel eraan blijft plakken.







**BELANGRIJK**

Vetig voedsel kan rook veroorzaken tijdens de airfrycyclus. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te houden en een bakplaat eronder te gebruiken om vuil op te vangen.

Belangrijkste Ovenfuncties

HOOFDOVENFUNCTIES: AANBEVOLEN GEBRUIKEN

| | | |
|---|---|---|
| <p>Hetelucht oven</p> |  | <p>De gelijkmatige temperatuur in de oven maakt deze functie geschikt voor het bakken of bereiden van meerdere porties voedsel.</p> |
| <p>Conventionele oven</p> |  | <p>Deze functie is ideaal voor traditioneel braden. Het vlees wordt in het midden van de oven geplaatst, de aardappelen worden naar boven toe geroosterd.</p> |
| <p>Pizza-instelling</p> |  | <p>Deze functie is ideaal voor het koken van pizza. De heteluchtoven werkt met de toevoeging van het basiselement om de pizzabodem knapperig te maken.</p> |
| <p>AirFryer functie</p> |  | <p>De snel verdelende lucht maakt het geschikt voor olievrij frituren.</p> |
| <p>Ontdooien/deeg laten rijzen</p> |  | <p>Ontdooi voedsel met de ovendeur dicht, of koel gerechten af voordat u ze in de koelkast zet en laat de ovendeur open. Gebruik met de deur dicht maakt het ook geschikt om brood te laten rijzen voordat u het bakt.</p> |

| | | |
|----------------------------|---|--|
| Intensief bakken |  | Geschikt voor voedsel met een hoog vochtgehalte, zoals quiche, brood en cheesecake. Het maakt ook het blind bakken van gebak overbodig. |
| Bovenwarmte |  | Deze functie is ideaal voor het bruinen van de bovenkant van voedsel na conventionele bereiding of heteluchtbereiding, omdat de functie minder heftig is dan de grill. |
| Basiswarmte met ventilator |  | Wordt gebruikt om open taarten te bakken (zoals mince pies). Het basiselement zorgt ervoor dat de bodem gaar wordt, terwijl de ventilator ervoor zorgt dat de lucht rond de vulling circuleert, zonder dat dit te intensief is. |
| Geventileerde grill |  | De ventilator zorgt ervoor dat de warmte rondom het voedsel circuleert, ideaal voor dunnere gerechten zoals spek, vis en hamlapjes. |
| Dubbele grill |  | Met deze functie wordt het voedsel van bovenaf bereid. Omdat de hele grill werkt, kunt u grotere hoeveelheden voedsel bereiden. |
| Automatisch licht |  | Schakelt alleen het ovenlicht in. Het licht blijft branden wanneer de oven in werking is. |

OVEN TOEBEHOREN

- **Extra roosters kunnen bij uw plaatselijke leverancier worden besteld.**

Bakplaten en braadvormen:

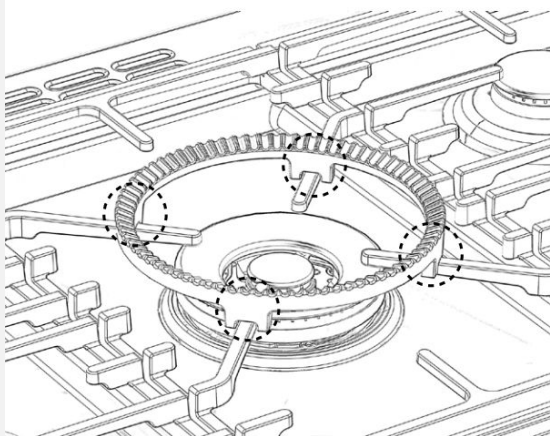
Voor de beste kookresultaten en een gelijkmatige bruining zijn de aanbevolen afmetingen voor bakplaten en braadsledes als volgt;

- **Bakplaat 350 mm x 250 mm Deze maat bakplaat biedt plaats aan maximaal 12 kleine taarten.**
- **Braadslede 370 mm x 320 mm**

Plaats bakplaten en braadsledes in het midden van de schappen en laat tussen de schappen een vrije plaats vrij, zodat de warmte kan circuleren.

GEBRUIK VAN ANDERE ACCESSOIRES

WOKRING



BELANGRIJK

Zorg ervoor dat de wokring stevig op de 4 pannensteunvingers zit.



OPMERKING

Het is belangrijk dat het formaat wok bij de wokring past, als de wok te klein is, zal de wokring deze niet goed ondersteunen.

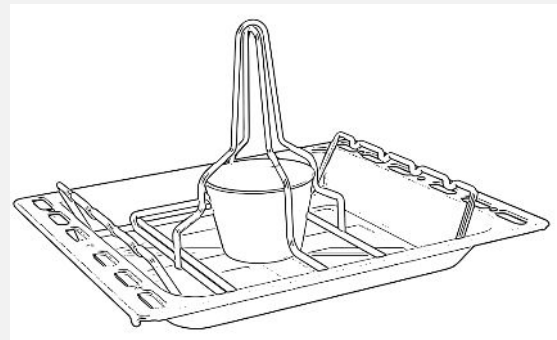


LET OP

De houder wordt tijdens gebruik erg heet. Geef hem voldoende tijd om af te koelen voordat u hem oppakt.

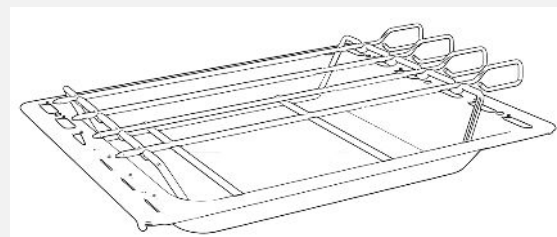
STOOM- EN INFUSE-ACCESSOIRES

Het Steam & Infuse verticale kookstelsel is ontworpen om elke keer een gelijkmatig gekookt, gezonder en smaakvol resultaat te leveren. Vul de smaakpot eenvoudig met bouillon/kruiden of andere ingrediënten en plaats uw gevogelte/vlees erop.



Door gevogelte of ander vlees verticaal te ondersteunen, worden alle kanten blootgesteld aan de hitte van de oven, waardoor een gelijkmatigere bereiding wordt bevorderd en het vet naar buiten kan druipen, terwijl de smaak van binnenuit wordt doordrenkt.

Ook inbegrepen is een set spiesjes die ideaal zijn voor het maken van kebab en die over het speciaal ontworpen rek kunnen worden gehangen.



**OPMERKING**

Als de Steam & Infuse niet standaard bij uw apparaat wordt geleverd, kunt u deze aanschaffen via uw leverancier.

**BELANGRIJK**

De spiesen mogen niet worden gebruikt in hoge ovens van 90 cm en moeten altijd over de oven worden gericht, zodat ze niet in contact komen met de ovenventilatorbladen.

DIGITALE TIMER

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



OPMERKING

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



| | |
|--|--------------------------------------|
| | Alarm |
| | Kooktijd |
| | Einde kooktijd |
| | Tijd sleutel |
| | Pizza-functie |
| | AirFry-functie |
| | Licht |
| | Ovenfunctie |
| | Ontdooien/deeg laten rijzen |
| | Temperatuur (Celsius) |
| | Tijdseenheden (uren: minuten) |
| | Snel voorverwarmen |

| | |
|---|-------------------|
|  | Automatisch koken |
| 88:88 | Tijdweergave |
|  | Kinderslot |

GEBRUIK VAN DE TIMER

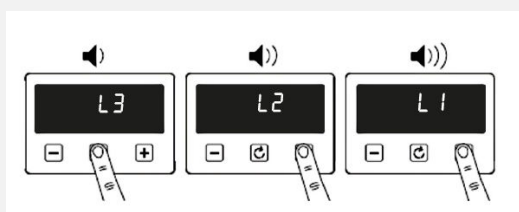
- Linkerknop: min/verlagen
- Middelste knop: menu om een functie te selecteren
- Rechter knop: plus/verhogen
 - Wanneer een functie is geselecteerd en de tijd of het volume is ingesteld, start de gekozen functie automatisch zeven seconden na het instellen.

HANDMATIGE MODUS

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

HET VOLUME INSTELLEN

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



DE TIJD INSTELLEN



OPMERKING

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



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

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

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



OPMERKING

De ovenfuncties werken pas als de kloktijd is ingesteld.

TIMERS INSTELLEN



OPMERKING

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

KOOKWEKKER

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

DE KOOKDUUR INSTELLEN

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

EINDTIJD VAN HET BEREIDEN INSTELLEN

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

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

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

GEBRUIK VAN DE TIMER

- Houd de plus/verhogingsknop (rechterknop) 3-5 seconden ingedrukt. Het kinderslotsymbool verschijnt.
- Zodra het kinderslot actief is, zijn de knoppen inactief. Er klinkt een piepsignaal als de knoppen worden ingedrukt.
- Om het kinderslot uit te schakelen, houdt u de plus/verhoging (rechterknop) 3-5 seconden ingedrukt. Het kinderslotsymbool verdwijnt en het apparaat kan verder worden gebruikt.



LET OP

In het geval van een stroomstoring gedurende een korte tijd (ongeveer 15 minuten), zal de timer de toetsvergrendeling status behouden.

UW APPARAAT REINIGEN

| Schoonmaken: Do's | |
|--|---|
|  | Gebruik warm zeepsop |
|  | Veeg het apparaat af met een vochtige doek <ul style="list-style-type: none"> • Maak de doek regelmatig schoon |
|  | Droog met een zachte, droge doek |

| Schoonmaken: niet doen | |
|---|--|
|  | Gebruik geen onverdunde bleekmiddelen of chloorproducten |
|  | Gebruik geen draadwol, schuurmiddelen, nylonpads of stoomreinigers |
|  | Was de gietijzeren bakplaat of pannendragers niet in de vaatwasser |



OPMERKING

Schakel uw apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u enig onderdeel ervan schoonmaakt.



OPMERKING

Wees extra voorzichtig bij het schoonmaken van de symbolen op het bedieningspaneel, omdat deze hierdoor kunnen vervagen.



OPMERKING

Tips: Sommige voedingsmiddelen kunnen het metaal of de lak beschadigen of beschadigen, bijvoorbeeld; Azijn, vruchtensappen en zout. Ruim gemorst voedsel altijd zo snel mogelijk op.



LET OP

Het is belangrijk om uw apparaat regelmatig schoon te maken, omdat een opeenhoping van vet de prestaties kan beïnvloeden of beschadigen en uw garantie ongeldig kan maken.

**LET OP**

Gebruik naast het bovenstaande geen metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken.

**LET OP**

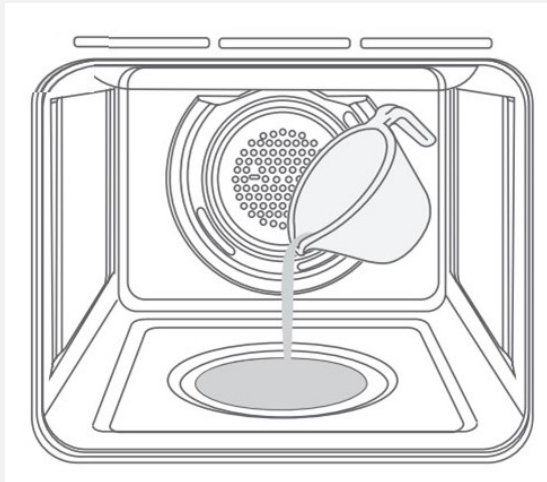
Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u deze met een spons afveegt.

STOOMONDERSTEUNDE REINIGING

Gebruik hete stoom om vet en resten in uw oven zachtjes te verzachten door eenvoudigweg 200 ml koud water en een zeer kleine hoeveelheid afwasmiddel in de ronde uitsparing aan de onderkant van de oven te gieten.

Selecteer de onderwarmtefunctie en de oventemperatuur 120°C gedurende 20 minuten.

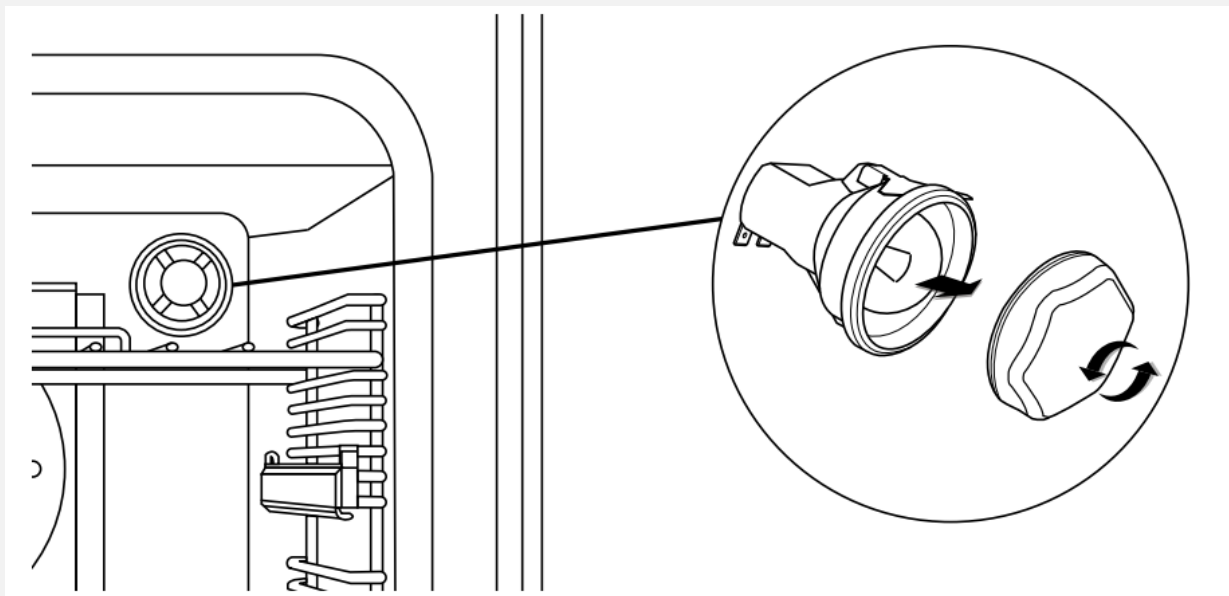
Na deze tijd is de hele oven bedekt met stoom en als hij iets is afgekoeld, is het gemakkelijker om voedselresten en vet weg te vegen met een vochtige spons.

**LET OP**

Gebruik de heteluchtovenfunctie niet bij het stoomreinigen, omdat hierdoor vocht in uw apparaat kan komen.

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

DE LAMP VERVANGEN



1. Verwijder de ovenroosters.
2. Schroef de lensdop los door hem tegen de klok in te draaien.
3. Verwijder de lamp en vervang deze.
4. Plaats de lensafdekking terug en plaats de ovenplanken terug.



WAARSCHUWING

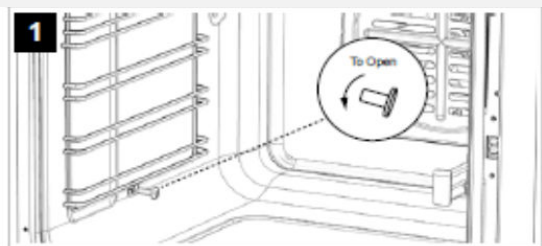
Schakel de stroom uit voordat u de lamp vervangt.



OPMERKING

Niet alle apparaten hebben hetzelfde aantal en type lampen. Controleer voordat u uw lamp vervangt welk type u heeft. Houd er rekening mee dat lampen niet onder de garantie vallen.

VERWIJDEREN VAN ROOSTER HOUDERS



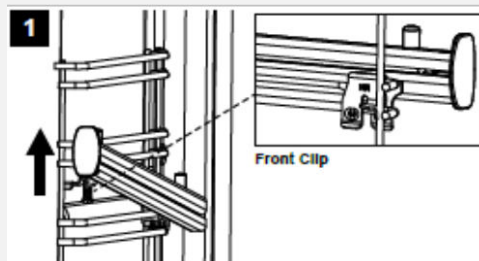
Verwijder de bevestigingschroeven volgens de diagrammen

STANDAARD ROOSTERHOUDER

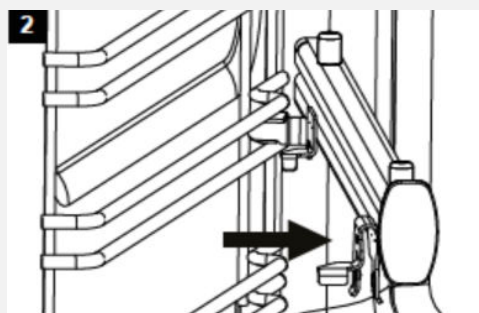
1. Voordat u de roosterhouder volledig verwijdert, moet u ervoor zorgen dat de roosterhouder losgemaakt is van de bevestigingslipjes. Til de rooster iets op en plaats hem in de gekozen roosterpositie
2. Zorg ervoor dat het rooster volledig naar achteren in de oven is geduwd, totdat de rooster stopper is bereikt.

VERWIJDEREN VAN TELESCOPISCHE GELEIDERS (INDIEN AANWEZIG)

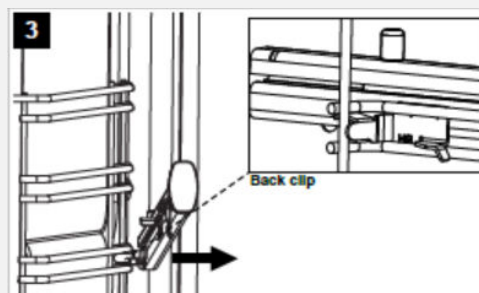
1. Duw de voorkant van de geleider stevig omhoog en zorg ervoor dat de voorste clip loskomt van de roostergeleider.



2. Trek de geleider weg van de roostergeleider.

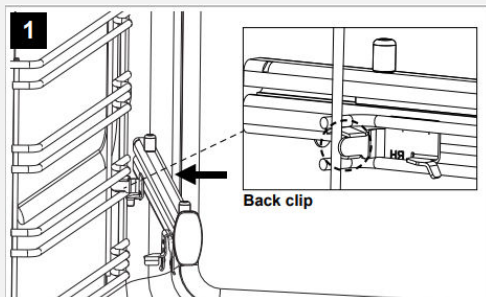


3. Trek de achterste clip bewust tussen de roostergeleiders vandaan.

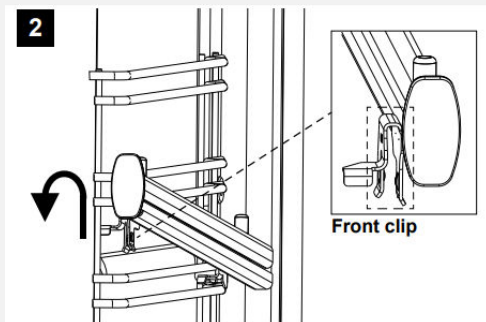


INBOUWEN VAN TELESCOPISCHE GELEIDERS (INDIEN AANWEZIG)

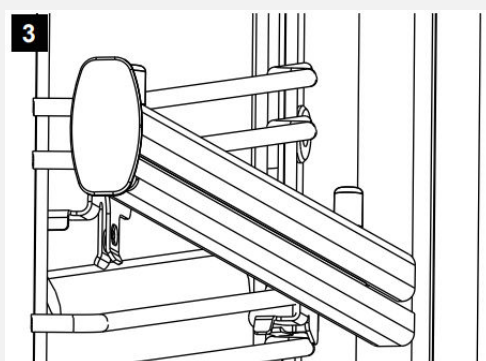
1. **Bevestig de achterste clip tussen de roostergeleider. Zorg ervoor dat de geleider volledig naar achteren op de roosterhouder is geplaatst.**



2. **Plaats de voorste clip op de roostergeleider en duw de voorste geleider stevig naar beneden totdat de voorste clip op zijn plaats zit.**



3. **De telescopische geleider moet nu correct en veilig op de roostergeleider worden gemonteerd.**



TECHNISCHE DATA

De fornuizen zijn verkrijgbaar in twee gassoorten: Aardgas en Universeel LPG.

Als het fornuis LPG moet gebruiken, kunt u een ombouwset verkrijgen door contact op te nemen met de Klantenservice.

Controleer vóór installatie of het fornuis geschikt is voor de gastoevoer.

Controleer hiervoor de gassoort op de sticker op de doos of op het typeplaatje achter de onderkant van de ovendeur.

Hieronder vindt u de leverings- en bedrijfsdrukken voor verschillende gasleveringen.

Werkdruk op het testpunt van het apparaat:

- 20mbar (Aardgas);
- 30mbar (LPG)

Afmetingen Branderinjector

| Injectorspecificatie | | |
|----------------------|----------------------|------------------|
| VK (GB/IE) | I12H3+ (20,28-30/37) | G30-28-30/G31-37 |

Afmetingen Branderinjector

| Hulpinjector | | Semi-snelle injector x 2 | |
|--------------|------------|--------------------------|------------|
| NG 1,0 kW | LPG 1,0 kW | NG 2,0 kW | LPG 2,0 kW |
| 0.72 | 0.5 | 1.05 | 0.7 |

Afmetingen Branderinjector

| Snelle injector | | Wok-injector | |
|-----------------|------------|--------------|------------|
| NG 3,0 kW | LPG 3,0 kW | NG 3,0 kW | LPG 4,0 kW |
| 1.2 | 0.86 | 1.5 | 1 |



WAARSCHUWING

Dit fornuis moet geaard zijn.

| | |
|-----------------------------|--|
| Gegevensbadge | Onderste deel van het voorframe |
| Apparaatklasse | Klasse 1 - vrijstaand fornuis |
| Elektrische voeding | 230 - 400 V 3N ~ 50 Hz |
| Laden | 5705W |
| Max. warmte-inbreng | ΣQ_n 9.00 kW |
| Soort gas | Dit fornuis kan worden gebruikt op aardgas en LPG. Zie het gegevensplaatje voor het door u opgegeven gastype. Kan worden omgebouwd van aardgas naar LPG. Probeer nooit een apparaat om te bouwen, tenzij op de databadge staat dat dit mogelijk is. |
| Gascategorie | Aardgas I2H Aardgas II2H3+ |
| Instellingen gasdruk | G20 Aardgas @ 20 mbar G30 Butaan @ 28-30 mbar G31 Propaan @ 37 mbar |
| Brander beluchting | Vast |
| Grill | Elektrisch |
| Kookplaat | Branders hebben branderkoppen en -kappen die afneembaar zijn voor reiniging. Verborgen elektroden voor elke brander. |

ENERGIE GEGEVENS TABEL

Werkdruk op het testpunt van het apparaat:

| Productnaam: | |
|--------------|---------------|
| Merk: | Stoves |
| Maat: | 60cm |
| Laden | 2 |

Energie-Efficiëntie

| Kookplaat | | | |
|---|------------------------|------------------------------------|----------------|
| Brandstoftype | Dual Fuel | | |
| Aantal gasbranders | 4 Gas hobs | | |
| | Symbool | Waarde | |
| Energie-efficiëntie per gasbrander | | Brander | EEI (%) |
| | EE gasbrander | Wok 57.86% | |
| | | Semi Rapid 1/ Medium 61.91% | |
| | | Semi Rapid 2/ Medium 61.89% | |
| | | Auxiliary/ Small - | |
| | | | |
| | | | |
| | EE gaskookplaat | All burners 60.55% | |

Energie-Efficiëntie

| Holte | Holte 1 | Holte 2 | Holte 3 (indien van toepassing) |
|---|------------------|------------------|--|
| Energie-efficiëntie-index | 91,3 | 94,0 | |
| Energie-efficiëntieklasse | A | A | |
| Energieverbruik per cyclus (conventionele modus) | 0,63 kWh | 0,88 kWh | |
| Energieverbruik per cyclus (ventilator-geforceerde convectiemodus) | 0,01 kWh | 0,79 kWh | |
| Warmtebron | Electric | Electric | |
| Volume | 33 Litres | 70 Litres | |
| <i>Energieverbruik gemeten volgens BS EN 60350-1</i> | | | |

DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG

Dieses Benutzerhandbuch unterstützt Sie bei jedem Schritt Ihres neuen Produkts.

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

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

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

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

Zielländer:

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

KONTAKTINFORMATIONEN:

Kundendienst-Hotline:

Tel: +49 2381 307 43 90

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website

www.sagoma.de

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

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

EUROPÄISCHE RICHTLINIEN

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

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

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

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

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL



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

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE



WARNUNG

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



WARNUNG

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



WARNUNG

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



WARNUNG

Bei diesem Gerät ist die Verwendung eines Dampfreinigers nicht zulässig.



WARNUNG

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



WARNUNG

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

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller dieses Kochgeräts entworfen wurden oder vom Hersteller dieses Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die im Gerät eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

Stellen Sie keine Gegenstände auf oder neben das Gerät.

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

Nehmen Sie an diesem Gerät keine Änderungen vor.

**WARNUNG**

Betreiben Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäß montierte Glasscheiben.

**WARNUNG**

Dieses Gerät muss geerdet werden.

**WARNUNG**

GASWARNUNG! - Bei Gasgeruch:

Versuchen Sie nicht, ein Gerät anzuzünden,

Berühren Sie keine elektrischen Schalter.

Kontaktieren Sie umgehend Ihren örtlichen Gasversorger.

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

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

VORSICHT



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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

GAS-KOCHFELD: Was Sie Tun Und Lassen Sollten

TUN

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

NICHT:

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

- **Verwenden Sie niemals handelsübliche Köchelhilfen oder Wärmeverteiler, da diese übermäßige Hitze erzeugen und die Oberfläche des Kochfelds beschädigen können.**
- **Kochutensilien aus Kunststoff können schmelzen, wenn sie mit einer heißen Kochplatte in Berührung kommen. Lassen Sie sie niemals in der Nähe oder auf der Kochplatte liegen.**
- **Lassen Sie niemals eine Kochzone ohne eine abgedeckte Pfanne brennen. Es besteht Brandgefahr.**
- **Lassen Sie niemals eine leere Pfanne auf einer Kochzone stehen.**
- **Lassen Sie niemals Gegenstände auf dem Kochfeld liegen.**
- **Erhitzen Sie niemals eine verschlossene Konservendose, da diese explodieren könnte.**
- **Verwenden Sie die Kochfeldoberfläche niemals als Ablagefläche.**
- **Wenn eine Pfanne Feuer fängt:**
 - **Bewegen Sie es nicht, es ist wahrscheinlich extrem heiß.**
 - **Schalten Sie die Hitze ab, wenn dies sicher möglich ist – beugen Sie sich jedoch niemals über die Pfanne, um an die Bedienelemente zu gelangen.**
 - **Wenn Sie eine Löschdecke haben, legen Sie diese über die Pfanne. Wenn Sie das Feuer gelöscht haben, lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen.**
- **Das Frittieren birgt in Ihrer Küche weitere Gefahren.**
 - **Füllen Sie eine Fritteuse (oder eine andere Fritteuse) niemals mehr als zu einem Drittel mit Öl.**
 - **Verwenden Sie keinen Feuerlöscher auf einer Ölpfanne – die Kraft des Feuerlöschers kann das Feuer ausbreiten und einen Feuerball erzeugen.**
- **Bei einem elektrischen Brand in der Küche:**
 - **Ziehen Sie den Stecker oder schalten Sie den Strom am Sicherungskasten aus – dies kann ausreichen, um das Feuer sofort zu löschen**
 - **Ersticken Sie das Feuer mit einer Löschdecke oder verwenden Sie einen Trockenpulver- oder Kohlendioxid-Feuerlöscher**
 - **Erinnern: Verwenden Sie niemals Wasser bei einem elektrischen Feuer oder einem Feuer mit Speiseöl.**



ANMERKUNG

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

BRANDSCHUTZHINWEIS

E

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

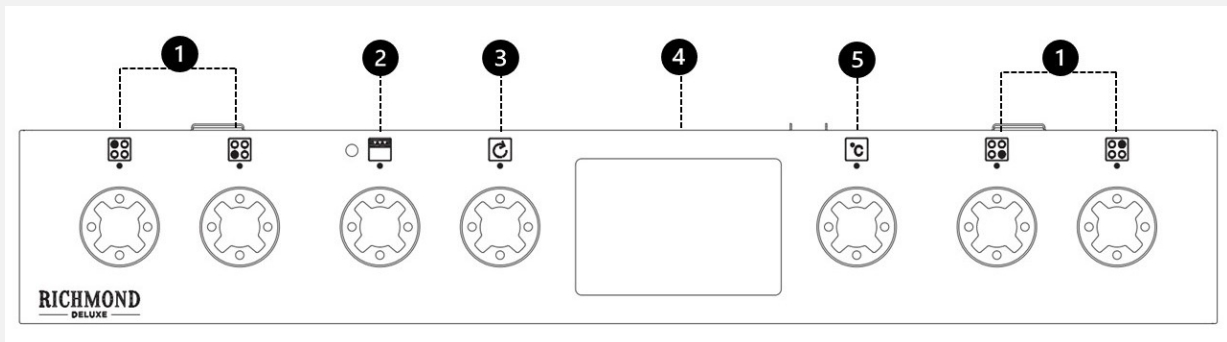
WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

- TUN
 - **Seien Sie beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen immer vorsichtig, da der Bereich um den Garraum heiß sein kann.**
 - **Tragen Sie beim Umgang mit Utensilien, die sich im Ofen befunden haben, immer Ofenhandschuhe, da diese heiß sind.**
 - **Achten Sie immer darauf, dass die Backofenroste in der richtigen Position zwischen zwei Führungen liegen.**
 - **Verwenden Sie immer den Minutenwecker (sofern vorhanden), wenn Sie den Ofen unbeaufsichtigt lassen – dadurch verringern Sie die Gefahr, dass Speisen anbrennen.**
- NICHT
 - **Stellen Sie niemals Gegenstände auf die geöffnete Tür.**
 - **Wickeln Sie niemals Folie um die Ofenroste und lassen Sie nicht zu, dass die Folie den Abzug blockiert.**
 - **Hängen Sie niemals Geschirrtücher in die Nähe des eingeschalteten Ofens. Dadurch besteht Brandgefahr.**
 - **Ziehen Sie niemals schwere Gegenstände wie Truthähne oder große Fleischstücke aus dem Ofenrost, da diese umfallen und herunterfallen könnten.**
 - **Verwenden Sie dieses Gerät niemals zum Erhitzen von anderen Speisen als Lebensmitteln und nicht zum Heizen von Räumen.**

LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN

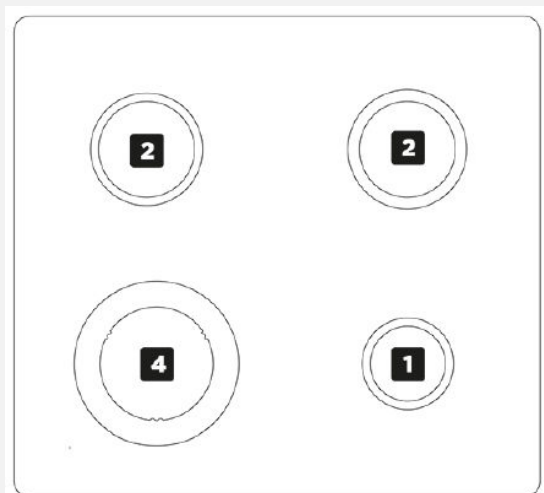
Die Ausstattung Ihres Gerätes kann je nach Modell abweichen.

BEDIENFELD



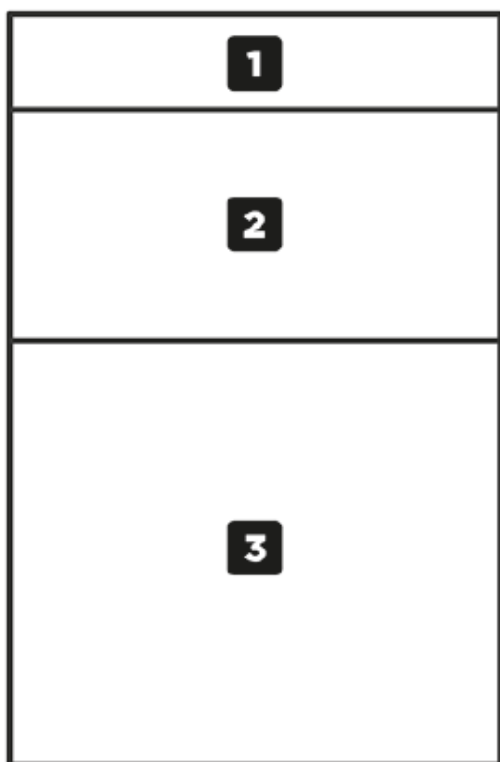
| | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Kochzonen |
| 2 | Oberer Ofen/Grill |
| 3 | Multifunktionsofen |
| 4 | Uhr/Programmierer |
| 5 | Temperaturregelung des Hauptofens |

KOCHFELD



| KOCHFELDFUNKTIONEN | | |
|--------------------|--------|---------------|
| 1 | Klein | Vorne rechts |
| 2 | Mittel | Hinten rechts |
| | | Hinten links |
| 4 | Wok | Vorne links |

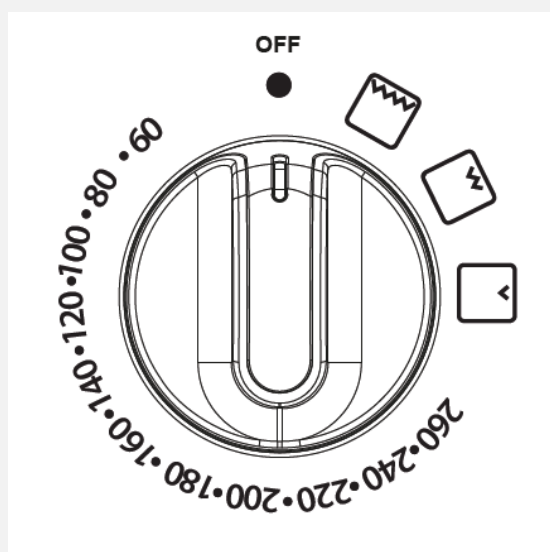
Hohlraumübersicht



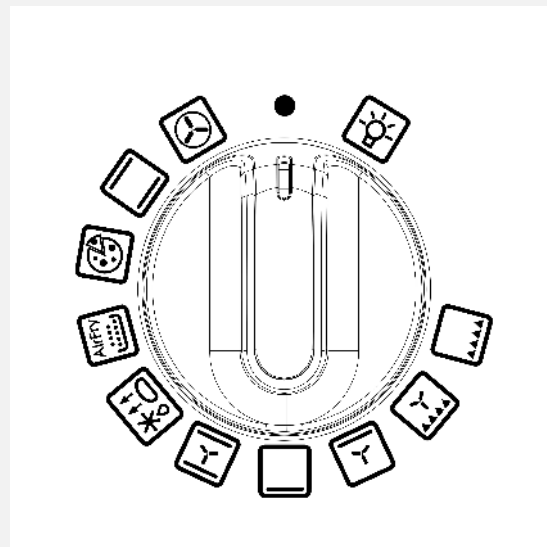
Hohlraumübersicht

| | |
|---|-----------------|
| 1 | FASZIE |
| 2 | GRILL/OFEN OBEN |
| 3 | HAUPTOFEN |

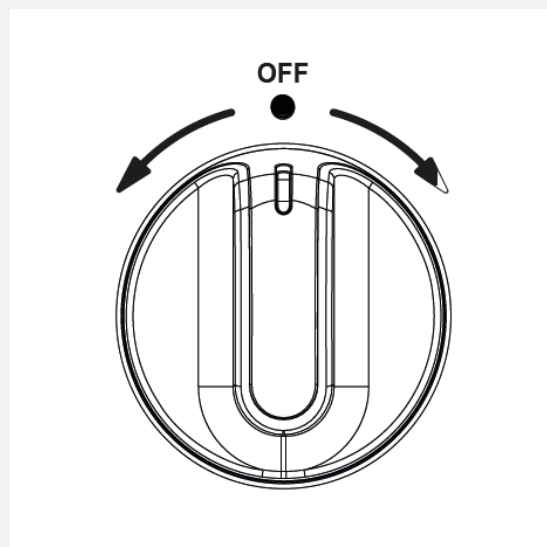
OBERER OFEN-/GRILL-REGLER



HAUPTFUNKTIONSREGLER FÜR DEN OFEN





HAUPTTEMPERURREGLER FÜR DEN OFEN






Hauptfunktionen Des Ofens

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

LISTE ANDERER FUNKTIONEN:

| | | |
|-----------------------|----------------------|---|
| Warmhalten en 70° | HAUPTSÄCHLICH |  |
| Langsam garen 100° | HAUPTSÄCHLICH |  |

TOP OFENFUNKTIONEN

| | |
|-----------------|---|
| High Grill |  |
| Niedriger Grill |  |
| Mittlerer Grill |  |

ÖFEN & GRILL

ÖFEN

Wenn Sie den oberen oder Hauptofen verwenden, leuchtet die weiße Thermostat-Kontrollleuchte, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

Wenn der obere Ofen/Grill oder Grill eingeschaltet ist, werden die Kühlventilatoren eingeschaltet, um die Blende und die Bedienknöpfe während des Kochens/Grillens kühl zu halten. Je nach Temperatureinstellung können die Kühlventilatoren auch dann in Betrieb sein, wenn die Hauptöfen in Betrieb sind. Die Ventilatoren können noch eine Zeit lang weiterlaufen, nachdem der Ofen/Grill ausgeschaltet wurde. Während des Betriebs kann sich der Ventilator ein- und ausschalten, das ist normal.



WICHTIG

Stellen Sie niemals Lebensmittel direkt auf den Ofenboden und decken Sie den Ofenboden nicht mit Folie ab, da dies zu einer Überhitzung der Heizelemente führen kann. Stellen Sie Lebensmittel immer auf den Rost.



ANMERKUNG

Der Hauptofen funktioniert nicht, wenn der Programmierer auf „Auto“ eingestellt ist. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Uhr/Programmierer“.

VERWENDUNG DES KOCHFELDES

ZÜNDVERFAHREN

ZÜNDUNG VON GASBRENNERN.

Richtige Vorgehensweise zum Zünden aller Gasbrenner an diesem Gerät:

VOR DER ZÜNDUNG:

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

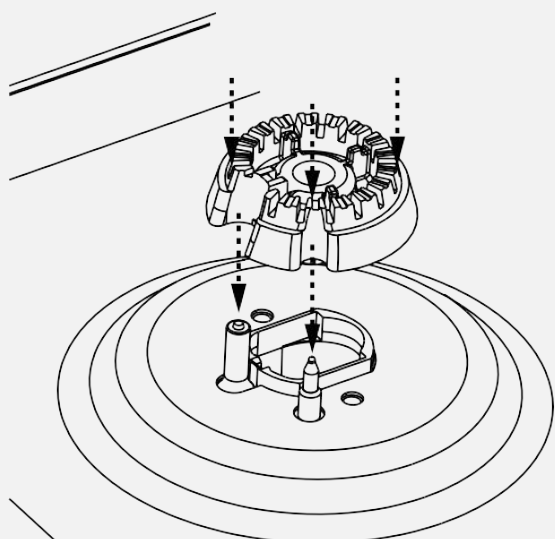
WOK-BRENNER (FALLS VORHANDEN)

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

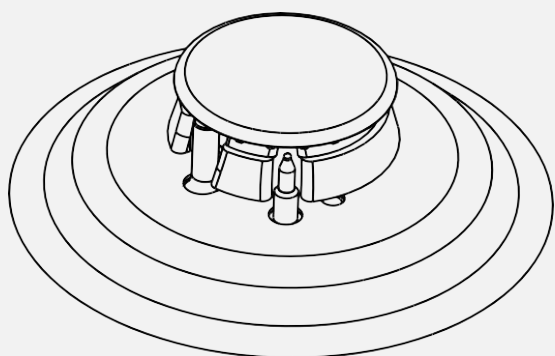
AUTOMATISCHE ZÜNDUNG (Falls Zutreffend)

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

MONTAGE VON BRENNERKAPPE UND -KÖPFEN

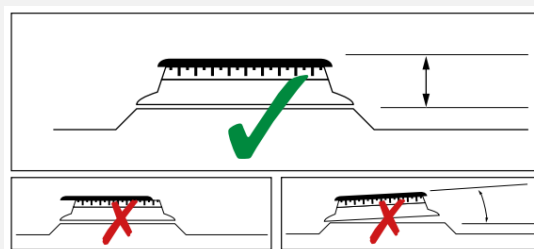


Achten Sie beim Aufsetzen des Brennerkopfes darauf, dass die Kerbe mit der Bohrung im Sockel übereinstimmt.



ANMERKUNG

Die Brennerköpfe können zur Reinigung auseinandergenommen werden. Bitte achten Sie darauf, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder einsetzen.



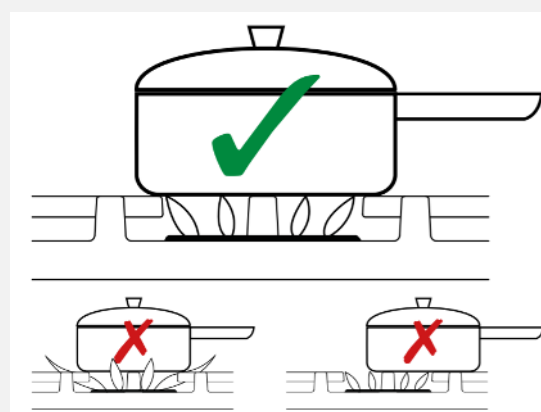
Prüfen Sie, ob der Brennerkopf waagrecht steht und die Kappe mittig auf dem Brennerkopf sitzt.

POSITIONIERUNG DER PFANNE

Achten Sie immer darauf, dass Ihre Töpfe mittig platziert sind und die Flamme nicht über den Topfboden hinausgeht. Stellen Sie Töpfe nicht direkt auf die Brenner.

ERFORDERLICHE PFANNENGRÖSSEN

Achten Sie immer darauf, dass Ihre Töpfe mittig platziert sind und die Flamme nicht über den Topfboden hinausgeht. Stellen Sie Töpfe nicht direkt auf die Brenner.



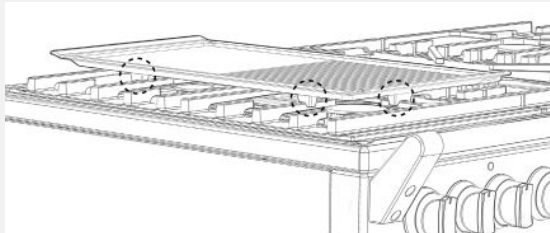
WARNUNG

Achten Sie darauf, dass Kochgefäße nicht über die Kochzonen hinausragen.

| Kochzonen auf dem Kochfeld | Minimale Pfanne Abmessungen (mm) | Maximaler Schwenk Abmessungen (mm) |
|-----------------------------------|---|---|
| Rapid & Wok | 100 | 250 |
| Alle anderen Kochzonen | | |

VERWENDUNG DER GRILLPLATTE

DIE GRILLPLATTE



Verwenden Sie nur Grillplatten, die für die Verwendung mit diesem Gerät zugelassen sind.

Verwenden Sie keine andere Grillplatte, da dies gefährlich sein kann.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung der Grillplatte gründlich durch.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER GRILLPLATTE

1. Waschen Sie die Grillplatte gründlich in heißem Seifenwasser.
2. Tragen Sie mit einem trockenen Tuch oder Handtuch eine dünne Schicht ungesalzene Pflanzenöl auf die Grillfläche auf.
3. Die Grillplatte 3 Minuten lang bei voller Leistung erhitzen. Die Grillplatte ist nun einsatzbereit.



ANMERKUNG

Die Grillplatte ist aus hochwertigem Gusseisen gefertigt und hat eine antihaftbeschichtete Grillfläche. Regelmäßiges Einölen verlängert die Lebensdauer und verhindert Rostbildung. Wenn die Grillplatte Anzeichen von Rost aufweist, waschen und erneut einölen.

VERWENDUNG DER GRILLPLATTE



WICHTIG

Die Grillplatte sollte nur mit der Vorderseite nach hinten über den Brennern positioniert werden.



WICHTIG

Die Grillplatte darf nicht über dem Wok verwendet werden.

1. Platzieren Sie die Grillplatte vorsichtig auf dem Topfträger über den Brennern. Verwenden Sie dazu die Fixierfüße an der Unterseite der Grillplatte. Achten Sie darauf, die Oberfläche des Topfträgers nicht zu beschädigen.
2. Heizen Sie die Grillplatte vor dem Kochen 3 Minuten lang auf voller Leistung vor. Dies wird auf den Bedienknöpfen durch ein großes Flammensymbol angezeigt.
3. Nach dem Vorheizen die Bedienknöpfe auf das kleine Flammensymbol stellen. Die Grillplatte ist nun bereit zum Grillen.

**WARNUNG**

Verwenden Sie keine Metallgegenstände, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

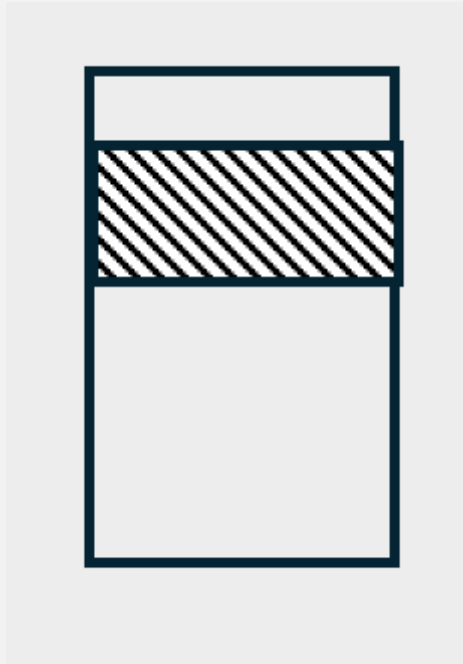
**WARNUNG**

Lassen Sie die Grillplatte immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie bewegen oder reinigen.

**WARNUNG**

Achten Sie stets darauf, dass die Grillplatte fest auf den beiden Brennerpfannenstützen sitzt.

VERWENDUNG DES GRILLS



WARNUNG

Decken Sie die Grillpfanne oder den Grillrost niemals mit Aluminiumfolie ab und lassen Sie es nicht zu, dass sich Fett in der Grillpfanne ansammelt. Dies stellt eine Brandgefahr dar.

Wenn der Grill eingeschaltet ist, wird der Lüfter eingeschaltet, um die Bedienblende und die Bedienknöpfe während des Grillens kühl zu halten. Der Lüfter kann noch eine Zeit lang weiterlaufen, nachdem der Grill ausgeschaltet wurde.

VERWENDUNG DES GRILLS



TIPP

Die besten Grillergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Einschubebene 2 verwenden und den Grill 6 Minuten vorheizen.



ACHTUNG

Zugängliche Teile können beim Grillen heiß sein - kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

DER LÜFTER

Während des Betriebs kann es vorkommen, dass sich der Lüfter an- und ausschaltet. Dies ist normal.

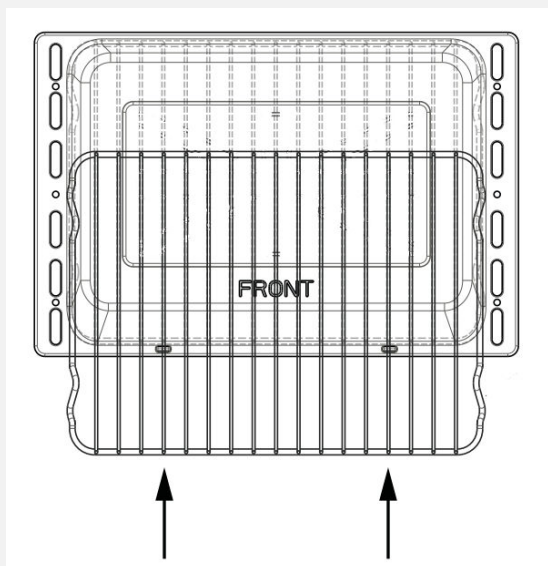


WICHTIG

Die Grilltür muss beim Grillen vollständig geöffnet sein.

1. Öffnen Sie die Grilltür. Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Einstellung. Für optimale Grillergebnisse empfehlen wir, den Doppelgrill 3 Minuten und den Einzelgrill 5 Minuten vorzuheizen.
2. Schieben Sie die Grillpfanne zur Rückseite des Regals, um sie unter dem Grill zu positionieren.
3. Zum Ausschalten bringen Sie den Bedienknopf zurück in die Aus-Position.

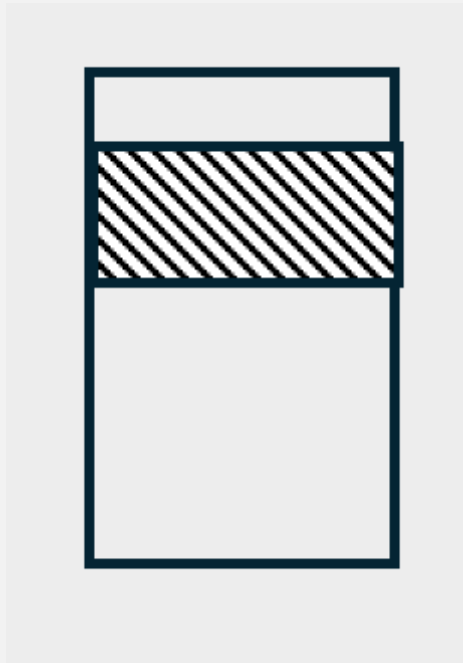
GRILLPFANNE UND UNTERSETZER



WARNUNG

Beim herkömmlichen Grillen muss die Tür geöffnet sein.

VERWENDUNG DES OBEREN OFENS



WARNUNG

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



ANMERKUNG

Der obere Ofen ist ein herkömmlicher Ofen und wird nicht über den Programmierer gesteuert.



ACHTUNG

Das obere Element wird während des Gebrauchs extrem heiß. Vermeiden Sie daher unbedingt, es zu berühren.

DEN OBEREN OFEN EINSCHALTEN

1. Drehen Sie den Temperaturregler, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist. Die weiße Thermostatanzeige leuchtet, bis die gewählte Temperatur erreicht ist, und erlischt dann. Sie schaltet sich regelmäßig ein und aus, während der Thermostat die gewählte Temperatur aufrechterhält.

2. Zum Ausschalten bringen Sie den oberen Bedienknopf des Backofens wieder in die Position „Aus“.

Wichtig: Stellen Sie niemals Lebensmittel direkt auf den Ofenboden und decken Sie den Ofenboden nicht mit Folie ab, da dies zu einer Überhitzung des Heizelements führen kann. Stellen Sie Lebensmittel immer auf den Rost.

LÜFTER

Während des Betriebs kann es vorkommen, dass sich der Lüfter an- und ausschaltet. Dies ist normal.

Wenn der obere Ofen eingeschaltet wird, schaltet sich der Lüfter ein, um die Blende und die Bedienknöpfe während des Grillens kühl zu halten. Der Lüfter kann noch eine Zeit lang weiterlaufen, nachdem der obere Ofen ausgeschaltet wurde.

VORHEIZEN

Heizen Sie den Backofen vor, bis die Kontrollleuchte erstmals erlischt, dies dauert je nach gewählter Temperatur bis zu 15 Minuten.

Beim Garen von Tiefkühl- oder Kühltispien muss der Backofen vorgeheizt werden, auch für Hefemischungen, Teige, Soufflés und geschlagenen Biskuit empfehlen wir das Vorheizen.

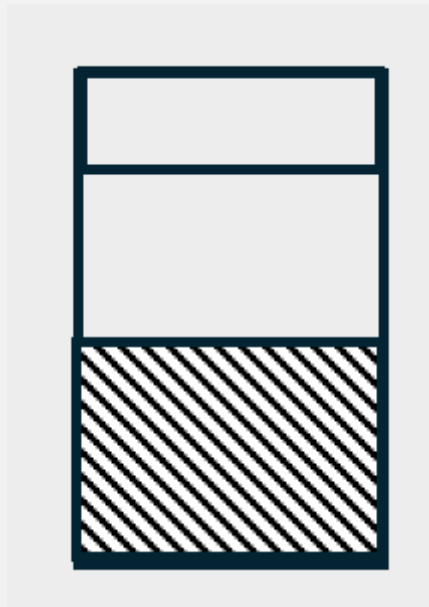
Bringen Sie die Backofenroste vor dem Vorheizen des Backofens in die gewünschte Position.

Stellen Sie Backbleche und Bratformen in die Mitte der Einschübe und lassen Sie eine Einschubebene zwischen den Einschüben frei, damit die Wärme zirkulieren kann.

BEI VERWENDUNG DES OBEREN OFENS

Während des Garvorgangs wird heiße Luft durch eine Öffnung an der Oberseite des Ofens ausgestoßen. Beim Öffnen der Ofentür ist darauf zu achten, dass kein Kontakt mit möglicherweise heißer Luft stattfindet, da dies bei Personen mit empfindlicher Haut unangenehm sein kann. Wir empfehlen, die Unterseite des Ofentürgriffs festzuhalten.

VERWENDUNG DES HAUPTOFENS



WARNUNG

Zugängliche Teile können bei Benutzung des Backofens heiß sein. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

EINSTELLEN EINES HEIZBETRIEBS

Um einen Heizvorgang zu starten, muss eine Heizfunktion und eine Heiztemperatur ausgewählt werden.

Ofenfunktion einstellen

- Durch Drehen des Funktionsreglers können Sie die gewünschte Heizfunktion auswählen.

So ändern oder deaktivieren Sie die Ofenfunktion:

- Durch Drehen des Funktionswählers können Sie eine andere Heizfunktion auswählen.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf 0, um die Heizfunktion abubrechen.

Einstellen einer Heiztemperatur:

- Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Heiztemperatur auszuwählen. Die ausgewählte Temperatur wird im Display angezeigt.

So ändern oder löschen Sie die Heiztemperatur:

- Drehen Sie den Temperaturregler, um eine andere Heiztemperatur auszuwählen.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf 0, um die Heiztemperatur abubrechen.

VORHEIZEN

Der Backofen beginnt mit dem Vorheizen, wenn eine Heizfunktion und Heiztemperatur eingestellt wurden.

Das Temperatursymbol $^{\circ}\text{C}$ blinkt, um das Vorheizen anzuzeigen.

Das Temperatursymbol leuchtet dauerhaft und ein akustisches Signal zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Schnelle Vorheizfunktion

Die Schnellvorheizfunktion wird automatisch aktiviert, nachdem ein Heizbetrieb ausgewählt wurde, der die Schnellvorheizfunktion unterstützt.

Durch das schnelle Vorheizen verkürzt sich die Zeit, die der Backofen braucht, um die gewählte Heiztemperatur zu erreichen.

Auf dem Display wird das Symbol für schnelles Vorheizen angezeigt.



Die Schnellvorheizfunktion wird automatisch deaktiviert, nachdem die gewählte Heiztemperatur erreicht ist.

KOCHEN MIT EINEM UMLUFTBACKOFEN



ACHTUNG

Da es sich um einen Hochleistungs-ofen handelt, kann es sein, dass beim Öffnen der Tür Dampf aus dem Ofen austritt. Gehen Sie beim Öffnen der Tür bitte vorsichtig vor.

Wenn Sie es gewohnt sind, mit einem herkömmlichen Ofen zu kochen, werden Sie feststellen, dass es beim Kochen mit einem Umluftofen einige Unterschiede gibt und daher eine andere Herangehensweise erforderlich ist.



TIPP

Lebensmittel werden bei niedrigeren Temperaturen gegart als in einem herkömmlichen Ofen. Daher müssen die Temperaturen herkömmlicher Rezepte möglicherweise gesenkt werden. Bitte beachten Sie die Umrechnungstabelle unten.



TIPP

Da ein Umluftofen schnell warm wird, ist ein Vorheizen im Allgemeinen nicht erforderlich.



TIPP

In einem Umluftofen findet keine Geschmacksübertragung statt, was bedeutet, dass Sie stark riechende Lebensmittel wie Fisch gleichzeitig mit milden Lebensmitteln, z. B. Milchpudding, zubereiten können.

**TIPP**

Wenn Sie Lebensmittel in großen Mengen backen, die während des Backens aufgehen, z. B. Brot, achten Sie immer darauf, dass zwischen den Einschüben ausreichend Platz bleibt, damit der Teig aufgehen kann.

- In einem Umluftofen gibt es keine Hitzezonen, da der Umluftventilator an der Rückseite des Ofens für eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Ofen sorgt. Dadurch eignet sich dieser Ofen ideal zum Backen großer Mengen, z. B. wenn Sie eine Party planen, da alle Speisen in der gleichen Zeit gegart werden.

**ANMERKUNG**

Bei Verwendung von 2 oder mehr Einschüben kann es notwendig sein, die Garzeit etwas zu verlängern.

**ANMERKUNG**

Da die beiden Roste breiter sind als bei vielen anderen Öfen, können pro Rost zwei Gerichte gegart werden.

**ANMERKUNG**

Beim Braten von Fleisch werden Sie feststellen, dass weniger Fett spritzt, was teilweise auf die niedrigeren Ofentemperaturen zurückzuführen ist und dazu beiträgt, den Reinigungsaufwand des Ofens auf ein Minimum zu reduzieren.

**ANMERKUNG**

Es ist nicht erforderlich, die Gerichte während des Garvorgangs auf andere Einschübe zu legen, wie dies bei einem herkömmlichen Ofen der Fall ist.

Auftauen und Abkühlen im Hauptofen

Um gefrorene Lebensmittel aufzutauen, drehen Sie den Backofenregler auf die Auftauposition, legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Backofens und schließen Sie die Tür.

Um Lebensmittel nach dem Kochen vor dem Kühlen oder Einfrieren abzukühlen, drehen Sie den Hauptofenregler auf die Auftauposition und öffnen Sie die Tür.

AUFTAUZEITEN



ANMERKUNG

Kleine oder dünne Stücke gefrorenen Fisches oder Fleisches, z. B. Fischfilets, Garnelen oder Hackfleisch, benötigen etwa 1-2 Stunden.



ANMERKUNG

Wenn Sie Lebensmittel in einer einzigen Schicht platzieren, verkürzt sich die Auftauzeit.



ANMERKUNG

Ein mittelgroßer Schmortopf oder Eintopf dauert etwa 3-4 Stunden.



ANMERKUNG

Ein 1 ½ kg schweres Hähnchen braucht etwa 5 Stunden, um bratfertig zu sein. Entfernen Sie die Innereien so bald wie möglich.



ACHTUNG

SICHER SEIN:

Tauen Sie gefülltes Geflügel nicht mit dieser Methode auf.

Tauen Sie mit dieser Methode keine größeren Fleisch- und Geflügelstücke über 2 kg auf.

VERWENDUNG DER AIRFRY-FUNKTION

Wählen Sie einfach die AirFry-Einstellung am Hauptofen und legen Sie dann Ihre Pommes, Ihr Gemüse oder Ihr Hähnchen auf das speziell entwickelte AirFryer-Tablett.

Das Tablett ermöglicht eine bessere Luftzirkulation und verkürzt dadurch die Kochzeit. Dadurch wird weniger zusätzliches Öl benötigt und das Kochen wird gesünder.

AirFry eignet sich hervorragend zum Braten von Pommes, Hähnchen, Gemüse und sogar Lachs. Außerdem ist es eine tolle Möglichkeit, Gerichte zuzubereiten, die Sie normalerweise grillen würden.

Einige Dinge lassen sich nicht gut mit der Heißluftfritteuse zubereiten, darunter Kuchen, Gebäck und Brot, da diese trocken oder zäh werden können. Auch Lebensmittel in feuchtem Teig können nicht mit der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

1. Wählen Sie die AirFry-Funktion am Hauptofen und stellen Sie die Temperatur auf 220 °C ein.
2. Positionieren Sie das Airfry-Tablett aus Metall auf der 3. (mittleren) Einschubebene von unten. Die Lebensmittel sollten gleichmäßig verteilt in einer einzigen Schicht auf dem Airfry-Tablett liegen, damit sie gleichmäßig gegart werden.
3. Stellen Sie ein Backblech auf die Einschubebene unter das AirFry-Tablett, um Krümel oder Tropfen aufzufangen.

**WARNUNG**

Für Rezepte mit 30 Minuten oder längerer Garzeit wird eine Vorheizzeit von 5-10 Minuten empfohlen.

Bei gefrorenen oder kompakten Lebensmitteln kann die Garzeit länger sein.

**ANMERKUNG**

Wenn Sie ein Rezept verwenden, das nicht für die Heißluftfritteuse geeignet ist, achten Sie darauf, die Garzeit zu verkürzen, da die Speisen schneller garen als in einem herkömmlichen Ofen.

**WICHTIG**

Beim Heißluftfrittieren in einem großen Garraum können mehr Lebensmittel gleichzeitig frittiert werden. Es sind längere Garzeiten zu erwarten. Bitte passen Sie die Garzeiten entsprechend an.

**ANMERKUNG**






Es kann notwendig sein, das Airfryer-Tablett leicht mit Öl zu besprühen, um zu verhindern, dass Lebensmittel daran kleben bleiben.







**WICHTIG**

Fettige Lebensmittel können während des Airfry-Zyklus Rauch verursachen. Es wird empfohlen, den Backofen sauber zu halten und darunter ein Backblech zu verwenden, um Rückstände aufzufangen.

Hauptfunktionen Des Ofens

HAUPTFUNKTIONEN DES OFENS: EMPFOHLENE VERWENDUNG

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Umluftofen |  | <p>Aufgrund der gleichmäßigen Temperatur im Ofen eignet sich diese Funktion zum Backen oder Kochen großer Mengen von Speisen.</p> |
| Konventioneller Ofen |  | <p>Diese Funktion ist ideal zum traditionellen Braten. Das Fleisch kommt dabei in die Mitte des Backofens, die Bratkartoffeln weiter oben.</p> |
| Pizza-Einstellung |  | <p>Diese Funktion eignet sich optimal zum Pizzabacken. Der Umluftofen arbeitet mit zusätzlichem Bodenheizelement, um den Pizzaboden knusprig zu machen.</p> |
| Heißluftfritteuse |  | <p>Durch die schnelle Luftverteilung ist es zum ölfreien Frittieren geeignet.</p> |
| Auftauen/Gären lassen |  | <p>Tauen Sie Lebensmittel bei geschlossener Backofentür auf oder lassen Sie die Backofentür offen, um Gerichte vor dem Kühlen abzukühlen. Die Verwendung bei geschlossener Tür eignet sich auch zum Aufgehenlassen von Brot vor dem Backen.</p> |

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Intensivbacken |  | Geeignet für Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt wie Quiche, Brot und Käsekuchen. Außerdem ist kein Blindbacken des Gebäcks mehr nötig. |
| Obere Hitze |  | Diese Funktion ist ideal zum Bräunen der Oberfläche von Speisen nach dem konventionellen Garen oder Garen mit Umluft, da sie nicht so intensiv ist wie der Grill. |
| Bodenheizung mit Lüfter |  | Zum Backen von offenen Pasteten (z. B. Mince Pies) sorgt das Bodenelement dafür, dass der Boden gegart wird, während der Ventilator die Luft um die Füllung zirkulieren lässt - ohne zu intensiv zu sein. |
| Umluftgrill |  | Der Ventilator ermöglicht die Hitzezirkulation im Gargut, ideal für dünnere Lebensmittel wie Speck, Fisch und Schinkensteaks. |
| Dual Grill |  | Bei dieser Funktion werden die Speisen von oben gegart. Da der ganze Grill arbeitet, können Sie größere Mengen Speisen zubereiten. |
| Auto Light |  | Schaltet nur das Backofenlicht ein; das |

| | | |
|--|--|---|
| | | Licht bleibt an, wenn der Backofen in Betrieb ist. |
|--|--|---|

OFENMÖBEL

- **Zusätzliche Regale können bei Ihrem örtlichen Lieferanten bestellt werden.**

Backbleche und Bratenformen:

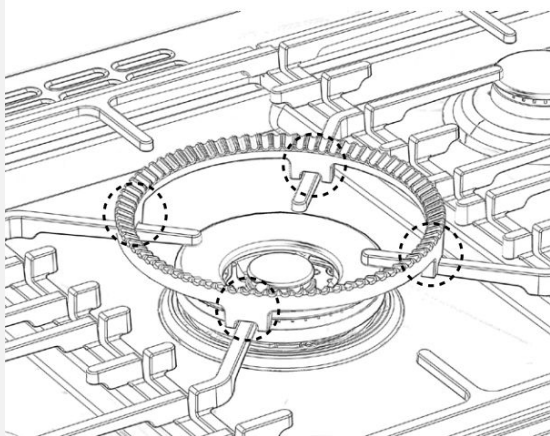
Für optimale Garergebnisse und eine gleichmäßige Bräunung sollten die folgenden Größen von Backblechen und Bratformen verwendet werden:

- **Backblech 350 mm x 250 mm**
Diese Backblechgröße bietet Platz für bis zu 12 kleine Kuchen.
- **Bratform 370 mm x 320 mm**

Stellen Sie Backbleche und Bratformen in die Mitte der Einschübe und lassen Sie eine Einschubebene zwischen den Einschüben frei, damit die Wärme zirkulieren kann.

VERWENDUNG ANDERER ZUBEHÖRTEILE

WOK-WIEGE



WICHTIG

Bitte achten Sie darauf, dass die Wokhalterung sicher auf den 4 Pfannenauflegefingern sitzt.



ANMERKUNG

Es ist wichtig, dass die Wokgröße zur Halterung passt. Wenn der Wok zu klein ist, bietet die Halterung keinen ausreichenden Halt.

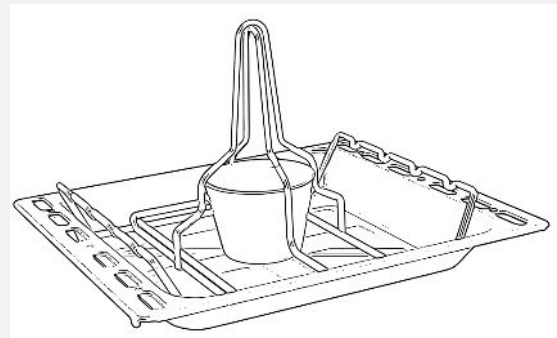


ACHTUNG

Die Halterung wird bei Gebrauch sehr heiß. Warten Sie ausreichend, bis sie abgekühlt ist, bevor Sie sie hochheben.

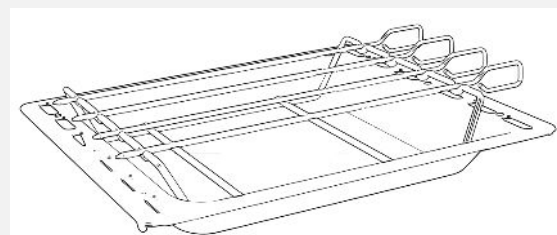
DAMPF- UND AUFBRÜHZUBEHÖR

Das vertikale Steam & Infuse-Kochsystem ist so konzipiert, dass es jedes Mal ein gleichmäßig gegartes, gesünderes und geschmackvolleres Ergebnis liefert. Füllen Sie einfach den Aromatopf mit Brühe/Kräutern oder anderen Zutaten und legen Sie Ihr Geflügel/Fleisch darüber.



Wenn Sie Geflügel oder anderes Fleisch vertikal auflegen, sind alle Seiten der Hitze des Ofens ausgesetzt. Dies sorgt für ein gleichmäßigeres Garen und ermöglicht es dem Fett, abzutropfen, während der Geschmack von innen eindringt.

Ebenfalls im Lieferumfang enthalten ist ein Satz Spieße, die sich ideal zum Zubereiten von Kebabs eignen und über das speziell dafür vorgesehene Gestell gehängt werden können.



**ANMERKUNG**

Wenn Steam & Infuse nicht im Standardlieferumfang Ihres Geräts enthalten ist, können Sie es über unseren Kundendienst erwerben.

**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













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



ANMERKUNG

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



| | |
|---|----------------------------------|
|  | Alarm |
|  | Kochzeit |
|  | Ende der Garzeit |
|  | Zeitschlüssel |
|  | Pizza-Funktion |
|  | AirFry-Funktion |
|  | Licht |
|  | Backofenfunktion |
|  | Auftauen/ Teig gehen lassen |
|  | Temperatureinheit (Celsius) |
|  | Zeiteinheiten (Stunden: Minuten) |
|  | Schnelles Vorheizen |

| | |
|---|----------------------|
|  | Automatisches Kochen |
|  | Zeitanzeige |
|  | Kindersicherung |

VERWENDUNG DER TOUCH-STEUERUNG

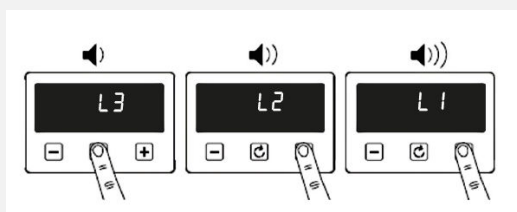
- Linke Taste: Minus/Verringern
- Mittlere Taste: Menü zur Auswahl einer Funktion
- Rechte Taste: Plus/Erhöhen
 - Wenn eine Funktion ausgewählt und die Zeit oder Lautstärke eingestellt wird, startet die gewählte Funktion sieben Sekunden nach der Einstellung automatisch.

MANUELLER MODUS

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

EINSTELLEN DER LAUTSTÄRKE

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



EINSTELLEN DER UHRZEIT



ANMERKUNG

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



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

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

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



ANMERKUNG

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

TIMER EINSTELLEN



ANMERKUNG

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

MINUTE MINDER

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

EINSTELLEN DER GARDAUER

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

EINSTELLEN DER GARENDEZEIT

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

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

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

AKTIVIEREN/ DEAKTIVIEREN DER KINDERSICHERUNG

- Halten Sie die Plus-/Erhöhen-Taste (rechte Taste) 3-5 Sekunden lang gedrückt. Das Kindersicherungssymbol erscheint.
- Sobald die Kindersicherung aktiviert ist, sind die Tasten inaktiv. Beim Drücken der Tasten ertönt ein Piepton.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Plus-/Erhöhen-Taste (rechte Taste) 3-5 Sekunden lang gedrückt. Das Kindersicherungssymbol verschwindet und das Gerät kann weiter verwendet werden.

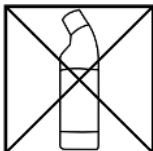

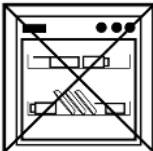


HINWEIS

Bei einem kurzzeitigen Stromausfall (ca. 15 Minuten) behält der Timer den Status der Tastensperre bei.

REINIGUNG IHRES GERÄTS

| Reinigung: Was Sie tun sollten | |
|--|---|
|  | Verwenden Sie warmes Seifenwasser |
|  | Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab <ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie das Tuch regelmäßig |
|  | Mit einem weichen, trockenen Tuch abtrocknen |

| Reinigung: Was Sie nicht tun sollten | |
|--|---|
|  | Verwenden Sie keine unverdünnten Bleichmittel oder Chloridprodukte |
|  | Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuermittel, Nylonpads oder Dampfreiniger |
|  | Die gusseisernen Grillplatten und Pfannenträger nicht in der Spülmaschine reinigen. |



ANMERKUNG

Schalten Sie Ihr Gerät immer aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile davon reinigen.



ANMERKUNG

Seien Sie beim Reinigen der Symbole auf dem Bedienfeld bitte besonders vorsichtig, da diese sonst verblassen können.



ANMERKUNG

Tipps: Manche Lebensmittel können Flecken oder Schäden am Metall oder Lack hinterlassen, z. B. Essig, Fruchtsäfte und Salz. Wischen Sie verschüttete Lebensmittel immer so schnell wie möglich auf.



ACHTUNG

Es ist wichtig, Ihr Gerät regelmäßig zu reinigen, da Fettansammlungen die Leistung beeinträchtigen oder es beschädigen können und zum Erlöschen Ihrer Garantie führen können.



ACHTUNG

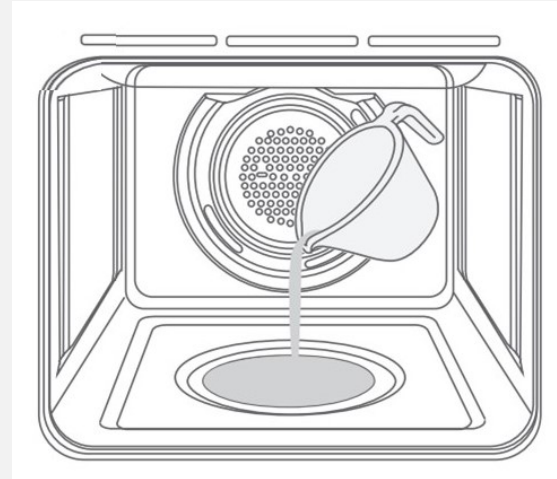
Verwenden Sie darüber hinaus keine Metallschaber zum Reinigen des Backofentürglases.

DAMPFUNTERSTÜTZTE REINIGUNG

Verwenden Sie heißen Dampf, um Fett und Rückstände in Ihrem Ofen schonend aufzuweichen, indem Sie einfach 200 ml kaltes Wasser und eine sehr kleine Menge Spülmittel in die runde Vertiefung am Boden des Ofens gießen.

Wählen Sie die Unterhitze-Funktion und die Backofentemperatur 120°C für 20 Minuten.

Nach dieser Zeit ist der gesamte Ofen mit Dampf bedeckt und wenn er etwas abgekühlt ist, lassen sich Speisereste und Fett leichter mit einem feuchten Schwamm abwischen.



ACHTUNG

Verwenden Sie beim Dampfreinigen nicht die Umluftfunktion, da dadurch Feuchtigkeit in Ihr Gerät gelangen kann.

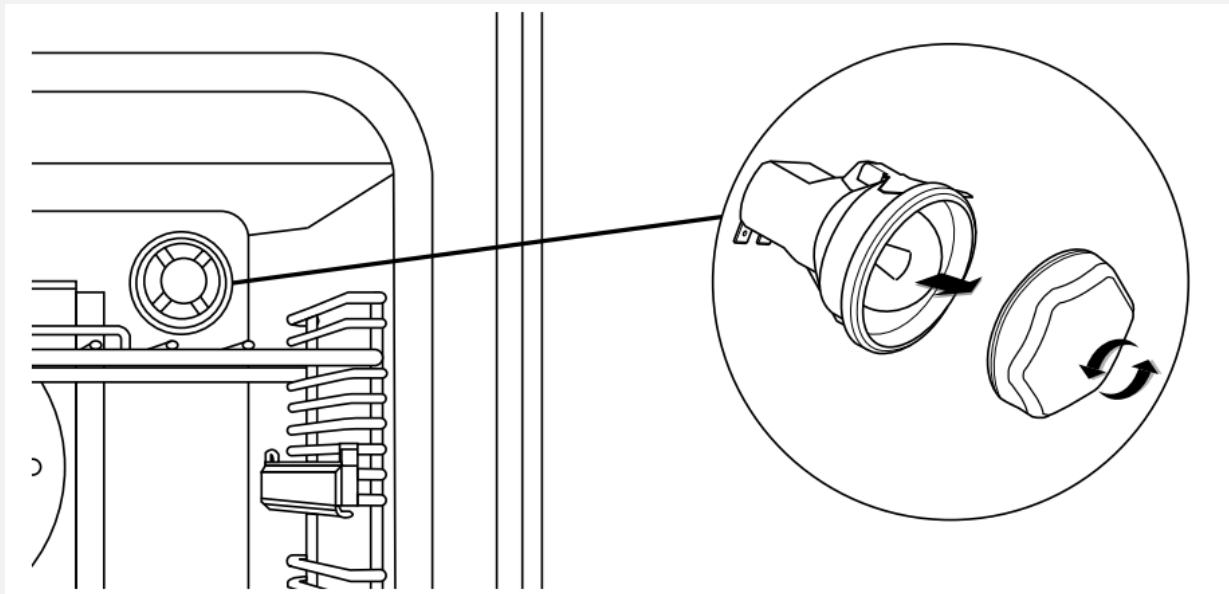


ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie ihn mit einem Schwamm auswischen.

GERÄTEWARTUNG

WECHSEL DER GLÜHLAMPE



1. Entfernen Sie die Backofenroste.
2. Schrauben Sie die Objektivabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab.
3. Die Glühbirne herausnehmen und ersetzen.
4. Setzen Sie die Linsenabdeckung wieder auf und setzen Sie die Ofenroste wieder ein.



WARNUNG

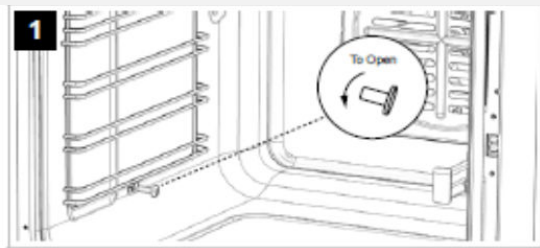
Schalten Sie den Strom aus, bevor Sie die Glühbirne wechseln.



ANMERKUNG

Nicht alle Geräte haben die gleiche Anzahl und Art von Glühbirnen. Bevor Sie Ihre Glühbirne austauschen, prüfen Sie, welchen Typ Sie haben. Bitte beachten Sie, dass Glühbirnen nicht von der Garantie abgedeckt sind.

ENTFERNEN DER REGALFÜHRUNGEN



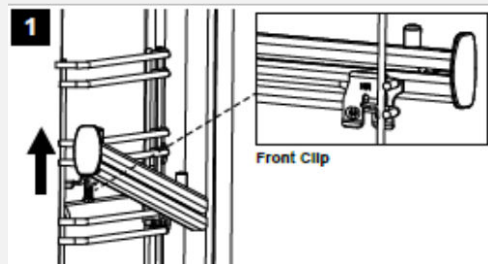
Halteschrauben gemäß Abbildungen entfernen

STANDARDREGALE

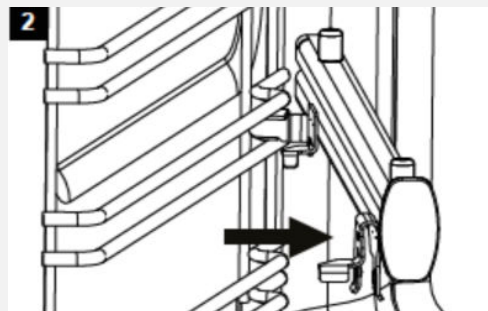
1. Bevor Sie die Regale vollständig entfernen, stellen Sie sicher, dass das Regal aus den Haltetaschen gelöst ist. Das Regal leicht anheben und in die gewünschte Regalposition einsetzen
2. Stellen Sie sicher, dass der Rost vollständig nach hinten in den Ofen geschoben ist, bis der Rostanschlag erreicht ist.

ENTFERNEN DER TELESKOPREGALE (FALLS VORHANDEN)

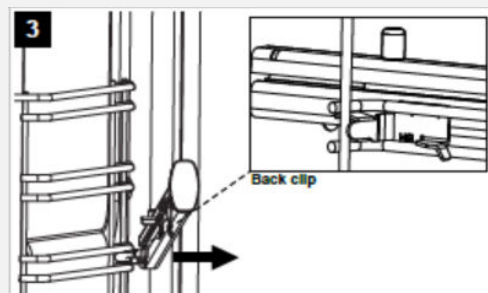
1. Drücken Sie die Vorderseite der Schiene fest nach oben, sodass sich der vordere Clip von der Regalführung löst.



2. Ziehen Sie die Führung von der Einschubschiene weg.

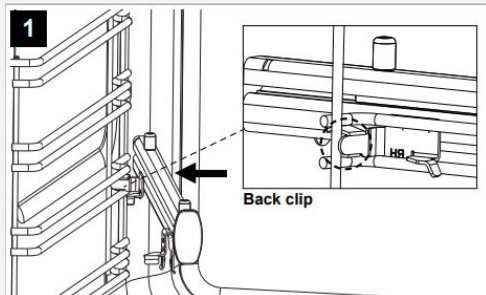


3. Ziehen Sie den hinteren Clip vorsichtig zwischen den Regalführungen hervor.

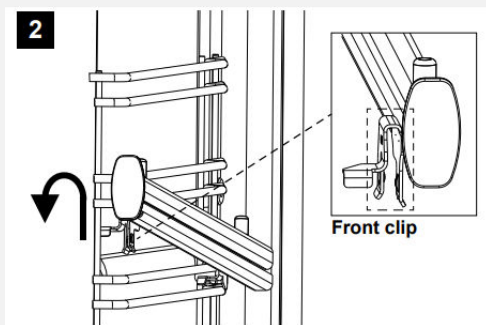


TELESKOPAUSZUG WIEDEREINBAUEN (FALLS VORHANDEN)

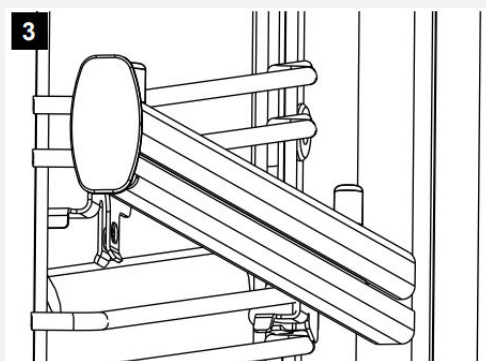
1. Befestigen Sie den hinteren Clip zwischen den Regalführungen. Stellen Sie sicher, dass der Läufer vollständig nach hinten in Richtung der Regalrückseite geschoben ist.



2. Setzen Sie den vorderen Clip auf die Regalführung und drücken Sie die vordere Schiene fest nach unten, bis der vordere Clip fest einrastet.



3. Jetzt sollte die Teleskopschiene richtig und sicher an der Regalführung befestigt sein.



TECHNISCHE DATEN

Die Kocher sind mit zwei Gasarten erhältlich: Erdgas und Universal-LPG.

Wenn der Herd Flüssiggas verwenden muss, können Sie über unser Kundendienstzentrum einen Umrüstsatz beziehen.

Prüfen Sie vor der Installation, ob der Herd für die Gasversorgung geeignet ist.

Prüfen Sie hierzu die Gasart auf dem Kartonaufkleber oder auf dem Typenschild unten an der Rückseite der Backofentür.

Nachfolgend sind die Versorgungs- und Betriebsdrücke für verschiedene Gasversorgungen aufgeführt.

Betriebsdruck am Geräteprüfpunkt:

- 20mbar (Erdgas);
- 30mbar (Flüssiggas)

Brennerinjektorgrößen

| Injektorspezifikation | | |
|------------------------|----------------------|----------------------|
| Großbritannien (GB/IE) | I12H3+ (20,28-30/37) | G30-28-30/ G31-37 |

Brennerinjektorgrößen

| Aux-Injektor | | Halbschneller Injektor x 2 | |
|--------------|-------------------|----------------------------|-------------------|
| NG 1,0 kW | Flüssiggas 1,0 kW | NG 2,0 kW | Flüssiggas 2,0 kW |
| 0.72 | 0.5 | 1.05 | 0.7 |

Brennerinjektorgrößen

| Schnellinjektor | | Wok-Injektor | |
|-----------------|-------------------|--------------|-------------------|
| NG 3,0 kW | Flüssiggas 3,0 kW | NG 3,0 kW | Flüssiggas 4,0 kW |
| 1.2 | 0.86 | 1.5 | 1 |



WARNUNG

Dieser Herd muss geerdet werden.

| | |
|------------------------------|--|
| Datenplakette | Unterer Teil des Frontrahmens |
| Gerätekategorie | Klasse 1 - Standherd |
| Stromversorgung | 230 - 400 V 3N ~ 50 Hz |
| Last bei 230 V | 5705W |
| Max. Wärmezufuhr | ΣQ_n 9.00 kW |
| Gasart | Dieser Herd kann mit Erdgas und Flüssiggas verwendet werden. Bitte beachten Sie das Datenschild für die angegebene Gasart. Kann von Erdgas auf Flüssiggas umgestellt werden. Versuchen Sie niemals, ein Gerät umzustellen, wenn dies nicht auf dem Datenschild angegeben ist. |
| Gaskategorie | Erdgas I2H Erdgas II2H3+ |
| Gasdruckeinstellungen | G20 Erdgas @ 20 mbar G30 Butan @ 28-30 mbar G31 Propan @ 37 mbar |
| Brennerbelüftung | Fest |
| Grill | Elektrisch |
| Kochfeld | Brenner haben Brennerköpfe und Kappen, die zum Reinigen abnehmbar sind. Jeder Brenner hat verborgene Elektroden. |

ENERGIEDATENTABELLE

Betriebsdruck am Geräteprüfpunkt:

| Produktname: | |
|----------------|--------|
| Marke: | Stoves |
| Größe: | 60cm |
| Last bei 230 V | 2 |

Energieeffizienz

| Kochfeld | | | |
|---------------------------------|----------------|-----------------------------|---------|
| Kraftstoffart | Dual Fuel | | |
| Anzahl der Gasbrenner | 4 Gas hobs | | |
| | Symbol | Wert | |
| Energieeffizienz pro Gasbrenner | | Brenner | EEI (%) |
| | EE-Gasbrenner | Wok 57.86% | |
| | | Semi Rapid 1/ Medium 61.91% | |
| | | Semi Rapid 2/ Medium 61.89% | |
| | | Auxiliary/ Small - | |
| | | | |
| | | | |
| | EE-Gaskochfeld | All burners 60.55% | |

Energieeffizienz

| Hohlraum | Hohlraum 1 | Hohlraum 2 | Hohlraum 3 (sofern vorhanden) |
|---|------------|------------|-------------------------------------|
| Energieeffizienzindex | 91,3 | 94,0 | |
| Energieeffizienzklasse | A | A | |
| Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus) | 0,63 kWh | 0,88 kWh | |
| Energieverbrauch pro Zyklus (Umluftbetrieb) | 0,01 kWh | 0,79 kWh | |
| Wärmequelle | Electric | Electric | |
| Volumen | 33 Litres | 70 Litres | |
| <i>Energieverbrauch gemessen nach BS EN 60350-1</i> | | | |

ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

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

PAÍSES DE DESTINO:

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

INFORMACIÓN DEL CONTACTO:

Línea de ayuda de atención
al cliente:

0344 815 3740

(UK only)

www.stoves.co.uk

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

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

DIRECTIVAS EUROPEAS

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

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

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

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

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE



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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

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



AVISO

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

**AVISO**

Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

**AVISO**

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

**AVISO**

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

**AVISO**

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

**AVISO**

No coloque artículos sobre o contra el aparato.

**AVISO**

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

**AVISO**

No almacene ni utilice líquidos o artículos inflamables cerca de este aparato.

**AVISO**

No modifique este aparato.

**AVISO**

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

**AVISO**

Este aparato debe estar conectado a tierra.

**AVISO**

¡ADVERTENCIA DE GAS! -
Si huele a gas:

No trate de encender
ningún aparato,

No toque ningún interruptor
eléctrico.

Comuníquese con su
proveedor de gas local de
inmediato.

**AVISO**

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

**AVISO**

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

**AVISO**

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

**AVISO**

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

**AVISO**

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

INFORMACIÓN DE PRECAUCIÓN



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

Consulte a un profesional antes de instalar ventilación adicional.

PLACA DE GAS: Qué Hacer Y Qué No Hacer

HACER

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

NO:

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

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



NOTA

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

CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

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

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

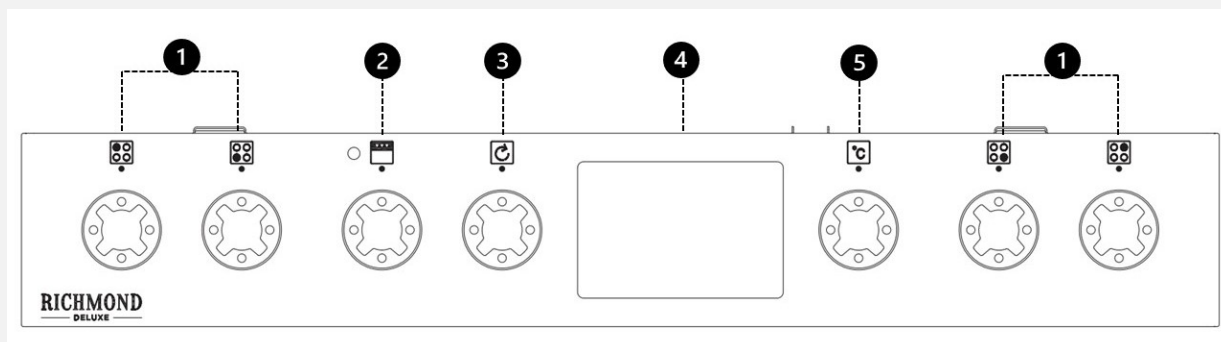
OTROS CONSEJOS DE SEGURIDAD

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

CONOCIENDO SU PRODUCTO

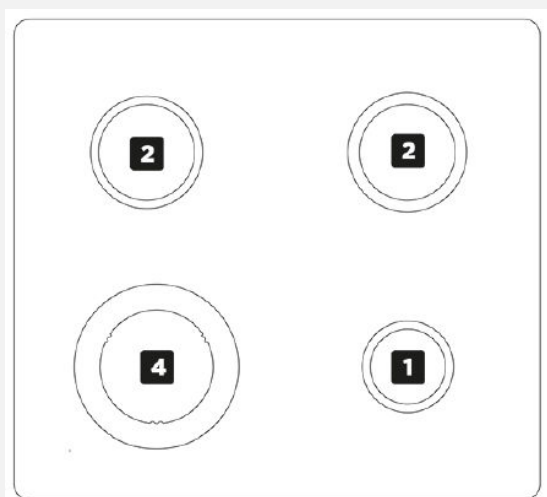
El diseño de su electrodoméstico puede variar según el modelo.

PANEL DE CONTROL



| | |
|---|--|
| 1 | Zonas de cocción |
| 2 | Horno superior/parrilla |
| 3 | Horno multifunción |
| 4 | Reloj/Programador |
| 5 | Control de temperatura del horno principal |

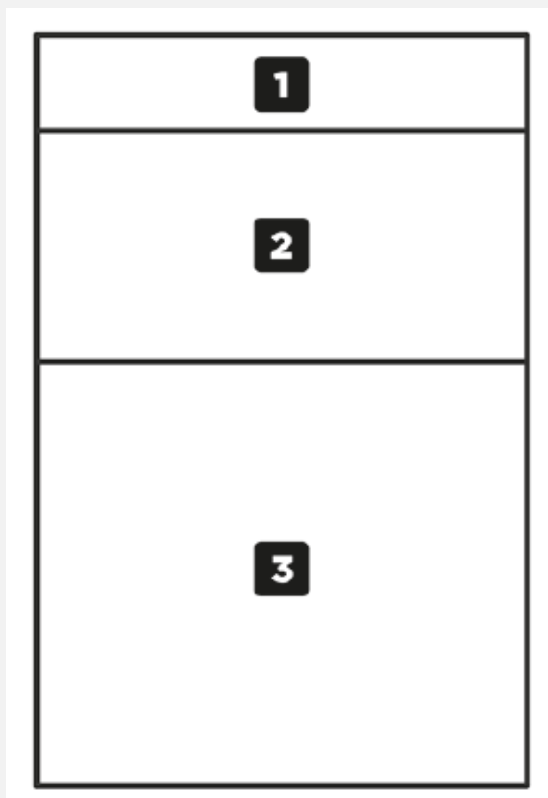
QUEMADOR



FUNCIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN

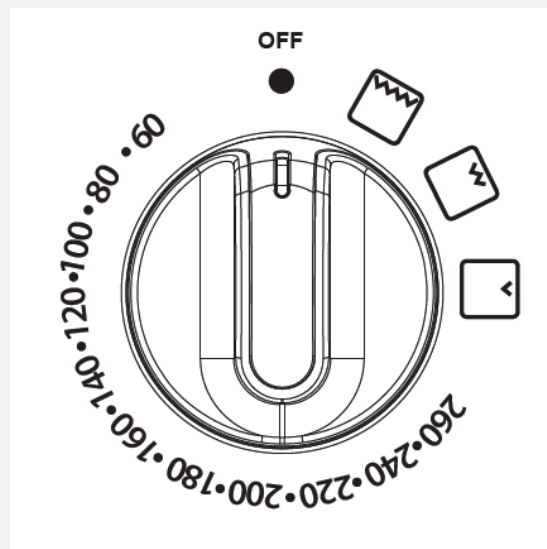
| | | |
|---|---------|--|
| 1 | Pequeño | Frente derecho |
| 2 | Medio | Parte trasera derecha Parte trasera izquierda |
| 4 | wok | Frente izquierdo |

RESUMEN DE LA CAVIDAD

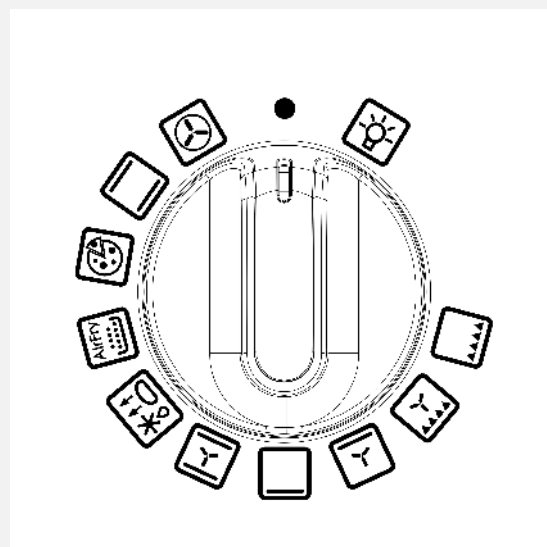


| RESUMEN DE LA CAVIDAD | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1 | FASCIA |
| 2 | PARRILLA/ HORNO SUPERIOR |
| 3 | HORNO PRINCIPAL |

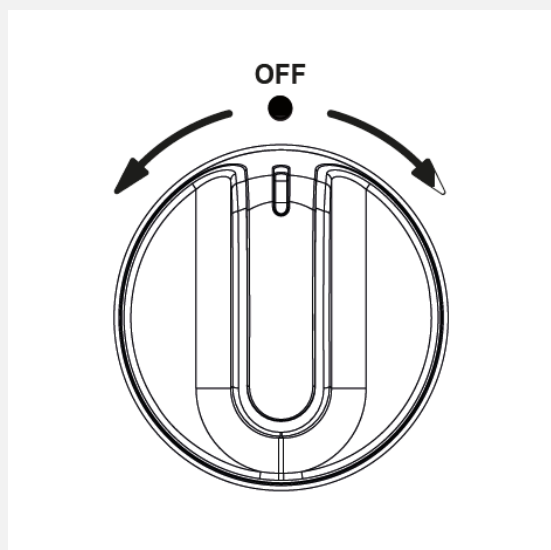
DIAL SUPERIOR DEL HORNO/PARRILLA



DIAL DE FUNCIONES DEL HORNO PRINCIPAL





DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA DEL HORNO PRINCIPAL



Funciones Principales Del Horno

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

OTRAS LISTAS DE FUNCIONES:

| | | |
|--------------------------|----------------------------|---|
| Mantener caliente 70° | PRIN CIPA L |  |
| Cocción Lenta 100° | PRIN CIPA L |  |

FUNCIONES SUPERIORES DEL HORNO

| | |
|------------------|---|
| Parrilla alta |  |
| Parrilla Baja |  |
| Parrilla mediana |  |

HORNOS Y PARRILLAS

HORNOS

Cuando utilice el horno superior o el horno principal, la luz indicadora blanca del termostato se encenderá hasta que se alcance la temperatura seleccionada.

Cuando se enciende el horno/parrilla superior o la parrilla, los ventiladores de enfriamiento se encienden para mantener fríos el tablero y las perillas de control durante la cocción/asado. Los ventiladores de enfriamiento pueden funcionar cuando los hornos principales están en uso dependiendo del ajuste de temperatura. Los ventiladores pueden seguir funcionando durante un tiempo después de apagar el horno/grill. Durante el uso, el ventilador puede encenderse y apagarse, esto es normal.



IMPORTANTE

Nunca coloque artículos directamente encima de la base del horno ni cubra la base del horno con papel de aluminio, ya que esto puede provocar que el elemento se sobrecaliente. Coloque siempre los artículos en el estante.



NOTA

El horno principal no funcionará si el programador está configurado en Automático; consulte la sección Reloj/Programador para obtener más información.

USO DE LA ENCIMERA

PROCEDIMIENTOS DE ENCENDIDO

ENCENDIDO DE QUEMADORES DE GAS.

Procedimiento correcto para encender todos los quemadores de gas de este aparato:

ANTES DEL ENCENDIDO:

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

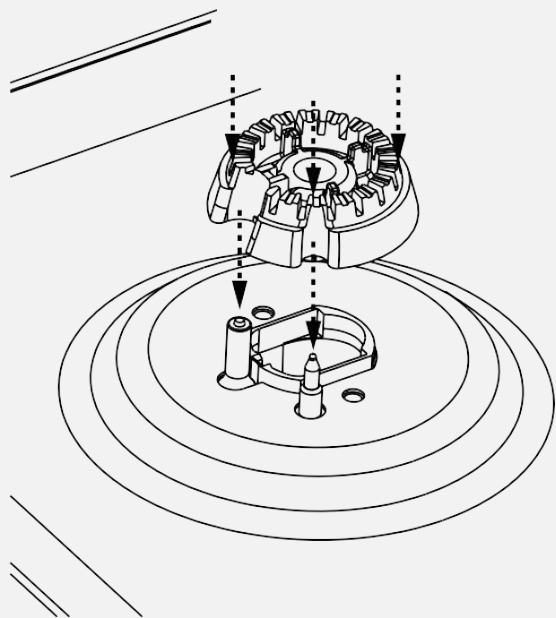
QUEMADOR WOK (SI ESTÁ INSTALADO)

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

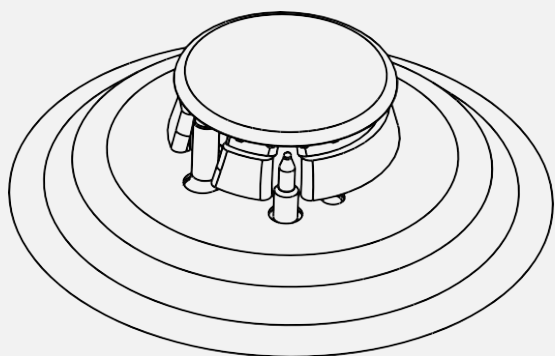
ENCENDIDO AUTOMÁTICO (Si Corresponde)

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

MONTAJE DE TAPAS Y CABEZALES DE QUEMADORES

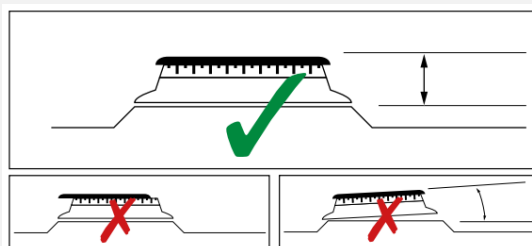


Al instalar el cabezal del quemador, asegúrese de que la muesca quede alineada con el orificio de la base.



NOTA

Los cabezales de los quemadores se pueden desmontar para limpiarlos. Asegúrese de que estén completamente secos antes de reemplazarlos.



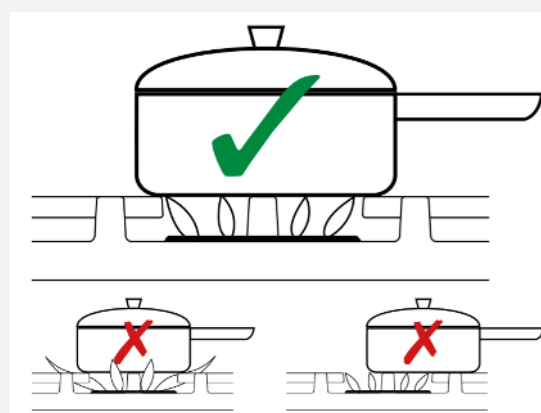
Compruebe que el cabezal del quemador esté nivelado y que la tapa esté colocada centralmente en el cabezal del quemador.

COLOCACIÓN DE BANDEJA

Asegúrese siempre de que las cacerolas estén colocadas en el centro y no permita que la llama se extienda sobre la base de la cacerola. No coloque cacerolas directamente sobre los quemadores.

TAMAÑOS DE BANDEJA REQUERIDOS

Asegúrese siempre de que las cacerolas estén colocadas en el centro y no permita que la llama se extienda sobre la base de la cacerola. No coloque cacerolas directamente sobre los quemadores.



**AVISO**

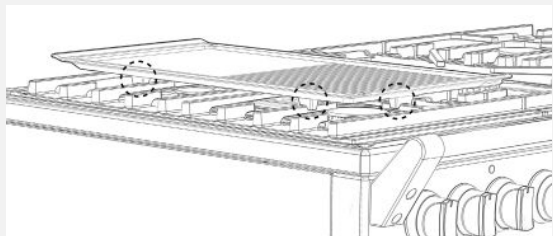
No permita que los recipientes para cocinar se

superpongan a las zonas de cocción.

| Zonas de cocción de encimeras | Pan mínimo Tamaños (mm) | Panorámica máxima Tamaños (mm) |
|---|------------------------------------|---|
| Rápido y Wok | 100 | 250 |
| Todas las demás zonas de cocción | | |

USO DE LA PLANCHA

LA PLANCHA



Utilice únicamente la plancha que haya sido aprobada para su uso en este aparato.

No utilice ninguna otra plancha, ya que puede ser peligroso.

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la plancha por primera vez.

ANTES DE USAR LA PLANCHA POR PRIMERA VEZ

1. Lave bien la plancha con agua caliente y jabón.
2. Aplique una pequeña capa de aceite vegetal sin sal sobre un paño seco o una toalla eléctrica sobre la superficie de la plancha.
3. Caliente la plancha a máxima potencia durante 3 minutos. La plancha ya está lista para su uso.



NOTA

La plancha está hecha de hierro fundido de calidad y tiene una superficie de cocción antiadherente. La lubricación regular prolongará su vida útil y evitará la oxidación. Si la plancha muestra signos de óxido, lávela y vuelva a engrasarla.

USO DE LA PLANCHA



IMPORTANTE

La plancha solo debe colocarse de adelante hacia atrás sobre los quemadores.



IMPORTANTE

La plancha no se debe utilizar sobre el wok.

1. Coloque la plancha con cuidado sobre el soporte para sartenes sobre los quemadores, utilizando las patas de localización en la parte inferior de la plancha. Tenga cuidado para evitar daños a la superficie de los soportes para sartenes.
2. Antes de cocinar, precaliente la plancha durante 3 minutos a máxima velocidad, lo que se indica en las perillas de control con un símbolo de llama grande.
3. Después del precalentamiento, gire las perillas de control hasta el símbolo de la llama pequeña. La plancha ya está lista para cocinar.



AVISO

No utilice implementos metálicos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

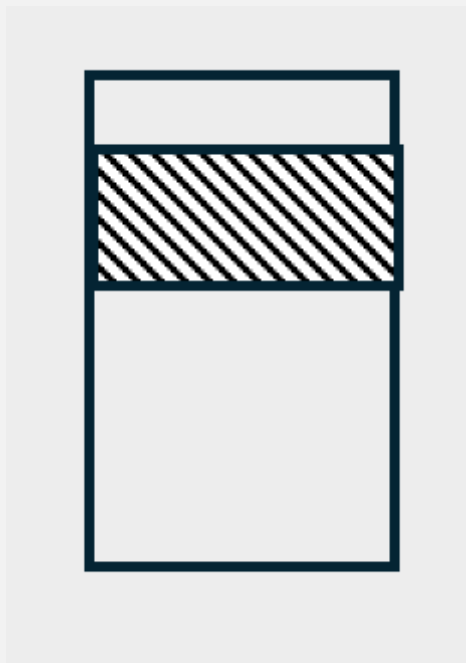
**AVISO**

Deje siempre que la plancha se enfríe por completo antes de moverla o limpiarla.

**AVISO**

Asegúrese siempre de que la plancha esté firmemente ubicada en los soportes de los 2 quemadores.

USO DE LA PARRILLA



AVISO

Nunca cubra la parrilla o el salvamanteles con papel de aluminio, ni permita que se acumule grasa en la parrilla, ya que esto crea un riesgo de incendio.

Cuando se enciende la parrilla, el ventilador de cocción se enciende para mantener fríos el tablero y las perillas de control durante la cocción. El ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo después de apagar la parrilla.

USO DE LA PARRILLA



SUGERENCIA

Para obtener mejores resultados al asar, utilice la posición 2 del estante y precaliente durante 6 minutos.



ATENCIÓN

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se utiliza la parrilla; los niños pequeños deben mantenerse alejados.

EL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

Durante el uso, el ventilador puede encenderse y apagarse, esto es normal.



IMPORTANTE

La puerta de la parrilla debe estar completamente abierta cuando se utiliza la parrilla.

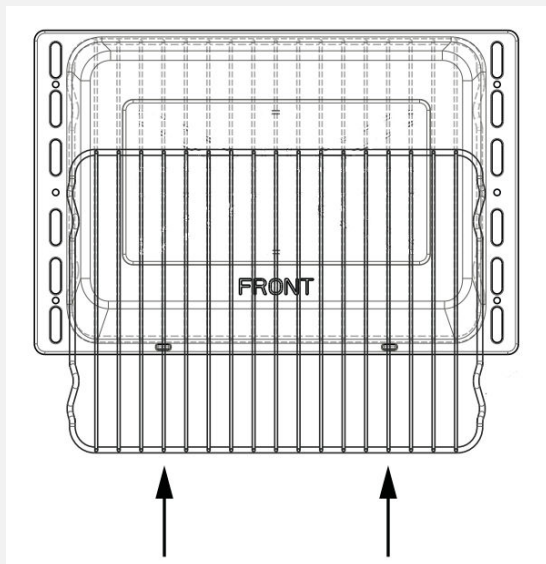


AVISO

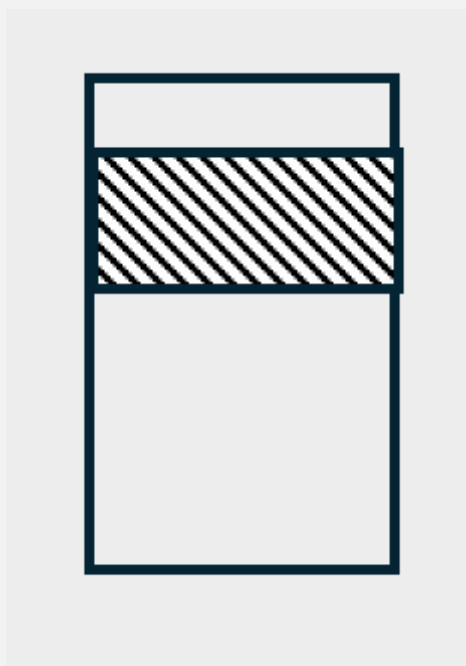
La puerta debe estar abierta cuando la parrilla se utiliza para asar a la parrilla convencional.

1. Abra la puerta de la parrilla. Gire la perilla de control al ajuste requerido. Para obtener mejores resultados de cocción, le recomendamos precalentar la parrilla doble durante 3 minutos y la parrilla simple durante 5 minutos.
2. Empuje la bandeja para asar hacia la parte posterior del estante para colocarla debajo de la parrilla.
3. Para apagar, regrese la perilla de control a la posición de apagado.

BANDEJA PARA PARRILLA Y SALVABANDELA



USO DEL HORNO SUPERIOR



AVISO

Cuando esté cocinando, mantenga a los niños alejados del horno.



ATENCIÓN

El elemento superior se calienta mucho cuando está en uso, así que tenga especial cuidado para evitar tocarlo.



NOTA

El horno superior es un horno convencional y no está controlado por el programador.

PARA ENCENDER EL HORNO SUPERIOR

1. Gire la perilla de control de temperatura hasta seleccionar la temperatura requerida. El indicador blanco del termostato se encenderá hasta alcanzar la temperatura seleccionada y luego se apagará. Se encenderá y apagará periódicamente mientras el termostato funciona para mantener la temperatura seleccionada.

2. Para apagarlo, regrese la perilla de control superior del horno a la posición de apagado.

Importante: Nunca coloque artículos directamente sobre la base del horno ni cubra la base del horno con papel de aluminio, ya que esto puede causar que el elemento se sobrecaliente. Coloque siempre los artículos en el estante.

VENTILADOR

Durante el uso, el ventilador puede encenderse y apagarse, esto es normal.

Cuando se enciende el horno superior, el ventilador de cocción se enciende para mantener fríos el tablero y las perillas de control durante la cocción. El ventilador puede continuar funcionando durante un período después de que se haya apagado el horno superior.

PRECALENTAMIENTO

Precalienta el horno hasta que la luz indicadora se apague por primera vez, esto tomará hasta 15 minutos dependiendo de la temperatura seleccionada.

El horno debe precalentarse al cocinar alimentos congelados o refrigerados, y recomendamos precalentarlo para mezclas de levadura, rebozados, soufflés y bizcochos batidos.

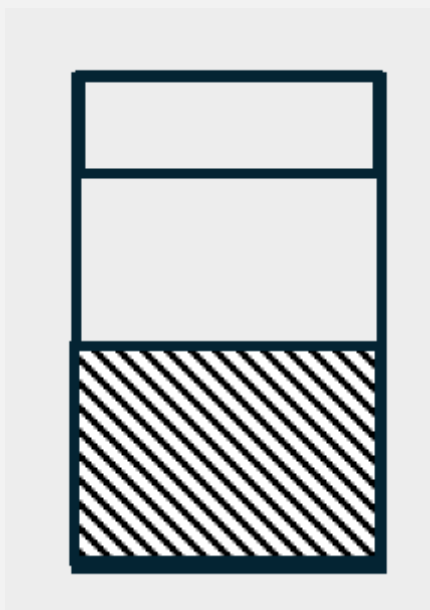
Coloque las parrillas del horno en la posición requerida antes de precalentar el horno.

Coloque las bandejas para hornear y los moldes para asar en el medio de los estantes y deje una posición despejada entre los estantes para permitir la circulación del calor.

AL UTILIZAR EL HORNO SUPERIOR

Como parte del proceso de cocción, el aire caliente se expulsa a través de un respiradero en la parte superior del horno. Al abrir la puerta del horno se debe tener cuidado de evitar cualquier posible contacto con aire potencialmente caliente, ya que esto puede causar molestias a personas con piel sensible. Le recomendamos que sujete la parte inferior del tirador de la puerta del horno.

USO DEL HORNO PRINCIPAL



AVISO

Las piezas accesibles pueden estar calientes cuando se utiliza el horno. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

CONFIGURACIÓN DE UNA OPERACIÓN DE CALEFACCIÓN

Para iniciar una operación de calefacción, se debe seleccionar una función de calefacción y una temperatura de calefacción.

Configurar una función de calefacción

- Gire el control de función para seleccionar la función de calefacción deseada.

Para modificar o cancelar la función de calefacción:

- Gire el control de función para seleccionar otra función de calefacción.
- Gire el control de función a 0 para cancelar la función de calefacción.

Configurar una temperatura de calentamiento:

- Gire el control de temperatura para seleccionar la temperatura de calentamiento deseada. La temperatura seleccionada se muestra en la pantalla.

Para modificar o cancelar la temperatura de calentamiento:

- Gire el control de temperatura para seleccionar otra temperatura de calentamiento.
- Gire el control de temperatura a 0 para cancelar la temperatura de calentamiento.

PRECALENTAMIENTO

El horno comienza a precalentarse cuando se han configurado una función de calentamiento y una temperatura de calentamiento.

El símbolo de la temperatura. °C parpadea para indicar precalentamiento.

El símbolo de temperatura se ilumina permanentemente y suena una señal acústica para indicar que el horno ha alcanzado la temperatura programada.

Función de precalentamiento rápido

La función de precalentamiento rápido se activa automáticamente después de seleccionar una operación de calentamiento que admita la función de precalentamiento rápido.

El precalentamiento rápido reduce el tiempo que necesita el horno para alcanzar la temperatura de calentamiento seleccionada.

La pantalla muestra el símbolo de precalentamiento rápido. 

La función de precalentamiento rápido se desactiva automáticamente después de alcanzar la temperatura de calentamiento seleccionada.

COCINAR CON HORNO VENTILADO



ATENCIÓN

Como se trata de un horno de alta eficiencia, es posible que notes la emisión de vapor del horno cuando se abre la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta.

Si estás acostumbrado a cocinar con un horno convencional, encontrarás una serie de diferencias con respecto a cocinar con un horno ventilado que requerirán un enfoque diferente.



SUGERENCIA

Los alimentos se cocinan a una temperatura más baja que en un horno convencional, por lo que es posible que sea necesario reducir las temperaturas de las recetas convencionales. Consulte la tabla de conversión a continuación.



SUGERENCIA

Generalmente no es necesario precalentar ya que un horno con ventilador se calienta rápidamente.



SUGERENCIA

No hay transferencia de sabor en un horno con ventilador, lo que significa que puede cocinar alimentos con olores fuertes, como pescado, al mismo tiempo que alimentos suaves, por ejemplo, pudines de leche.



SUGERENCIA

Cuando hornee por lotes alimentos que subirán durante la cocción, por ejemplo, pan, asegúrese siempre de dejar suficiente espacio entre los estantes para permitir el aumento.

- No hay zonas de calor en un horno con ventilador, ya que el ventilador convencional en la parte posterior del horno garantiza una temperatura uniforme en todo el horno. Esto lo hace ideal para hornear por lotes, por ejemplo, cuando se planifica una fiesta, ya que todos los productos 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, es posible cocinar 2 alimentos 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 intercambiar platos en diferentes estantes a mitad de la cocción, como ocurre con un horno convencional.

DESCONGELACIÓN Y ENFRIAMIENTO EN EL HORNO PRINCIPAL

Para descongelar alimentos congelados, gire el control del horno a la posición de descongelado, coloque los alimentos en el centro del horno y cierre la puerta.

Para enfriar los alimentos después de cocinarlos antes de refrigerarlos o congelarlos, gire el control principal del horno a la posición de descongelación y abra la puerta.

TIEMPOS DE DESCONGELACIÓN



NOTA

Los trozos pequeños o finos de pescado o carne congelados, por ejemplo, filetes de pescado, gambas o carne picada, tardarán aproximadamente entre 1 y 2 horas.

**NOTA**

Colocar los alimentos en una sola capa reducirá el tiempo de descongelación.

**NOTA**

Una cazuela o guiso de tamaño mediano tardará aproximadamente 3-4 horas.

**NOTA**

Un pollo listo para horno de 1½ kg/3 lb tardará aproximadamente 5 horas; retire las menudencias lo antes posible.

**ATENCIÓN**

ESTAR A SALVO:

No descongele las aves rellenas con este método.

No descongele trozos grandes de carne y aves de más de 2 kg/4 lb con este método.

USO DE LA FUNCIÓN AIRFRY

Simplemente elija la configuración AirFry en el horno principal, luego coloque sus papas fritas, verduras o pollo en la bandeja de la freidora especialmente diseñada.

La bandeja permite que circule más aire, lo que acelera el tiempo de cocción y reduce la necesidad de aceites adicionales, lo que hace que cocinar sea más saludable.

AirFry es ideal para cocinar patatas fritas, pollo, verduras e incluso salmón; también es una excelente manera de preparar comidas que normalmente prepararías a la parrilla.

Hay algunas cosas que no funcionan bien con AirFry, incluidos pasteles, pasteles y panes, ya que pueden secarse o endurecerse. Los alimentos rebozados húmedos tampoco se pueden cocinar con AirFrying.

1. Selecciona la función AirFry en el horno principal y ajusta la temperatura a 220°C.
2. Coloque la bandeja metálica Airfry en la tercera posición del estante (central) desde abajo. Los alimentos deben estar espaciados uniformemente en la bandeja para freír en una sola capa para permitir una cocción uniforme.
3. Coloque una bandeja para hornear en la posición del estante debajo de la bandeja AirFry para recoger las migajas 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 tiempo de cocción adicional.

**NOTA**

Si utiliza una receta que no sea de freidora de aire, asegúrese de acortar el tiempo de cocción, ya que los alimentos se cocinarán más rápido que en un horno convencional.

**IMPORTANTE**

Los alimentos grasos pueden provocar humo durante el ciclo de freír con aire; se recomienda mantener un horno limpio y usar una bandeja para hornear debajo para recoger los residuos.

**IMPORTANTE**







Freír al aire en una cavidad de horno grande permite freír más alimentos a la vez; se esperan tiempos de cocción más prolongados. Ajuste los tiempos de cocción en consecuencia.






**NOTA**

Puede que sea necesario rociar ligeramente la bandeja del airfry con aceite para evitar que los alimentos se peguen a ella.

Funciones Principales Del Horno

FUNCIONES PRINCIPALES DEL HORNO: USOS RECOMENDADOS

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| Horno ventilado |  | La temperatura uniforme en el horno hace que esta función sea adecuada para hornear o cocinar alimentos en grandes cantidades. |
| Horno convencional |  | Esta función es ideal para asar de manera tradicional. La carne se coloca en el centro del horno y las papas asadas en la parte superior. |
| Configuración de pizza |  | Esta función es ideal para cocinar pizza. El horno con ventilador funciona con la adición del elemento de base para que la base de la pizza quede crujiente. |
| Freidora |  | El aire distribuido rápidamente lo hace adecuado para freír sin aceite. |
| Descongelar/ leudar la masa |  | Descongele los alimentos con la puerta del horno cerrada o enfríe los platos antes de refrigerarlos dejando la puerta del horno abierta. El uso con la puerta cerrada también lo hace adecuado para leudar el pan antes de hornearlo. |
| Horneado intensivo |  | Adecuado para alimentos con un alto contenido de humedad, como quiche, pan y tarta de queso. También |

| | | |
|---------------------------|---|---|
| | | elimina la necesidad de hornear pasteles a ciegas. |
| Calor superior |  | Esta función es ideal para dorar la parte superior de los alimentos después de una cocción convencional o con ventilador, ya que no es tan intensa como la parrilla. |
| Calor base con ventilador |  | Se utiliza para cocinar tartas abiertas (como tartas de carne picada), el elemento base garantiza que la base se cocine mientras que el ventilador permite que el aire circule alrededor del relleno, sin ser demasiado intenso. |
| Parrilla abanicada |  | El ventilador permite que el calor circule alrededor de los alimentos, ideal para alimentos más finos como tocino, pescado y filetes de jamón. |
| Parrilla doble |  | Esta función cocina los alimentos desde arriba, como toda la parrilla está funcionando puedes cocinar mayores cantidades de alimentos. |
| Luz automática |  | Enciende solo la luz del horno, la luz permanece encendida cuando el horno está en funcionamiento. |

MUEBLES DE HORNO

- Puede solicitar estantes adicionales a su proveedor local.

Bandejas para hornear y moldes para asar:

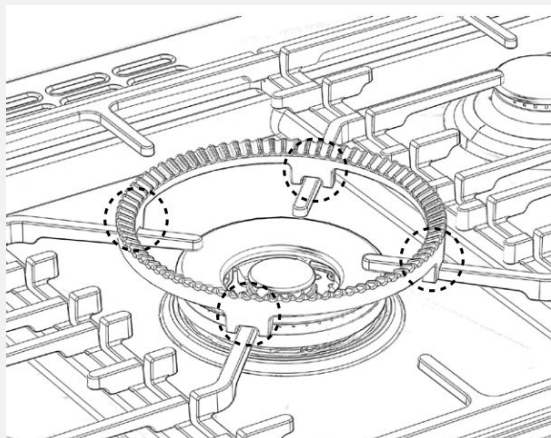
Para obtener mejores resultados de cocción y un dorado uniforme, las bandejas para hornear y los moldes para asar de tamaño recomendado que se deben utilizar son los siguientes;

- **Bandeja para hornear 350 mm x 250 mm Este tamaño de bandeja para hornear tiene capacidad para 12 pasteles pequeños.**
- **Fuente para asar 370 mm x 320 mm**

Coloque las bandejas para hornear y los moldes para asar en el medio de los estantes y deje una posición despejada entre los estantes para permitir la circulación del calor.

USO DE OTROS ACCESORIOS

CUNA PARA WOK



IMPORTANTE

Asegúrese de que el soporte para wok se asiente firmemente sobre los 4 dedos de soporte para sartenes.



NOTA

Es importante que el tamaño del wok se ajuste al soporte; si el wok es demasiado pequeño el soporte no lo soportará correctamente.

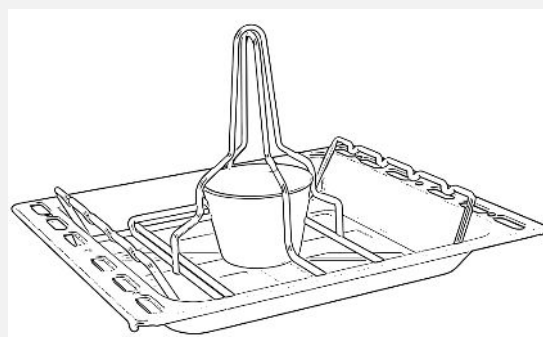


ATENCIÓN

La base se calentará mucho durante el uso; deje suficiente tiempo para que se enfríe antes de levantarla.

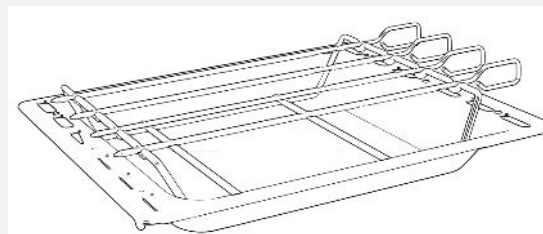
ACCESORIOS DE VAPOR E INFUSIÓN

El sistema de cocción vertical Steam & Infuse está diseñado para ofrecer siempre un resultado sabroso, más saludable y cocinado uniformemente. Simplemente llene la olla de sabor con caldo/hierbas o cualquier otro ingrediente y coloque el ave/carne encima.



Colocar las aves u otras carnes verticalmente expone todos los lados al calor del horno, lo que promueve una cocción más uniforme y permite que la grasa gotee, mientras que el sabor se infunde desde el interior.

También se incluye un juego de brochetas ideales para hacer kebabs y que se pueden colgar sobre la rejilla especialmente diseñada.



**NOTA**

Si Steam & Infuse no se suministra de serie con su electrodoméstico, puede comprarlo a través de nuestro equipo de Atención al cliente.

**IMPORTANTE**

Las brochetas no deben usarse en hornos altos de 90 cm y siempre deben orientarse en dirección transversal al horno para que no entren en contacto con las aspas del ventilador del horno.

RELOJ/PROGRAMADOR

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





NOTA

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



| | |
|---|-------------------------------------|
|  | Alarma |
|  | Hora de cocinar |
|  | Fin del tiempo de cocción |
|  | Clave de tiempo |
|  | Función de pizza |
|  | Función AirFry |
|  | Luz |
|  | Función del horno |
|  | Descongelar/ Leudar masa |
|  | Unidad de temperatura (Celsius) |
|  | Unidades de tiempo (horas: minutos) |
|  | Pre calentamiento rápido |

| | |
|---|--------------------------|
|  | Cocción automática |
| 88:88 | Visualización de la hora |
|  | Bloqueo infantil |

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

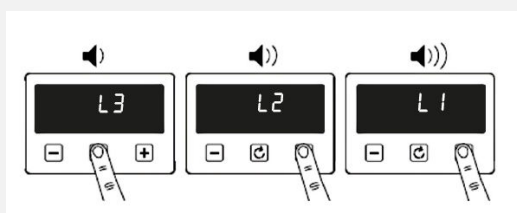
- Botón izquierdo: menos/disminuir
- Botón central: menú para seleccionar una función
- Botón derecho: más/aumentar
 - Cuando se selecciona una función y se configura la hora o el volumen, la función elegida se iniciará automáticamente siete segundos después de la configuración.

MODO MANUAL

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

AJUSTE DEL VOLUMEN

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



AJUSTAR LA HORA



NOTA

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

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

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

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



NOTA

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

CONFIGURACIÓN DE TEMPORIZADORES



NOTA

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

ATENCIÓN DE MINUTOS

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

AJUSTE DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN

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

CONFIGURAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN

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

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

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

ACTIVAR/DESACTIVAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS



- Mantenga presionado el botón más/aumentar (botón derecho) durante 3-5 segundos. Aparecerá el símbolo de bloqueo para niños.
- Una vez que el bloqueo para niños esté activo, los botones estarán inactivos. Se activará una señal sonora si se presionan los botones.
- Para desactivar el bloqueo para niños, mantenga presionado el botón más/aumentar (botón derecho) durante 3 a 5 segundos. El símbolo de bloqueo para niños desaparecerá y el aparato podrá seguir utilizándose.

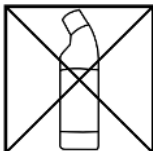

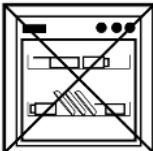


AVISO

En caso de un corte de energía principal durante un período breve (aproximadamente 15 minutos), el temporizador mantendrá el estado de bloqueo de teclas.

LIMPIEZA DE SU APARATO

| Limpieza: lo que se debe hacer | |
|--|--|
|  | Use agua tibia y jabón |
|  | Limpiar el aparato con un paño húmedo. • Limpiar el paño regularmente |
|  | Secar con un paño suave y seco. |

| Limpieza: lo que no se debe hacer | |
|--|---|
|  | No utilice blanqueadores sin diluir ni productos con cloruro. |
|  | No utilice lana metálica, limpiadores abrasivos, almohadillas de nailon ni limpiadores a vapor. |
|  | No lave la plancha de hierro fundido ni los soportes para sartenes en el lavavajillas. |



NOTA

Apague siempre su electrodoméstico y deje que se enfríe antes de limpiar cualquier pieza.



NOTA

Tenga especial cuidado al limpiar los símbolos del panel de control, ya que esto puede provocar que se desvanezcan.



NOTA

Consejos: Algunos alimentos pueden marcar o dañar el metal o la pintura, por ejemplo; Vinagre, zumos de frutas y sal. Limpie siempre los derrames de comida lo antes posible.



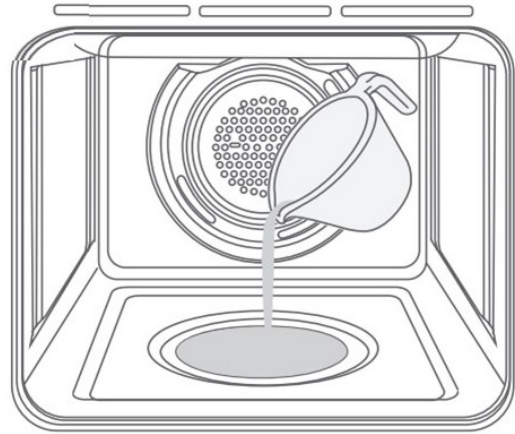
ATENCIÓN

Es importante limpiar su electrodoméstico con regularidad ya que la acumulación de grasa puede afectar su rendimiento o dañarlo e invalidar su garantía.



ATENCIÓN

Además de lo anterior, no utilice raspadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta del horno.



ATENCIÓN

No utilice la función del horno con ventilador cuando limpie con vapor, ya que esto puede atraer humedad al electrodoméstico.



ATENCIÓN

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de limpiarlo con una esponja.

LIMPIEZA ASISTIDA POR VAPOR

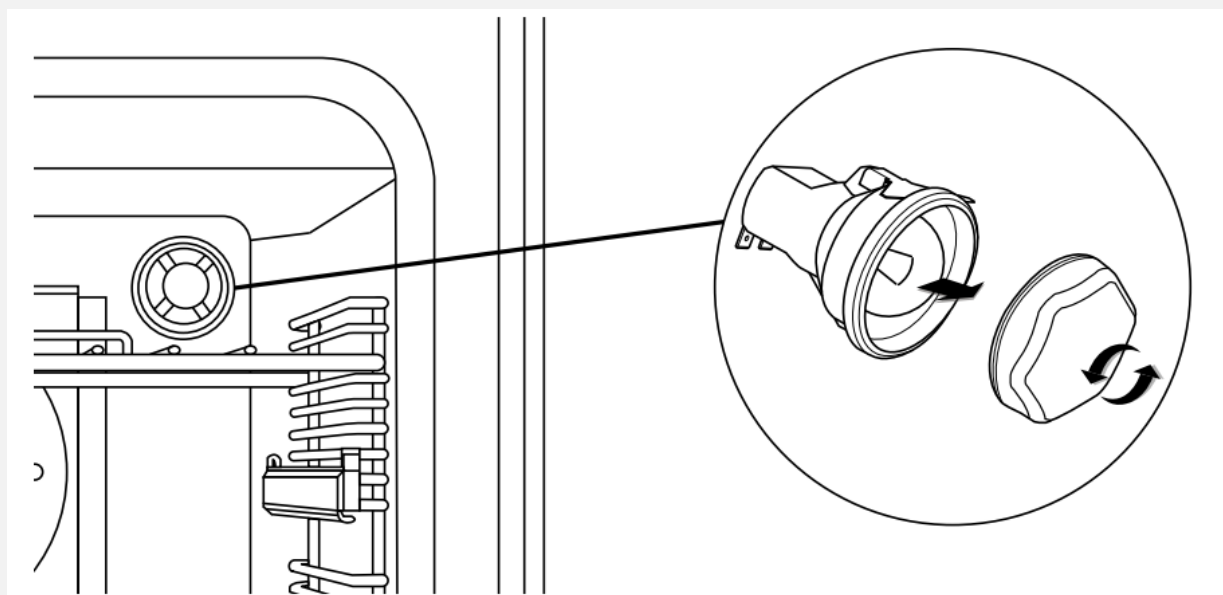
Utilice vapor caliente para ayudar a ablandar suavemente la grasa y los residuos de su horno simplemente vertiendo 200 ml de agua fría y una cantidad muy pequeña de lavavajillas en la hendidura circular en la parte inferior del horno.

Selecciona la función de calor base y la temperatura del horno 120°C durante 20 minutos.

Después de este tiempo, todo el horno estará cubierto de vapor y, cuando se enfríe un poco, será más fácil limpiar los residuos de comida y la grasa con una esponja húmeda.

MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS

CAMBIAR LA BOMBILLA



1. Retire las parrillas del horno.
2. Desenrosque la tapa de la lente girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Retire la bombilla y reemplácela.
4. Vuelva a colocar la tapa de la lente y vuelva a colocar los estantes del horno.



AVISO

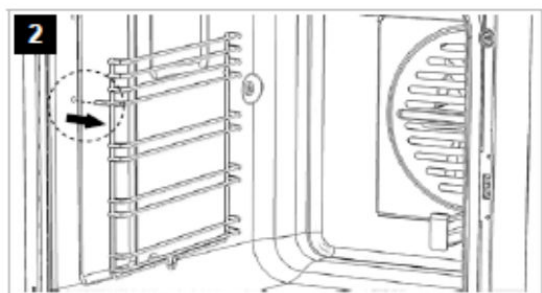
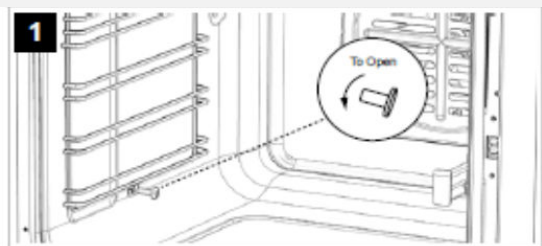
Apague la alimentación antes de cambiar la bombilla.



NOTA

No todos los electrodomésticos tienen el mismo número y tipo de bombillas. Antes de reemplazar su bombilla, verifique qué tipo tiene. Recuerde que las bombillas no están cubiertas por la garantía.

QUITAR LAS CORREDERAS DE ESTANTE



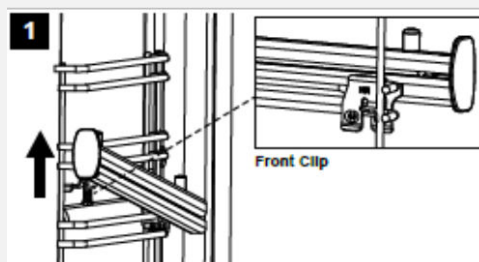
Retire los tornillos de sujeción según los diagramas.

ESTANTES ESTÁNDAR

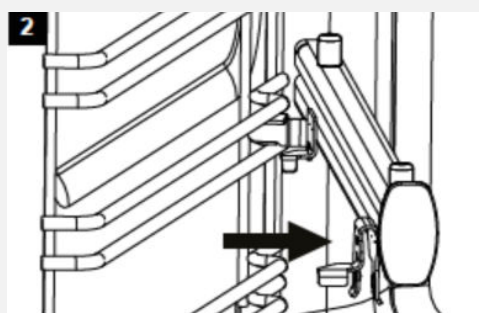
1. Antes de retirar los estantes por completo, asegúrese de que el estante esté desenganchado de las pestañas de retención. Levante ligeramente el estante e introdúzcalo en la posición elegida.
2. Asegúrese de que el estante esté completamente empujado hacia la parte trasera del horno, hasta alcanzar el tope del estante.

QUITAR LOS ESTANTES TELESCÓPICOS (SI ESTÁN INSTALADOS)

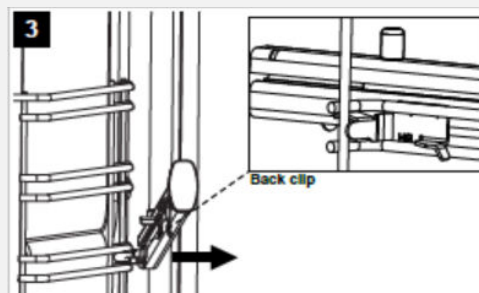
1. Empuje firmemente la parte delantera del corredor hacia arriba, asegurándose de que el clip frontal se suelte de la guía del estante.



2. Retire el corredor de la guía del estante.

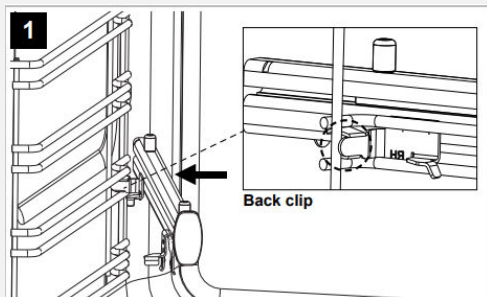


3. Tire del clip posterior desde el interior de la guía del estante.

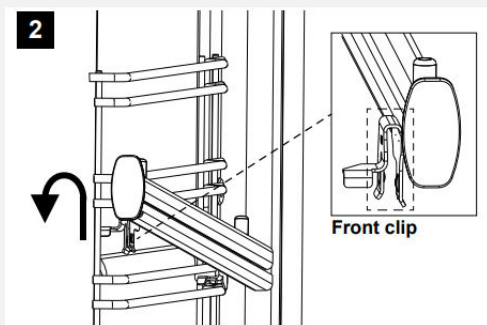


REPOSICIÓN DE PISTAS TELESCÓPICAS (SI ESTÁN INSTALADAS)

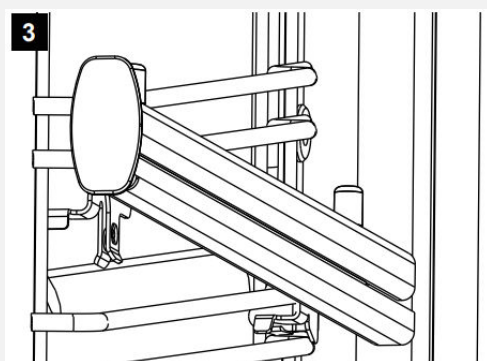
1. **Asegure el clip trasero entre la guía del estante. Asegúrese de que el corredor esté completamente colocado hacia la parte posterior del estante.**



2. **Ubique el clip frontal en la guía del estante y empuje firmemente la guía delantera hacia abajo hasta que el clip frontal quede asegurado en su lugar.**



3. **La guía telescópica ahora debería estar correctamente montada y fijada a la guía del estante.**



DATOS TÉCNICOS

Las cocinas están disponibles en dos tipos de gas: Gas natural y GLP Universal.

Si se requiere que la cocina utilice GLP, se puede obtener un kit de conversión comunicándose con el Centro de atención al cliente.

Antes de la instalación, compruebe que la cocina sea adecuada para el suministro de gas.

Para hacer esto, verifique el tipo de gas en la etiqueta de la caja o en la placa de datos detrás de la parte inferior de la puerta del horno.

A continuación se muestran las presiones de suministro y operación para diversos suministros de gas.

Presión de funcionamiento en el punto de prueba del aparato:

- 20 mbar (gas natural);
- 30 mbar (GLP)

Tamaños De Inyectores De Quemadores

| Especificación del inyector | | |
|-----------------------------|----------------------|------------------|
| Reino Unido (GB/IE) | I12H3+ (20,28-30/37) | G30-28-30/G31-37 |

Tamaños De Inyectores De Quemadores

| Inyector auxiliar | | Inyector semirrápido x 2 | |
|-------------------|-----------|--------------------------|-----------|
| Gas Natural 1,0kW | GLP 1,0kW | Gas Natural 2,0kW | GLP 2,0kW |
| 0.72 | 0.5 | 1.05 | 0.7 |

Tamaños De Inyectores De Quemadores

| Inyector rápido | | Inyector de wok | |
|-------------------|-----------|-------------------|-----------|
| Gas Natural 3,0kW | GLP 3,0kW | Gas Natural 3,0kW | GLP 4,0kW |
| 1.2 | 0.86 | 1.5 | 1 |



AVISO

Esta cocina debe estar conectada a tierra.

| | |
|----------------------------------|---|
| Insignia de datos | Parte inferior del marco delantero. |
| Clase de aparato | Clase 1 - cocina independiente |
| Suministro eléctrico | 230 - 400V 3N ~ 50Hz |
| Carga a 230 V | 5705W |
| Máx. entrada de calor | $\sum Q_n$ 9.00 kW |
| tipo de gas | Esta cocina se puede utilizar con Gas Natural y GLP. Consulte la placa de datos correspondiente al tipo de gas especificado. Se puede convertir de gas natural a GLP. Nunca intente convertir un electrodoméstico a menos que la placa de datos indique que puede hacerlo. |
| Categoría de gas | Gas natural I2H Gas natural II2H3+ |
| Ajustes de presión de gas | G20 Gas natural a 20 mbar G30 Butano a 28-30 mbar G31 Propano a 37 mbar |
| Aireación del quemador | Fijado |
| Parrilla | Eléctrico |
| Quemador | Los quemadores tienen cabezales y tapas que se pueden quitar para su limpieza. Electrodo oculto para cada quemador. |

TABLA DE DATOS ENERGÉTICOS

Presión de funcionamiento en el punto de prueba del aparato:

| Nombre del producto: | |
|----------------------|--------|
| Marca: | Stoves |
| Tamaño: | 60cm |
| Carga a 230 V | 2 |

Eficiencia Energética

| Quemador | | | |
|---|--------------------|-----------------------------|---------|
| Tipo de combustible | Dual Fuel | | |
| Número de quemadores de gas | 4 Gas hobs | | |
| | Símbolo | Valor | |
| Eficiencia energética por quemador de gas | | Quemador | IEE (%) |
| | Quemador de gas EE | Wok 57.86% | |
| | | Semi Rapid 1/ Medium 61.91% | |
| | | Semi Rapid 2/ Medium 61.89% | |
| | | Auxiliary/ Small - | |
| | | | |
| | | | |
| | Placa de gas EE | All burners 60.55% | |

Eficiencia Energética

| Cavidad | Cavidad 1 | Cavidad 2 | Cavidad 3 (si corresponde) |
|---|------------------|------------------|-----------------------------------|
| Índice de eficiencia energética | 91,3 | 94,0 | |
| Clase de eficiencia energética | A | A | |
| Consumo de energía por ciclo (modo convencional) | 0,63 kWh | 0,88 kWh | |
| Consumo de energía por ciclo (modo de convección forzada por ventilador) | 0,01 kWh | 0,79 kWh | |
| Fuente de calor | Electric | Electric | |
| Volumen | 33 Litres | 70 Litres | |
| <i>Consumo de energía medido de acuerdo con BS EN 60350-1</i> | | | |

POLSKI/POLISH WSTĘP

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

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

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

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

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

KRAJE PRZEZNACZENIA:

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

INFORMACJE KONTAKTOWE:

Infolinia obsługi klienta:

PL: (+48) 12 383 39 41

Więcej informacji można znaleźć na naszej stronie internetowej:

www.cookingstore.pl

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

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

DYREKTYWY EUROPEJSKIE

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

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

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

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

UTYLIZACJA MATERIAŁU OPAKOWANIOWEGO



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

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

W tym urządzeniu nie należy używać odkurzacza parowego.



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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

**OSTRZEŻENIE**

Gotowanie bez nadzoru na płycie grzejnej zawierającej tłuszcz lub olej może być niebezpieczne i spowodować pożar.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Nie stawiać przedmiotów na urządzeniu ani obok niego.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Nie modyfikuj tego urządzenia.

**OSTRZEŻENIE**

Nie używaj urządzenia bez prawidłowo zamontowanych szklanych paneli.

**OSTRZEŻENIE**

To urządzenie musi być uziemione.

**OSTRZEŻENIE**

OSTRZEŻENIE GAZ! - Jeśli poczujesz zapach gazu:

Nie próbuj zapalać żadnego urządzenia.

Nie dotykaj żadnego przełącznika elektrycznego.

Natychmiast skontaktuj się z lokalnym dostawcą gazu.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

UWAGA INFORMACJA



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Przed zainstalowaniem dodatkowej wentylacji skonsultuj się ze specjalistą.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

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

PŁYTA GAZOWA: CO ROBIĆ I NIE

DO

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

NIE RÓB:

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

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



UWAGA

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

PORADY BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO

- Jeśli rzeczywiście doszło do pożaru w kuchni, nie podejmuj żadnego ryzyka – wyprowadź wszystkich z domu i wezwij Straż Pożarną.
- Jeśli patelnia się zapali:
 - Nie ruszaj go – prawdopodobnie jest bardzo gorący.
 - Wyłącz ogrzewanie, jeśli jest to bezpieczne, ale nigdy nie pochylaj się nad patelnią, aby dosięgnąć elementów sterujących.
 - Jeśli masz koc gaśniczy, rozłóż go nad patelnią. Jeśli zgasisz ogień, pozostaw patelnię do całkowitego ostygnięcia.
- Smażenie w głębokim tłuszczu stwarza więcej zagrożeń w Twojej kuchni.
 - Nigdy nie napełniaj patelni na frytki (ani innej frytkownicy) olejem w więcej niż jednej trzeciej.
 - Nie używaj gaśnicy na misce z olejem – siła gaśnicy może rozprzestrzenić ogień i stworzyć kulę ognia.
- Jeśli masz w kuchni kominek elektryczny:
 - Wyciągnij wtyczkę lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpiecznikowej – może to wystarczyć do natychmiastowego ugaszenia pożaru
 - Stłum ogień kocem gaśniczym lub użyj gaśnicy proszkowej lub dwutlenku węgla
 - Pamiętaj: nigdy nie używaj wody do gaszenia płomienia elektrycznego lub oleju kuchennego.

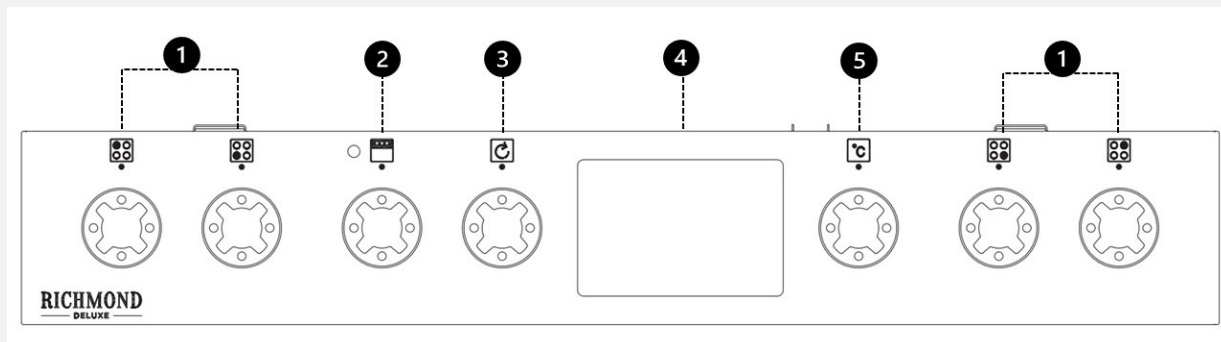
INNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- DO
 - **Zawsze należy zachować ostrożność podczas wyjmowania żywności z piekarnika, ponieważ obszar wokół komory może być gorący.**
 - **Podczas dotykania naczyń znajdujących się w piekarniku należy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ będą one gorące.**
 - **Zawsze upewnij się, że półki piekarnika znajdują się we właściwej pozycji pomiędzy dwiema prowadnicami.**
 - **Zawsze używaj minutnika (jeśli jest zainstalowany), jeśli zostawiasz piekarnik bez nadzoru - zmniejsza to ryzyko przypalenia żywności.**
- NIE RÓB
 - **Nigdy nie kładź żadnych przedmiotów na drzwiach, gdy są otwarte.**
 - **Nigdy nie owijaj folii wokół półek piekarnika ani nie pozwalaj, aby folia 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

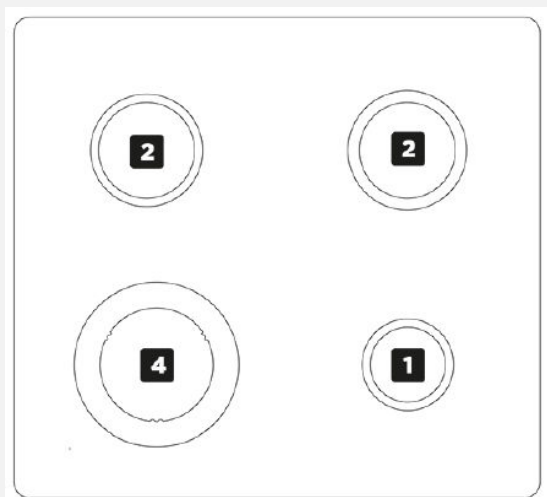
Układ urządzenia może się różnić w zależności od modelu.

PANEL STEROWANIA



| | |
|---|---|
| 1 | Strefy Cooka |
| 2 | Górny piekarnik/grill |
| 3 | Piekarnik wielofunkcyjny |
| 4 | Zegar/programista |
| 5 | Kontrola temperatury głównego piekarnika |

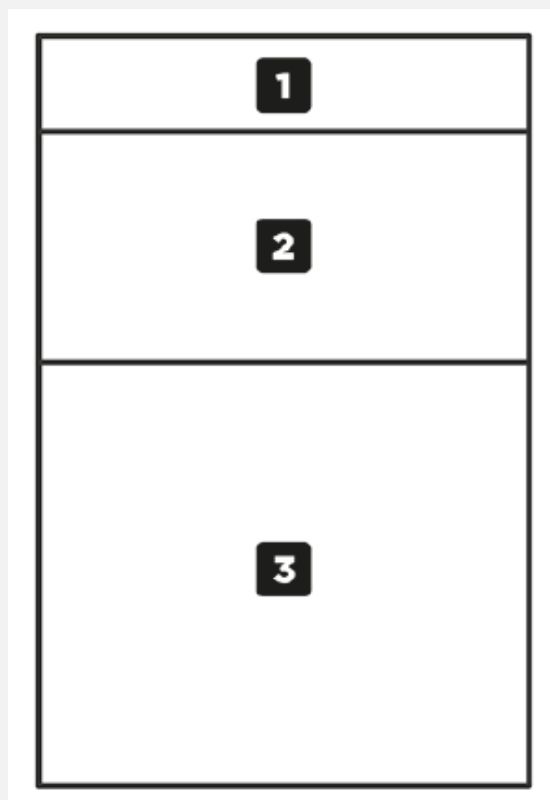
KOŁEK



FUNKCJE PŁYTY

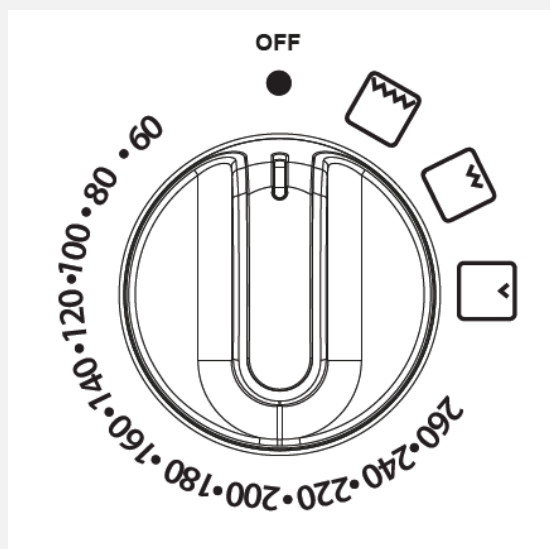
| | | |
|---|---------------|-------------------------------------|
| 1 | Mały | Prawa ręka z przodu |
| 2 | Średni | Prawy tył Lewy tył |
| 4 | Wok | Lewy przód |

PRZEGLĄD WNĘTRZA

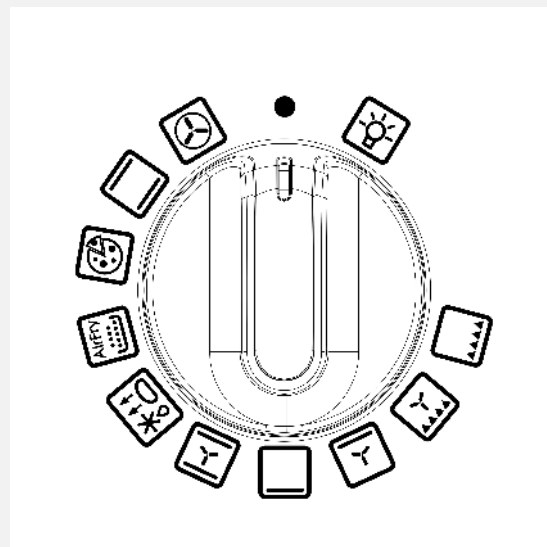


| PRZEGLĄD WNĘTRZA | |
|------------------|-----------------------|
| 1 | POWIĘŻ |
| 2 | GRILL/GÓRNY PIEKARNIK |
| 3 | GŁÓWNY PIEKARNIK |

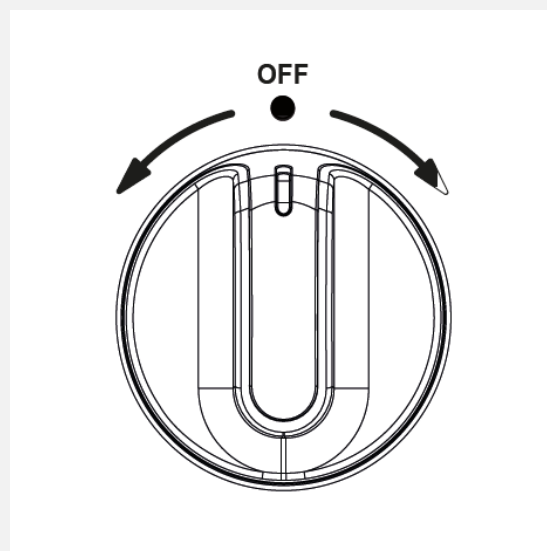
GÓRNE POKRĘTŁO PIEKARNIKA/GRILLA



POKRĘTŁO FUNKCJI PIEKARNIKA GŁÓWNEGO





POKRĘTŁO REGULACJI TEMPERATURY GŁÓWNEGO PIEKARNIKA



Główne Funkcje Piekarnika

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

INNA LISTA FUNKCJI:

| | | |
|----------------------|---------------|---|
| Utrzymuj ciepło 70° | GŁÓWNY |  |
| Wolne gotowanie 100° | GŁÓWNY |  |

GÓRNE FUNKCJE PIEKARNIKA

| | |
|--------------|--|
| Wysoki grill |  |
| Niski grill |  |
| Średni grill |  |

PIEKARKI I GRILLE

PIEKARKI

W przypadku korzystania z piekarnika górnego lub głównego, biała kontrolka termostatu będzie się świecić do momentu osiągnięcia wybranej temperatury.

Kiedy włączony jest górny piekarnik/grill lub grill, włączają się wentylatory chłodzące, aby utrzymać chłód panelu sterowania i pokręteł podczas gotowania/grillowania. Wentylatory chłodzące mogą działać, gdy używane są główne piekarniki, w zależności od ustawienia temperatury. Wentylatory mogą nadal działać przez pewien czas po wyłączeniu piekarnika/grilla. Podczas użytkowania wentylator może się włączać i wyłączać, jest to normalne.



UWAGA

Główny piekarnik nie będzie działał, jeśli programator jest ustawiony na Auto. Więcej informacji można znaleźć w części Zegar/Programator.



WAŻNE

Nigdy nie kładź przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika ani nie przykrywaj dna piekarnika folią, gdyż może to spowodować przegrzanie elementu. Zawsze umieszczaj produkty na półce.

KORZYSTANIE Z PŁYTY

PROCEDURY ZAPŁONU

ZAPŁON PALNIKÓW GAZOWYCH.

Prawidłowa procedura zapłonu wszystkich palników gazowych w tym urządzeniu:

PRZED ZAPŁONIEM:

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

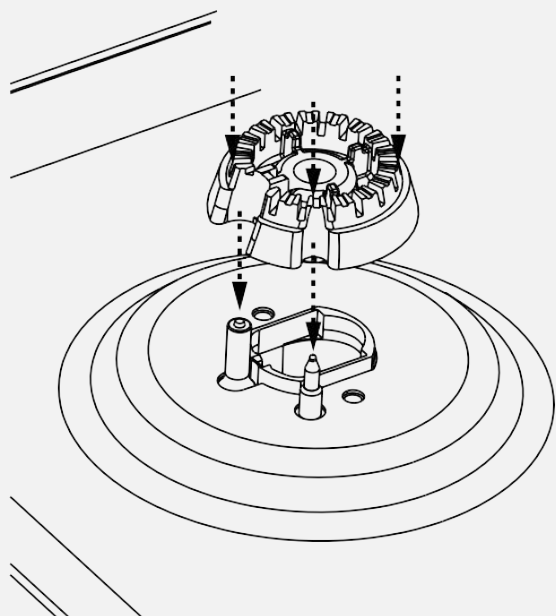
PALNIK WOK (JEŚLI JEST ZAMONTOWANY)

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

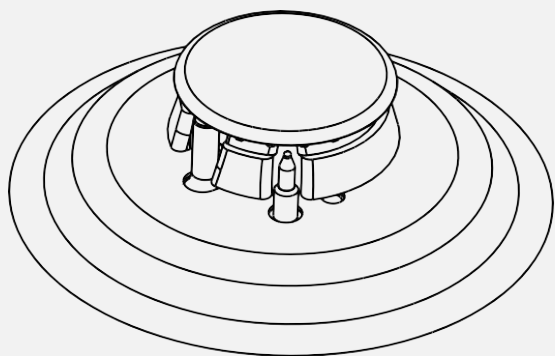
AUTOMATYCZNY ZAPŁON (Jeśli Dotyczy)

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

MONTAŻ CZAPEK I GŁOWIC PALNIKÓW

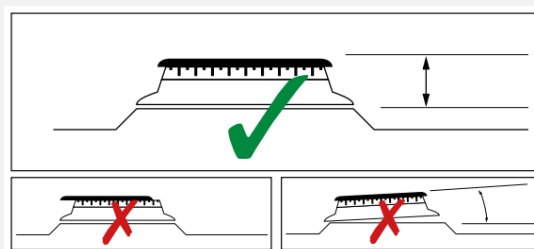


Podczas montażu głowicy palnika należy zwrócić uwagę, aby wycięcie pokrywało się z otworem w podstawie.



UWAGA

Głowice palników można rozebrać do czyszczenia. Przed wymianą upewnij się, że są całkowicie suche.



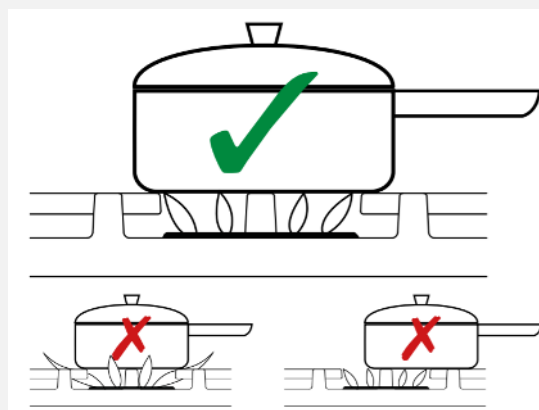
Sprawdź, czy głowica palnika jest wypoziomowana i czy kołpak jest założony centralnie na głowicę palnika.

USTAWIENIE PATELNI

Zawsze upewnij się, że patelnie są umieszczone centralnie i nie pozwalają, aby płomień sięgał poza dno patelni. Nie stawiać patelni bezpośrednio na palnikach.

WYMAGANE ROZMIARY PANEL

Zawsze upewnij się, że patelnie są umieszczone centralnie i nie pozwalają, aby płomień sięgał poza dno patelni. Nie stawiać patelni bezpośrednio na palnikach.



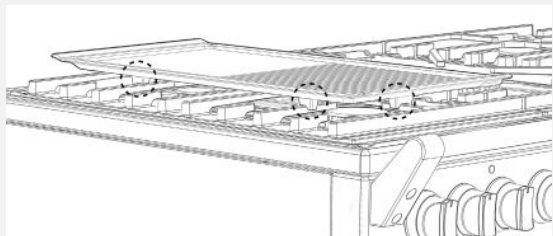
OSTRZEŻENIE

Nie pozwalaj, aby naczynia do gotowania zachodziły na strefy gotowania.

| Strefy gotowania płyt grzewczych | Minimalna patelnia Rozmiary (mm) | Maksymalna patelnia Rozmiary (mm) |
|---|---|--|
| Szybkie i Wok | 100 | 250 |
| Wszystkie pozostałe strefy gotowania | | |

KORZYSTANIE Z GRILLA

GRILL



Używaj wyłącznie patelni zatwierdzonej do użytku w tym urządzeniu.

Nie używaj innej patelni, ponieważ może to być niebezpieczne.

Przed pierwszym użyciem patelni proszę dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM GRILLA

1. Dokładnie umyj patelnię w gorącej wodzie z mydłem.
2. Nanieś na powierzchnię patelni cienką warstwę niesolonego oleju roślinnego, rozprowadzonego na suchej ściereczce lub ręczniku kuchennym.
3. Rozgrzej patelnię na pełnej mocy przez 3 minuty. Płyta grillowa jest teraz gotowa do użycia.



UWAGA

Patelnia wykonana jest z wysokiej jakości żeliwa i posiada nieprzywierającą powierzchnię do gotowania. Regularne olejowanie przedłuży jego żywotność i zapobiegnie rdzewieniu. Jeśli na patelni widać oznaki rdzy, umyj ją i naoliwij ponownie.

KORZYSTANIE Z GRILLA



WAŻNE

Patelnię należy ustawiać wyłącznie przodem do tyłu nad palnikami.



WAŻNE

Nie należy używać patelni nad wokiem.

1. Ostrożnie umieść patelnię na ruszcie nad palnikami, używając nóżek ustalających znajdujących się na spodniej stronie patelni. Należy uważać, aby nie uszkodzić powierzchni wsporników patelni.
2. Przed rozpoczęciem gotowania rozgrzej patelnię przez 3 minuty z pełną mocą, co jest oznaczone na pokrętkach dużym symbolem płomienia.
3. Po podgrzaniu obróć pokrętła sterujące na symbol małego płomienia. Płyta grillowa jest teraz gotowa do gotowania.

**OSTRZEŻENIE**

Nie używaj metalowych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

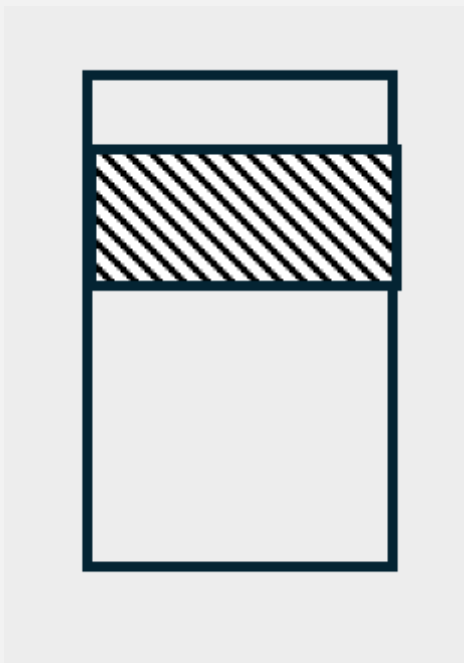
**OSTRZEŻENIE**

Przed przeniesieniem lub czyszczeniem zawsze poczekaj, aż patelnia całkowicie ostygnie.

**OSTRZEŻENIE**

Zawsze upewnij się, że patelnia jest dobrze osadzona na 2 wspornikach patelni palnika.

KORZYSTANIE Z GRILLA



OSTRZEŻENIE

Nigdy nie przykrywaj patelni grillowej ani podstawki grillowej folią aluminiową ani nie pozwalaj, aby na patelni grillowej gromadził się tłuszcz, ponieważ stwarza to ryzyko pożaru.



PODPOWIEDŹ

Aby uzyskać najlepsze rezultaty grillowania, należy używać półki na poziomie 2 i rozgrzewać wstępnie przez 6 minut.

Podczas użytkowania wentylator może się włączać i wyłączać, jest to normalne.

Gdy grill jest włączony, włącza się wentylator do gotowania, aby utrzymać chłód panelu sterowania i pokręteł podczas grillowania. Wentylator może nadal działać przez pewien czas po wyłączeniu grilla.

KORZYSTANIE Z GRILLA



OSTRZEŻENIE

Dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla - małe dzieci należy trzymać z dala od grilla.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

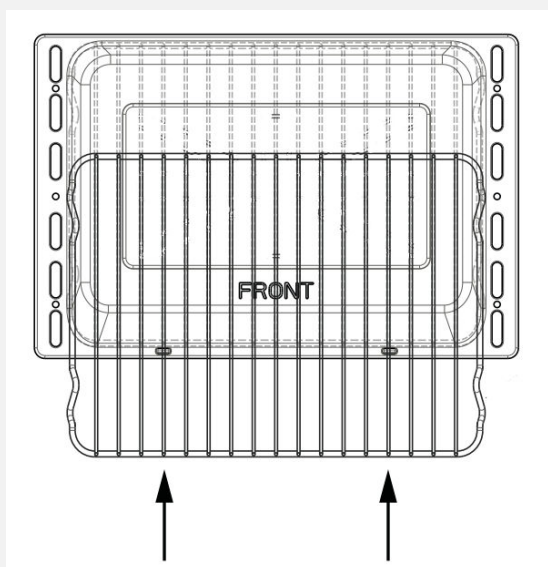


WAŻNE

Podczas korzystania z grilla drzwiczki grilla muszą być całkowicie otwarte.

1. Otwórz drzwiczki grilla. Obróć pokrętło sterujące dożądanego ustawienia. Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, zalecamy rozgrzać podwójny grill przez 3 minuty i pojedynczy grill przez 5 minut.
2. Przesuń patelnię grillową w kierunku tylnej części półki, aby umieścić ją pod grillem.
3. Aby wyłączyć, ustaw pokrętło sterujące w pozycji wyłączonej.

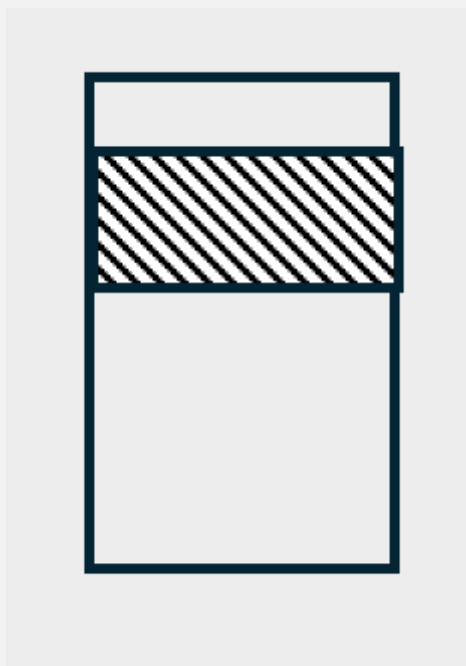
PATELNIĄ GRILLOWĄ I PODSTAWKA



OSTRZEŻENIE

Jeśli grill jest używany do tradycyjnego grillowania, drzwi muszą być otwarte.

KORZYSTANIE Z GÓRNEGO PIEKARNIKA



OSTRZEŻENIE

Podczas gotowania trzymaj dzieci z dala od kuchenki.



OSTRZEŻENIE

Górny element nagrzewa się podczas użytkowania, dlatego należy zachować szczególną ostrożność i unikać jego dotykania.



UWAGA

Górny piekarnik jest piekarnikiem konwencjonalnym i nie jest sterowany przez programistę.

ABY WŁĄCZYĆ GÓRNY PIEKARNIK

1. Obracać pokrętko regulacji temperatury, aż zostanie wybrana żądana temperatura. Biała kontrolka termostatu będzie się świecić do momentu osiągnięcia wybranej temperatury, a następnie zgaśnie. Będzie się okresowo włączać i wyłączać, gdy termostat będzie utrzymywał wybraną temperaturę.

2. Aby wyłączyć, ustaw górne pokrętko piekarnika w pozycji wyłączonej.

Ważne: Nigdy nie kładź żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika ani nie przykrywaj dna piekarnika folią, gdyż może to spowodować przegrzanie elementu. Zawsze umieszczaj produkty na półce.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Podczas użytkowania wentylator może się włączać i wyłączać, jest to normalne.

Gdy włączony jest górny piekarnik, włącza się wentylator, aby utrzymać chłód panelu sterowania i pokręteł podczas grillowania. Wentylator może nadal działać przez pewien czas po wyłączeniu górnego piekarnika.

PODGRZEWANIE

Rozgrzej piekarnik do momentu, aż lampka kontrolna zgaśnie po raz pierwszy. Może to zająć do 15 minut, w zależności od wybranej temperatury.

Przed pieczeniem mrożonek lub schłodzonych potraw należy nagrzać piekarnik. Zalecamy rozgrzanie wstępne w przypadku mieszanek drożdżowych, ciasta, sufletów i ubijanych biszkoptów.

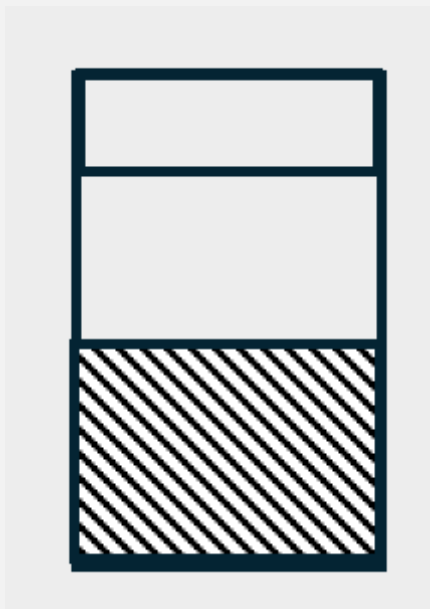
Przed rozgrzaniem piekarnika ustawić półki piekarnika w wymaganej pozycji.

Umieścić blachy do pieczenia i formy do pieczenia na środku półek, pozostawiając jedną wolną pozycję między półkami, aby umożliwić cyrkulację ciepła.

KORZYSTAJĄC Z GÓRNEGO PIEKARNIKA

W ramach procesu gotowania gorące powietrze jest usuwane przez otwór wentylacyjny w górnej części piekarnika. Otwierając drzwiczki piekarnika należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z potencjalnie gorącym powietrzem, gdyż może to powodować dyskomfort u osób o wrażliwej skórze. Zalecamy trzymanie dolnej części uchwytu drzwiczek piekarnika.

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA GŁÓWNEGO



OSTRZEŻENIE

Dostępne części mogą być gorące podczas używania kuchenki. Małe dzieci należy trzymać z daleka.

USTAWIENIE OGRZEWANIA

Aby rozpocząć ogrzewanie, należy wybrać funkcję ogrzewania i temperaturę ogrzewania.

Ustawianie funkcji ogrzewania

- **Obróć pokrętkę funkcji, aby wybrać żądaną funkcję ogrzewania.**

Aby zmodyfikować lub anulować funkcję ogrzewania:

- **Obróć pokrętkę funkcji, aby wybrać inną funkcję ogrzewania.**
- **Obróć pokrętkę funkcji na 0, aby anulować funkcję ogrzewania.**

Ustawianie temperatury ogrzewania:

- **Obróć pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę ogrzewania. Wybrana temperatura pojawi się na wyświetlaczu.**

Aby zmienić lub anulować temperaturę ogrzewania:

- **Obróć pokrętkę temperatury, aby wybrać inną temperaturę ogrzewania.**
- **Obróć regulator temperatury na 0, aby anulować temperaturę ogrzewania.**

PODGRZEWANIE

Piekarnik rozpoczyna nagrzewanie po ustawieniu funkcji grzania i temperatury grzania.

Symbol temperatury °C miga, wskazując wstępne nagrzewanie.

Symbol temperatury świeci się stale i rozlega się sygnał dźwiękowy, co oznacza, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.

Funkcja szybkiego podgrzewania

Funkcja szybkiego nagrzewania włącza się automatycznie po wybraniu operacji grzania obsługującej funkcję szybkiego nagrzewania.

Szybkie nagrzewanie skraca czas potrzebny piekarnikowi do osiągnięcia wybranej temperatury ogrzewania.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol szybkiego nagrzewania. 

Funkcja szybkiego podgrzewania wyłącza się automatycznie po osiągnięciu wybranej temperatury podgrzewania.

GOTOWANIE Z PIEKARNIKIEM Z WENTYLATOREM



OSTRZEŻENIE

Ponieważ jest to piekarnik o wysokiej wydajności, po otwarciu drzwiczek można zauważyć wydobywanie się pary z piekarnika. Proszę zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.

Jeśli jesteś przyzwyczajony do gotowania w konwencjonalnym piekarniku, zauważysz wiele różnic w stosunku do gotowania w piekarniku z termoobiegiem, które będą wymagały innego podejścia.



PODPOWIEDŹ

Potravy gotuje się w niższej temperaturze niż w konwencjonalnym piekarniku, dlatego może zaistnieć konieczność obniżenia temperatur konwencjonalnych przepisów. Proszę zapoznać się z poniższą tabelą konwersji.



PODPOWIEDŹ

Nagrzewanie wstępne nie jest zazwyczaj konieczne, ponieważ piekarnik z termoobiegiem nagrzewa się szybko.



PODPOWIEDŹ

W piekarniku z termoobiegiem nie dochodzi do przenoszenia smaku, co oznacza, że można gotować potrawy o silnym zapachu, takie jak ryby, w tym samym czasie, co potrawy łagodne, np. budynie mleczne.



PODPOWIEDŹ

Jeśli pieczesz wsadowo produkty, które urosną podczas gotowania - np. chleb, zawsze upewnij się, że pomiędzy półkami została wystarczająca ilość miejsca, aby umożliwić wyrośnięcie.

- W piekarniku z termoobiegiem nie ma stref grzewczych, ponieważ wentylator konwencyjny z tyłu piekarnika zapewnia równomierną temperaturę w całym piekarniku. Dzięki temu idealnie nadaje się do pieczenia partiami – np. podczas planowania przyjęcia, ponieważ wszystkie produkty zostaną ugotowane w tym samym czasie.

**UWAGA**

Jeśli używane są 2 lub więcej półek, może zaistnieć konieczność nieznacznego wydłużenia czasu gotowania.

**UWAGA**

Ponieważ 2 półki piekarnika są szersze niż w wielu piekarnikach, na każdej półce można piec 2 potrawy.

**UWAGA**

Podczas pieczenia mięsa można zauważyć, że rozpryskiwanie się tłuszczu jest zmniejszone, co jest częściowo spowodowane niższymi temperaturami piekarnika, co pomoże ograniczyć czyszczenie piekarnika do minimum.

**UWAGA**

Nie ma potrzeby przekładania naczyń na różne półki w trakcie gotowania, jak w przypadku konwencjonalnego piekarnika.

ROZMRAŻANIE I CHŁODZENIE W PIEKARNIKU GŁÓWNYM

Aby rozmrozić zamrożoną żywność, ustaw pokrętko piekarnika w pozycji rozmrażania, umieść żywność na środku piekarnika i zamknij drzwiczki.

Aby schłodzić żywność po ugotowaniu przed ponownym włożeniem do lodówki lub zamrożeniem, należy ustawić pokrętko głównego piekarnika w pozycji rozmrażania i otworzyć drzwiczki.

CZAS ROZMRAŻANIA**UWAGA**

Małe lub cienkie kawałki mrożonej ryby lub mięsa – np. filety rybne, krewetki lub mięso mielone – zajmie około 1-2 godzin.

**UWAGA**

Ułożenie żywności w jednej warstwie skróci czas rozmrażania.

**UWAGA**

Średniej wielkości zapiekanka lub gulasz zajmie około 3-4 godzin.



UWAGA

Gotowy kurczak o masie 1,5 kg/ 3 funty zajmie około 5 godzin. Usuń podroby tak szybko, jak to możliwe.



OSTRZEŻENIE

BĄDŹ BEZPIECZNY:

Nie rozmrażaj nadziewanego drobiu tą metodą.

Za pomocą tej metody nie rozmrażaj większych kawałków mięsa i drobiu o wadze powyżej 2 kg.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AIRFRY

Po prostu wybierz ustawienie AirFry w głównym piekarniku, a następnie umieść frytki, warzywa lub kurczaka na specjalnie zaprojektowanej tacy do frytkownicy.

Taca umożliwia cyrkulację większej ilości powietrza, przyspieszając czas gotowania, zmniejszając potrzebę stosowania dodatkowych olejów, dzięki czemu gotowanie jest zdrowsze.

AirFry doskonale nadaje się do gotowania chipsów, kurczaka, warzyw, a nawet łososia. To także świetny sposób na przygotowanie posiłków, które zwykle grillujesz.

Jest kilka rzeczy, których funkcja AirFry nie sprawdza się dobrze, w tym ciasta, ciastka i pieczywo, ponieważ mogą stać się suche lub twarde. Potraw w mokrym cieście również nie można gotować za pomocą funkcji AirFrying.

1. Wybierz funkcję AirFry w głównym piekarniku i ustaw temperaturę na 220°C.
2. Umieść metalową tacę Airfry na trzeciej (środkowej) półce od dołu. Potrawy powinny być równomiernie rozmieszczone na tacy do smażenia w jednej warstwie, aby umożliwić równomierne gotowanie.
3. Umieść blachę do pieczenia na półce pod tacą AirFry, aby zebrać okruszki i krople.



OSTRZEŻENIE

W przypadku przepisów, których czas gotowania wynosi 30 minut lub dłużej, zaleca się czas wstępnego nagrzewania wynoszący 5-10 minut.

Zamrożone lub gęste produkty spożywcze mogą wymagać dodatkowego czasu gotowania.



UWAGA

Jeśli korzystasz z przepisu na frytkownicę bez użycia powietrza, pamiętaj o skróceniu czasu gotowania, ponieważ żywność będzie gotować szybciej niż w konwencjonalnym piekarniku.

**WAŻNE**

Smażenie na powietrzu w dużej komorze piekarnika pozwala na jednoczesne smażenie większej ilości żywności, dlatego należy spodziewać się dłuższego czasu gotowania. Należy odpowiednio dostosować czas gotowania.

**WAŻNE**






Tłuste potrawy mogą powodować dym podczas cyklu smażenia na powietrzu, dlatego zaleca się utrzymywanie piekarnika w czystości i używanie znajdującej się poniżej blachy do pieczenia do zbierania zanieczyszczeń.




**UWAGA**

Może zaistnieć konieczność lekkiego spryskania tacy urządzenia Airfry olejem, aby zapobiec przywieraniu potraw.

Główne Funkcje Piekarnika

GŁÓWNE FUNKCJE PIEKARNIKA: ZALECANE ZASTOSOWANIA

| | | |
|-----------------------------------|---|--|
| Piekarnik z wentylatorem |  | Równomierna temperatura w piekarniku sprawia, że funkcja ta nadaje się do pieczenia i gotowania potraw w partiach. |
| Konwencjonalny piekarnik |  | Ta funkcja jest idealna do tradycyjnego pieczenia. Mięso umieszcza się w środku piekarnika, pieczone ziemniaki w górnej części. |
| Ustawienie pizzy |  | Ta funkcja jest idealna do pieczenia pizzy. Piekarnik z wentylatorem działa z dodatkiem elementu bazowego, aby spód pizzy był chrupiący. |
| Frytkownica powietrzna |  | Szybko rozprowadzane powietrze umożliwia smażenie bez użycia oleju. |
| Rozmrażanie/ Wyrastanie ciasta |  | Rozmrażaj żywność przy zamkniętych drzwiach piekarnika lub schładzaj potrawy przed schłodzeniem, pozostawiając drzwi piekarnika otwarte. Używanie przy zamkniętych drzwiach sprawia, że nadaje się również do wyrastania chleba przed pieczeniem. |

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| Intensywne pieczenie |  | Nadaje się do żywności o wysokiej zawartości wilgoci, takiej jak quiche, chleb i sernik. Eliminuje również potrzebę pieczenia ciasta na ślepo. |
| Najlepsze ciepło |  | Funkcja ta idealnie nadaje się do przyrumieniania wierzchniej warstwy potraw po pieczeniu w sposób tradycyjny lub z termoobiegiem, gdyż nie jest tak gorąca jak grill. |
| Ogrzewanie podstawowe z wentylatorem |  | Używaj do pieczenia otwartych ciast (np. ciasteczek z mielonym mięsem). Grzałka podstawy zapewnia, że spód jest upieczony, a wentylator pozwala powietrzu krążyć wokół nadzienia, bez zbytniego nagrzewania. |
| Wentylowany grill |  | Wentylator pozwala na cyrkulację ciepła wokół potrawy, co jest idealne w przypadku cieńszych produktów, takich jak boczek, ryby czy steki z szynki. |
| Podwójny grill |  | Funkcja ta umożliwia grillowanie od góry. Dzięki temu, że pracuje cały grill, można przygotowywać większe ilości jedzenia. |
| Automatyczne światło |  | Włącza tylko światło piekarnika, światło pozostaje włączone |

| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| | | podczas pracy piekarnika. |
|--|--|--------------------------------------|

MEBLE PIEKARNIKOWE

- **Dodatkowe półki można zamówić u lokalnego dostawcy.**

Blachy i formy do pieczenia:

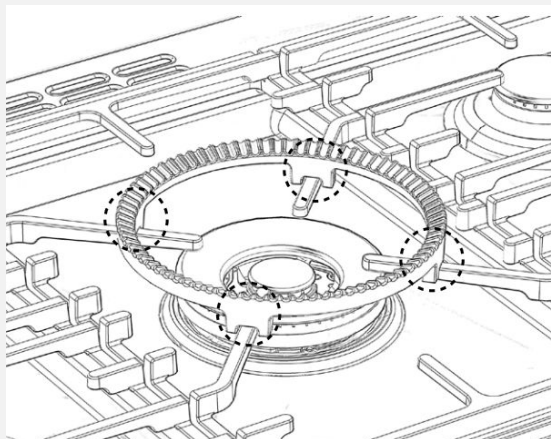
Aby uzyskać najlepsze rezultaty ugotowania i równomierne zarumienienie, zalecane rozmiary blach do pieczenia i brytfanny, których należy używać, są następujące:

- **Blacha do pieczenia 350 mm x 250 mm Blacha tego rozmiaru pomieści do 12 małych ciast.**
- **Blacha do pieczenia 370 mm x 320 mm**

Umieścić blachy do pieczenia i formy do pieczenia na środku półek, pozostawiając wolną przestrzeń między półkami, aby umożliwić cyrkulację ciepła.

KORZYSTANIE Z INNYCH AKCESORIÓW

KOŁYSKA WOK



WAŻNE

Upewnij się, że podstawka woka jest bezpiecznie osadzona na 4 palcach podtrzymujących patelnię.



UWAGA

Ważne jest, aby rozmiar woka pasował do kołyski, jeśli wok jest za mały, kołyska nie będzie go prawidłowo podtrzymywać.

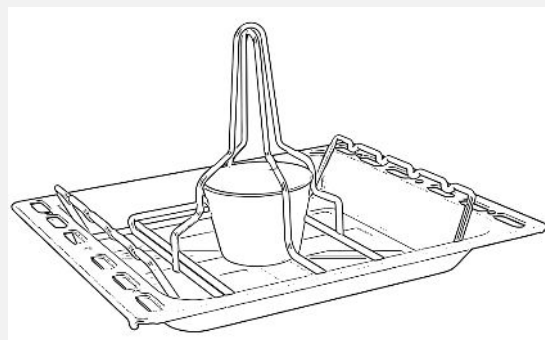


OSTRZEŻENIE

Podstawka bardzo się nagrzewa podczas użytkowania — poczekaj, aż ostygnie, zanim ją podniesiesz.

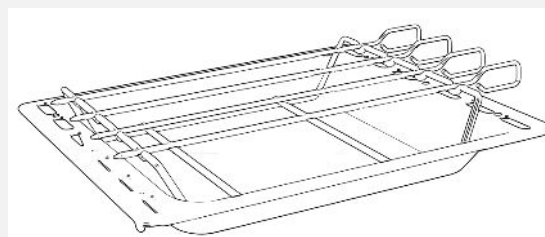
AKCESORIA DO PAROWANIA I ZAPARANIA

Pionowy system gotowania Steam & Infuse został zaprojektowany tak, aby za każdym razem zapewniać równomiernie ugotowane, zdrowsze i aromatyczne rezultaty. Po prostu napełnij garnek bulionem/ziołami lub innymi składnikami i połów na nim drób/mięso.



Podpierając drób lub inne mięso pionowo, wystawiasz wszystkie strony na działanie ciepła piekarnika, co zapewnia bardziej równomierne gotowanie i umożliwia ściekanie tłuszczu, a smak wydobywa się z wnętrza.

W zestawie znajduje się również zestaw patyczków do szaszłyków, które idealnie nadają się do przyrządzania kebabów i można je zawiesić na specjalnie zaprojektowanym stojaku.



**UWAGA**

Jeśli urządzenie Steam & Infuse nie jest dostarczane w standardzie z Twoim urządzeniem, można je kupić za pośrednictwem naszego działu obsługi klienta.

**WAŻNE**

Szpikulców nie należy wkładać do piekarników o wysokości 90 cm i należy je zawsze układać w poprzek piekarnika, tak aby nie stykały się z łopatkami wentylatora piekarnika.

ZEGAR/PROGRAMATOR

Należy pamiętać, że programista steruje tylko piekarnikiem głównym.





UWAGA

Twój zegar/programator może nie mieć wszystkich tych funkcji.



| | |
|---|-----------------------------------|
|  | Alarm |
|  | Czas gotowania |
|  | Koniec czasu gotowania |
|  | Klucz czasu |
|  | Funkcja pizzy |
|  | Funkcja AirFry |
|  | Światło |
|  | Funkcja piekarnika |
|  | Rozmrażanie/ wyrastanie ciasta |
|  | Jednostka temperatury (Celsjusz) |
|  | Jednostki czasu (godziny: minuty) |
|  | Szybkie podgrzewanie wstępne |

| | |
|---|-------------------------------------|
|  | Automatyczne gotowanie |
|  | Wyświetlanie czasu |
|  | Zabezpieczenie przed dziećmi |

KORZYSTANIE Z STEROWANIA DOTYKOWEGO

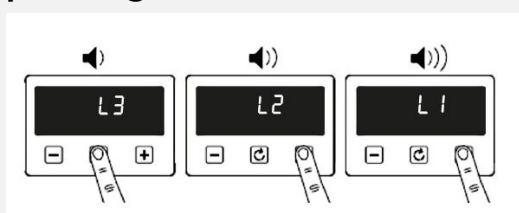
- Lewy przycisk: minus/zmniejszenie
- Środkowy przycisk: menu umożliwiające wybór funkcji
- Prawy przycisk: plus/zwiększ
 - Po wybraniu funkcji i ustawieniu czasu lub głośności, wybrana funkcja uruchomi się automatycznie siedem sekund po ustawieniu.

TRYB RĘCZNY

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

USTAWIENIE GŁOŚNOŚCI

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



USTAWIENIE CZASU



UWAGA

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

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

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

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



UWAGA

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

USTAWIANIE TIMERÓW



UWAGA

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

MINUTNIK

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

USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

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

USTAWIANIE GODZINY ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA

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

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

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

AKTYWACJA/ Dezaktywacja Zabezpieczenia Przed Dziećmi


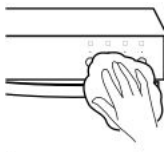
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk plus/zwiększania (prawy przycisk) przez 3-5 sekund. Pojawi się symbol blokady rodzicielskiej.
- Po włączeniu zabezpieczenia przed dziećmi przyciski będą nieaktywne. Po naciśnięciu przycisków zostanie włączony sygnał dźwiękowy.
- Aby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, naciśnij i przytrzymaj przycisk plus/zwiększ (prawy przycisk) przez 3-5 sekund. Symbol zabezpieczenia przed dziećmi zniknie i urządzenie będzie można dalej używać.

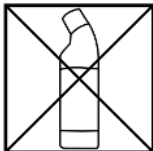

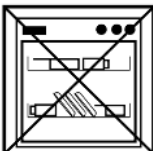


UWAGA

W przypadku zaniku głównego zasilania na krótki czas (około 15 minut) timer utrzyma status blokady klawiszy.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

| Sprzątanie: tak | |
|--|---|
|  | Używaj ciepłej wody z mydłem |
|  | Wytrzyj urządzenie wilgotną szmatką <ul style="list-style-type: none">• Regularnie czyść ściereczką |
|  | Wysuszyć miękką, suchą szmatką |

| Sprzątanie: czego nie wolno | |
|--|--|
|  | Nie używaj nierozcieńczonych wybielaczy ani produktów zawierających chlor |
|  | Nie używaj wełny drucianej, środków ściernych, podkładek nylonowych ani urządzeń do czyszczenia parą |
|  | Nie myj żeliwnej patelni ani rusztów w zmywarce |



UWAGA

Zawsze wyłączaj urządzenie i poczekaj, aż ostygnie, zanim zaczniesz czyścić 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 zarysować lub uszkodzić metal lub powłokę lakierniczą, np.; Ocet, soki owocowe i sól. Zawsze usuwaj rozsypane resztki jedzenia tak szybko, jak to możliwe.



OSTRZEŻENIE

Regularne czyszczenie urządzenia jest ważne, ponieważ nagromadzenie się tłuszczu może mieć wpływ na jego działanie lub je uszkodzić, a także może unieważnić gwarancję.



OSTRZEŻENIE

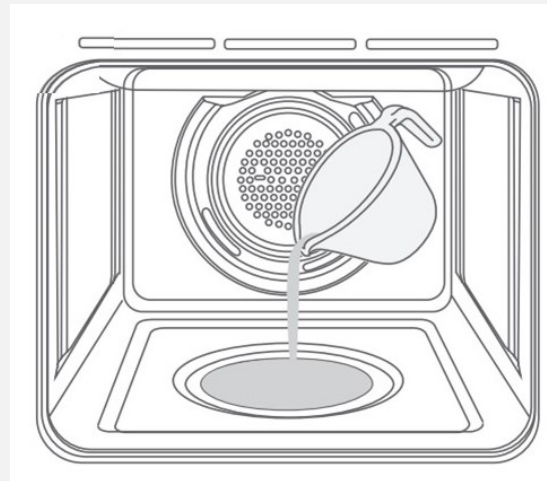
Oprócz powyższych nie należy używać metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika.

CZYSZCZENIE WSPOMAGANE PARĄ

Użyj gorącej pary, aby delikatnie zmiękczyć tłuszcz i pozostałości w piekarniku, po prostu wlewając 200 ml zimnej wody i bardzo małą ilość płynu do mycia naczyń do okrągłego wgłębienia na spodzie piekarnika.

Wybierz funkcję grzania podstawowego i temperaturę piekarnika 120°C na 20 minut.

Po tym czasie cały piekarnik pokryje się parą, a po lekkim ostygnięciu łatwiej będzie usunąć resztki jedzenia i tłuszcz wilgotną gąbką.



OSTRZEŻENIE

Nie używaj funkcji piekarnika z termoobiegiem podczas czyszczenia parą, ponieważ może to spowodować wchłonięcie wilgoci do urządzenia.

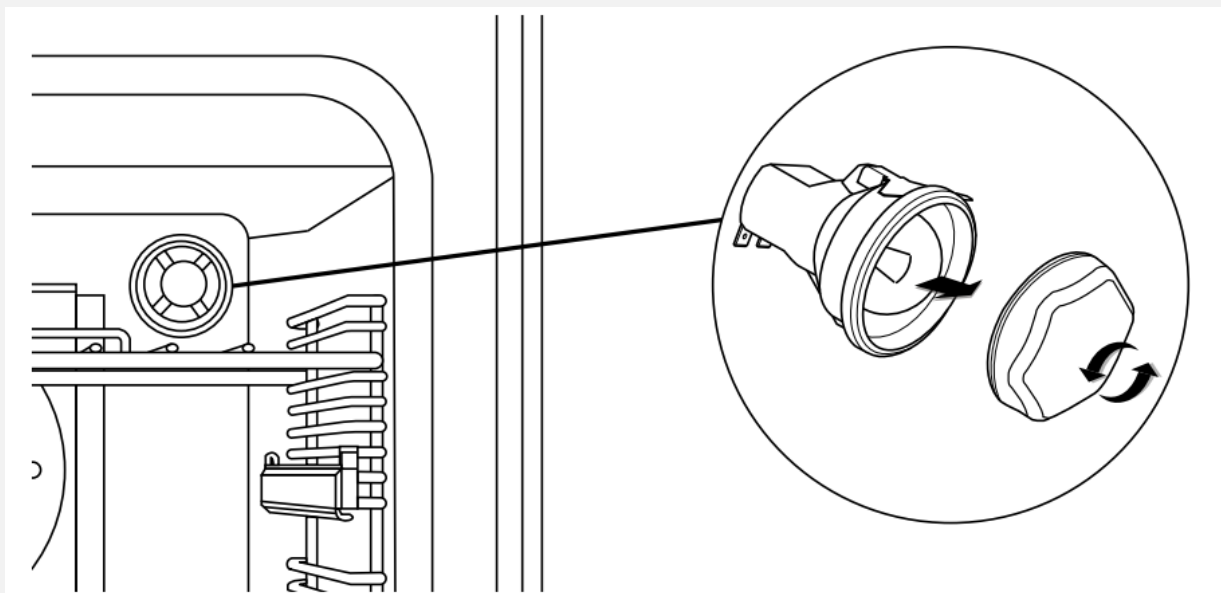


OSTRZEŻENIE

Przed wytarciem piekarnika gąbką upewnij się, że piekarnik ostygł.

KONSERWACJA URZĄDZENIA

WYMIANA ŻARÓWKI



1. Wyjmij półki piekarnika.
2. Odkręć osłonę obiektywu, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wyjmij żarówkę i wymień.
4. Załóż osłonę obiektywu i ponownie załóż półki piekarnika.



OSTRZEŻENIE

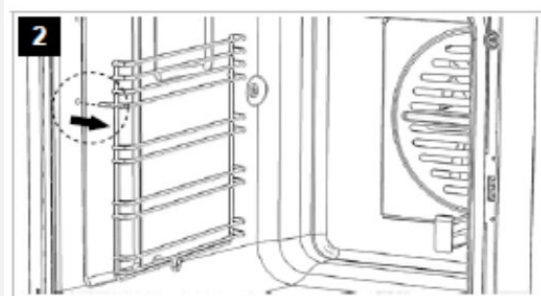
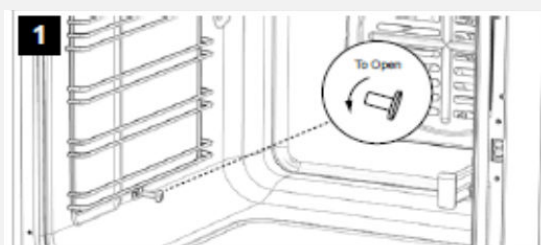
Przed wymianą żarówki wyłącz zasilanie.



UWAGA

Nie wszystkie urządzenia mają tę samą liczbę i typ żarówek. Zanim wymienisz żarówkę, sprawdź jaki masz typ. Należy pamiętać, że żarówki nie są objęte gwarancją.

DEMONTAŻ PROWADNIKÓW PÓLEK



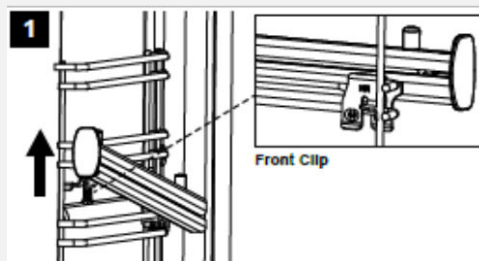
Wyjmij śruby mocujące zgodnie z diagramami

PÓŁKI STANDARDOWE

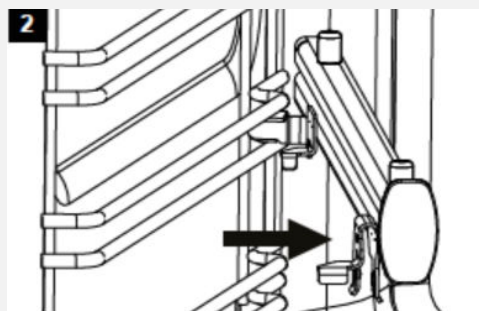
1. Przed całkowitym wyjęciem półek należy upewnić się, że półka jest odpięta z zaczepów mocujących.
Lekko podnieś półkę i włóż ją w wybrane miejsce
2. Upewnij się, że półka jest całkowicie wsunięta w tył piekarnika, aż dojdiesz do ogranicznika półki.

WYJMOWANIE PÓŁEK TELESKOPOWYCH (JEŚLI ZAMONTOWANO)

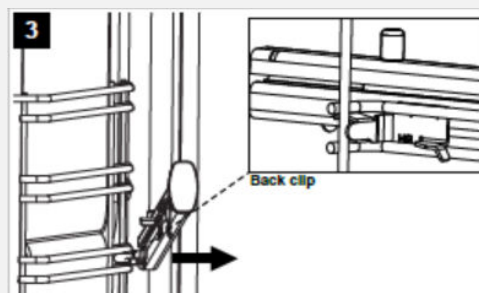
1. Mocno popchnij przód prowadnicy do góry, upewniając się, że przedni zacisk jest zwolniony z prowadnicy półki.



2. Wyciągnij prowadnicę z prowadnicy półki.

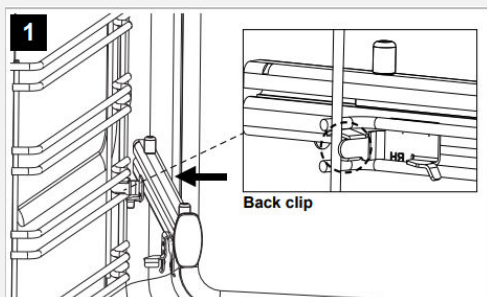


3. Wyciągnij tylny zacisk spośród prowadnicy półki.

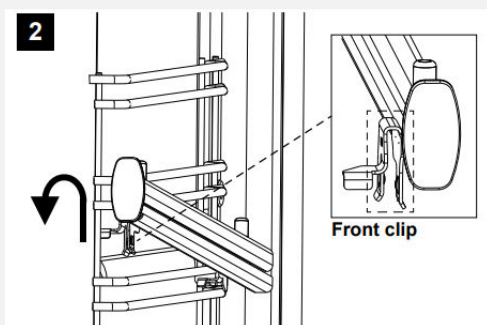


MONTAŻ PROWADNIC TELESKOPOWYCH (JEŚLI ZAMONTOWANO)

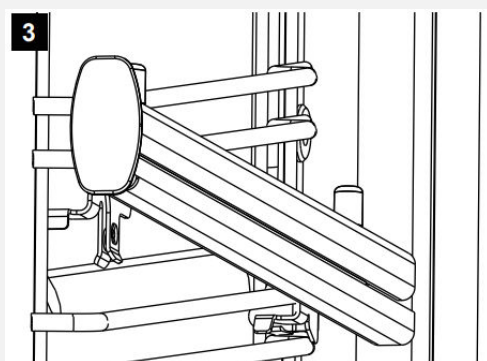
1. Zamocuj zacisk tylny pomiędzy prowadnicą półki. Upewnij się, że prowadnica jest całkowicie wsunięta z powrotem w stronę tyłu półki.



2. Umieść przedni zacisk na prowadnicy półki i mocno dociśnij przednią prowadnicę w dół, aż przedni zacisk zostanie zamocowany na swoim miejscu.



3. Prowadnica teleskopowa powinna być teraz prawidłowo zamontowana i przymocowana do prowadnicy półki.



DANE TECHNICZNE

Kuchenki dostępne są w dwóch wersjach gazowych: gaz ziemny i uniwersalny LPG.

Jeśli kuchenka wymaga zasilania LPG, zestaw do konwersji można uzyskać kontaktując się z Centrum Obsługi Klienta.

Przed instalacją należy sprawdzić, czy kuchenka jest przystosowana do zasilania gazem.

W tym celu należy sprawdzić rodzaj gazu na naklejce na kartonie lub na tabliczce znamionowej za dolną częścią drzwiczek piekarnika.

Poniżej przedstawiono ciśnienia zasilania i robocze dla różnych źródeł gazu.

Ciśnienie robocze w punkcie testowym urządzenia:

- 20 mbar (gaz ziemny);
- 30 mbarów (LPG)

Rozmiary Wtryskiwaczy Palnika

| Specyfikacja wtryskiwaczy | | |
|---------------------------|----------------------|------------------|
| Wielka Brytania (GB/IE) | II2H3+ (20,28-30/37) | G30-28-30/G31-37 |

Rozmiary Wtryskiwaczy Palnika

| Wtryskiwacz pomocniczy | | Wtryskiwacz półszybki x 2 | |
|------------------------|-----------|---------------------------|-----------|
| NG 1,0 kW | LPG 1,0kW | NG 2,0 kW | LPG 2,0kW |
| 0.72 | 0.5 | 1.05 | 0.7 |

Rozmiary Wtryskiwaczy Palnika

| Szybki wtryskiwacz | | Wtryskiwacz Woka | |
|--------------------|-----------|------------------|-----------|
| NG 3,0 kW | LPG 3,0kW | NG 3,0 kW | LPG 4,0kW |
| 1.2 | 0.86 | 1.5 | 1 |



OSTRZEŻENIE

Kuchenka musi być uziemiona.

| | |
|----------------------------------|--|
| Odznaka danych | Dolna część ramy przedniej |
| Klasa urządzenia | Klasa 1 - kuchenka wolnostojąca |
| Dostawy prądu | 230 - 400 V 3N ~ 50 Hz |
| Obciążenie @ 230 V | 5705W |
| Maks. dopływ ciepła | ΣQ_n 9.00 kW |
| Rodzaj gazu | <p>Ta kuchenka może być używana z gazem ziemnym i LPG.</p> <p>Proszę zapoznać się z tabliczką danych dla określonego typu gazu. Możliwość konwersji z gazu ziemnego na LPG. Nigdy nie próbuj konwertować urządzenia, chyba że tabliczka danych wskazuje, że jest to możliwe.</p> |
| Kategoria gazu | Gaz ziemny I2H Gaz ziemny II2H3+ |
| Ustawienia ciśnienia gazu | G20 Gaz ziemny @ 20 mbar G30 Butan @ 28-30 mbar G31 Propan @ 37 mbar |
| Napowietrzanie palnika | Naprawił |
| Grill | Elektryczny |
| Kołek | Palniki posiadają głowicę i pokrywy palników, które można zdejmować w celu czyszczenia. Ukryte elektrody do każdego palnika. |

TABELA DANYCH ENERGETYCZNYCH

Ciśnienie robocze w punkcie testowym urządzenia:

| Nazwa produktu: | |
|--------------------|--------|
| Marka: | Stoves |
| Rozmiar: | 60cm |
| Obciążenie @ 230 V | 2 |

Efektywność Energetyczna

| Kotek | | | |
|---|------------------|-----------------------------|------------------|
| Typ paliwa | Dual Fuel | | |
| Liczba palników gazowych | 4 Gas hobs | | |
| | Symbol | Wartość | |
| Efektywność energetyczna na palnik gazowy | | Palnik | Wskaźnik EEI (%) |
| | Palnik gazowy EE | Wok 57.86% | |
| | | Semi Rapid 1/ Medium 61.91% | |
| | | Semi Rapid 2/ Medium 61.89% | |
| | | Auxiliary/ Small - | |
| | | | |
| | | | |
| | Płyta gazowa EE | All burners 60.55% | |

Efektywność Energetyczna

| Wgłębienie | Jama 1 | Jama 2 | Jama 3 (jeśli dotyczy) |
|---|------------------|------------------|-------------------------------|
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 91,3 | 94,0 | |
| Klasa efektywności energetycznej | A | A | |
| Zużycie energii na cykl (tryb konwencjonalny) | 0,63 kWh | 0,88 kWh | |
| Zużycie energii na cykl (tryb konwekcji wymuszonej wentylatorem) | 0,01 kWh | 0,79 kWh | |
| Źródło ciepła | Electric | Electric | |
| Tom | 33 Litres | 70 Litres | |
| <i>Zużycie energii mierzone zgodnie z normą BS EN 60350-1</i> | | | |

SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION

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

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

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

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

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

DESTINATIONSRLÄNDER:

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

KONTAKTINFORMATION:

Kundtjänsthjälplinje:

(+46) 010 10 11 656

Mer information finns på vår webbplats:

www.lsbolagen.com

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

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

EUROPEISKA DIREKTIV

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

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

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

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

AVFALLSHANTERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL



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

SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION



VARNING

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



VARNING

Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Försiktighet bör iaktas för att undvika att vidröra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.



VARNING

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



VARNING

En ångtvätt får inte användas på denna apparat.



VARNING

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



VARNING

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



VARNING

Matlagning utan tillsyn på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.



VARNING

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

**VARNING**

Använd endast hållskydd som är designade av tillverkaren av denna matlagningsapparat eller som anges av tillverkaren av denna apparat i bruksanvisningen som lämpliga eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

**VARNING**

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

**VARNING**

Placera inte föremål på eller mot apparaten.

**VARNING**

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

**VARNING**

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

**VARNING**

Modifiera inte denna apparat.

**VARNING**

Använd inte apparaten utan att glaspanelerna är korrekt monterade.

**VARNING**

Denna apparat måste vara jordad.

**VARNING**

GASVARNING! - Om du luktar gas:

Försök inte tända någon apparat,

Rör inte vid någon elektrisk strömbrytare.

Kontakta din lokala gasleverantör omedelbart.

**VARNING**

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

**VARNING**

Använd aldrig kokkärl på hällen som överlappar dess kanter.

**VARNING**

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

**VARNING**

Justeringsvillkoren för denna apparat anges på etiketten (eller typskylten)

**VARNING**

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

FÖRSIKTIGHETSINFORMATION

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

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

**OBSERVERA**

Rådfråga en fackman innan du installerar extra ventilation.

GASHÄL: GÖR & GÖR INTE

DO

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

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

LÅT BLI:

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



NOTERA

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

BRANDSÄKERHETSÅD

- Om du brinner i köket, ta inga risker - få ut alla från ditt hem och ring brandkåren.
- Om en panna brinner:
 - Flytta inte på den - den är sannolikt extremt varm.
 - Stäng av värmen om det är säkert att göra det - men luta dig aldrig över pannan för att nå kontrollerna.
 - Om du har en brandfilt, lägg ut den över pannan. Om du har släckt elden, låt pannan svalna helt.
- Fritering medför fler faror i ditt kök.
 - Fyll aldrig en chipspanna (eller annan fritös) mer än en tredjedel full med olja.
 - Använd inte en brandsläckare på en panna med olja - släckarens kraft kan sprida elden och skapa ett eldklot.

- Om du har en elektrisk eld i köket:
 - **Dra ut kontakten, eller stäng av strömmen vid säkringsdosan - det kan räcka för att omedelbart stoppa branden**
 - **Släck elden med en brandfilt eller använd en pulver- eller koldioxidsläckare**
 - Kom ihåg: **använd aldrig vatten på en elektrisk eld eller matolja.**

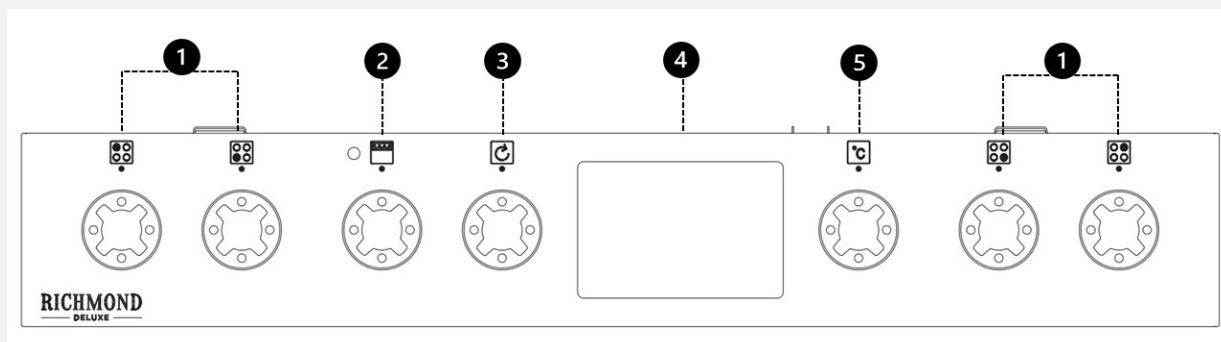
ÖVRIGA SÄKERHETSÅD

- DO
 - **Var alltid försiktig när du tar ut mat från ugnen eftersom området runt hålrummet kan vara varmt.**
 - **Använd alltid ugnshandskar när du hanterar redskap som har varit i ugnen eftersom de blir varma.**
 - **Se alltid till att ugnshyllorna vilar i rätt läge mellan två medar.**
 - **Använd alltid Minute Minder (om sådan finns) om du lämnar ugnen utan uppsikt - detta minskar risken för att maten bränns.**
- LÅT BLI
 - **Placera aldrig föremål på dörren när den är öppen.**
 - **Linda aldrig folie runt ugnshyllorna och låt aldrig folie blockera rökkanalen.**
 - **Drapera aldrig kökshanddukar nära ugnen när den är på. detta kommer att orsaka brandrisk.**
 - **Dra aldrig ut tunga föremål, som kalkoner eller stora köttstycken, från ugnshyllan, eftersom de kan överbalansera och falla.**
 - **Använd aldrig denna apparat för att värma något annat än matvaror och använd den inte för att värma upp rummet.**

LÄR KÄNNA DIN PRODUKT

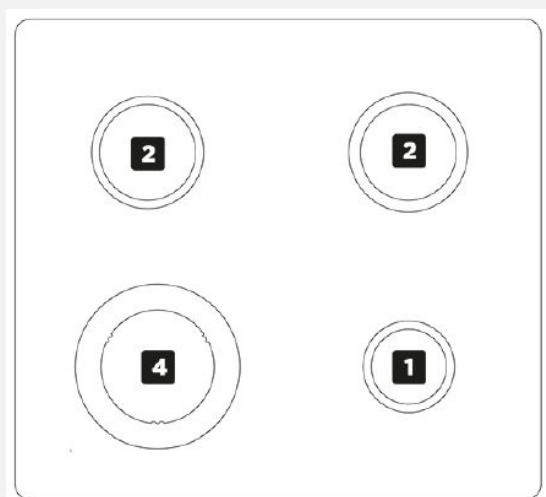
Din apparatlayout kan skilja sig beroende på modell.

KONTROLLPANEL



| | |
|---|------------------------------|
| 1 | Kokzoner |
| 2 | Toppugn/grill |
| 3 | Multifunktionsugn |
| 4 | Klocka/programmerare |
| 5 | Huvudugns temperaturkontroll |

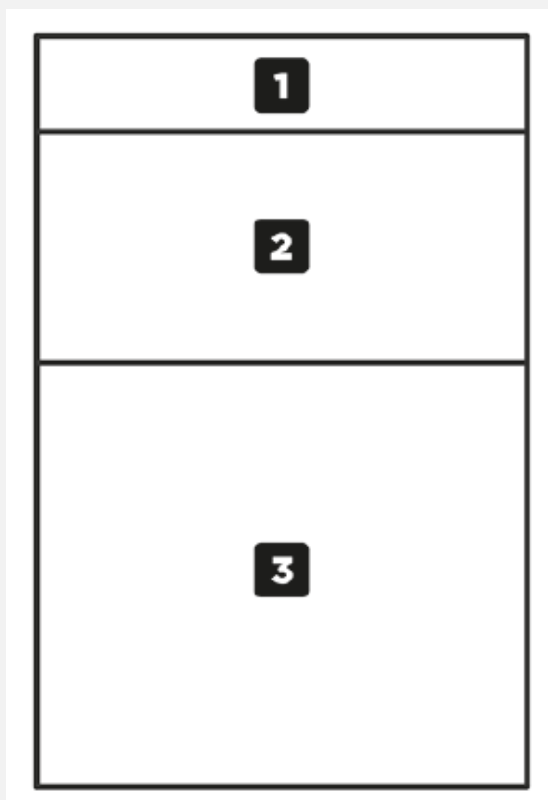
KOKPLATTA



HÄLSFUNKTIONER

| | | |
|---|--------|-------------------------------|
| 1 | Små | Höger fram |
| 2 | Medium | Höger bak Vänster hand bak |
| 4 | Wok | Vänster hand fram |

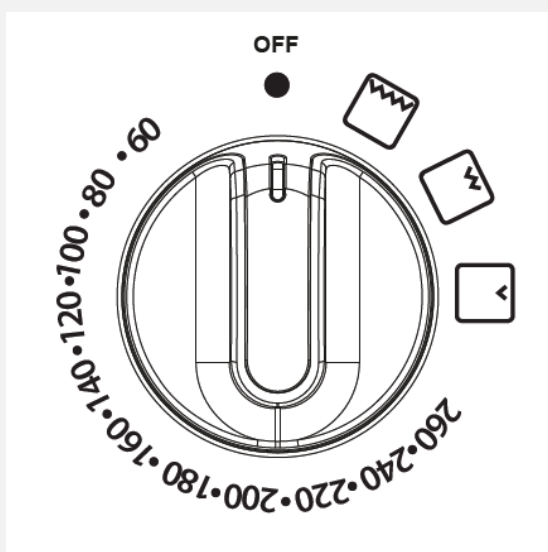
ÖVERSIKT HÅLLBARHET



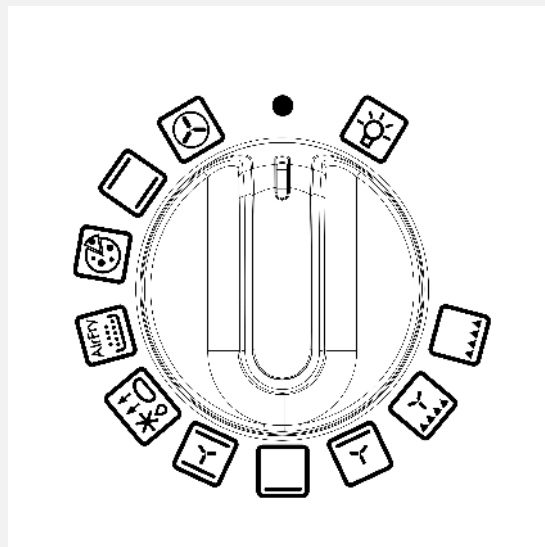
ÖVERSIKT AV HÅLLA

| | |
|---|----------------|
| 1 | FASCIA |
| 2 | GRILL/ TOP UGN |
| 3 | HUVUDUGN |

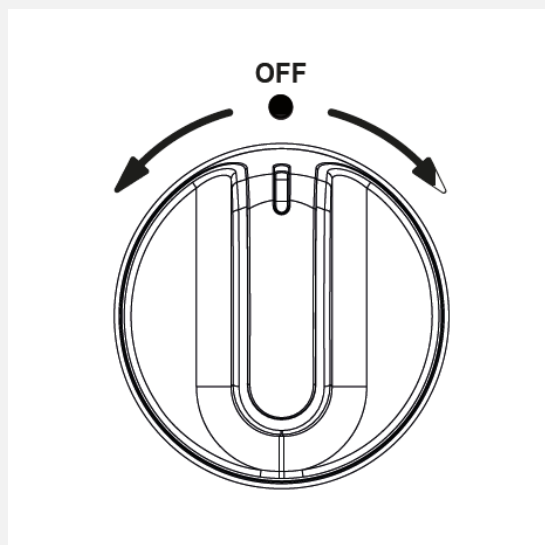
ÖVERST UGN/GRILL URVÅL



HUVUDRUGNENS FUNKTIONSRUTA



HUVUDRUGNENS TEMPERATURREGLAGE



Huvudfunktioner I Ugnen

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

ÖVRIGA

FUNKTIONSLISTA:

| | | |
|--------------------|----------------------|--|
| Håll värmen 70° | MAIN | |
| Slow Cook 100° | HUVU DSAK | |

TOPP UGNFUNKTIONER

| | |
|--------------|--|
| Höggrill | |
| Låg grill | |
| Medium Grill | |

UGNAR & GRILLAR

UGNAR

När du använder den övre ugnen eller huvudugnen kommer den vita termostatindikatorn att tändas tills den valda temperaturen har uppnåtts.

När den övre ugnen/grillen eller grillen är påslagen, slås kylfläktarna på för att hålla facket och kontrollrattarna svala under tillagning/grillning. Kylfläktarna kan gå när huvudugnarna används beroende på temperaturinställningen. Fläktarna kan fortsätta att gå en period efter att ugnen/grillen har stängts av. Under användning kan fläkten slås på och av, detta är normalt.



VIKTIGT

Lägg aldrig föremål direkt ovanpå ugnens botten, och täck aldrig ugnsbotten med folie, eftersom detta kan göra att elementet överhettas. Placera alltid föremål på hyllan.



NOTERA

Huvudugnen fungerar inte om programmeraren är inställd på Auto, se avsnittet Klocka/Programmerare för mer information.

ANVÄNDNING AV HÄLLEN

TÄNDNINGSPROCEDUR

TÄNDNING AV GASBRÄNNARE.

Korrekt procedur för tändning av alla gasbrännare på denna apparat:

INNAN TÄNDNING:

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

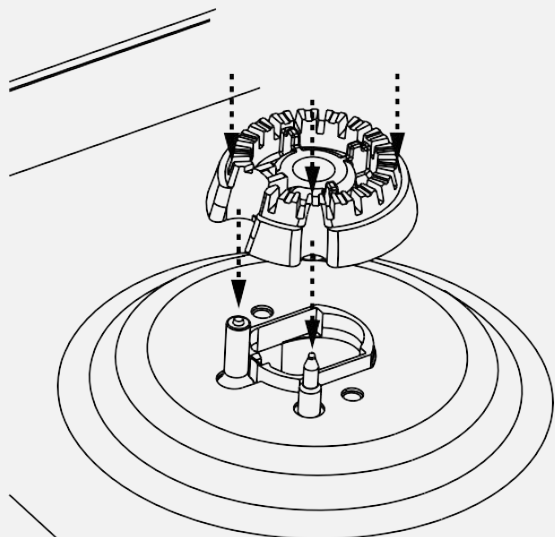
WOK-BRÄNNARE (OM MONTERAD)

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

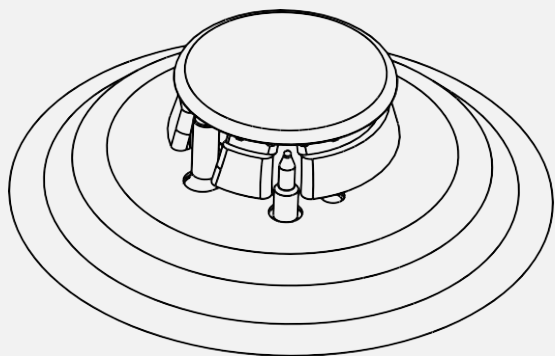
AUTOMATISK TÄNDNING (Om Tillämpligt)

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

MONTERING AV BRÄNNARE OCH HUVUD

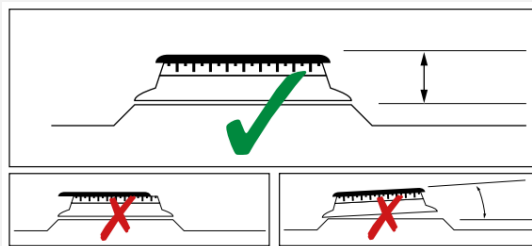


När du monterar brännarhuvudet, se till att skåran är i linje med hålet i basen.



NOTERA

Brännarhuvudena kan tas isär för rengöring. Se till att de är helt torra innan du byter ut dem.



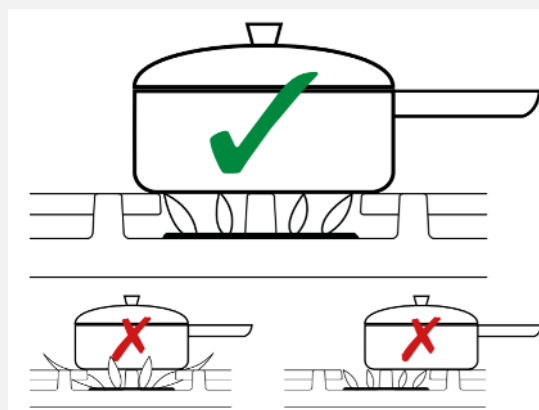
Kontrollera att brännarhuvudet är plant och att locket sitter mitt på brännarhuvudet.

PANPLACERING

Se alltid till att dina kokkärl är placerade centralt och låt inte lågan sträcka sig över pannans botten. Placera inte kastruller direkt på brännarna.

PANSTORLEKAR KRÄVS

Se alltid till att dina kokkärl är placerade centralt och låt inte lågan sträcka sig över pannans botten. Placera inte kastruller direkt på brännarna.



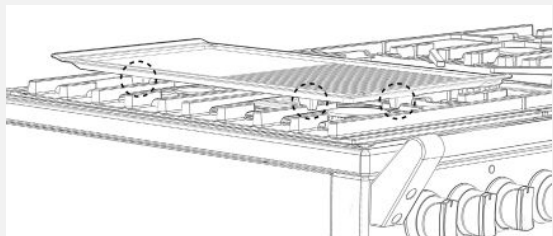
VARNING

Låt inte kokkärl överlappa kokzoner.

| Kokzoner för hällar | Minsta Pan Storlekar (mm) | Maximal Pan Storlekar (mm) |
|----------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Rapid & Wok | 100 | 250 |
| Alla andra kokzoner | | |

ANVÄNDNING AV GRILLEN

GRILLEN



Använd endast grillen som har godkänts för användning på denna apparat.

Använd inte någon annan stekpanna, eftersom det kan vara farligt.

Läs dessa instruktioner noggrant innan du använder grillen för första gången.

INNAN DU ANVÄNDER GRILLEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

1. Tvätta grillen noggrant i varmt tvålsvatten.
2. Applicera ett litet lager osaltad vegetabilisk olja på en torr trasa eller handduk på grillytan.
3. Värm grillen på full effekt i 3 minuter. Grillplåten är nu klar att användas.



NOTERA

Grillen är gjord av kvalitetsgjutjärn och har en non-stick kokyta. Regelbunden olja förlänger dess livslängd och förhindrar rost. Om grillen visar tecken på rost, tvätta och olja om.

ANVÄNDNING AV GRILLEN



VIKTIGT

Grillen ska endast placeras fram och bak över brännarna.



VIKTIGT

Grillen får inte användas över woken.

1. Placera grillen försiktigt på pannstödet över brännarna med hjälp av positioneringsfötterna på grillens undersida. Var noga med att undvika skador på ytan på pannstöden.
2. Innan du lagar mat, förvärm grillen i 3 minuter på full hastighet, vilket indikeras på kontrollrattarna med en stor lågasymbol.
3. Efter förvärmningen vrider du reglagen till symbolen för liten låga. Grillen är nu klar för tillagning.



VARNING

Använd inte metallredskap, eftersom de kan skada non-stickytan.



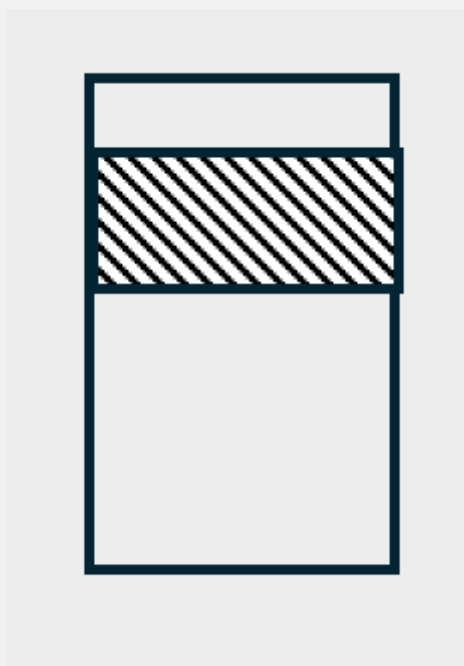
VARNING

Låt alltid grillen svalna helt innan du flyttar eller rengör den.

**VARNING**

Se alltid till att grillen är stadigt placerad på de 2 brännarhållarna.

ANVÄNDA GRILLEN



VARNING

Täck aldrig grillpannan eller grillunderlägget med aluminiumfolie, och låt aldrig fett samlas i grillpannan, eftersom det skapar en brandrisk.

När grillen slås på startar matlagningsfläkten för att hålla panelen och kontrollrattarna svala under grillningen. Fläkten kan fortsätta att gå en tid efter att grillen har stängts av.

ANVÄNDA GRILLEN



TIPS

För bästa grillresultat använd hylläge 2 och 6 minuters förvärmning.



OBSERVERA

Tillgängliga delar kan vara varma när grillen används - små barn bör hållas borta.

KYLFLÄKTEN

Under användning kan fläkten slås på och av, detta är normalt.

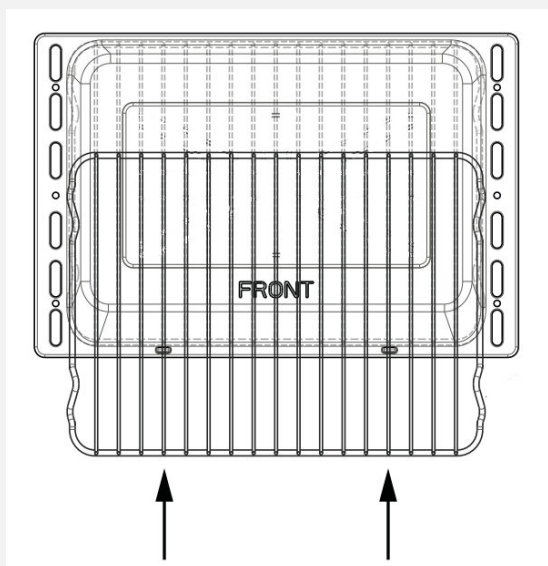


VIKTIGT

Grillluckan måste vara helt öppen när grillen används.

- 1. Öppna grilldörren.
Vrid kontrollvredet till
önskad inställning. För
bästa tillagningsresultat
rekommenderar vi att du
förvärmer dubbelgrillen i 3
minuter och enkelgrillen i 5
minuter.**
- 2. Skjut grillpannan mot baksidan
av hyllan för att placera den
under grillen.**
- 3. För att stänga av återför
manövrerratten till avstängt läge.**

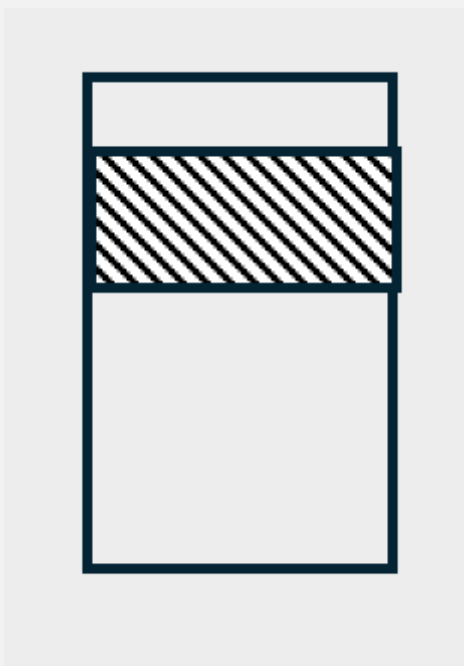
GRILLPANA OCH TRIVET



VARNING

**Luckan måste vara öppen
när grillen används för
konventionell grillning.**

ANVÄNDNING AV DEN ÖVSTA UGNEN



VARNING

Håll barn borta från ugnen när du lagar mat.



OBSERVERA

Det övre elementet blir extremt varmt när det används, så var extra försiktig för att undvika att röra vid det.



NOTERA

Den övre ugnen är en konventionell ugn och styrs inte av programmeraren.

ATT SÄNDA PÅ DEN ÖVSTA UGNEN

1. Vrid temperaturkontrollratten tills önskad temperatur är vald. Den vita termostatindikatorn tänds tills den valda temperaturen uppnås och slocknar sedan. Den slås på och av med jämna mellanrum när termostaten arbetar för att bibehålla den valda temperaturen.

2. För att stänga av, återställ den övre ugnreglaget till avstängt läge.

Viktigt: Placera aldrig föremål direkt på ugnens botten eller täck ugnsbotten med folie, eftersom detta kan göra att elementet överhettas. Placera alltid föremål på hyllan.

KYLFLÄKT

Under användning kan fläkten slås på och av, detta är normalt.

När den övre ugnen slås på slås fläkten på för att hålla panelen och kontrollrattarna svala under grillningen. Fläkten kan fortsätta att gå en tid efter att den övre ugnen har stängts av.

FÖRVÄRMNING

Förvärm ugnen tills indikatorlampan släcks för första gången, detta tar upp till 15 minuter beroende på vald temperatur.

Ugnen måste vara förvärmd när du lagar fryst eller kyld mat, och vi rekommenderar förvärmning för jästblandningar, smetar, suffléer och vispade svampar.

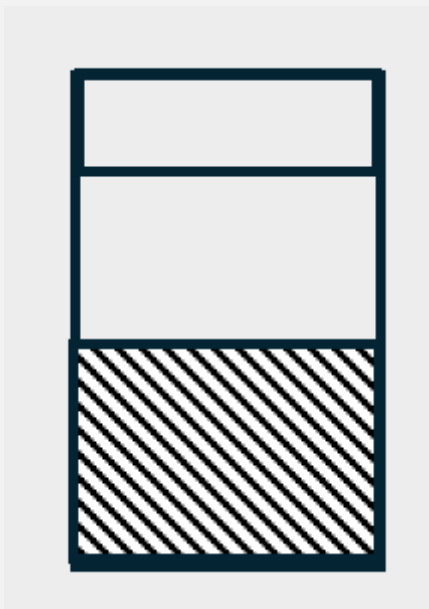
Sätt ugnshyllorna i önskat läge innan ugnen förvärms.

Placera bakplåtar och ugnshyllor mitt på hyllorna och lämna ett fritt hyllläge mellan hyllorna så att värmen kan cirkulera.

NÄR DEN ÖVSTA UGNEN ANVÄNDS

Som en del av tillagningsprocessen drivs varm luft ut genom en ventil längst upp i ugnen. När ugnsluckan öppnas bör man vara försiktig så att man inte kommer i kontakt med potentiellt varm luft, eftersom detta kan orsaka obehag för personer med känslig hud. Vi rekommenderar att du håller i undersidan av ugnsluckans handtag.

ANVÄNDNING AV HUVUDUGNEN



VARNING

Tillgängliga delar kan vara varma när ugnen används. Små barn bör hållas borta.

STÄLLA IN EN VÄRMEFUNKTION

För att starta en värmedrift måste en värmefunktion och en värmetemperatur väljas.

Ställa in en värmefunktion

- Vrid funktionsreglaget för att välja önskad värmefunktion.

För att ändra eller avbryta uppvärmningsfunktionen:

- Vrid funktionsreglaget för att välja en annan värmefunktion.
- Vrid funktionsreglaget till 0 för att avbryta värmefunktionen.

Ställa in en uppvärmningstemperatur:

- Vrid temperaturreglaget för att välja önskad uppvärmningstemperatur. Den valda temperaturen visas i displayen.

För att ändra eller avbryta uppvärmningstemperaturen:

- Vrid temperaturreglaget för att välja en annan värmetemperatur.
- Vrid temperaturreglaget till 0 för att avbryta uppvärmningstemperaturen.

FÖRVÄRMNING

Ugnen börjar förvärma när en uppvärmningsfunktion och uppvärmningstemperatur har ställts in.

Temperatursymbolen °C blinkar för att indikera förvärmning.

Temperatursymbolen lyser konstant och en akustisk signal hörs för att indikera att ugnen har nått den inställda temperaturen.

Snabb förvärmningsfunktion

Den snabba förvärmningsfunktionen aktiveras automatiskt efter att en uppvärmningsfunktion har valts som stöder den snabba förvärmningsfunktionen.

Den snabba förvärmningen minskar den tid som ugnen behöver för att nå den valda värmemetemperaturen.

Displayen visar symbolen för snabb förvärmning. 

Den snabba förvärmningsfunktionen avaktiveras automatiskt efter att den valda uppvärmningstemperaturen har uppnåtts.

TILLAGNING MED EN LUFTFLYTTAD UGN



OBSERVERA

Eftersom det här är en högeffektiv ugn kan du märka att det släpper ut ånga från ugnen när luckan öppnas. Var försiktig när du öppnar dörren.

Om du är van vid att laga mat med en vanlig ugn kommer du att hitta ett antal skillnader mot att laga mat med en varmluftsugn som kräver ett annat tillvägagångssätt.



TIPS

Mat tillagas vid en lägre temperatur än en vanlig ugn, så konventionella recepttemperaturer kan behöva sänkas. Se konverteringsdiagrammet nedan.



TIPS

Förvärmning är i allmänhet inte nödvändig eftersom en varmluftsugn värms upp snabbt.



TIPS

Det finns ingen smaköverföring i en varmluftsugn, vilket innebär att du kan laga starkt luktande mat som fisk samtidigt som mild mat, t.ex. mjölkpuddingar.



TIPS

När du bakar mat som kommer att jäsa under tillagning, t.ex. bröd, ska du alltid se till att det finns tillräckligt med utrymme mellan hyllorna för att jäsa.

- Det finns inga värmezoner i en varmluftsugn eftersom konventionell fläkt på baksidan av ugnen säkerställer en jämn temperatur i hela ugnen. Detta gör den idealisk för satsbakning - t.ex. när du planerar en fest, eftersom alla föremål kommer att tillagas inom lika lång tid.

**NOTERA**

När 2 eller fler hyllor används kan det vara nödvändigt att öka tillagningstiden något.

**NOTERA**

Små eller tunna bitar av fryst fisk eller kött, t.ex. fiskfiléer, räkor eller färs, tar cirka 1-2 timmar.

**NOTERA**

Eftersom de 2 ugnshyllorna är bredare än i många ugnar, är det möjligt att tillaga 2 föremål per hylla.

**NOTERA**

Att lägga maten i ett enda lager kommer att minska upptiningstiden.

**NOTERA**

När du steker 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**

En medelstor gryta eller gryta tar cirka 3-4 timmar.

**NOTERA**

En ugnsklar kyckling på 1½ kg/3lb tar cirka 5 timmar, ta bort inälvorna så snart som möjligt.

**NOTERA**

Det finns inget behov av att byta rätter på olika hyllor halvvägs genom tillagningen, som med en vanlig ugn.

**OBSERVERA****VAR FÖRSIKTIG:**

Tina inte fyllda fjäderfän med denna metod.

Tina inte större stycken kött och fågel över 2 kg/ 4 lb med denna metod.

UPPTINING OCH KYLNING I HUVUDUGNEN

För att tina upp fryst mat, vrid ugnskontrollen till upptinningsläget, placera maten i mitten av ugnen och stäng luckan.

För att kyla mat efter tillagning innan kylning eller frysning, vrid huvudugnsreglaget till upptinningsläget och öppna luckan.

UPPTININGSTIDER**ANVÄNDA AIRFRY-FUNKTIONEN**

Välj helt enkelt AirFry-inställningen på huvudugnen och placera sedan dina chips, grönsaker eller kyckling på den specialdesignade airfryer-brickan.

Brickan låter mer luft cirkulera vilket påskyndar tillagningstiden, vilket minskar behovet av extra oljor vilket gör matlagningen hälsosammare.

AirFry är utmärkt för att laga chips, kyckling, grönsaker och till och med lax, det är också ett bra sätt att förbereda måltider som du normalt skulle grilla.

Det finns några saker som inte AirFry bra, inklusive kakor, bakverk och bröd eftersom de kan bli torra eller sega. Mat i en våt smet kan inte heller tillagas med AirFrying.

1. Välj AirFry-funktionen på huvudugnen och ställ in temperaturen på 220°C.
2. Placera Airfry-brickan i metall på den tredje (mitten) hyllpositionen från botten. Mat bör vara jämnt fördelade på airfry-brickan i ett enda lager för att möjliggöra jämn tillagning.
3. Placera en bakplåt på hyllan under AirFry-plåten för att fånga upp eventuella smulor eller droppar.



VARNING

För recept med 30 minuter eller längre tillagningstid rekommenderas en förvärmningstid på 5-10 minuter.

Frysta eller täta livsmedel kan kräva ytterligare tillagningstid.



NOTERA

Om du använder ett recept utan fritös, se till att du förkortar tillagningstiden eftersom maten tillagas snabbare än en vanlig ugn.



VIKTIGT

Air Frying i ett stort ugnsutrymme gör att mer mat kan luftfriteras på en gång, längre tillagningstider kan förväntas. Vänligen justera tillagningstiderna därefter.



NOTERA







Det kan vara nödvändigt att spraya airfry-brickan lätt med olja för att undvika att mat fastnar på den.








VIKTIGT

Fet mat kan orsaka rök under airfry-cykeln, det rekommenderas att hålla en ren ugn och använda en bakplåt nedan för att fånga upp skräp.

Huvudfunktioner I Ugnen

| HUVUDFUNKTIONER FÖR UGNEN: REKOMMENDERAD ANVÄNDNING | | |
|--|---|--|
| Fläkt ugn |  | Den jämna temperaturen i ugnen gör denna funktion lämplig för satsbakning eller satsmatlagning. |
| Konventionell ugn |  | Denna funktion är idealisk för traditionell rostning. Köttet sätts i mitten av ugnen, stek potatis mot toppen. |
| Pizzamiljö |  | Denna funktion är idealisk för att laga pizza. Den fläktade ugnen arbetar med tillsats av baselementet för att göra pizzabotten krispig. |
| Air Fryer |  | Den snabbt fördelade luften gör den lämplig för oljefri stekning. |
| Tina/Degjäsning |  | Tina upp maten med ugnsluckan stängd eller låt ugnsluckan stå öppen innan du kyler maträtter. Användning med stängd lucka gör den också lämplig för att jäsa bröd innan bakning. |
| Intensiv bakning |  | Lämplig för mat med hög fukthalt, såsom quiche, bröd och cheesecake. Det eliminerar också behovet av att baka bakverk blindt. |

| | | |
|--------------------|---|--|
| Toppvärme |  | Denna funktion är idealisk för att bryna ovansidan av mat efter konventionell tillagning eller varmluftskokning, eftersom den inte är lika hård som grillen. |
| Basvärme med fläkt |  | Använd för att tillaga öppna pajer (som färspajer) baselementet ser till att botten är tillagad medan fläkten låter luften cirkulera runt fyllningen - utan att vara för intensiv. |
| Fanned Grill |  | Fläkten låter värmen cirkulera runt maten, perfekt för tunnare livsmedel som bacon, fisk och gammonbiffar. |
| Dubbelgrill |  | Denna funktion lagar mat från toppen, eftersom hela grillen fungerar kan du laga större mängder mat. |
| Autoljus |  | Tänder endast ugnslampan, lampan förblir tänd när ugnen är igång. |

UGNSMÖBLER

- Extra hyllor kan beställas från din lokala leverantör.

Bakplåtar och stekformar:

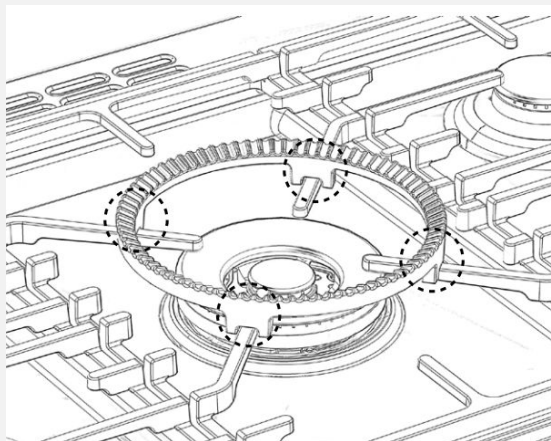
För bästa tillagade resultat och jämn bryning är de rekommenderade bakplåtarna och stekformarna som bör användas enligt följande;

- Bakplåt 350 mm x 250 mm Denna storlek på bakplåten rymmer upp till 12 små kakor.
- Stekform 370 mm x 320 mm

Placera bakplåtar och ugnformar mitt på hyllorna och lämna ett fritt hylläge mellan hyllorna så att värmen kan cirkulera.

ANVÄNDA ANDRA TILLBEHÖR

WOK VAGGA



VIKTIGT

Se till att wokvaggan sitter säkert på de 4 pannstödsfingrarna.



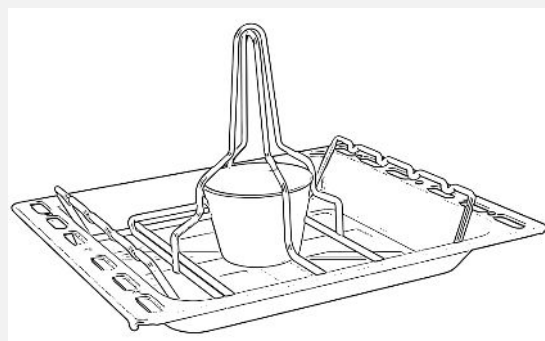
NOTERA

Det är viktigt att wokstorleken passar vaggan, om woken är för liten kommer vaggan inte att stödja den ordentligt.



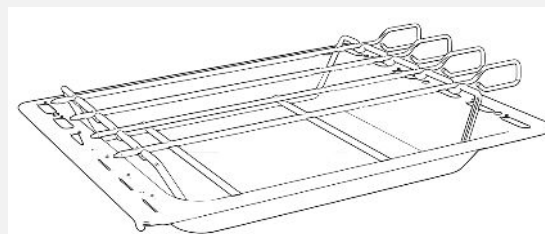
OBSERVERA

Vaggan blir väldigt varm när den används - låt den svalna i god tid innan du tar upp den.



Att stödja fjäderfä eller annat kött utsätter alla sidor vertikalt för ugnens värme, vilket främjar en jämnare tillagning och låter fettets droppa ut samtidigt som smaken infunderas från insidan.

Dessutom ingår en uppsättning spett som är idealiska för att göra kebab och som kan hängas över det specialdesignade stället.



NOTERA

Om Steam & Infuse inte levereras som standard med din apparat kan den köpas via vårt kundtjänstteam.

ÅNGA & INFUSERA TILLBEHÖR

Det vertikala tillagningssystemet Steam & Infuse är designat för att ge ett jämnt tillagat, hälsosammare, smakrikt resultat varje gång. Fyll helt enkelt smagrytan med fond/örter eller andra ingredienser och lägg ditt fågel/kött ovanpå.

**VIKTIGT**

Spetten ska inte användas i höga 90 cm ugnar och ska alltid riktas tvärs över ugnen så att de inte kommer i kontakt med ugnsläktbladen.







KLOCKA/PROGRAMMER



Observera att endast huvudugnen styrs av programmeraren.



NOTERA
Din klocka/
programmerare kanske
inte har alla dessa
funktioner.



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

| | |
|---|-----------------------|
|  | Automatisk matlagning |
| 88:88 | Tidsvisning |
|  | Barnlås |

ANVÄNDA PEK-KONTROLLEN

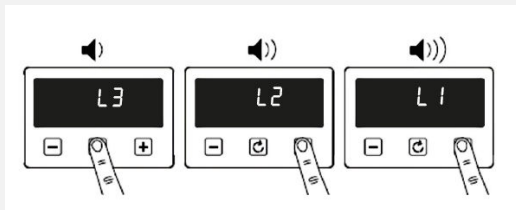
- Vänster knapp: minus/minska
- Mittknapp: meny för att välja en funktion
- Höger knapp: plus/öka
 - När en funktion väljs och tiden eller volymen är inställd, startar den valda funktionen automatiskt sju sekunder efter inställningen.

MANUELLT LÄGE

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

STÄLLA IN VOLYMEN

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



STÄLLA IN TIDEN



NOTERA

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

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

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

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



NOTERA

Ugnsfunktionerna fungerar inte förrän klockan är inställd.

STÄLLA IN TIMER



NOTERA

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

MINUT MINDER

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

STÄLLA IN TILLAGNINGSTID

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

STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID

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

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

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

AKTIVERA/ AVAKTIVERA BARNSLÅSET

- Tryck och håll in plus/ökningsknappen (höger knapp) i 3-5 sekunder. Barnlåssymbolen visas.
- När barnlåset är aktivt kommer knapparna att vara inaktiva. En pipsignal kommer att aktiveras om knapparna trycks in.
- För att avaktivera barnlåset, tryck och håll in plus/ökning (höger knapp) i 3-5 sekunder. Barnlåssymbolen försvinner och apparaten kan fortsätta att användas.



OBS!

Vid strömavbrott under en kort tid (cirka 15 minuter) kommer timern att bibehålla nyckellåsets status.

RENGÖRING AV DIN APPARAT

| Städning: Göra | |
|--|---|
|  | Använd varmt tvålsvatten |
|  | Torka av apparaten med en fuktig trasa <ul style="list-style-type: none">• Rengör trasan regelbundet |
|  | Torka med en mjuk torr trasa |

| Rengöring: Gör det inte | |
|---|---|
|  | Använd inte outspädda blekmedel eller kloridprodukter |
|  | Använd inte stålull, slipande rengöringsmedel, nylonkuddar eller ångtvätt |
|  | Tvätta inte gjutjärnsgrillen eller pannstöden i diskmaskinen |



NOTERA

Stäng alltid av din apparat 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 märka eller skada metall- eller färgarbetet, t.ex. Vinäger, fruktjuicer och salt. Rengör alltid matspill så snart som möjligt.



OBSERVERA

Det är viktigt att rengöra din apparat regelbundet eftersom en ansamling av fett kan påverka dess prestanda eller skada den och kan göra din garanti ogiltig.



OBSERVERA

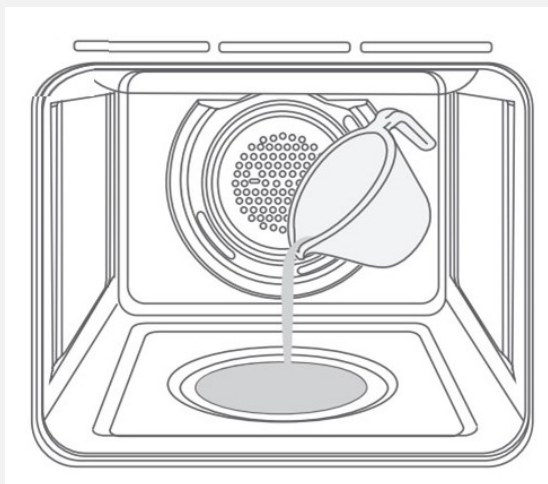
Utöver ovanstående, använd inte metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas.

ÅNGASSISTERAD RENGÖRING

Använd varm ånga för att försiktigt mjuka upp fett och rester i din ugn genom att helt enkelt hälla 200 ml kallt vatten och en mycket liten mängd diskmedel i den runda fördjupningen längst ner i ugnen.

Välj basvärmefunktion och ugnstemperatur 120°C i 20 minuter.

Efter denna tid kommer hela ugnen att beläggas med ånga och när den svalnat något blir det lättare att torka bort matrester och fett med en fuktig svamp.



OBSERVERA

Använd inte fläktugnsfunktionen vid ångrengöring eftersom det kan dra in fukt i din apparat.

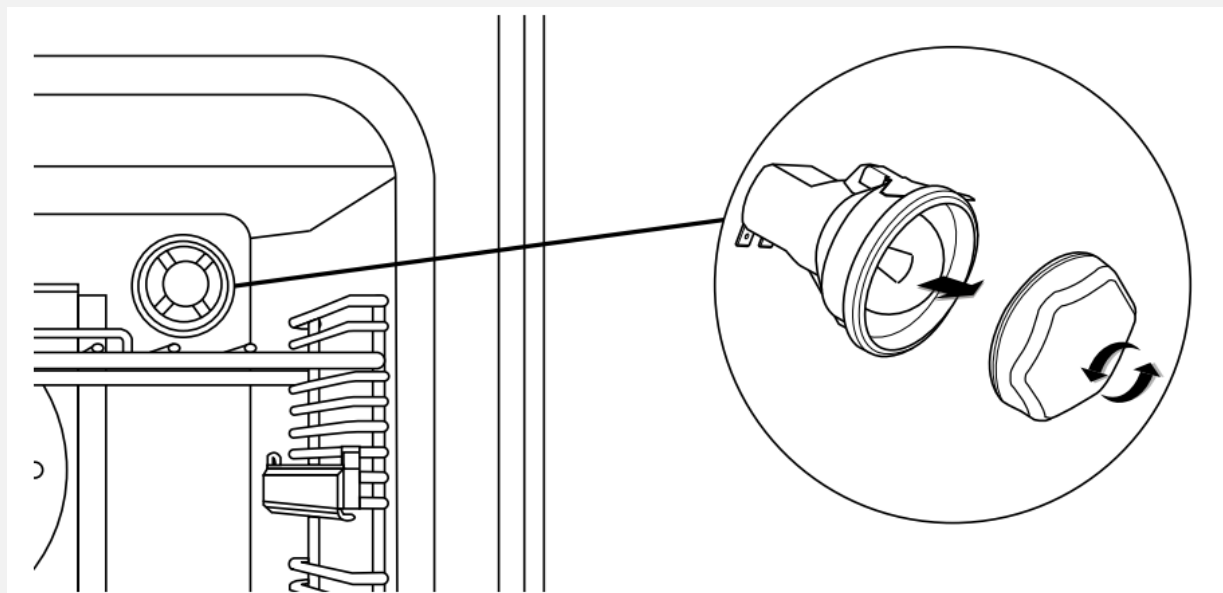


OBSERVERA

Se till att ugnen har svalnat innan du torkar den med en svamp.

UNDERHÅLL AV APPARATEN

BYTA GLÖDLAMPAN



1. Ta bort ugnshyllorna.
2. Skruva av linsskyddet genom att vrida det moturs.
3. Ta bort glödlampan och byt ut den.
4. Sätt tillbaka linsskyddet och sätt tillbaka ugnshyllorna.



VARNING

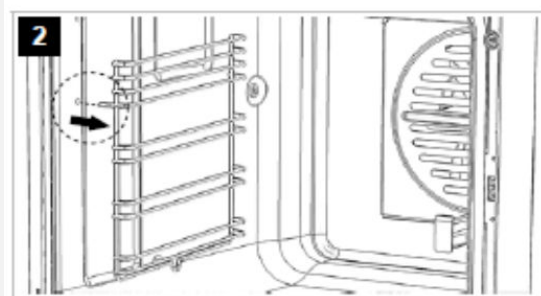
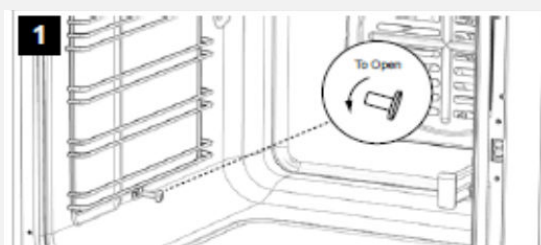
Stäng av strömmen innan du byter glödlampa.



NOTERA

Alla apparater har inte samma antal och typ av glödlampor. Innan du byter ut din glödlampa, kontrollera för att se vilken typ du har. Kom ihåg att glödlampor inte täcks av din garanti.

BORTTAGNING AV HYLLSIDOR



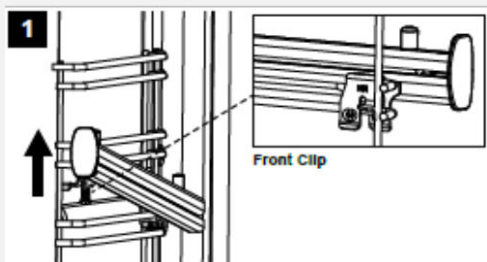
Ta bort fästskruvarna enligt diagram

STANDARD HYLLOR

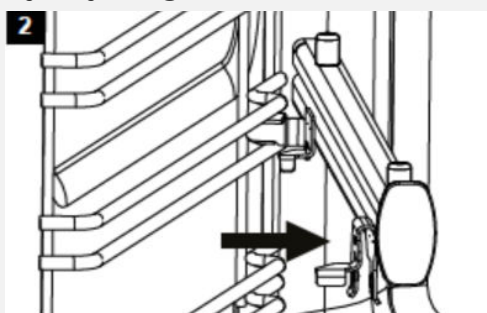
1. Innan du tar bort hyllorna helt, se till att hyllan är lossad från fästflikarna.
Lyft upp hyllan något och sätt in i det valda hyllläget
2. Se till att hyllan är helt inskjuten mot baksidan av ugnen tills hyllstoppet nås.

TA BORT TELESKOPISKA HYLLOR (OM MONTERAT)

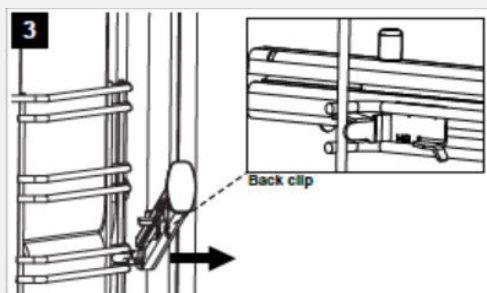
1. Skjut den främre delen av löparen uppåt ordentligt och se till att den främre klämman frigörs från hyllstyrningen.



2. Dra bort löparen från hyllstyrningen.

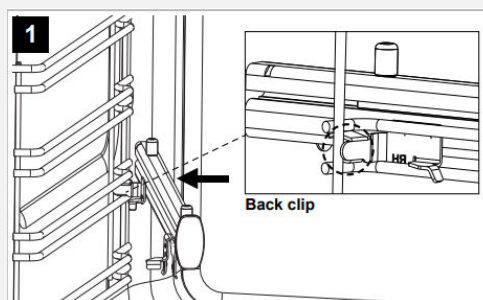


3. Dra ur den bakre klämman mellan hyllstyrningen.

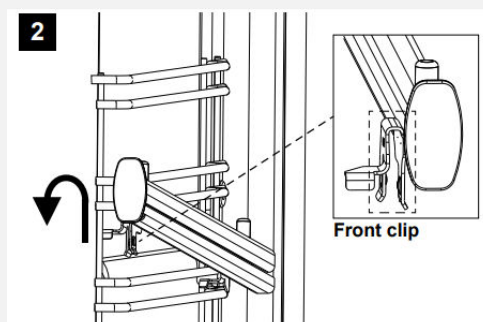


MONTERING AV TELESKOPISKA LÖPAR (OM MONTERADE)

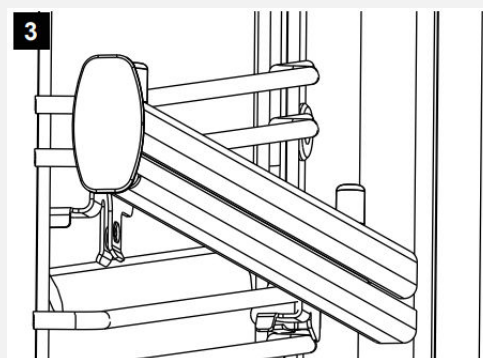
1. Fäst den bakre klämman mellan hyllstyrningen. Se till att löparen är helt placerad bakåt mot hyllans baksida.



2. Placera den främre klämman på hyllstyrningen och tryck bestämt ned den främre löparen tills den främre klämman sitter fast.



3. Teleskopskenan ska nu vara korrekt monterad och fäst vid hyllstyrningen.



TEKNISK DATA

Spisarna finns i två gastyper: Naturgas och Universal LPG.

Om spisen krävs för att använda gasol kan en ombyggnadssats erhållas genom att kontakta kundtjänst.

Kontrollera före installation att spisen är lämplig för gasförsörjningen.

Kontrollera för att göra detta gastyper på kartongdekalen eller på typskylten bakom ugnsluckans undersida.

Följande visar tillförsel- och driftrycken för olika gastillförsel.

Driftryck vid apparatens testpunkt:

- 20 mbar (naturgas);
- 30mbar (LPG)

Brännarinjektorstorlekar

| Injektorspecifikation | | |
|------------------------|----------------------|----------------------|
| Storbritannien (GB/IE) | I12H3+ (20,28-30/37) | G30-28-30/ G31-37 |

Brännarinjektorstorlekar

| Aux-injektor | | Semi-Rapid Injector x 2 | |
|--------------|--------------|-------------------------|--------------|
| NG 1,0kW | Gasol 1,0 kW | NG 2,0kW | Gasol 2,0 kW |
| 0.72 | 0.5 | 1.05 | 0.7 |

Brännarinjektorstorlekar

| Snabb injektor | | Wok injektor | |
|----------------|--------------|--------------|--------------|
| NG 3,0kW | Gasol 3,0 kW | NG 3,0kW | Gasol 4,0 kW |
| 1.2 | 0.86 | 1.5 | 1 |



VARNING

Denna spis måste vara jordad.

| | |
|-------------------------------|---|
| Datamärke | Nedre delen av den främre ramen |
| Apparatklass | Klass 1 - fristående spis |
| Elförsörjning | 230 - 400V 3N ~ 50 Hz |
| Belastning @ 230V | 5705W |
| Max. värmeförsel | ΣQ_n 9.00 kW |
| Typ av gas | Denna spis kan användas med naturgas och gasol. Se datamärket för din specificerade gastyp. Kan konverteras från naturgas till gasol. Försök aldrig att konvertera en apparat om inte datamärket anger att du kan. |
| Gaskategori | Naturgas I2H Naturgas II2H3+ |
| Gastrycksinställningar | G20 Naturgas @ 20 mbar G30 Butan @ 28-30 mbar G31 Propan @ 37 mbar |
| Brännare luftning | Fast |
| Grill | Elektrisk |
| Kokplatta | Brännare har brännarhuvuden och lock som är avtagbara för rengöring. Dolda elektroder till varje brännare. |

TABELL FÖR ENERGIDATA

Drifttryck vid apparatens testpunkt:

| Produktnamn: | |
|-------------------|--------|
| Stämpla: | Stoves |
| Storlek: | 60cm |
| Belastning @ 230V | 2 |

Energieffektivitet

| Kokplatta | | | |
|------------------------------------|----------------|-----------------------------|---------|
| Bränsletyp | Dual Fuel | | |
| Antal gasbrännare | 4 Gas hobs | | |
| | Symbol | Värde | |
| Energieffektivitet per gasbrännare | | Brännare | EEI (%) |
| | EE gasbrännare | Wok 57.86% | |
| | | Semi Rapid 1/ Medium 61.91% | |
| | | Semi Rapid 2/ Medium 61.89% | |
| | | Auxiliary/ Small - | |
| | | | |
| | | | |
| | EE gashäll | All burners 60.55% | |

Energieffektivitet

| Hållighet | Kavitet 1 | Kavitet 2 | Kavitet 3 (om tillämpligt) |
|---|-------------|-------------|----------------------------------|
| Energieffektivitetsindex | 91,3 | 94,0 | |
| Energieffektivitetsklass | A | A | |
| Energiförbrukning per cykel (konventionellt läge) | 0,63 kWh | 0,88 kWh | |
| Energiförbrukning per cykel (fläktdrivet konvektionsläge) | 0,01 kWh | 0,79 kWh | |
| Värmekälla | Electric | Electric | |
| Volym | 33 Litres | 70 Litres | |
| <i>Energiförbrukning uppmätt enligt BS EN 60350-1</i> | | | |

Den här sidan är avsiktligt lämnad tom.



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

0344 815 3740

www.stoves.co.uk

GDHA Part Number: 094115300