



INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:



Bestimmungsländer:GB - Großbritannien

IE - Irland

DE - Deutschland

ES - Spanien

FR - Frankreich IT - Italien PL - Polen NL - Niederlande SE - Schweden

CN - China

NZ - Neuseeland

AU - Australien

| | | |
|-------------|---|--|
| Benelux | Nederland Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen | Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl |
| | Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke | Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be |
| Polen | Poland Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o. | Tel. 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl |
| Deutschland | W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden | Tel: 04921-9393-0 Fax: 04921-9393-900 E-Mail: info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de |
| Frankreich | Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy le Grand | SAV: 04 88 78 59 59 |
| Italien | Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane Prescot Merseyside L35 2XW | www.stoves.co.uk |

EINLEITUNG - DE

Vielen Dank, dass Sie sich für unser in Großbritannien hergestelltes Produkt entschieden haben.

Die Bedienungsanleitung erläutert jeden Schritt zum Betrieb Ihres neuen Produkts.

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie sie bitte sorgfältig durch, da wir uns bemüht haben, möglichst viele Fragen zu beantworten und Sie mit der größtmöglichen Unterstützung zu versorgen.

Auf unserer Webseite erhalten Sie allgemeine Informationen, Ersatzteile und Service-Informationen.

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

Europäische Richtlinien



Als Hersteller und Lieferant von Kochgeräten sind wir dem Schutz der Umwelt verpflichtet und entsprechen der WEEE-Richtlinie. Alle unseren elektrischen Produkte sind entsprechend mit dem Symbol der durchkreuzten Mülltonne gekennzeichnet. Das bedeutet, das dieses Produkt am Ende seiner Nutzungstauglichkeit an einer öffentlichen Sammelstelle für Elektroschrott abgegeben werden muss.

Dieses Gerät entspricht den europäischen Richtlinien (CE) für elektrische bzw. gasbetriebene Haushaltsgeräte.

Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen der Europäischen Richtlinie für die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte. Wir vertreten eine Philosophie ständiger Weiterentwicklung und Verbesserung, daher können wir keine Garantie für die Genauigkeit aller unserer Abbildungen und technischen Daten geben - nach der Erstellung des Handbuches können Änderungen vorgenommen worden sein.

Entsorgen der Verpackungsmaterialien

Die Verpackungsmaterialien dieses Geräts können recycelt werden. Entsorgen Sie die Verpackungen in den entsprechenden Containern Ihrer örtlichen Entsorgungseinrichtung.

NUR IN GROSSBRITANNIEN GASWARNUNG:

Wenn Sie Gas riechen, schalten Sie keine Geräte ein. Drücken Sie keine elektrischen Schalter.
Rufen Sie das Gasnotruftelefon nummer

SICHERHEIT

WARNUNG

- Wenn die Oberfläche eines Kochfeld gesprungen, gebrochen oder zertrümmert ist, schalten Sie das Gerät aus, um einem Stromschlags zu vermeiden und wenden Sie sich umgehend an einen Servicetechniker.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Müssen Kinder unter 8 Jahren vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ununterbrochen beaufsichtigt. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anleitungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung des Glases der Ofentür, da diese die Oberfläche verkratzen können, was letztendlich zum Bruch des Glases führen könnte.
- Verwenden Sie keinen Dampfstrahler zum Reinigen von Kochgeräten, Kochfeldern oder Backöfen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf dem Kochfeld platziert werden, da sie heiß werden können.
- Wenn Ihr Gerät einen Deckel hat, entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten vom Deckel, bevor Sie ihn öffnen. Bevor Sie den Deckel schließen, muss sich die Kochfeldoberfläche abkühlen.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch mit den Bedienelementen aus, verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Betrieb durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Schaltsystem.

- Es ist gefährlich, Fett oder Öl unbeaufsichtigt kochen zu lassen; es besteht Brandgefahr.
- Versuchen Sie NIEMALS brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen durch Abdecken oder mit einem feuchten Tuch.
- Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern auf.
- Verwenden Sie nur einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen wird oder in das Gerät integriert wurde. Die Verwendung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.
- Wenn der Herd ist auf einem Sockel aufgestellt ist, müssen Sie Maßnahmen ergreifen, damit das Gerät vom Sockel herunterrutschen kann.
- Legen Sie niemals Gegenstände direkt auf den Backofenboden und decken ihn nicht mit Folie ab, da das zu einer Überhitzung des Heizelements führen kann.
- Dieser Induktionsherd entspricht den geltenden EMV- und EMF-Standards. Er sollte daher andere elektronische Geräte nicht stören. Personen mit Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten müssen bitte mit ihrem Arzt oder dem Hersteller abklären, ob das Implantat ausfallsicher ist. Bitte setzen Sie die Pfannen mittig auf die Kochzonen. Die Deutsche Herzstiftung bietet ergänzende Ratschläge für den Gebrauch von Induktionsherden an, falls Personen einen Herzschrittmacher tragen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie einen Teil davon reinigen.
- Obwohl alle Vorkehrungen getroffen wurden, dass dieses Gerät keine scharfen Kanten besitzt, empfehlen wir Schutzhandschuhe bei der Montage und Umsetzen des Gerät zu tragen. Somit beugen Sie Verletzungen vor.
- Das Gerät muss über einen Sicherheitsschalter angeschlossen werden, der alle Pole mit einem Kontaktabstand von 3 mm trennt.
- Die Verbindung sollte mit einem geeigneten flexiblen Kabel mit einer Mindesttemperatur von 70°C erfolgen.

VORSICHT

- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- Dieses Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- **Brandschutz-Hinweis**

Sollte in Ihrer Küche ein Feuer ausbrechen, gehen Sie bitte kein Risiko ein - verlassen Sie alle die Wohnung und rufen Sie die Feuerwehr.

Wenn Sie ein elektrisches Feuer in Ihrer Küche haben:

- Ziehen Sie den Netzstecker heraus oder schalten Sie den Strom am Sicherungskasten ab - das könnte ausreichen, um das Feuer sofort zu stoppen
- Ersticken Sie das Feuer mit einer Löschdecke oder verwenden Sie einen Pulver- oder Kohlendioxidlöscher
- Achtung: Feuer bei elektrischen Herden oder das durch Speiseöl verursacht wurde, nicht mit Wasser löschen.

- **Weitere Sicherheitshinweise**

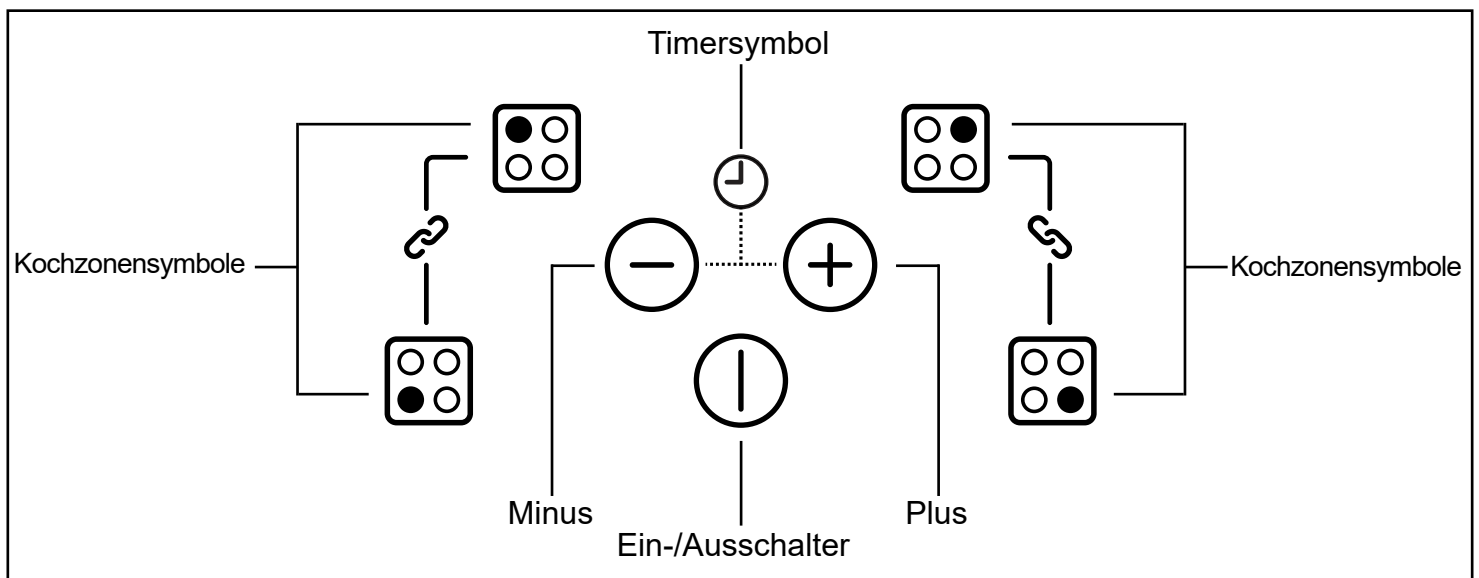
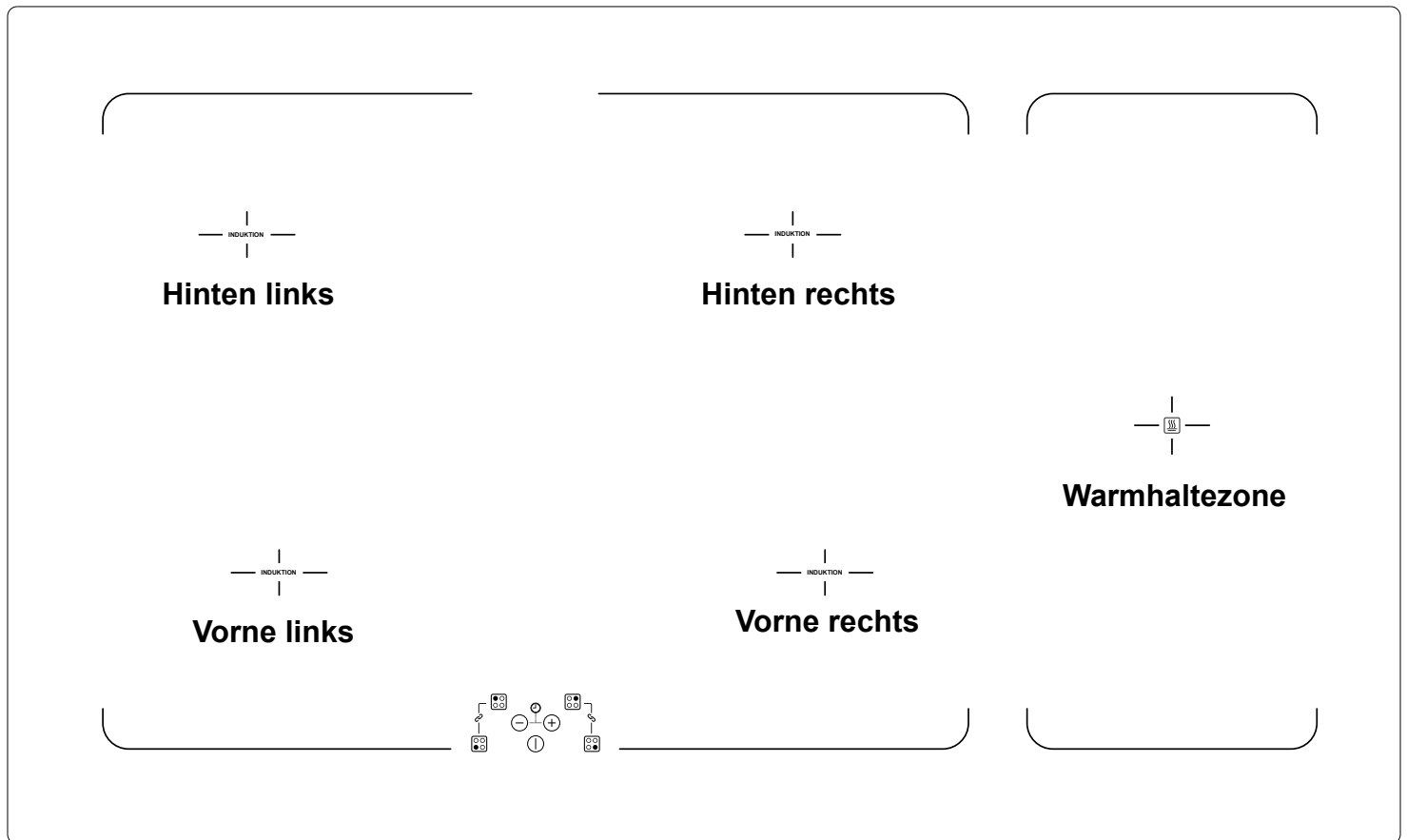
- Lassen Sie Wartungsarbeiten nur von autorisierten Fachkräften durchführen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass die Glasscheibe korrekt eingesetzt ist.
- Die äußeren Blenden dieses Geräts dürfen auf keine Art und Weise modifiziert werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Gerät darf während der Benutzung niemals vom Stromnetz getrennt werden, da dies ernsthaft die Sicherheit und Leistung beeinträchtigen könnte, insbesondere weil Oberflächen heiß werden und gasbetriebene Teile nicht richtig funktionieren können. Der Lüfter (falls vorhanden) ist so konzipiert, dass er nachläuft, nachdem der Drehknopf ausgeschaltet wurde.
- **GASWARNUNG!** - Wenn Sie Gas riechen: Schalten Sie keine Geräte ein. Betätigen Sie keine elektrischen Schalter. Kontaktieren Sie umgehend Ihren örtlichen Gaslieferanten.

GEBRAUCH DES GERÄTS - DE

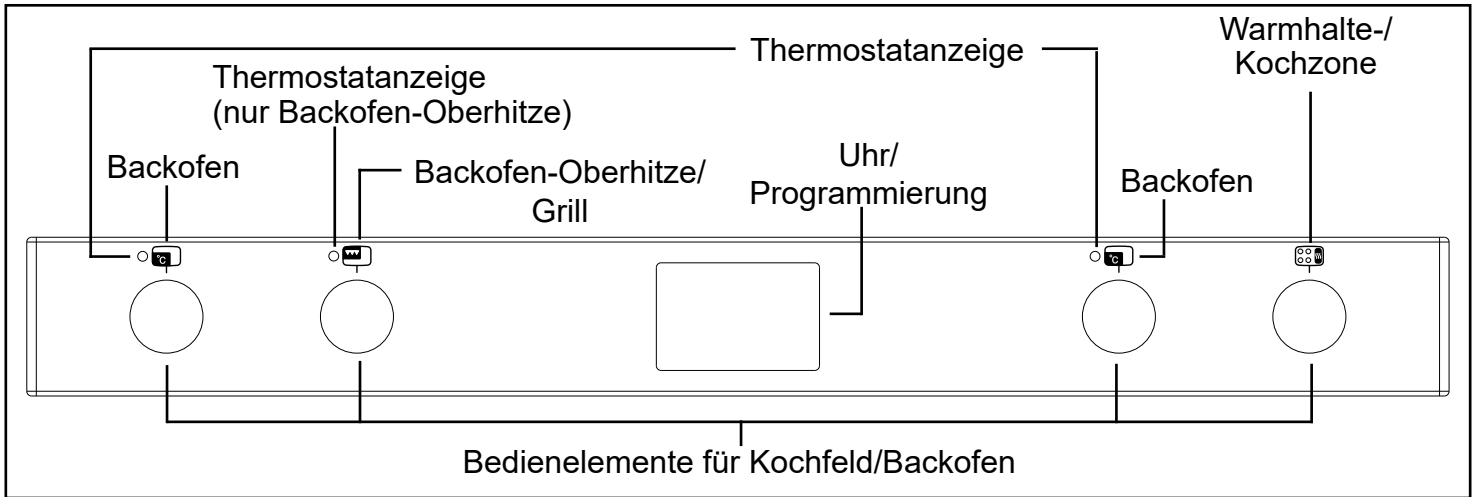
Aufbau Ihres Produkts

Hinweis: Ihr Gerät kann sich abhängig vom Modell unterscheiden.

Kochfeld



Bedienfeld



Funktionen

Hinweis: Ihr Backofen verfügt möglicherweise nicht über alle hier beschriebenen Funktionen. Wir empfehlen für optimale Kochergebnisse den Backofen für 15 Minuten und zum Grillen 3 bis 5 Minuten vorzuheizen.

Versuchen Sie nicht mit einer der anderen Backofenfunktionen schonend zu kochen.



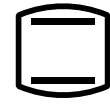
Verstärktes Backen



Auftauen



Unterhitze mit Umluft



Konventioneller Backofen



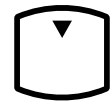
Niedertemperaturgaren



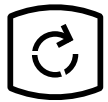
Umluftbackofen



Umluftgrill



Niedrige Grill



Backofen-Auswahlschalter



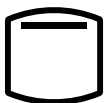
Einziges Grill



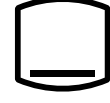
Konventioneller Grill



Doppelgrill



Grill-Oberhitze

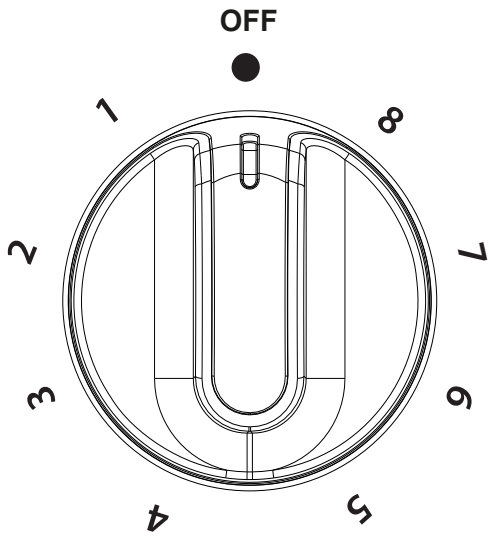


Unterhitze

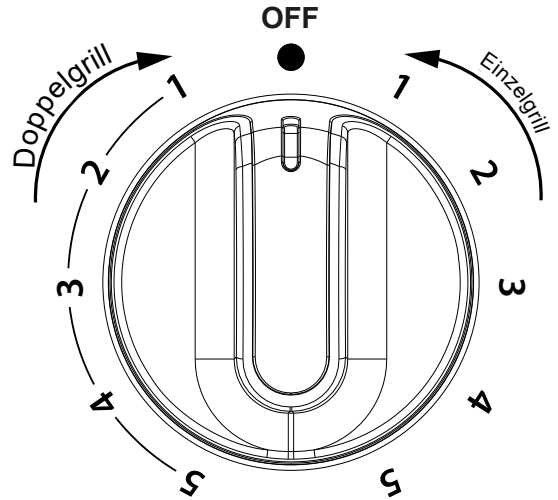


Nur Licht

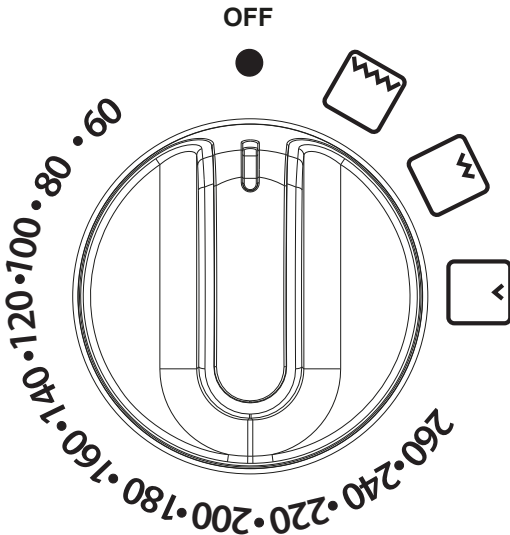
Einzelner Backofen



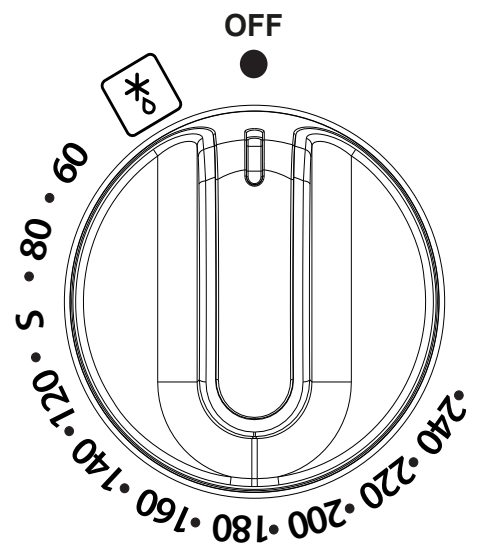
Grill



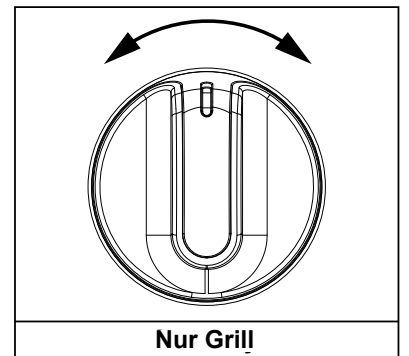
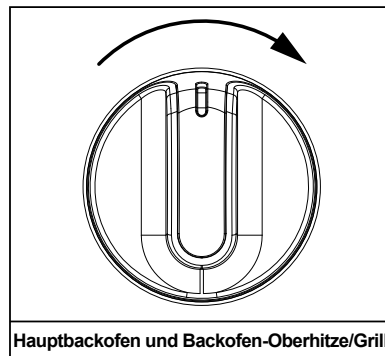
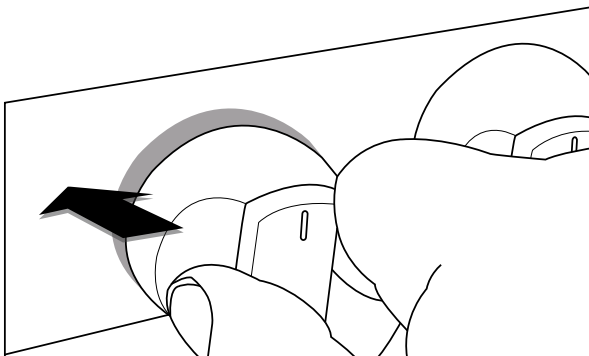
Backofen-Oberhitze/Grill



Oven



Backofen und Grill



Bei Verwendung der Backofen-Oberhitze oder des Hauptbackofens leuchtet die rote Thermostatanzeige, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Wenn die Backofen-Oberhitze/Grill oder der Grill eingeschaltet wurde, schalten sich die Kühlflüster ein, um die Blende und die Bedienelemente beim Kochen/Grillen zu kühlen. Die Kühlflüster laufen, wenn der Hauptbackofen in Betrieb sind, abhängig von der Temperatur. Die Kühlflüster laufen eine Zeit lang

weiter, nachdem der Backofen/Grill ausgeschaltet wurde. Es ist völlig normal, dass sich während des Gebrauchs der Kühllüfter ein und ausschaltet.

Wichtig: Legen Sie niemals Gegenstände direkt auf den Boden des Backofens und decken die Backofenboden nicht mit Folie ab, da das zu einer Überhitzung des Heizelements führen kann. Geben Sie Gegenstände immer auf das Backblech.

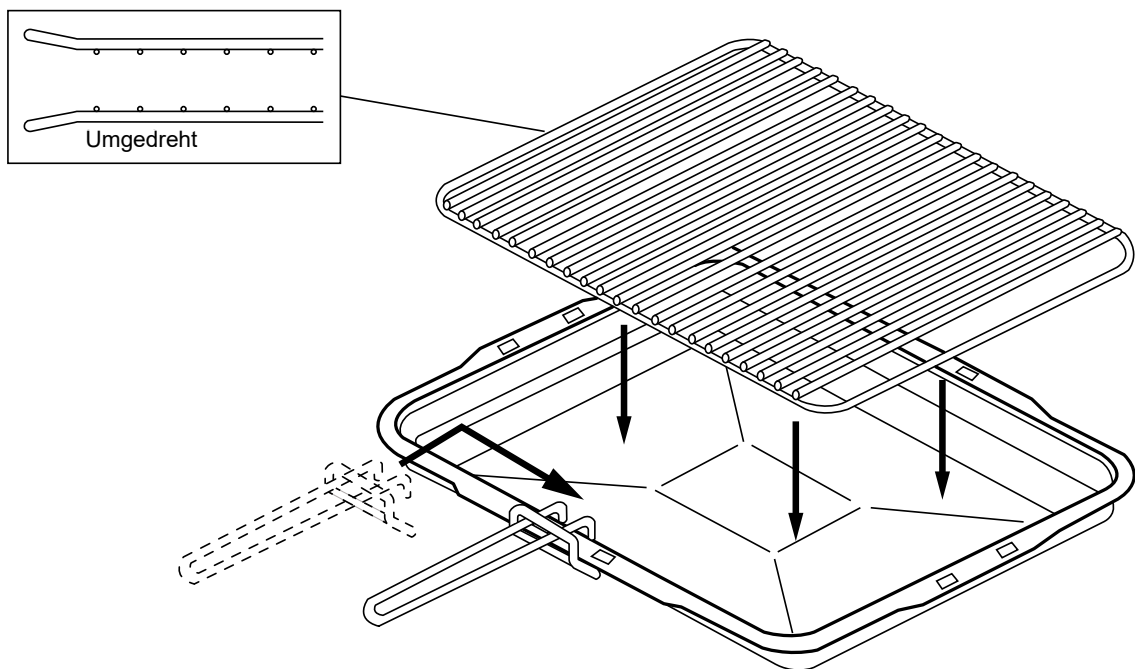
Der linke Hauptbackofen ist nicht in Betrieb, wenn die Programmierung auf Auto eingestellt ist, siehe Abschnitt Uhr/Programmierung.

Grill

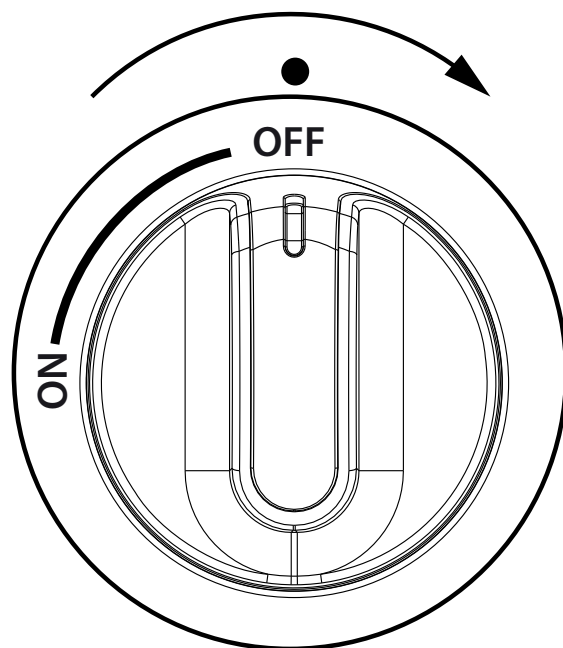
DIE TÜR **MUSS** OFFEN SEIN, WENN DER GRILL KONVENTIONELL BENUTZT WIRD.

Grillpfanne, Untersetzer und abnehmbarer Grillpfannengriff

Um die Position zu verändern (hoch oder niedrig), kann der in der Grillpfanne befindliche Grill-Untersetzer gedreht werden. Dieser kann auch entfernt werden. Die Grillgeschwindigkeit kann durch die Auswahl eines höheren oder niedrigeren Backblecheinschubs gesteuert werden oder passen Sie die Grilleinstellung an.

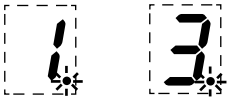







Kochfeld-Warmhalte-/Kochzone



Die Warmhaltefunktion kann aktiviert werden, indem Sie den Drehschalter auf die Position „On“ stellen.

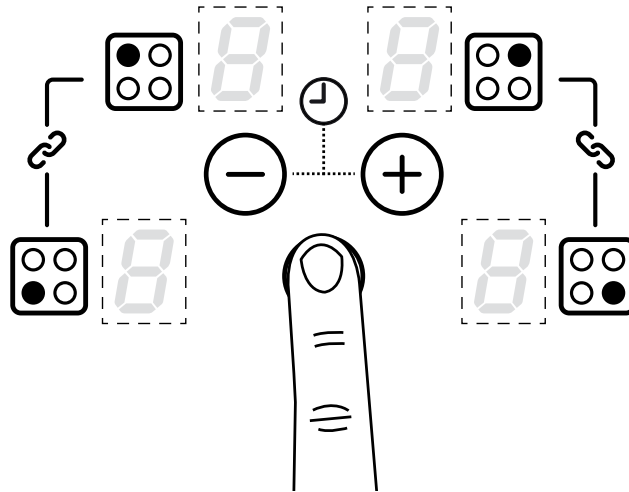
Kochfeld-Übersicht

| Funktion | Beschreibung | Symbol |
|----------------------------|--|---|
| Leistungsstufe | Sobald eine Kochzone ausgewählt wurde, kann eine Leistungsstufe auf eine niedrige oder hohe Temperatur eingestellt werden. | 1-9 |
| Kochzonentimer | Sobald eine Kochzone ausgewählt wurde, kann der Kochzonentimer aktiviert werden, damit nach einer festgelegten Zeitspanne ein Signalton ertönt. Wenn der Alarm ertönt und der Punkt zu blinken beginnt, schaltet sich die Kochzone ab. |  |
| Restwärme | Nach dem Gebrauch bleibt die Kochfläche heiß und das Restwärme-Symbol wird angezeigt. Während des Abkühlens verringert sich die Anzahl der Ringe, bis keine Ringe auf dem Display angezeigt werden. |  |
| Automatische Abschaltung | Jede Kochzone ist für eine maximale Betriebszeit voreingestellt. Sobald diese Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Zone automatisch ab. Das Restwärme-Symbol wird angezeigt, wenn die Oberfläche noch heiß ist. | Nicht zutreffend |
| Topferkennung | Wenn kein oder ein ungeeigneter Topf auf einer der eingeschalteten Kochzonen erkannt wurde, wird das Topferkennungssymbol angezeigt. Geeignete Töpfe - Gusseisen, Metalle mit magnetischen Eigenschaften. Nicht geeignete Töpfe - Kupfer, Edelstahl, Aluminium, Glas, Keramik, Terracotta. |  |
| Boosterfunktion | Die Booster-Funktion erhöht vorübergehend die Leistung einer Kochzone, um eine kürzere Aufheizzeit zu ermöglichen. Sie schaltet sich nach 10 Minuten automatisch ab oder wenn eine niedrigere Leistungsstufe ausgewählt wurde. |  |
| Verbundfunktion | Einzelne Kochzonen können verbunden werden, um zusammen eine größere, einzeln steuerbare Kochzone zu bilden. Durch Verbinden der linken vorderen und hinteren oder der rechten vorderen und hinteren Zonen können zwei größere Kochzonen erzeugt werden. |  |
| Wiederherstellungsfunktion | Wenn ein Kochfeld während des Gebrauchs versehentlich ausgeschaltet wurde, schaltet sich das Kochfeld innerhalb von 6 Sekunden wieder ein und die Einstellungen werden wiederhergestellt. | Nicht zutreffend |
| Kindersicherung | Die Kindersicherung kann aktiviert werden, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern. |  |

Achtung: Achten Sie stets darauf, dass die Induktionstöpfe innerhalb des markierten Kochbereichs bleiben, wenn er eingeschaltet ist. Lassen Sie die Kochfeldtöpfe nicht auf dem Bedienfeld auf der Vorderseite des Kochfeldglases stehen, da dies dazu führen kann, dass sich die Bedienelemente überhitzen und das Gerät sich vorübergehend abschaltet.

Einschalten

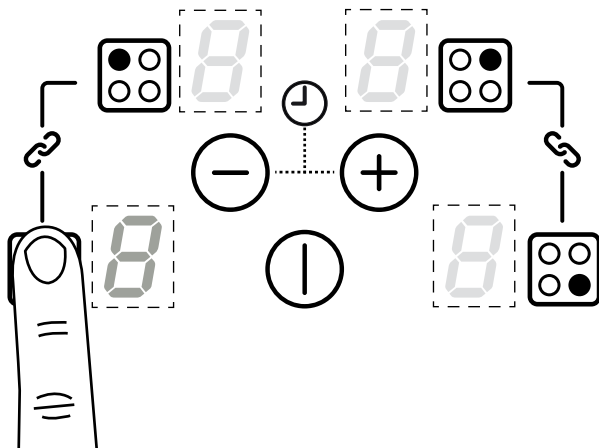
1 Drücken Sie den Ein-/Ausmacher



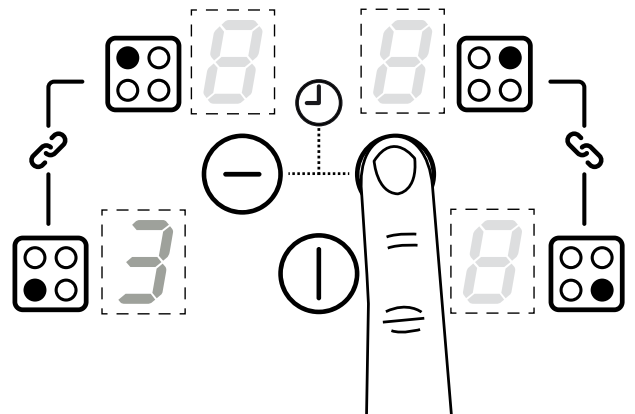
Hinweis: Wurde innerhalb von 10 Sekunden kein Heizelement ausgewählt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Das Kochfeld wird ausgeschaltet, indem die Taste „EIN/AUS“ für 1 Sekunde gedrückt wird. Ein Piepton ertönt und alle Heizelemente werden ausgeschaltet.

Individuelles Kochzonenfeld einschalten

1 Wählen Sie die benötigte Kochzone aus



2 Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein

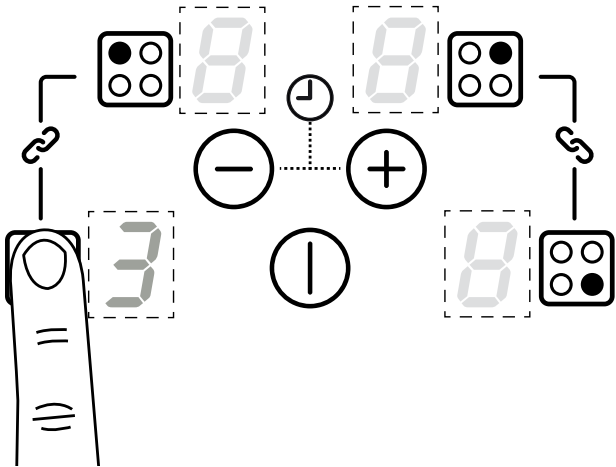


Hinweis: Das erste Drücken der Minustaste stellt automatisch die Leistung auf Stufe 9 ein.

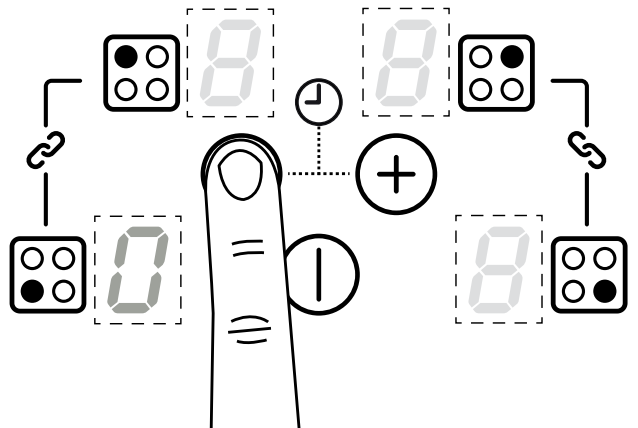
Nach Auswahl der Kochzone innerhalb von 10 Sekunden hören Sie einen Signalton und alle dunklen Heizdisplays zeigen die Leistungsstufen mit normaler Helligkeit.

Individuelles Kochzonenfeld ausschalten

1 Wählen Sie eine Kochzone



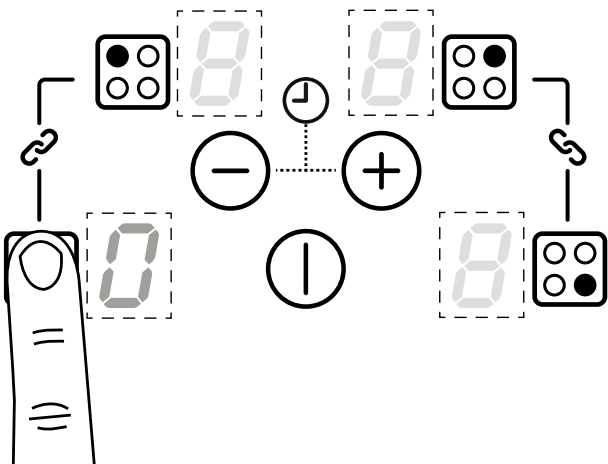
2 Drücken Sie die Minustaste, bis „0“ angezeigt wird



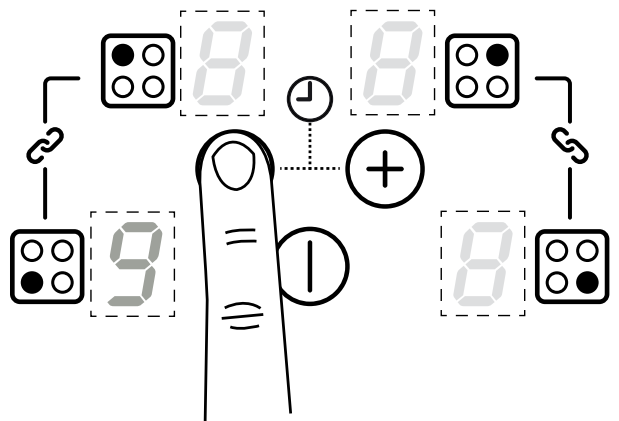
Die ausgewählte Kochzone wird ausgeschaltet, wenn das Display „0“ anzeigt.

Leistungsboost aktivieren

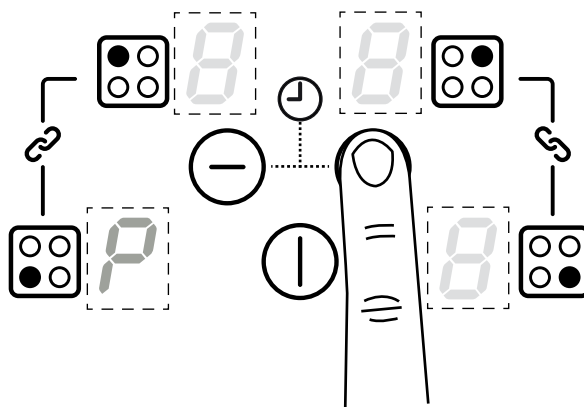
1 Wählen Sie die benötigte Kochzone aus



2 Drücken Sie die Minustaste und Leistungsstufe 9 wird angezeigt

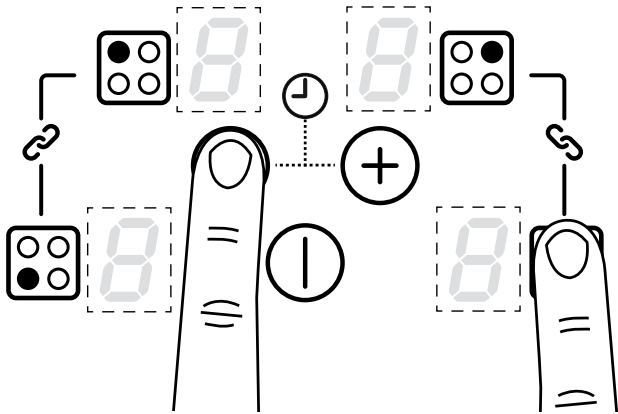


3 Drücken Sie die Plustaste, bis „P“ angezeigt wird

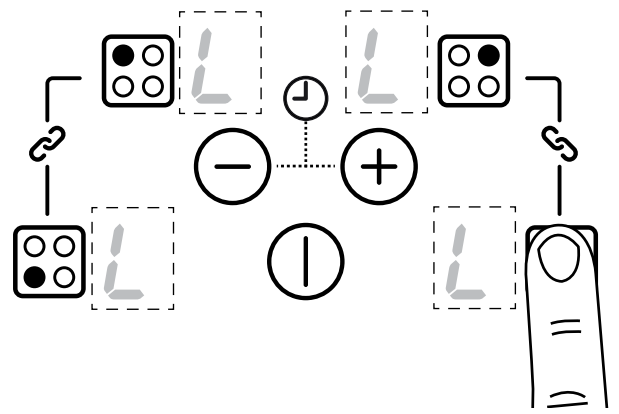


Kindersicherung

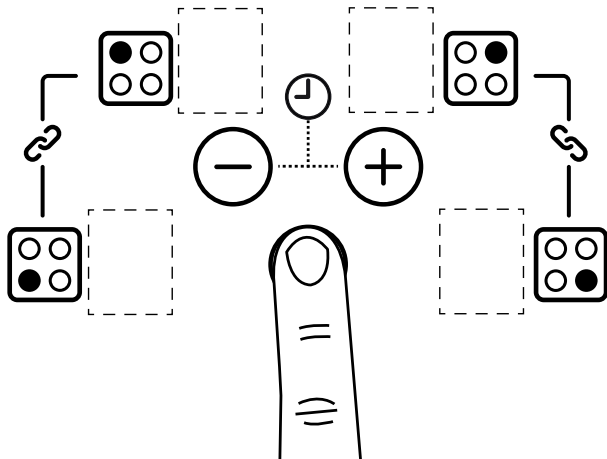
- 1** Halten Sie die Minustaste und die rechte vordere Kochzone gedrückt. Ein Signalton ertönt.



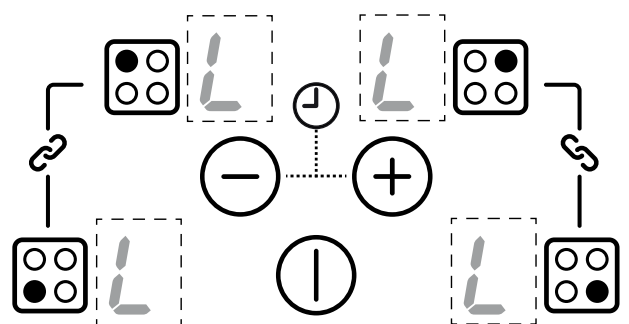
- 2** Drücken Sie die rechte vordere Kochzone. Auf dem Display wird „L“ angezeigt.



- 3** Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter



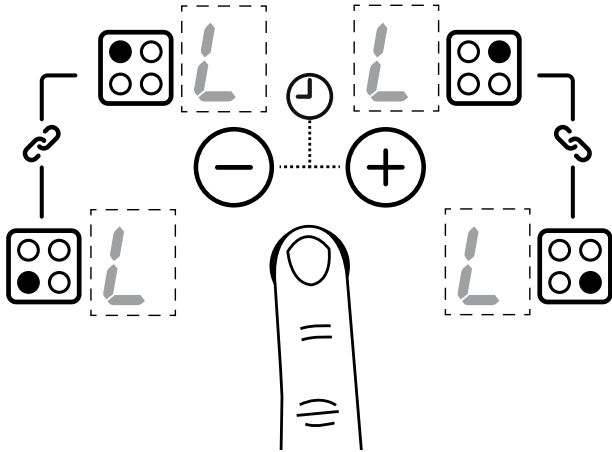
- 4** Wenn das Kochfeld eingeschaltet wurde, wird auf allen Kochzonendisplays „L“ angezeigt.



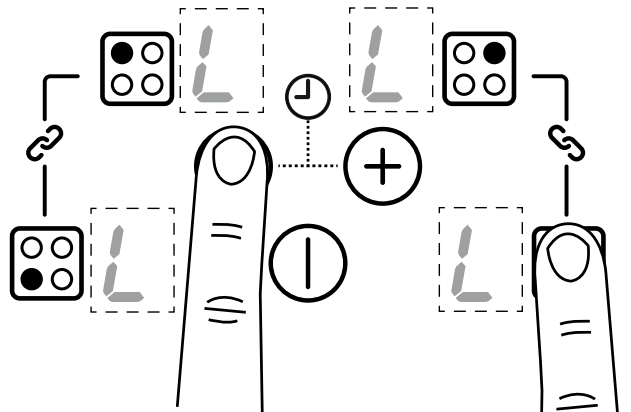
Die Kindersicherung bleibt aktiviert, bis Sie diese Funktion ausschalten.

Kindersicherung deaktivieren

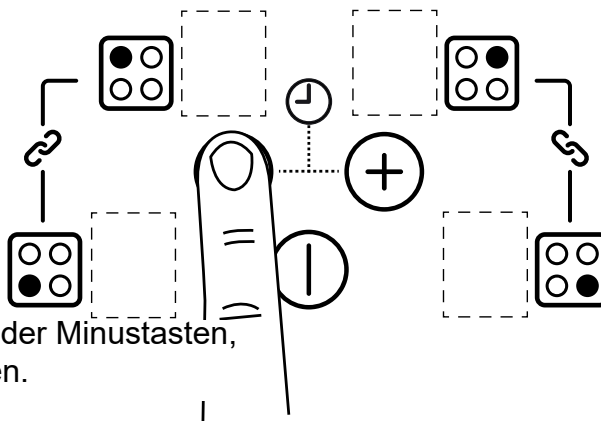
1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter und auf allen Kochzonendisplays wird „L“ angezeigt.



2 Halten Sie die Minustaste und die rechte vordere Kochzone gedrückt. Ein Signalton ertönt.



3 Drücken Sie die Minustaste und auf allen Kochzonendisplays erlischt „L“.

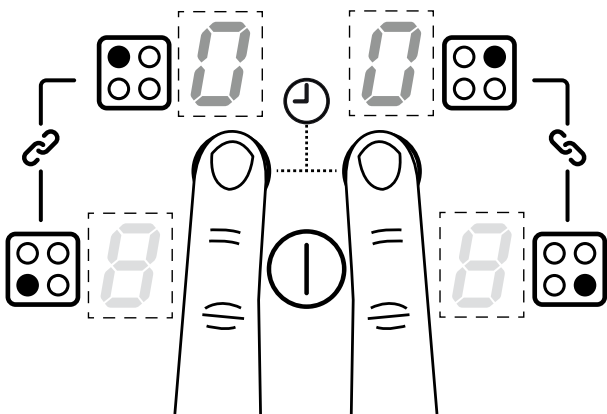


Drücken Sie die Plus- oder Minustasten, um eine Zeit einzustellen.

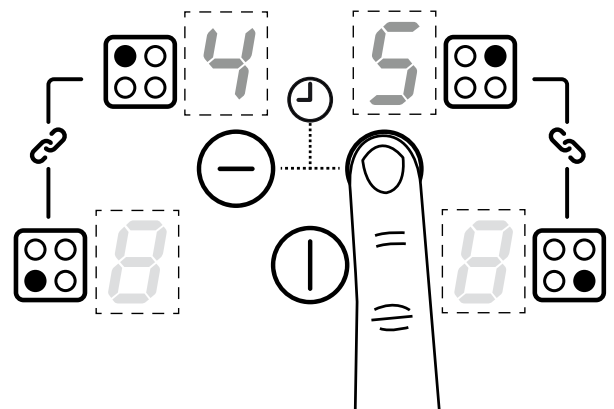
Wenn Sie nun das Kochfeld einschalten, wird auf allen Kochzonenanzeigen „0“ angezeigt; das Kochfeld kann nun wieder normal verwendet werden.

Einstellen des Kurzzeitweckers

1 Halten Sie die Minus- und die Plus-taste gedrückt



2 Stellen Sie mit der Minus- und Plus-taste eine Zeit ein.



Bitte vergewissern Sie sich, dass keine Kochzonen ausgewählt wurden.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden keine Kochzonen abgeschaltet. Ein Signalton ertönt und „00“ blinkt auf dem Display. Beenden Sie den Alarm mit der Minus- oder Plustaste. Bevor der Kurzzeitwecker abgelaufen ist und sich das Kochfeld ausschaltet, blinken die Punkte auf dem Display.

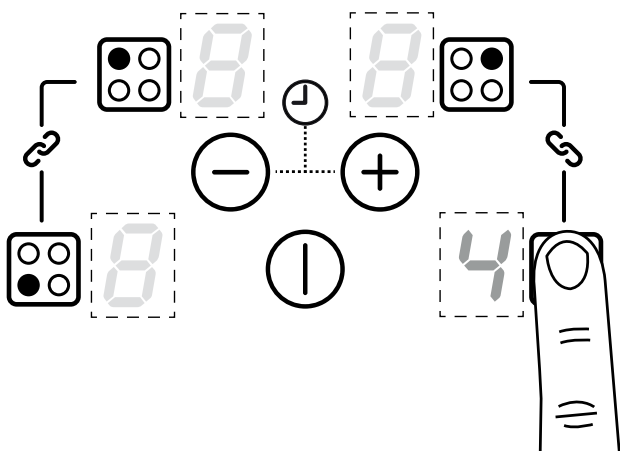
Zur Änderung oder zum Abbrechen des Kurzzeitweckers gehen Sie wie folgt vor

Wiederholen Sie zum Ändern der Zeit die gleichen Schritte wie bei „Einstellen des Kurzzeitweckers“. Rückstellung auf Null schaltet den Kurzzeitwecker aus.

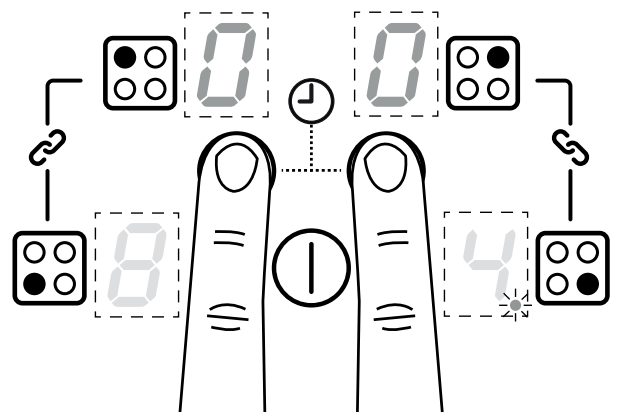
Automatisches Abschalten durch den Kurzzeitwecker

Hinweis: Die Kochzone(n) muss(müssen) eingeschaltet sein

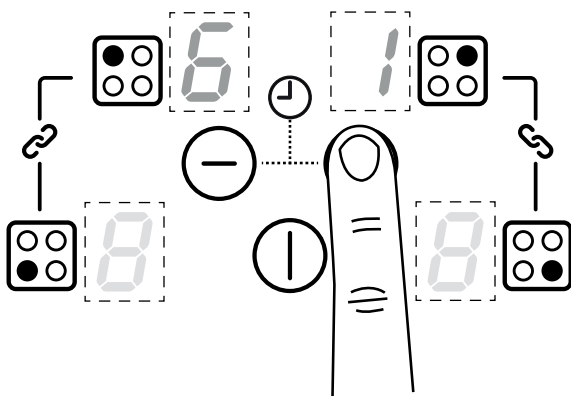
1 Wählen Sie die benötigte(n) Kochzone(n)



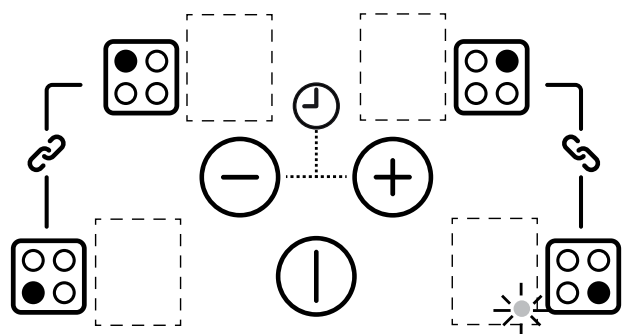
2 Halten Sie die die Minus- und die Plustaste gedrückt. Im gewählten Kochzonendisplay wird ein Punkt angezeigt



3 Press the plus or minus keys to set a time.



4 Wenn eine Zeit eingestellt wurde, wird auf dem Kochzonendisplay ein Punkt angezeigt.



Die Timer-Anzeige erlischt. Der Betrieb des Timers wird durch einen Punkt in der Kochzonenanzeige für die entsprechende Kochzone angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

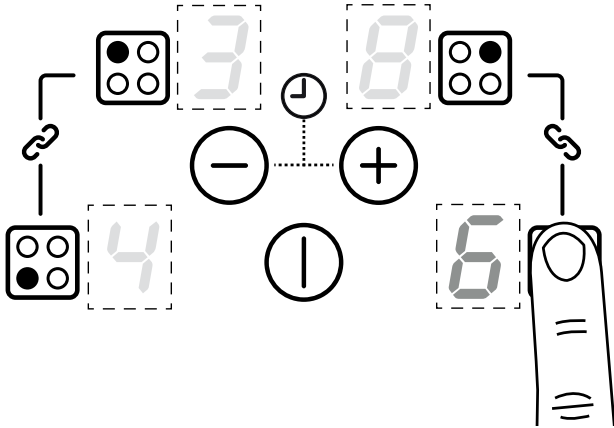
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und auf dem Kochzonendisplay beginnt der Punkt zu blinken. Beenden Sie den Alarm mit der Minus- oder Plustaste.

Ändern oder Ausschalten des Timers

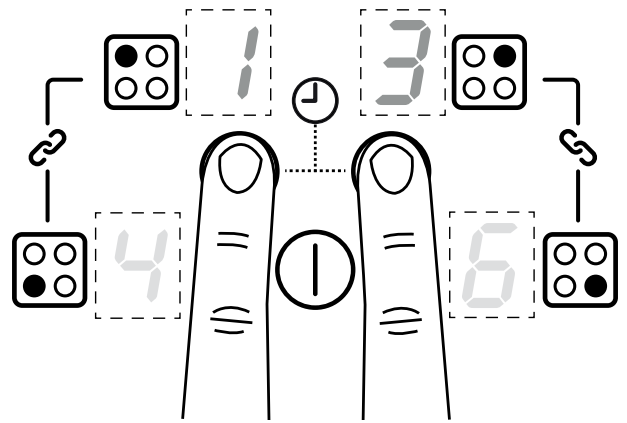
Wiederholen Sie die obigen Schritte zum Ändern der Zeit. Rückstellung auf Null schaltet den Timer aus.

Überprüfen der Zeit für eine Kochzone

1 Wählen Sie die benötigte Kochzone.



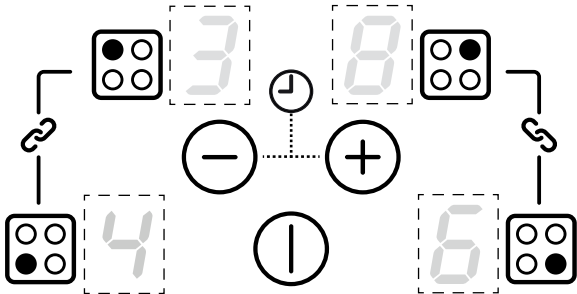
2 Halten Sie die Minus- und die Plus-taste gemeinsam gedrückt. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.



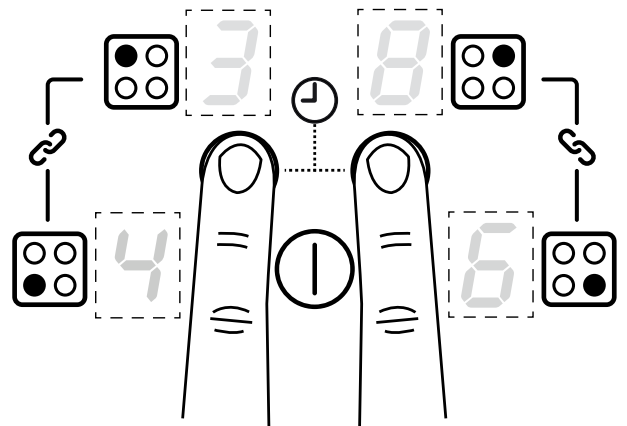
Überprüfen der Zeit für mehrere Kochzonen

Das Aktivieren der Zeit für die Kochzone erfolgt zyklisch im Uhrzeigersinn

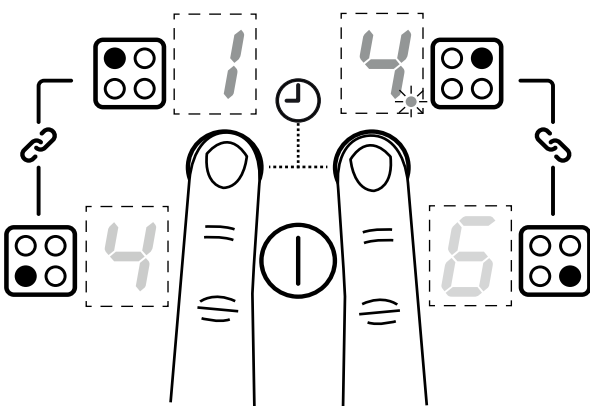
1 Vergewissern Sie sich, dass keine Kochzone ausgewählt wurde.



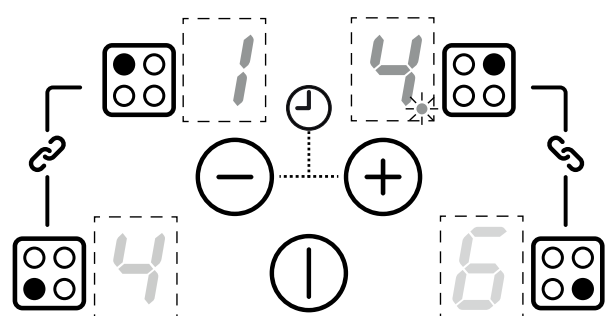
2 Drücken Sie gleichzeitig die Minus- und die Plus-taste.



3 Drücken Sie wiederholt die Minus- und die Plus-taste, um den Timer für die benötigte Kochzone anzuzeigen



4 Im gewählten Kochzonendisplay blinkt ein Punkt



Hinweis: Wurde der Kurzzeitwecker ebenfalls eingestellt, so wird dieser zuerst angezeigt. In diesem Fall werden andere zeitgesteuerte Kochzonen mit einem Punkt im Kochzonendisplay angezeigt.

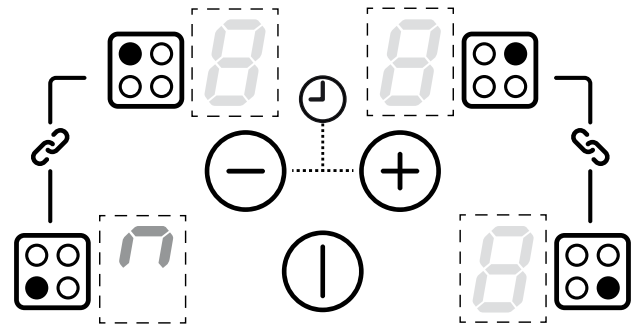
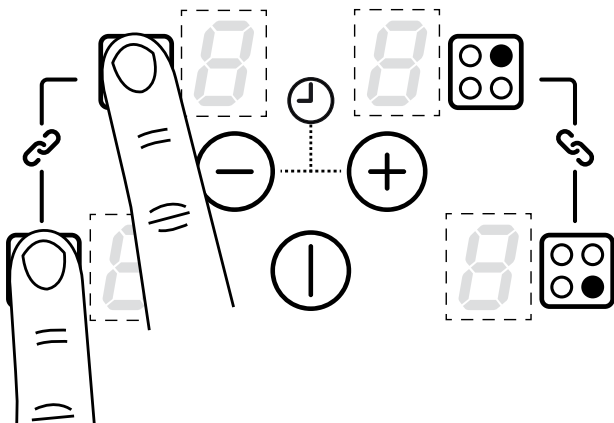
Topferkennung

Das Kochfeld nimmt nur Energie auf, wenn ein geeigneter Topf auf die Zone gestellt wurde. Das verringert den Energiebedarf während des Kochvorgangs, d.h. wenn Sie Ihren Topf von der Kochzone nehmen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab und schaltet sich erst wieder ein, wenn Sie den Topf zurückstellen.

Verbundfunktion

1 Drücken Sie gleichzeitig die verbundenen Kochzonentasten.

2 Das Verbundsymbol wird in der rechten oder linken vorderen Kochzone angezeigt



Die Kochzonen können als vier separate Kochzonen verwendet werden, die einzeln steuerbar sind. Oder die beiden linken und die beiden rechten Zonen können verbunden werden, um zwei große Zonen zu erstellen, die über eine Einstellung gesteuert werden können.

Große Pfannen und Grillplatten können zwischen diesen beiden verbundenen Zonen platziert werden.

Restwärmeanzeigen

Diese Funktion warnt Sie nicht nur vor heißen Oberflächen, sondern zeigt auch an, dass dort Restwärme ist, welche vorübergehend zum Warmhalten verwendet werden kann.

Hinweis: Die Kochzone selbst erhitzt sich nicht, das keramische Glas wird heiß, weil der heiße Topf die Hitze zurück auf das Kochfeld leitet.

Auto Stand-by

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn es (mit Topf) für längere Zeit eingeschaltet bleibt, siehe nachstehende Höchstbetriebszeiten.

| Leistungsstufe | Höchstbetriebszeit in Stunden |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| P (Leistungsboost) | 5 Minuten |

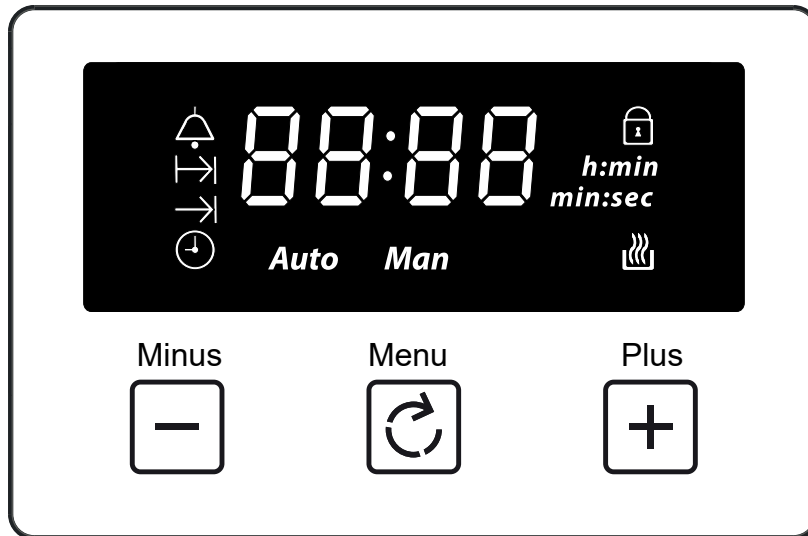
Gerätefehler

| Fehler Gerät | Benennung der Fehlermeldung | Behebung |
|---------------------------------------|---|---|
| ER03 und dauerhafter Signalton | Kontinuierlicher Tastendruck; Ausschalten nach 10 Sekunden. | Reinigen Sie des Bedienfeldes. |
| E2 | Übertemperatur | Lassen Sie das System abkühlen. |
| E3 | <ol style="list-style-type: none">1. Topf/Pfanne ungeeignet, beispielsweise durch Verlust der magnetischen Eigenschaften durch Temperatureaufbau unter dem Topf.2. Leistung der Kochzonen dauerhaft überschritten. | <ol style="list-style-type: none">1. Dieser Fehler wird nach 30 Sekunden zurückgesetzt; die Kochzone kann dann wieder verwendet werden. Topf/Pfanne muss entfernt werden, falls der Fehler wiederholt auftritt.2. Die Leistungseinheit muss ausgetauscht werden, falls der Fehler weiterhin angezeigt wird, selbst wenn kein Topf/Pfanne auf der Kochzone steht. |
| E/H | Dauerhafter Fehler Widerstand | Induktionsmodul muss abkühlen. |

Bitte beachten Sie, dass nur der Hauptbackofen von der Programmierung gesteuert wird.

Uhr/Programmierung

Hinweis: Ihre Uhr/Programmierung verfügt möglicherweise nicht über alle diese Funktionen



Kurzzeitwecker

Man

Manueller Modus



Kochzeit/Dauer

L 1, L 2, L 3

Lautstärke



Kochzeitende

23:59

7-Segment Anzeige



Uhrzeit

99:00

Max. einstellbarer Kurzzeitwecker



Tastensperre

23:59

Max. einstellbare Kochzeit



Automatisches Kochen

h:min

Anzeige von Stunden: Minuten

Auto

Automatikmodus

min:sec

Anzeige von Minuten: Sekunden

Verwendung der Sensortasten

Menu - Zum Auswählen einer Funktion blättern

Plus - Erhöht die Zeit oder die Lautstärke

Minus - Verringert die Zeit oder die Lautstärke

Wenn eine Funktion ausgewählt und die Zeit oder die Lautstärke eingestellt wurde, startet die gewählte Funktion automatisch 7 Sekunden nach dem Einstellen.

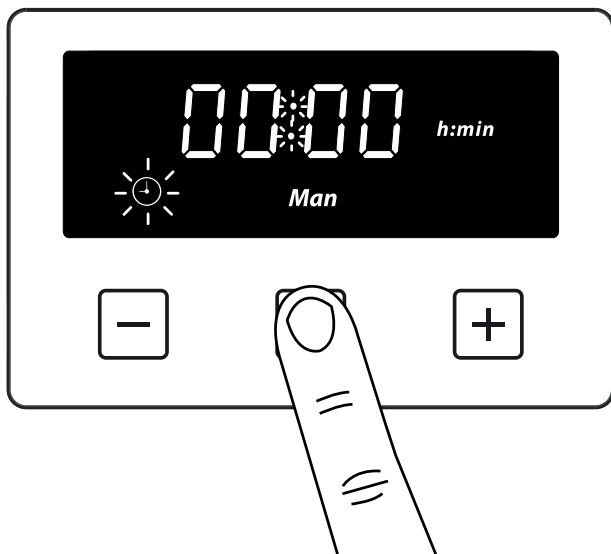
Manueller Modus

Wenn die Programmierung nicht im halb-automatischen oder voll automatischen Modus eingestellt wurde, können Sie Backofenfunktionen manuell verwenden. Auf dem Display wird auch das Symbol für Manuell angezeigt.

Einstellen der Uhrzeit

Blättern Sie durch Drücken der Taste Menu durch die Funktionen, bis „Uhrzeit“ angezeigt wird.

- 1** Drücken Sie die Funktionstaste, bis das Symbol „Uhrzeit“ angezeigt wird.



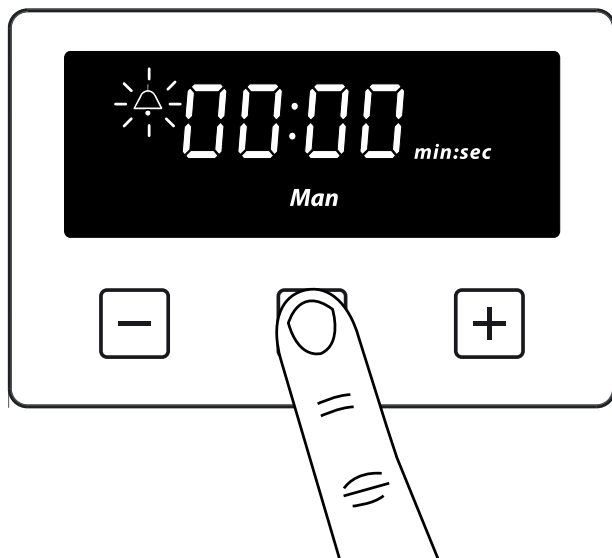
- 2** Stellen Sie mit der die Plus- oder Minustaste eine Zeit ein.



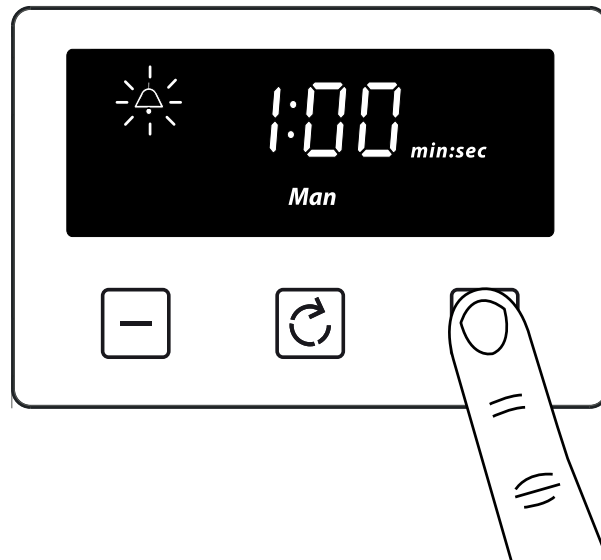
Einstellen des Kurzzeitweckers

Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 99 Minuten.

- 1** Drücken Sie die Funktionstaste, bis das Symbol „Timer“ angezeigt wird.



- 2** Stellen Sie mit der die Plus- oder Minustaste eine Zeit ein.



Einmal eingestellt, zählt die Kurzzeitwecker in Sekundenschritten herunter. Das Display zeigt das Kurzzeitweckersymbol und die verbleibende Zeit an. Der Countdown wird im Hintergrund fortgesetzt, wenn andere Funktionen eingestellt werden.

Wenn die eingestellte Zeit des Kurzzeitweckers abgelaufen ist, ertönt ein Alarm und das Kurzzeitweckersymbol blinkt auf dem Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu beenden. Die Uhrzeit wird angezeigt.

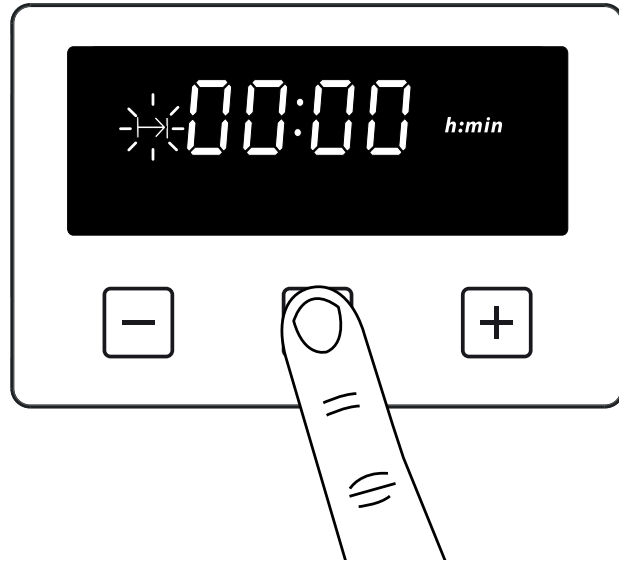
Zur Änderung oder zum Abbrechen des Kurzzeitweckers gehen Sie wie folgt vor

Kehren Sie zur Kurzzeitweckerfunktion zurück und stellen Sie die Zeit entweder mit der Plus- oder Minustaste ein. Die Einstellung der Zeit „0.00“ beendet den Countdown.

Einstellung der Kochzeit (die Betriebsdauer des Backofens)

Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1 Drücken Sie die Funktionstaste, bis das Symbol „Kochzeit“ angezeigt wird.



2 Stellen Sie mit der Plus- oder Minustaste eine Zeit ein.



Einmal in der Automatikbetriebsart eingestellt, werden das Symbol für automatisches Kochen und die Uhrzeit angezeigt.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Alarm und das Symbol für den manuellen Modus blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Taste Menu, um den Alarm zu beenden. Anschließend wird die „Uhrzeit“ angezeigt. Drücken Sie die Taste Menu erneut, um wieder zum manuellen Modus zurückzukehren.

Ändern oder Abbrechen der Kochzeit

Kehren Sie zur „Kochzeit“-Funktion zurück und stellen Sie die Zeit entweder mit der Plus- oder Minustaste ein. Die Einstellung der Zeit „0.00“ beendet den Countdown.

Einstellen der Kochendezeit (Einstellen der Ausschaltzeit des Backofens)

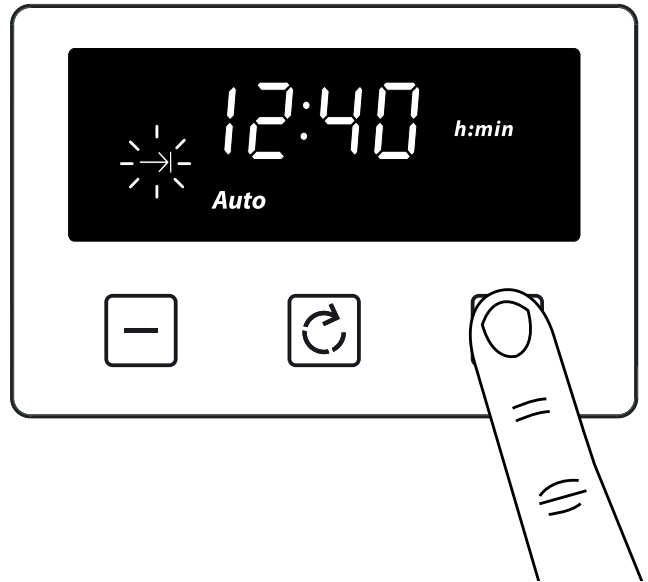
Geben Sie die Kochdauer wie oben im Abschnitt „Kochdauer einstellen“ beschrieben ein.

Das Display zeigt die aktuelle „Uhrzeit“ sowie das „Kochzeitende“-Symbol an. Die aktuelle „Kochendezeit“ ist auf die aktuelle „Uhrzeit“ und die maximal einstellbare Zeit (23 Stunden und 59 Minuten) beschränkt.

1 Drücken Sie die Funktionstaste, bis das Symbol „Kochzeitende“ angezeigt wird



2 Stellen Sie mit der die Plus- oder Minustaste eine Zeit ein.



Das Symbol für automatisches Kochen erlischt auf dem Display, wenn die Zeit, die gewünschte Kocheinstellungen und Temperatur eingestellt wurden. Das Gerät schaltet sich nicht ein, bis die eingestellte Startzeit für das Kochen erreicht ist. Das ist die Differenz zwischen der Kochendezeit und Kochdauer.

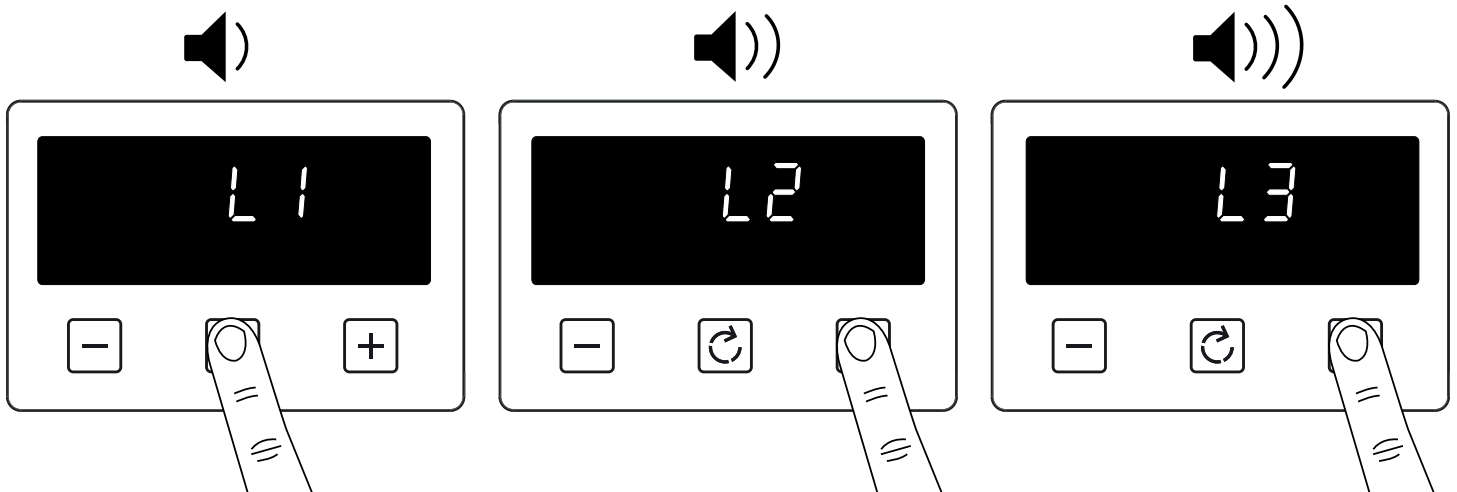
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, wird ertönt ein Alarm und das Symbol für den manuellen Modus blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Taste Menu, um den Alarm zu beenden. Drücken Sie die Taste Menu erneut, um wieder zum manuellen Modus zurückzukehren.

Ändern oder Ausschalten der Kochendezeit

Kehren Sie zur „Kochendezeit“-Funktion zurück und stellen Sie die Zeit entweder mit der Plus- oder Minustaste ein. Die „Kochendezeit“ kann gelöscht werden, indem mit der Minustaste rückwärts gezählt wird, bis sie der aktuellen Uhrzeit entspricht.

Lautstärke einstellen

Drücken Sie die Taste Menu, bis „LX“ (X = 1, 2 oder 3) auf dem Display blinkt. Verwenden Sie die Plus- oder Minustaste, um einen Ton auszuwählen.

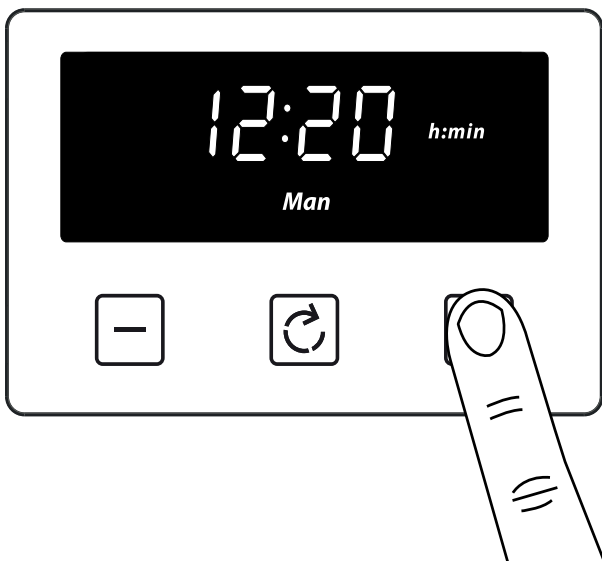


Hinweis: Der Standardton ist L3

Aktivieren/Deaktivieren der Tastensperre

1 Halten Sie die Plustaste für 3 bis 5 Sekunden gedrückt

2



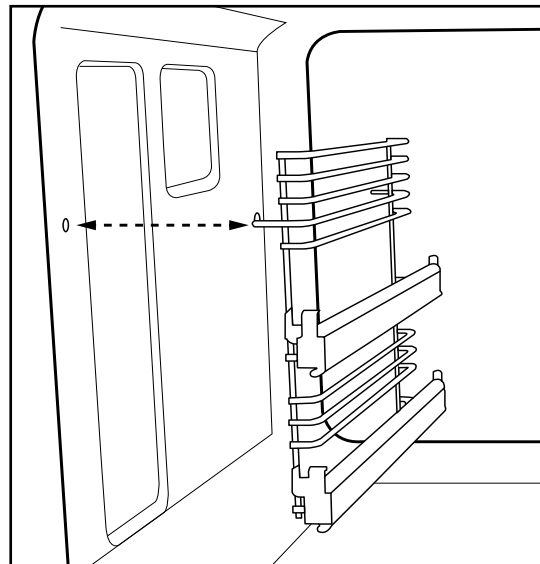
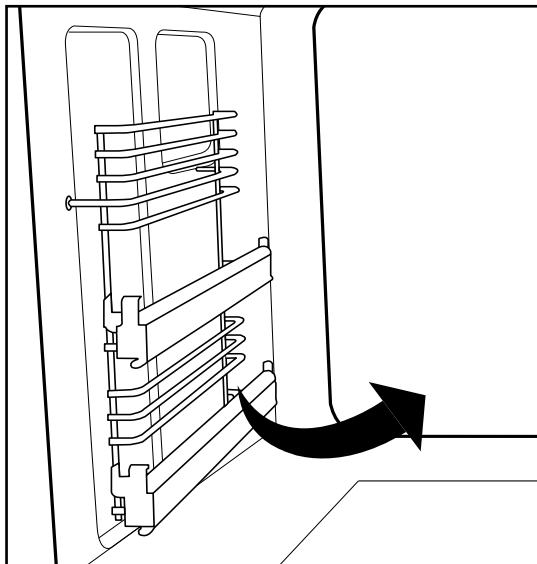
Wenn die Tastensperre aktiv ist, haben die Tasten keine Funktion. Wenn Tasten gedrückt werden, ertönen zwei Signaltöne.

Deaktivieren der Tastensperre

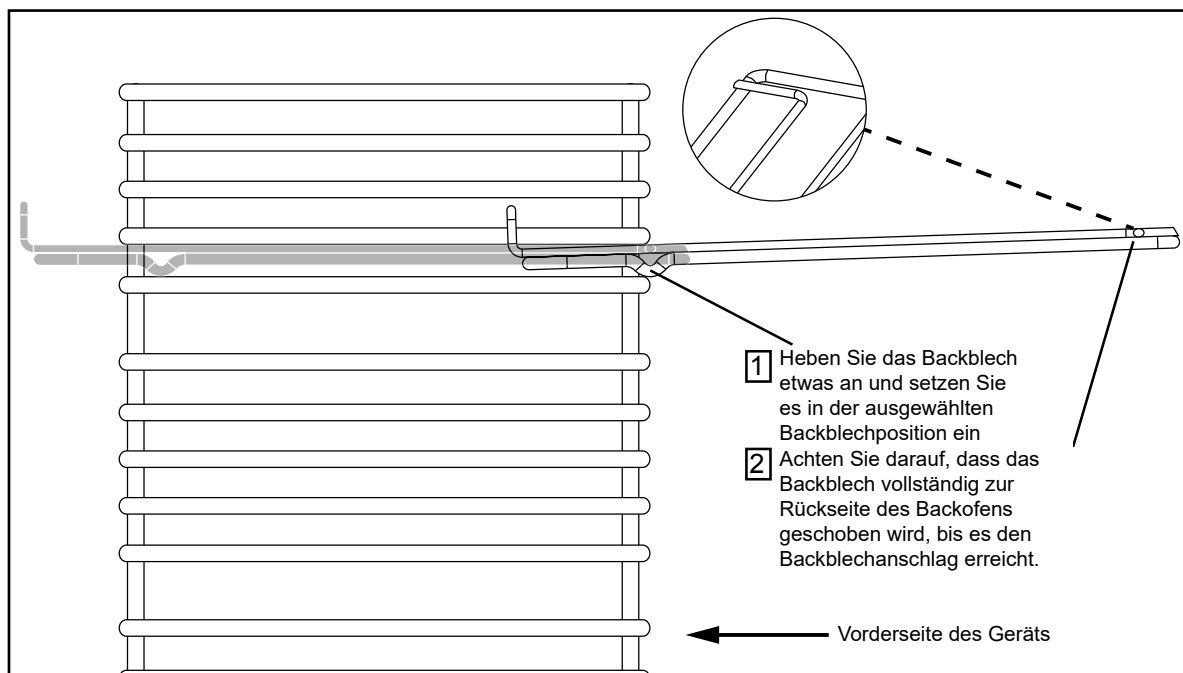
Halten Sie die Plustaste für 3 bis 5 Sekunden gedrückt. Das Tastensperresymbol erlischt und das Gerät kann weiterhin verwendet werden.

Hinweis: Im Falle einen kurzen Stromausfalls (ca. 1,5 Minuten), behält der Timer seinen Status bei. Tastensperrestatus und Summertone wurden gespeichert, unabhängig von der Dauer des Stromausfalls.

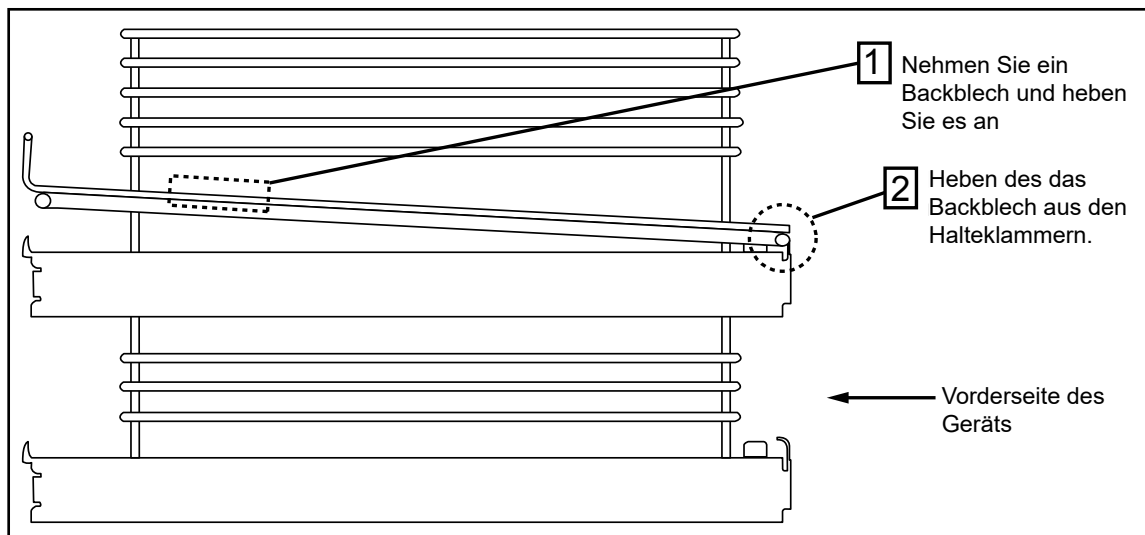
Backblechschienen entfernen



Standardbackbleche

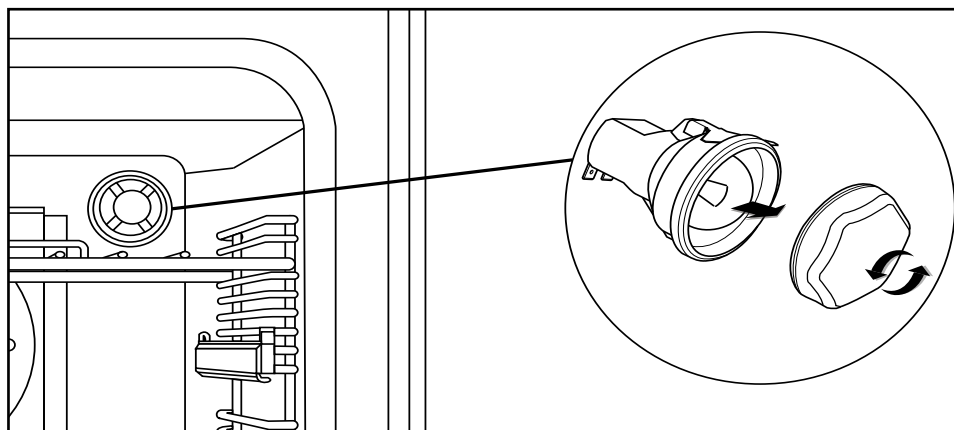


Teleskopschienen entfernen (falls eingesetzt)



Bitte achten sie vor dem vollständigen Entfernen der Backbleche darauf, dass das Backblech von den Halteklammern gelöst wurde.

Auswechseln der Glühbirne



Nicht alle Geräte haben die gleiche Anzahl und Art der Glühbirnen. Kontrollieren Sie vor dem Austausch der Glühbirne ihren Typ. **Bitte beachten Sie stets, dass Glühbirnen nicht durch die Garantie abgedeckt sind.**

Zusätzliche Funktionen

Tellerregal (falls mitgeliefert)

1. Ziehen Sie den Einschub aus de Garraum.
2. Drehen Sie Tellerwärmer zu sich und achten Sie darauf, ihn vorne unterhalb der Leisten des Einschubs einzuhaken.
3. Lassen Sie den Tellerwärmer vorsichtig einrasten.

Der Tellerwärmer steht nun sicher, so dass Sie Teller in ihn hineinstellen können.

Achten Sie immer darauf, Ofenhandschuhe anzuziehen, wenn Sie den Tellerwärmer in einen heißen, gerade verwendeten Backofen stellen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Achten Sie immer darauf, dass Ihre Teller zum Vorwärmen geeignet sind. Manche Teller können zersplittern oder brennen, wenn Sie Hitze ausgesetzt werden.

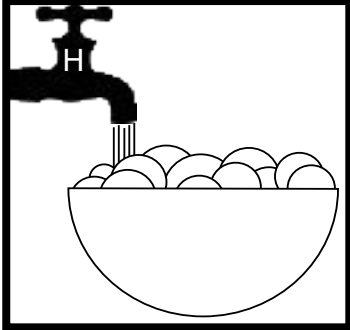
Wir empfehlen, den Backofen zum Aufwärmen von Tellern auf weniger als 70 °C zu erwärmen.

REINIGUNG DES GERÄTS - DE

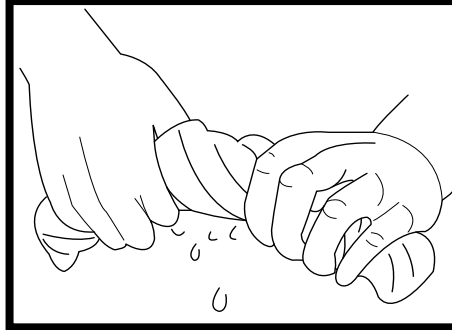
Do's

Hinweis: Schalten Sie Ihr Gerät immer aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie eines seiner Teile reinigen.

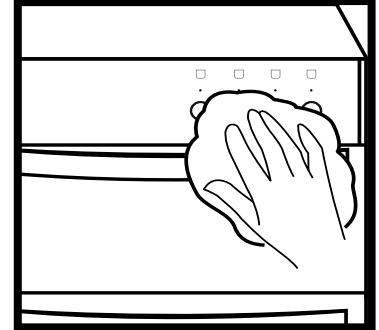
Hinweis: Bitte seien Sie bei der Reinigung oberhalb der Symbole auf dem Bedienfeld besonders vorsichtig, da dies zu einem Verblässen der Symbole führen kann.



- Warmes Seifenwasser



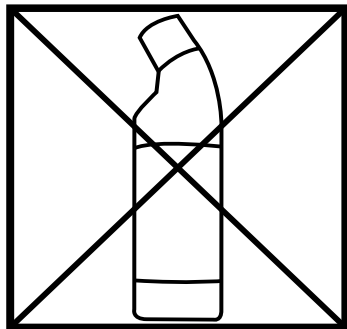
- Sauberes und ausgewrungener Lappen



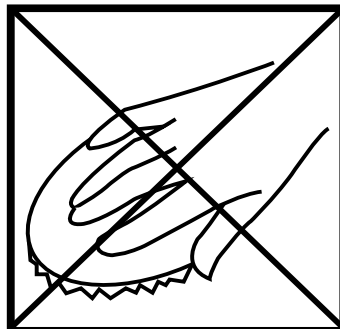
- Abwischen mit einem feuchten Tuch
- Trocknen it einem weichen Tuch

Tipps: Einige Lebensmittel können Flecken auf Metallteilen hinterlassen oder die Lackierung beschädigen, wie z.B.; Essig, Fruchtsäften und Salz. Reinigen Sie stets Speisereste so bald wie möglich.

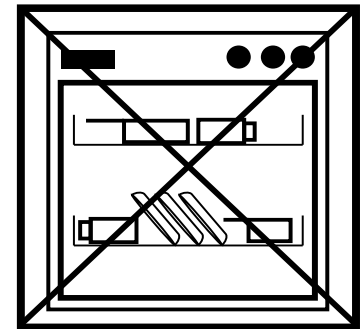
Dont's



- Unverdünnte Bleichmittel
- Chloridhaltige Produkte



- Drahtwolle
- Scheuermittel
- Nylon-Pads
- Dampfreiniger



- Nicht in einen Geschirrspüler geben:
- Gusseiserne Grillplatte
 - Topfaufsätze

ES IST WICHTIG, DASS SIE IHR GERÄT REGELMÄSSIG REINIGEN, DA FETTANSAMMLUNGEN DIE LEISTUNG BEEINTRÄCHTIGEN ODER ES BESCHÄDIGEN KÖNNEN. DAS FÜHRT MÖGLICHERWEISE ZU EINEM VERLUST DER GARANTIE.

VERWENDEN SIE, ZUSÄTZLICH ZU DEN OBEN GENANNTEN PUNKTEN, KEINE METALLSPACHEL ZUM REINIGEN DER BACKOFEN-TÜRSCHEIBE.

Wir bieten eine große Auswahl an Reinigungsmittel und Zubehör für Ihr Gerät an. Besuchen Sie zum Kauf bitte unsere Website, die auf der Vorderseite dieses Benutzerhandbuchs angegeben ist.

TECHNISCHE DATEN - DE

Elektrischer Spannungsbereich

Oberes Kochfeld

| Elektrische Versorgung / Last | | | |
|-------------------------------|------------|-------------|--------------------|
| Stromversorgung | Herdplatte | Zone | Last in kW |
| 240 V | Induktion | Aller Zonen | 1,4 Boost auf 1,85 |

Backofen

| Elektrische Versorgung / Last | | |
|-------------------------------|---|-------------|
| Stromversorgung | Backofen | Last in kW |
| 240 V | Umluft (rechts) | 2,00 |
| | Umluft (links) | 2,50 |
| | Variabler Einzelgrill (falls montiert) | 1,85 |
| | Doppelgrill | 1,70 / 2,70 |
| | Konventionelle Oberseite (falls montiert) | 1,39 |

| Backofen-Lampen / Lüfter | |
|--------------------------|-----------|
| Lampe | jede 25 W |
| Kühlventilator | jede 10W |
| Ofen-Umluftgebläse | jede 30W |

Gerät

| Elektrische Versorgung / Last | | |
|-------------------------------|-----------------|----------------|
| Gerätegröße (cm) | Stromversorgung | Max. Last (kW) |
| Einzelgrillmodelle | 240 V | 13,99 |
| Doppelgrillmodelle | | 14,84 |



INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:



Pays de destination :GB - Grande Bretagne

IE - Irlande

DE - Allemagne

ES - Espagne

FR - France IT - Italie PL - Pologne NL - Pays-Bas SE - Suède

CN - Chine

NZ - Nouvelle-Zélande

| | | |
|-----------|---|--|
| Benelux | Nederland Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen | Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl |
| | Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke | Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be |
| Pologne | Poland Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o. | Tel. 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl |
| Allemagne | W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden | Tel: 04921-9393-0 Fax: 04921-9393-900 E-Mail: info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de |
| France | Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy le Grand | SAV: 04 88 78 59 59 |
| Italie | Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane Prescot Merseyside L35 2XW | www.stoves.co.uk |

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous accompagner pendant toute la période où vous serez propriétaire de votre nouveau produit.

Veuillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil. Nous nous sommes efforcés de répondre à autant de questions que possible pour vous fournir la meilleure assistance possible.

Les informations d'ordre général et concernant les pièces de rechange et l'entretien sont disponibles sur notre site Web.

Si vous trouvez que quelque chose manque à votre produit ou si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce guide de l'utilisateur, veuillez nous contacter aux adresses indiquées sur la page de couverture.

Directives européennes



En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement et nous sommes en conformité avec la directive DEEE. En conséquence, tous nos produits électriques sont étiquetés du symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Il signifie qu'en fin de vie, ces produits doivent être amenés à un des points de collecte reconnus, tels que les sites prévus par les autorités locales ou les centres de recyclage locaux, aux fins d'élimination.

Cet appareil est conforme aux directives communautaires européennes (CE) en matière d'appareils électriques et à gaz à usage domestique et similaire, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne portant sur les exigences en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie. En raison de notre politique de développement et d'amélioration continus, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à 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 les poubelles appropriées.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LE GAZ - UNIQUEMENT POUR LE ROYAUME-UNI :

Si vous sentez le gaz, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Ne touchez pas les boutons électriques.
Appelez la ligne d'aide en cas d'urgence avec le gaz

AVERTISSEMENT

- Si la plaque chauffante est fissurée, cassée ou brisée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de décharge électrique et demandez qu'un technicien de maintenance vous rende visite.
- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- L'appareil et ses composants 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, sauf s'ils sont surveillés de façon continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées ou encadrées pour son utilisation d'une manière sécuritaire, et elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas prendre cet appareil pour un jouet. Le nettoyage et l'entretien utilisateur de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou couteaux racleurs pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent en rayer la surface pouvant entraîner l'éclatement de la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur les cuisinières, plaques chauffantes ou fours.
- Des objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante, puisqu'ils peuvent devenir brûlants.
- Si votre appareil est équipé d'un couvercle, retirez-en tout déversement avant de l'ouvrir. Il faut laisser la surface de la plaque chauffante refroidir avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, servez-vous de la commande de l'élément de cuisson pour l'arrêter et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.
- Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est mis hors tension avant de remplacer la lampe.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande séparé.
- L'utilisation sans surveillance de cette plaque de cuisson pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être

dangereuse et entraîner un incendie.

- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'un linge mouillé.
- Risque d'incendie : Ne rangez pas des objets sur les surfaces de cuisson.
- Servez-vous uniquement des protections de plaques chauffantes conçues ou recommandées comme étant adéquates par le fabricant dans le mode d'emploi de la cuisinière ou celles incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections de plaque chauffante inadéquates peut provoquer des accidents.
- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher qu'elle ne glisse dessus.
- Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four, ou ne la couvrez jamais avec du papier, car cela peut entraîner la surchauffe de la pièce.
- Cette plaque à induction est conforme aux normes EMC et EMF applicables. Par conséquent, elle ne devrait pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque ou de tout autre implant électrique doivent clarifier avec leur médecin ou le producteur de l'implant, si leur implant est adéquat et sûr. Placez les casseroles dans la partie centrale des zones de cuisson. La Fédération Française de Cardiologie fournit des conseils supplémentaires concernant l'utilisation de plaques à induction lorsqu'un stimulateur cardiaque est implanté.

PRÉCAUTION

- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être constamment supervisé.
- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Consigne de sécurité contre les incendies

Si un feu se déclare dans la cuisine, ne prenez aucun risque, faites sortir tout le monde de la maison et appelez les pompiers.

Si vous avez un feu électrique dans la cuisine :

- Débrancher la prise ou couper le courant au niveau de la boîte des fusibles, ceci peut suffire à arrêter immédiatement le feu
- Atténuer le feu avec une couverture antifeu, ou utiliser un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone
- Rappelez-vous : ne jamais utiliser d'eau sur un feu électrique ou d'huile de cuisson.

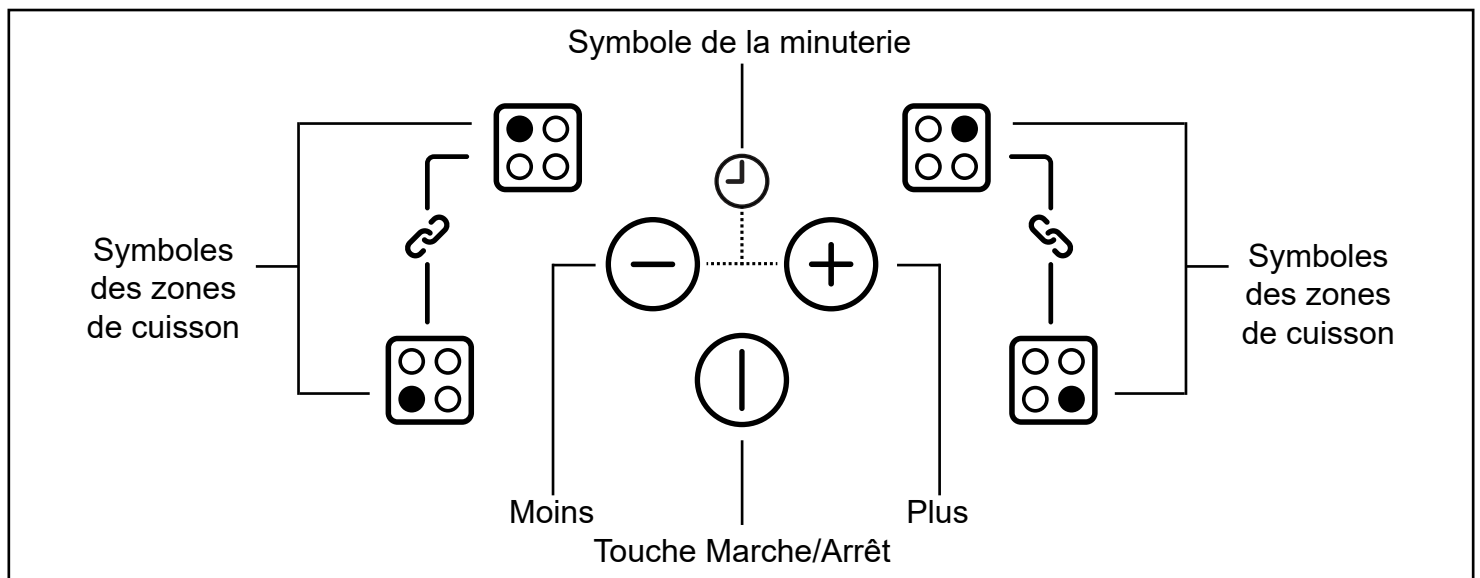
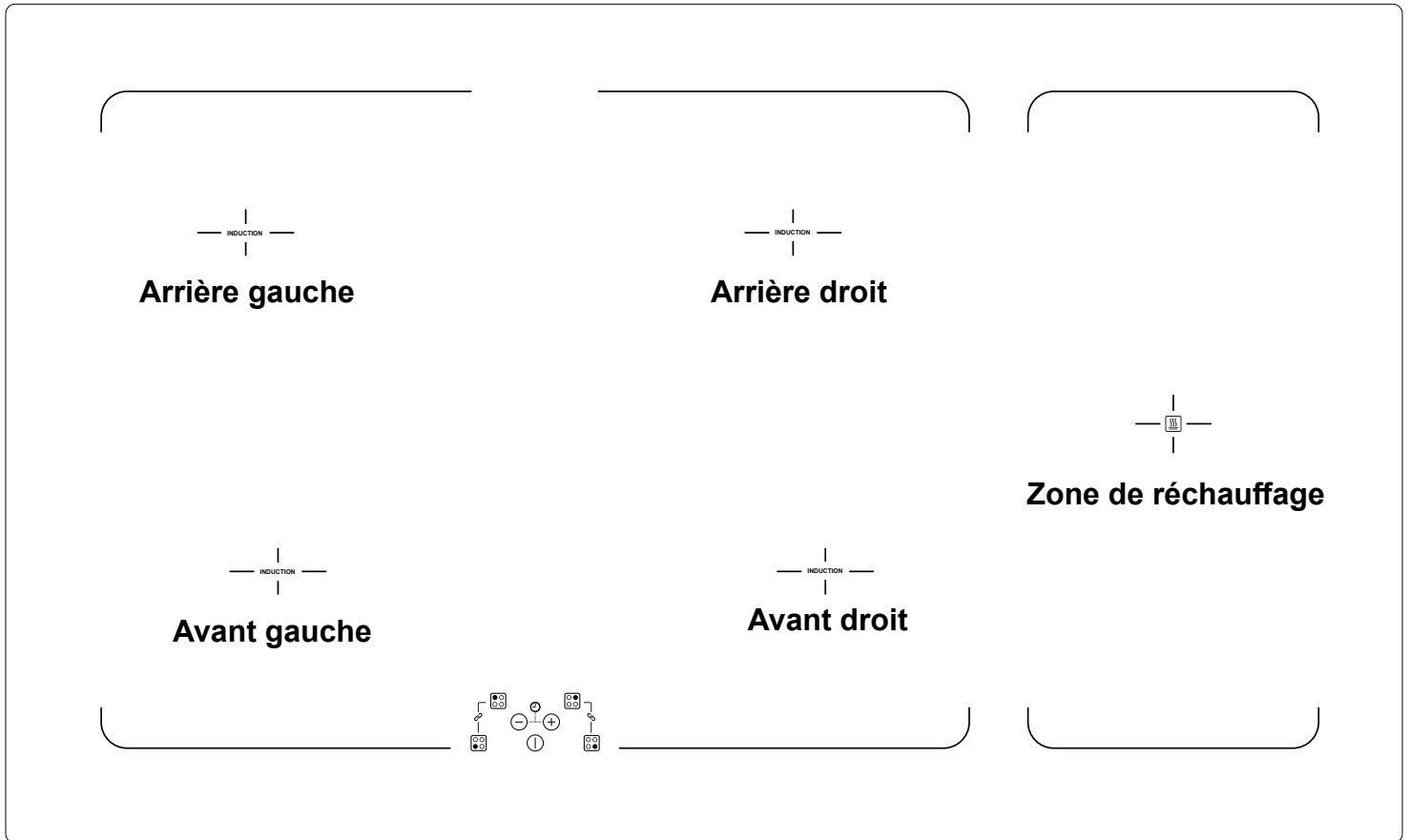
- **Autres consignes de sécurité**
- L'entretien ne pourra être effectué que par du personnel autorisé.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre.
- L'appareil ne devrait jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affecterait gravement la sécurité et la performance, eu égard, en particulier, à l'élévation des températures de surface et aux éléments alimentés au gaz qui ne fonctionneront pas correctement. De par sa conception, le ventilateur de refroidissement (s'il est installé) se met en marche une fois le bouton de commande est positionné sur arrêt.
- **ALARME POUR LES CONCENTRATIONS DE GAZ !** - Si vous sentez le gaz : N'essayez pas de mettre en marche l'appareil. Ne touchez à aucun interrupteur électrique. Contactez votre fournisseur de gaz local immédiatement.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL - FR

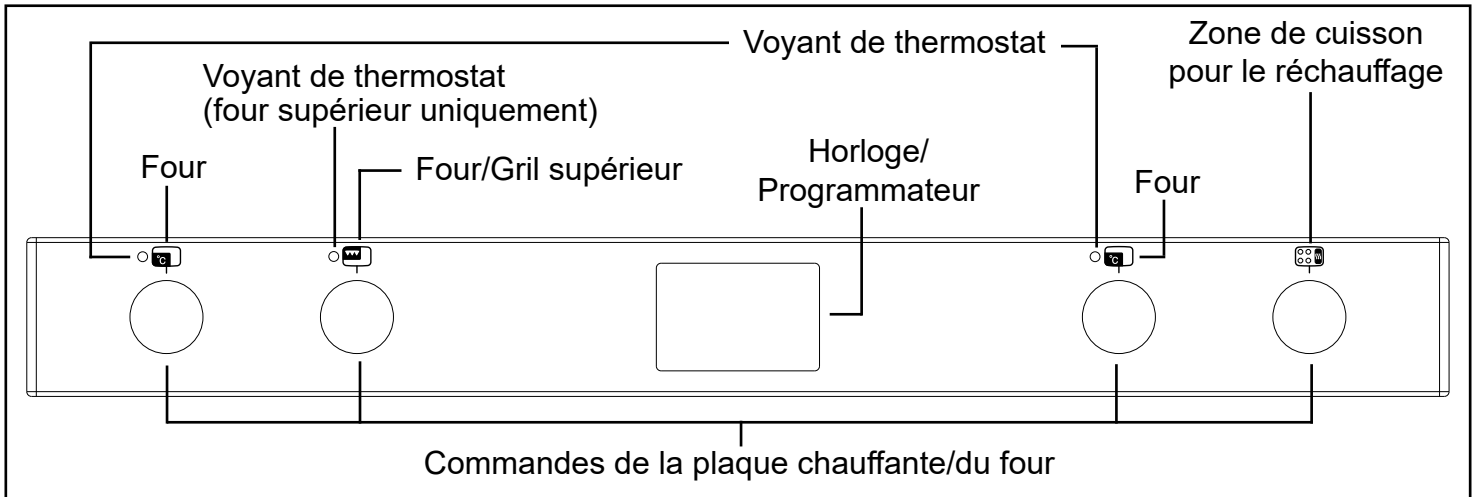
Découvrir le produit

Remarque : La présentation de l'appareil peut varier en fonction du modèle.

Plaque chauffante



Panneau de commande



Fonctions de l'appareil

Remarque : Votre four n'est peut-être pas équipé de toutes ces fonctions. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de préchauffer votre four pendant 15 minutes et de 3 à 5 minutes pour le gril.

Ne tentez pas de ralentir la cuisson en utilisant l'une des autres fonctions du four.



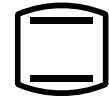
Cuisson intense



Décongélation



Base chauffante avec ventilateur



Four conventionnel



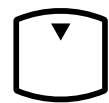
Cuisson lente



Four ventilé



Gril ventilé



Faible Gril



Commande de sélection de four



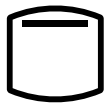
Grill Simple



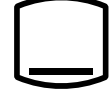
Gril conventionnel



Double Gril



Partie haute du gril

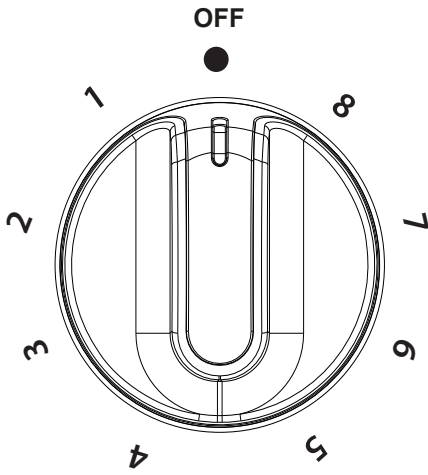


Chaleur de la base

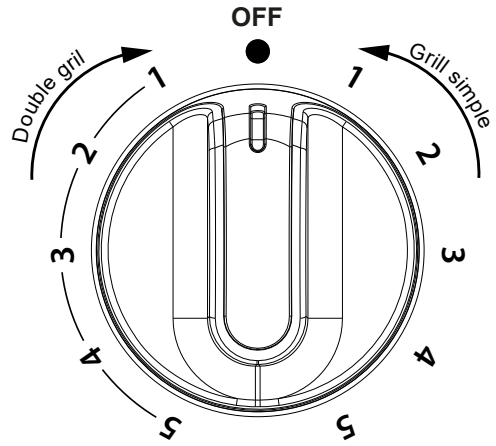


Éclairage uniquement

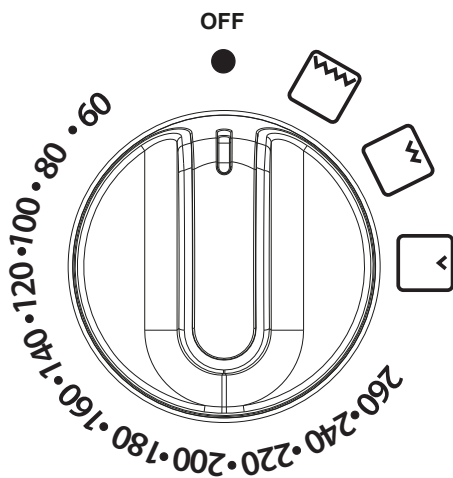
Four seul



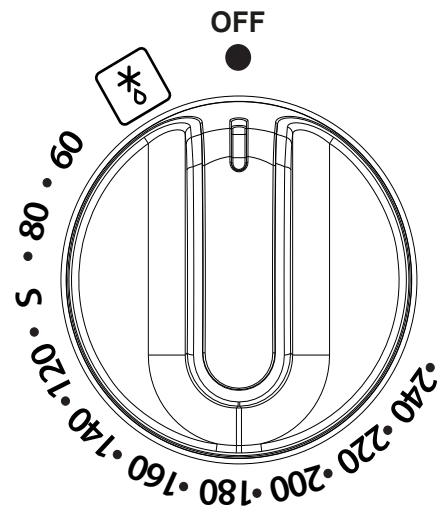
Gril



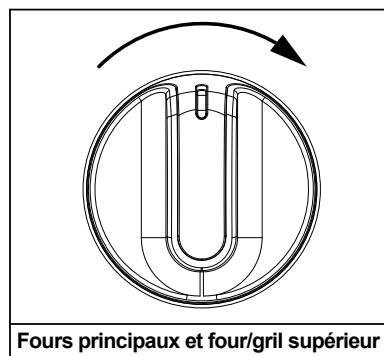
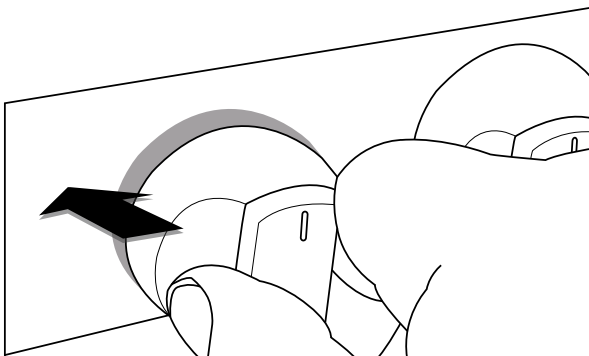
Four/Gril supérieur



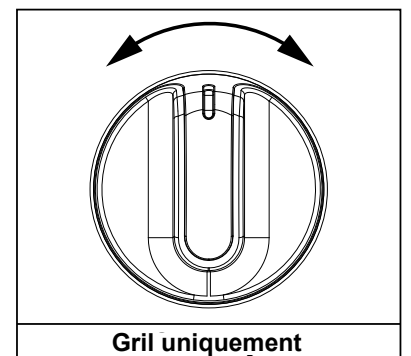
Four



Fours et gril



Fours principaux et four/gril supérieur



Gril uniquement

Lorsque vous utilisez le four du haut ou le four principal, le voyant du thermostat rouge reste allumé jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Lorsque le four/gril du haut ou le gril est allumé, les ventilateurs de refroidissement s'allument pour maintenir la façade et les touches de commande au frais pendant la cuisson/grillade. Les ventilateurs de refroidissement peuvent être déclenchés lorsque les fours principaux sont utilisés, en fonction du réglage de la température. Ils peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps après que le four/grill a été éteint. Il est normal que le ventilateur se mette en marche et s'arrête pendant l'utilisation.

Important : Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four, ou ne la couvrez jamais avec de papier, car cela peut entraîner la surchauffe de la pièce. Placez toujours les objets sur le plateau.

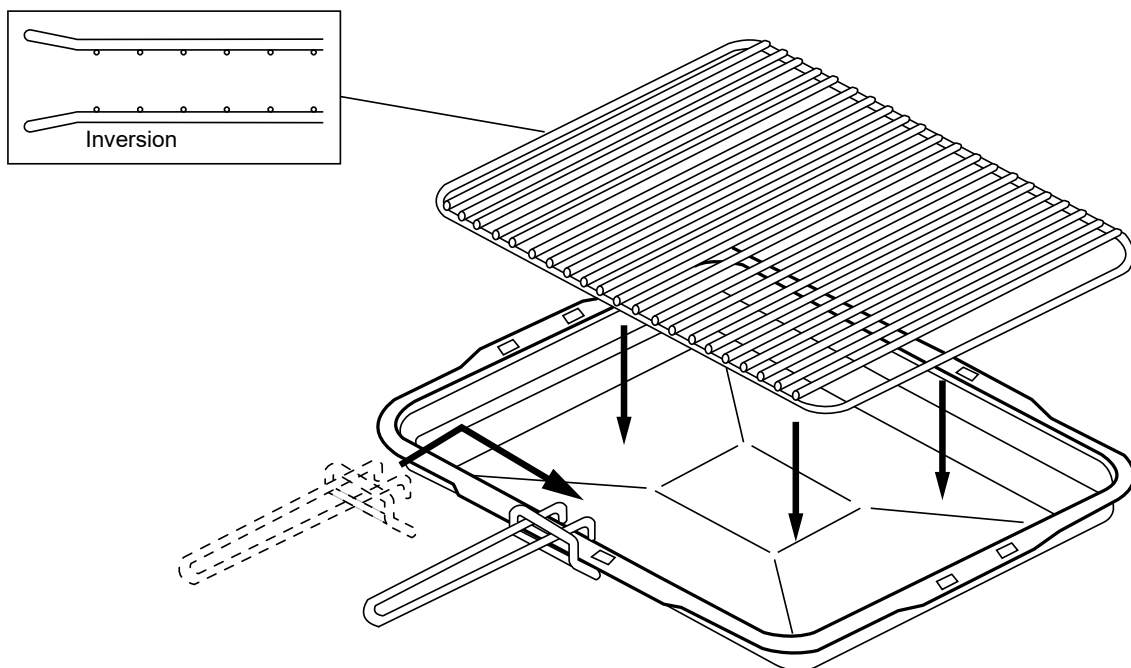
La partie gauche du four principal ne fonctionne pas si le programmeur est réglé sur Auto, reportez-vous à la section horloge/programmeur.

Gril

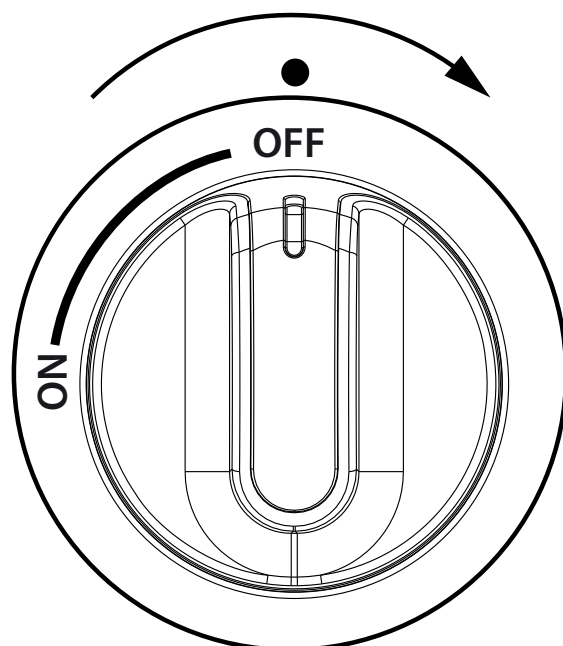
LA PORTE **DOIT** ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ POUR LES GRILLADES CLASSIQUES.

Lèchefrite, trépied et poignée de lèchefrite amovible

Les pieds de la grille du poêle à gril, peuvent être placés de manière à donner une position plus élevée ou plus basse pour la grille qui peut ne pas être utilisée du tout. La vitesse de la grillade peut être contrôlée en choisissant une position de plateau plus ou moins haute, ou en ajustant le réglage du gril.

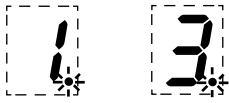







Zone de cuisson pour le réchauffage de la plaque chauffante



La fonction de réchauffage peut être activée en tournant la touche de commande vers la position « On ».

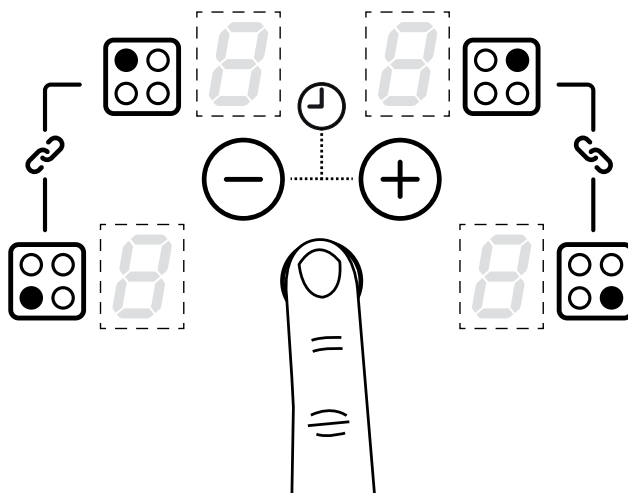
Vue d'ensemble de la plaque chauffante

| Fonction | Description | Symbole |
|--------------------------------|---|---|
| Niveau de Puissance | Une fois qu'une zone de cuisson est sélectionnée, le niveau de puissance peut être réglé sur une température basse ou élevée. | 1-9 |
| Minuteur de la zone de cuisson | Une fois qu'une zone de cuisson est sélectionnée, la sonnerie de la minuterie de la zone de cuisson peut être activée après une durée prédéterminée. Lorsque l'alarme retentit et que le point commence à clignoter, la zone de cuisson s'éteint. |  |
| Chaleur résiduelle | Après utilisation, la surface de cuisson reste chaude et le symbole de la chaleur résiduelle apparaît. À mesure qu'elle se refroidit, le nombre d'anneaux disparaît jusqu'à disparaître de l'afficheur. |  |
| Arrêt automatique | Chaque zone de cuisson est pré-réglée avec un temps de fonctionnement maximal. Une fois ce temps écoulé, la zone s'éteint automatiquement. Le symbole de la chaleur résiduelle est affiché si la surface est encore chaude. | N/A |
| Détection des casseroles | Si aucune casserole ou une inadaptée est détectée sur une zone de cuisson activée, le symbole de détection de casserole est affiché. Casseroles appropriées - en fonte ou en métal ayant des propriétés magnétiques. Casseroles non appropriées - en cuivre, en acier inoxydable, en aluminium, en verre, en céramique, en terre cuite. |  |
| Fonction d'amplification | La fonction d'amplification augmente temporairement la puissance d'une zone de cuisson pour accélérer le temps de chauffage. Elle se désactive automatiquement au bout de 10 minutes ou si un niveau de puissance inférieur est sélectionné. |  |
| Fonction de pont | Les zones de cuisson individuelles peuvent être pontées ou fusionnées pour créer une zone de cuisson plus grande à contrôle unique. En pontant les zones avant et arrière à gauche ou les zones avant et arrière à droite, deux zones de cuisson plus grandes peuvent être créées. |  |
| Fonction de rappel | Si la plaque chauffante est accidentellement éteinte alors qu'elle est en marche, puis rallumée dans les 6 secondes, tous les paramètres seront restaurés. | N/A |
| Verrouillage enfants | Le verrouillage enfants peut être activé pour empêcher que la plaque chauffante ne s'allume accidentellement. |  |

Attention : Faites toujours en sorte que les casseroles à induction demeurent dans la zone de cuisson indiquée lorsqu'elles sont chaudes. Ne laissez pas les casseroles de la plaque chauffante pour se reposer sur le panneau de contrôle de l'utilisateur à l'avant du verre de cuisson, car cela provoquera la surchauffe des contrôles et l'arrêt temporaire de l'appareil.

Pour mettre en marche

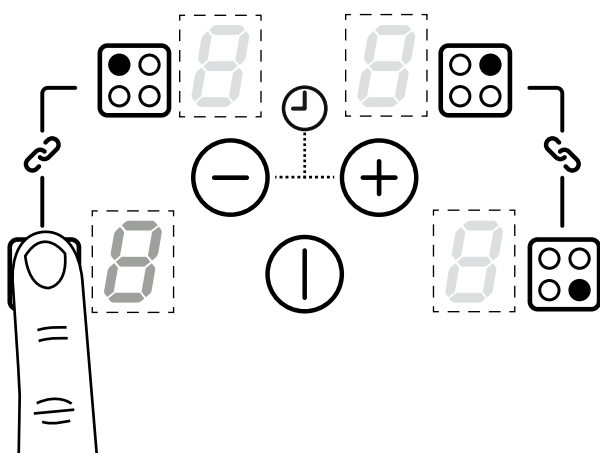
1 Appuyez sur la touche de marche/arrêt



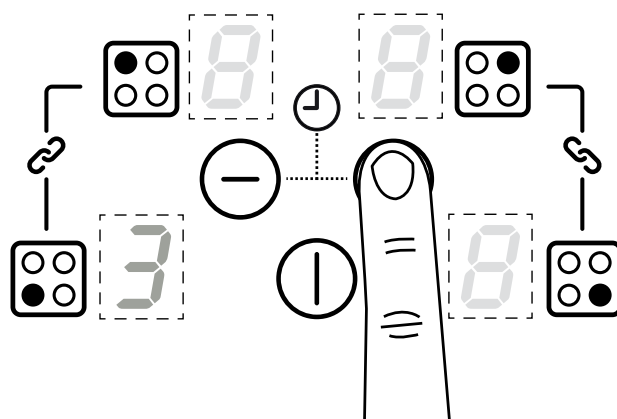
Remarque : Si un élément n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, la plaque chauffante s'arrête automatiquement. Appuyer sur la touche « ON/OFF (Marche/Arrêt) » pendant 1 seconde l'arrête également. Un bip retentit et tous les éléments chauffants s'éteignent.

Mise en marche d'une zone de cuisson individuelle de la plaque chauffante

1 Choisissez la zone de cuisson requise



2 Définissez le niveau de puissance désiré

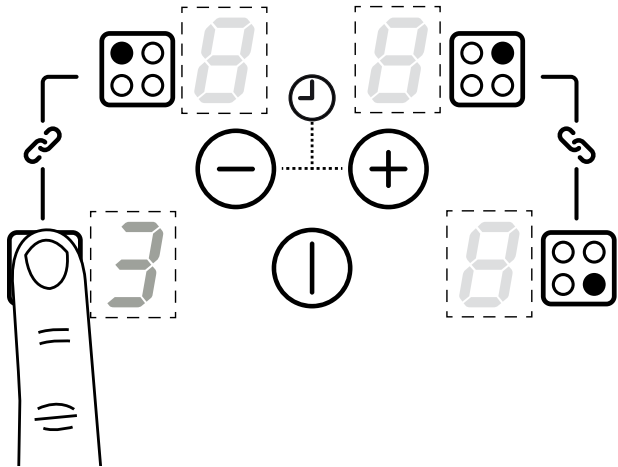


Remarque : Appuyer sur la touche moins en premier règle automatiquement le niveau de puissance au niveau 9.

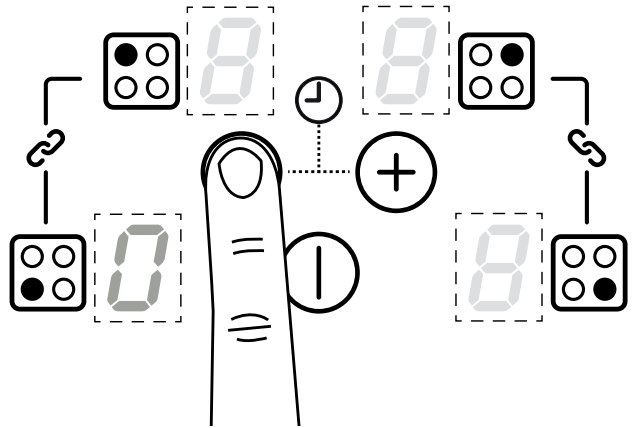
Une fois effectuée la sélection de la zone de cuisson, un bip retentit au bout de 10 secondes et tous les afficheurs d'éléments chauffants qui étaient en veilleuse montrent les niveaux de puissance avec une luminosité normale.

Arrêt d'une zone de cuisson individuelle de la plaque chauffante

1 Sélectionnez une zone de cuisson



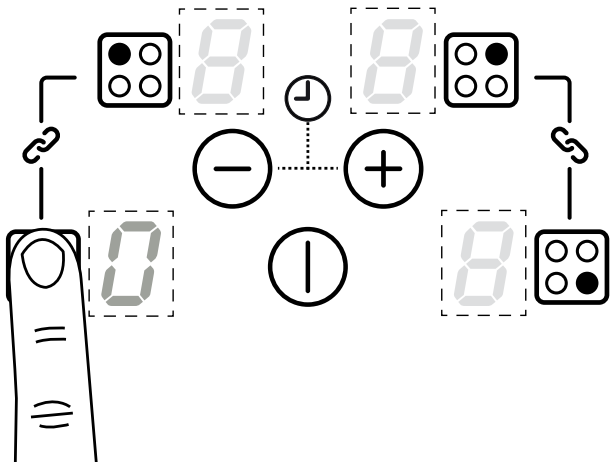
2 Appuyez sur la touche moins jusqu'à atteindre « 0 »



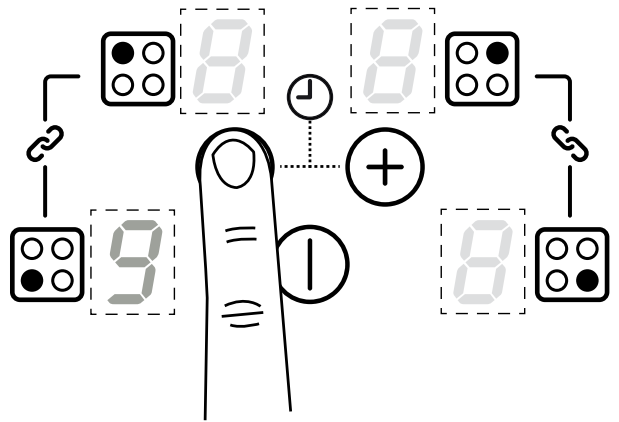
La zone de cuisson sélectionnée s'arrête lorsque l'afficheur montre « 0 ».

Activation de l'amplificateur de puissance

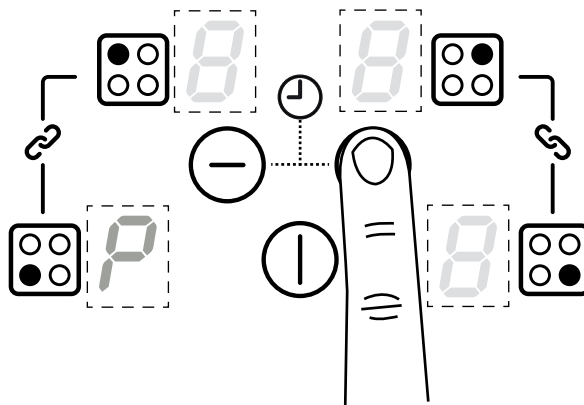
1 Choisissez la zone de cuisson requise



2 Appuyez sur la touche moins et le niveau de puissance 9 apparaît

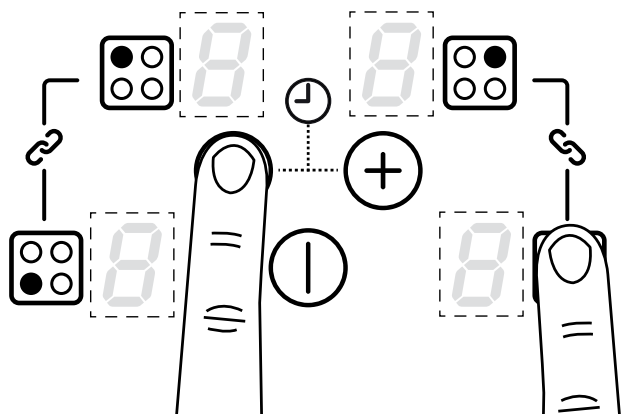


3 Appuyez sur la touche plus jusqu'à ce que « P » apparaisse

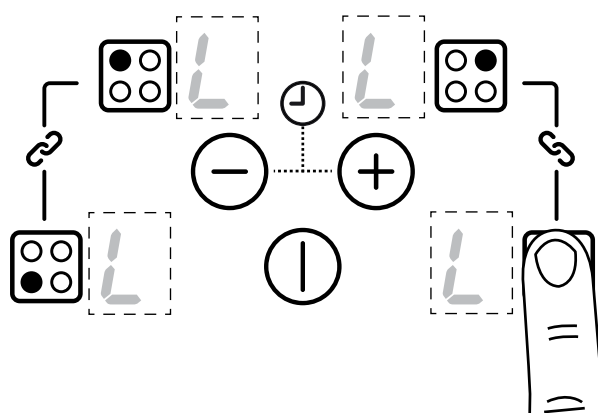


Verrouillage enfants

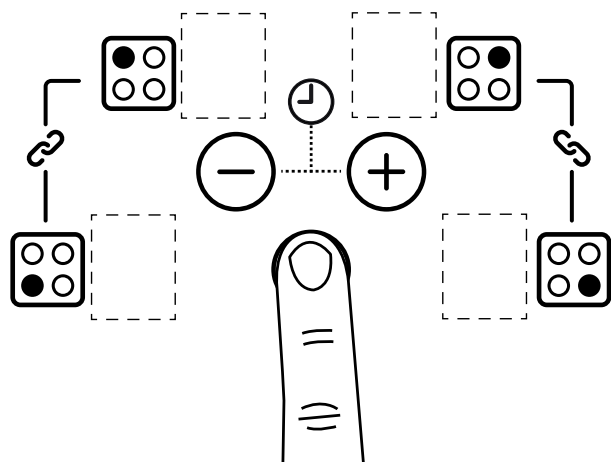
1 Maintenez enfoncées la touche moins et la zone de cuisson avant droite. Un son retentit.



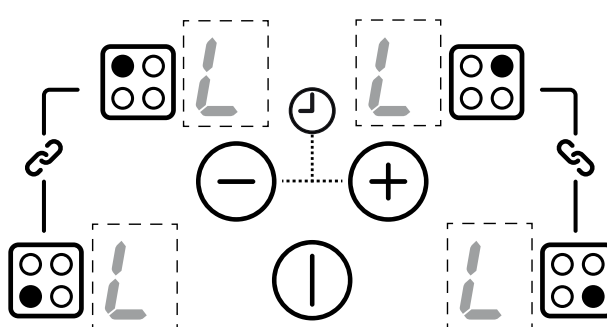
2 Appuyez sur la zone de cuisson avant droite. « L » apparaît sur l'afficheur



3 Appuyez sur la touche de marche/arrêt



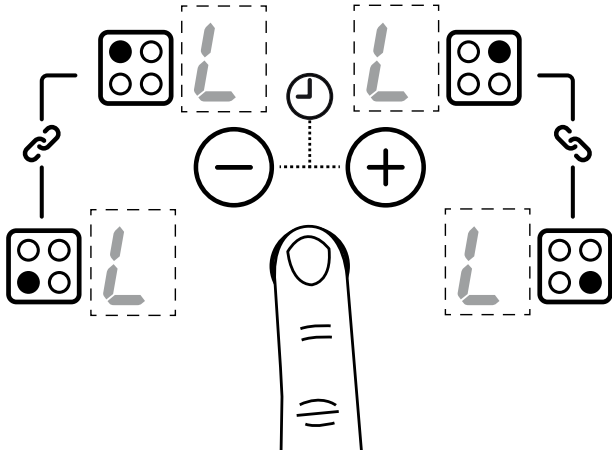
4 Lorsque la plaque chauffante est mise en marche, « L » apparaît sur tous les afficheurs de la zone de cuisson.



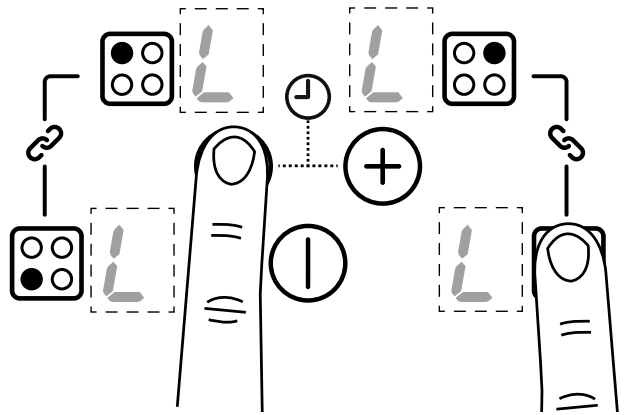
La fonctionnalité de verrouillage enfants est activée jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

Désactivation du verrouillage enfants

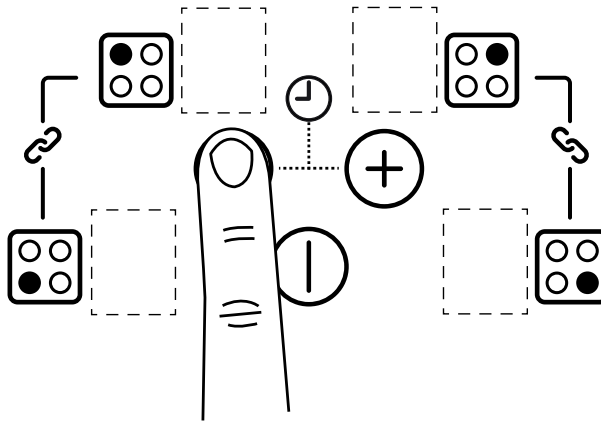
1 Appuyez sur la touche de marche/arrêt et « L » apparaît sur tous les afficheurs de la cuisinière.



2 Maintenez enfoncées la touche moins et la zone de cuisson avant droite. Un son retentit.



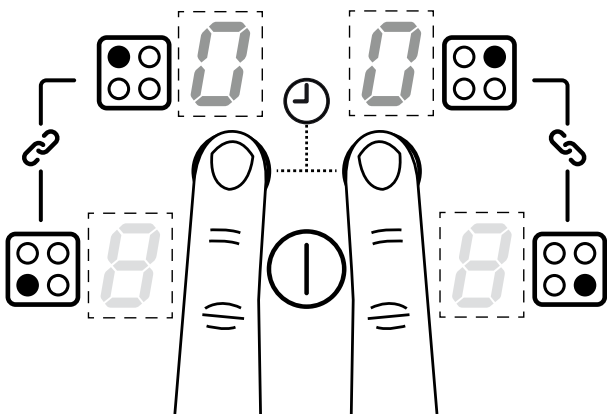
3 Appuyez sur la touche moins et « L » disparaît de toutes les afficheurs de la zone de cuisson



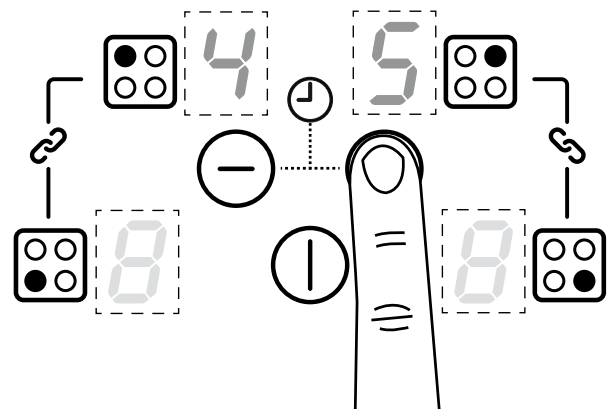
« 0 » est affiché sur toutes les zones de cuisson lorsque la plaque chauffante est mise en marche, elle peut alors être utilisée normalement.

Réglage du compte à rebours

1 Maintenez enfoncées la touche moins et la touche plus



2 Réglez une durée en appuyant sur la touche moins ou plus.



Assurez-vous qu'aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée.

Une fois le temps écoulé

Une fois que le temps réglé est écoulé, aucune zone de cuisson n'est arrêtée. Un son retentit et « 00 » clignote sur l'afficheur. Appuyez sur la touche moins ou plus pour arrêter l'alarme. Des points clignotent sur l'afficheur, si la plaque chauffante est arrêtée avant la fin du compte à rebours.

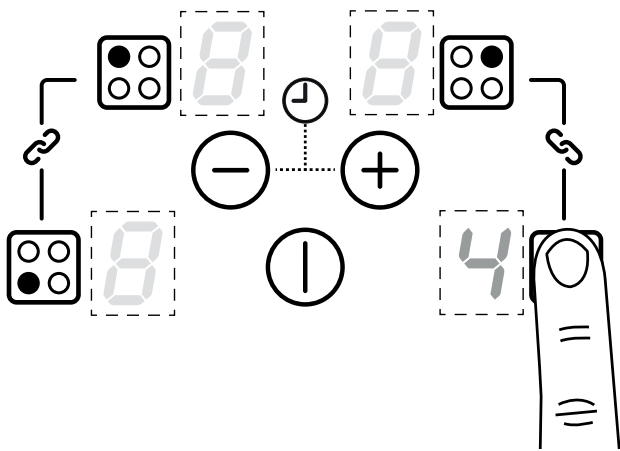
Modifier ou annuler le compte à rebours

Répétez les étapes de « Régler la minuterie » pour modifier le temps. La remise à zéro annule le compte à rebours.

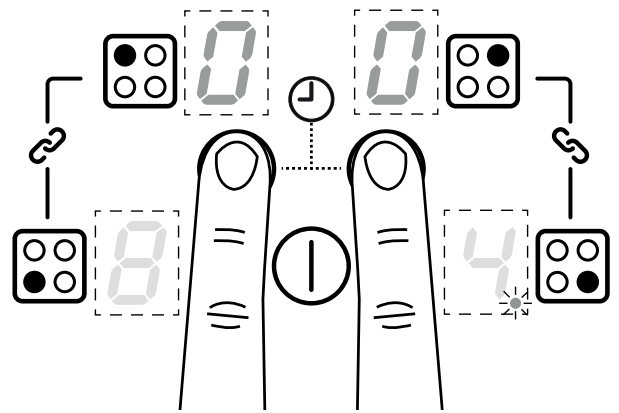
Arrêt automatique de la minuterie

Remarque : Une ou plusieurs zones de cuisson doivent être en marche

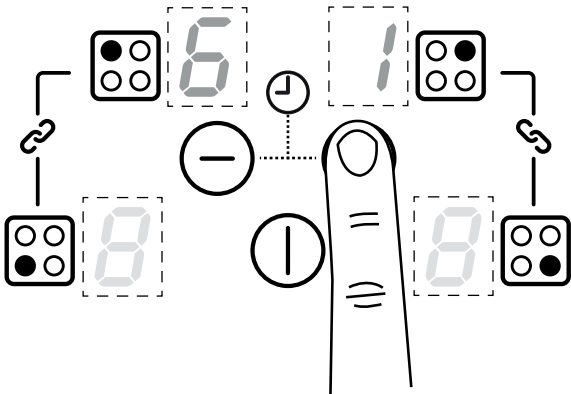
1 Choisissez la ou les zones de cuisson requises



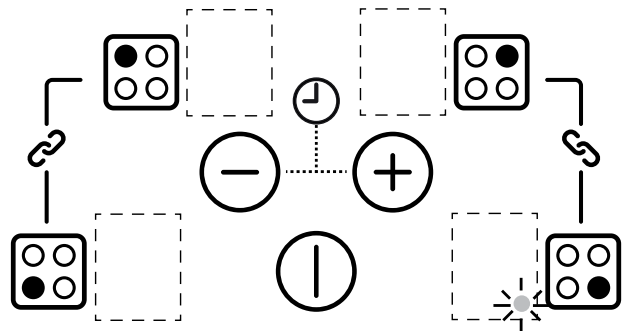
2 Maintenez enfoncée les touches plus et moins. Un point apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson choisie



3 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler une durée.



4 Un point apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson lorsqu'une durée est réglée.



Le voyant de la minuterie cesse de clignoter sur l'afficheur et n'apparaît plus. Le fonctionnement d'une minuterie est représenté par un point fixe sur l'afficheur de la zone de cuisson pour la zone de cuisson minutée.

Une fois le temps écoulé

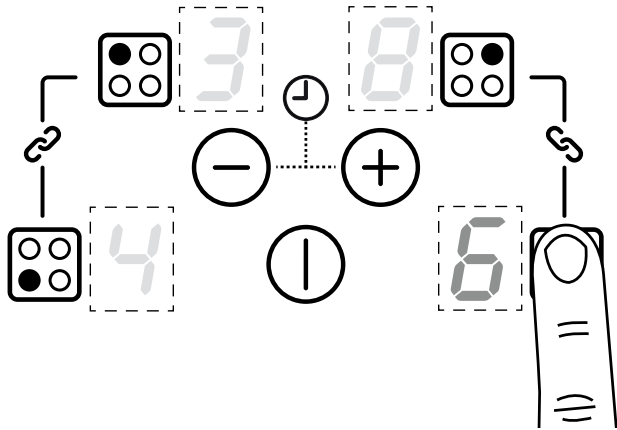
Lorsque le temps réglé est écoulé, un son retentit et le point se met à clignoter sur l'afficheur de la zone de cuisson. Appuyez sur la touche moins ou plus pour arrêter l'alarme.

Modifier ou annuler la minuterie

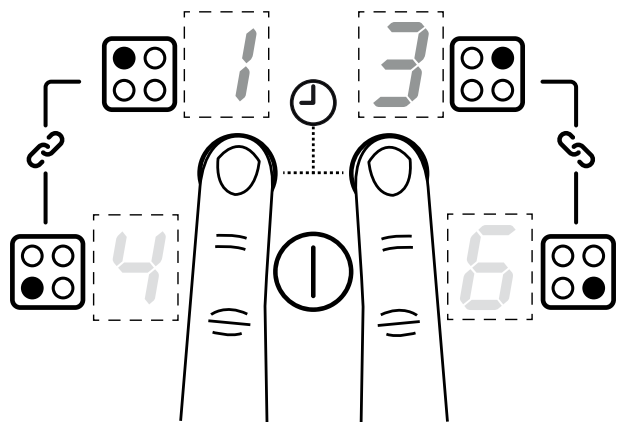
Répétez les étapes ci-dessus pour modifier le temps. La remise à zéro annule la minuterie.

Vérifier le temps d'une zone de cuisson

1 Choisissez la zone de cuisson requise.



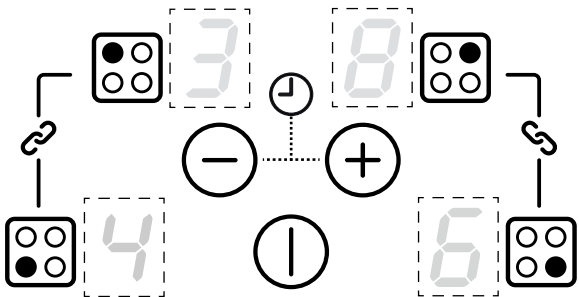
2 Maintenez enfoncées les touches moins et plus en même temps. La durée restante apparaît sur l'affiche.



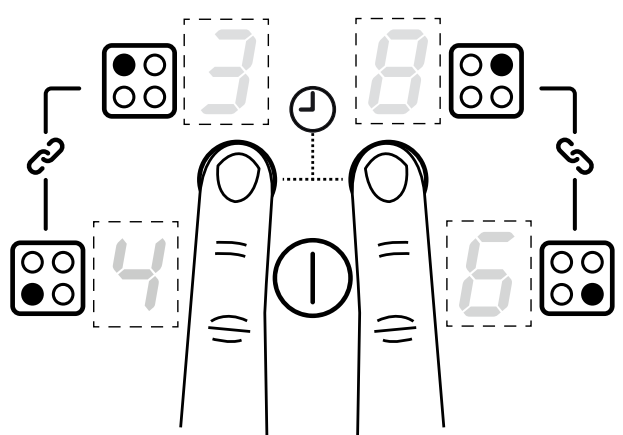
Vérifier le temps de plusieurs zones de cuisson

Les temps des zones de cuisson actives se répètent cycliquement dans le sens horaire

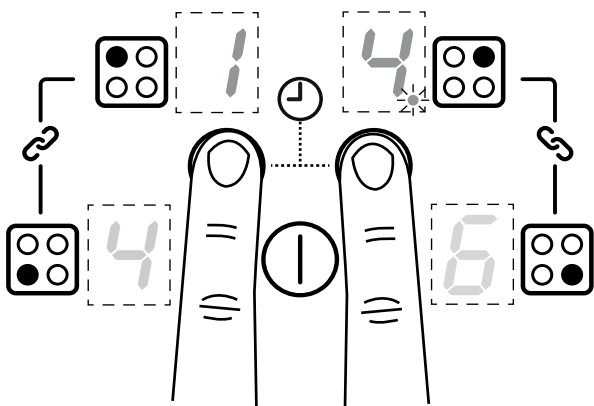
1 Assurez-vous qu'aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée



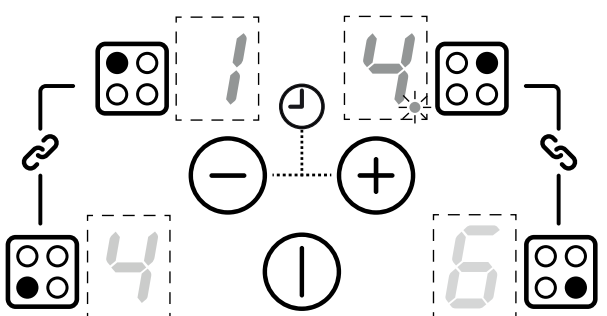
2 Appuyez en même temps sur le moins et le plus



3 Appuyez sur le plus et moins autant de fois que nécessaire pour afficher la minuterie de la zone de cuisson requise



4 Un point clignote sur l'afficheur de la zone de cuisson choisie



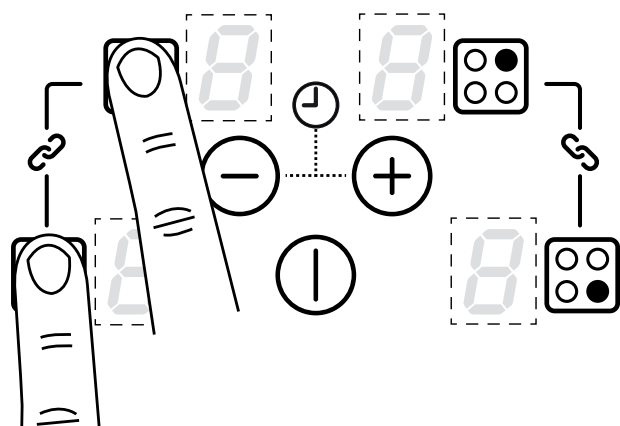
Remarque : Si le réglage du compte à rebours a également été effectué, il s'affiche en premier. Dans ce cas, les autres zones de cuisson minutées sont représentées par un point dans l'afficheur de la zone de cuisson.

Détection des casseroles

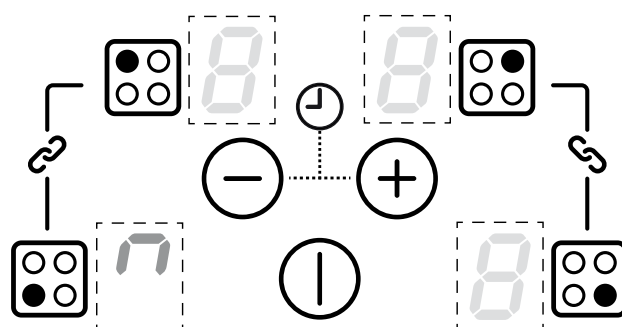
La plaque chauffante consomme de l'électricité uniquement quand une casserole appropriée est placée sur la zone, ce qui réduit l'énergie utilisée au cours du processus de cuisson, par exemple lorsque vous ôtez la casserole de la zone, la plaque chauffante s'arrête automatiquement et ne se remet en marche uniquement lorsque la casserole est repositionnée.

Fonction de pont

1 Appuyez en même temps sur les touches des zones de cuisson liées.



2 Le symbole du pont apparaît dans la zone de cuisson avant gauche ou droite



Les zones de cuisson peuvent être utilisées comme quatre zones de cuisson distinctes qui peuvent être commandées individuellement. Ou bien, les deux zones de gauche et les deux zones de droite peuvent être pontées pour former deux grandes zones qui peuvent être commandées par l'intermédiaire d'un seul réglage.

Les grandes casseroles et plaques à frire peuvent être placées à travers ces deux zones pontées.

Témoins de chaleur résiduelle

Cette fonction vous prévient, non seulement, de l'existence de surfaces chaudes, mais indique également que la chaleur résiduelle peut être utilisée temporairement comme zone de maintien à température.

Remarque : La zone de cuisson proprement dite ne s'échauffe pas, mais la température de la vitre céramique augmente sous l'effet de la casserole chauffée qui restitue de la chaleur sur la vitre de la plaque chauffante.

Veille automatique

La plaque chauffante s'éteint automatiquement si elle reste active (avec la casserole) pendant une période prolongée, voir les durées maximales de fonctionnement ci-dessous.

| Niveau de Puissance | Durées maximales de fonctionnement - heures |
|---------------------------------|--|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| « P » (Passage en Surpuissance) | 5 minutes |

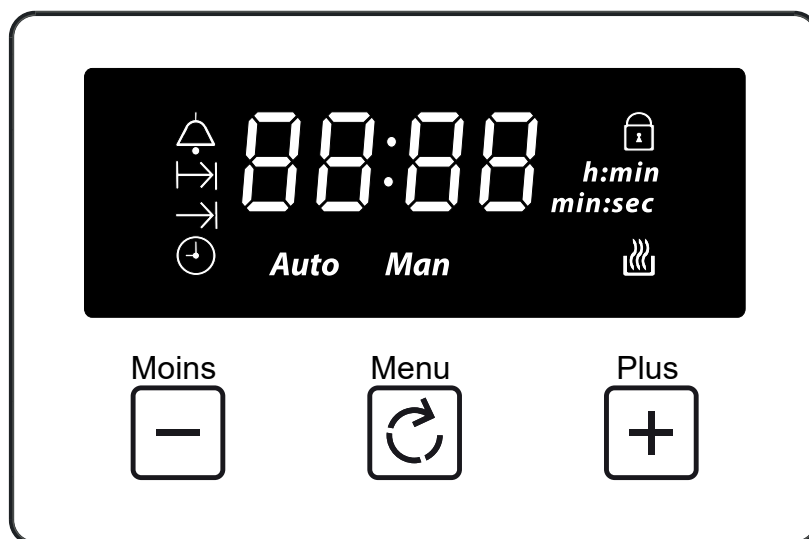
Erreurs de l'appareil

| Erreurs de l'appareil | Description de la défaillance | Action |
|----------------------------------|--|---|
| ER03 et tonalité continue | Actionnement continu de la touche ; la commande s'arrête au bout de 10 secondes | Nettoyer l'interface utilisateur. |
| E2 | Température trop élevée | Laisser le système refroidir |
| E3 | <ol style="list-style-type: none">1. La marmite/casserole ne convient pas par exemple pour avoir perdu ses propriétés magnétiques en raison de la température dans sa partie inférieure.2. La puissance des zones de cuisson est constamment dépassée | <ol style="list-style-type: none">1. Cette erreur est réinitialisée au bout de 30 secondes ; la zone de cuisson peut être utilisée à nouveau. La marmite/casserole doit être retirée si la défaillance continue à se reproduire.2. L'unité d'alimentation doit être remplacée si l'erreur continue à être affichée même si aucune marmite/casserole n'est présente sur la zone de cuisson. |
| E/H | Défaillance de résistance invariable | Le module d'induction doit être froid |

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

Horloge/Programmeur

Remarque : Votre horloge/programmeur pourrait ne pas avoir toutes ces fonctions



| | | | |
|-------------|--------------------------|----------------|-------------------------------------|
| | Minuterie | Man | Mode manuel |
| | Temps/durée de cuisson | L 1, L 2, L 3 | Niveau de volume |
| | Fin du temps de cuisson | 23:59 | Afficheur à 7 segments |
| | Heure de la journée | 99:00 | Réglage maximum du compte à rebours |
| | Verrouillage des touches | 23:59 | Réglage maximum du temps de cuisson |
| | Cuisson automatique | h:min | Affichage des heures:minutes |
| Auto | Mode automatique | min:sec | Affichage des minutes:secondes |

Utilisation des commandes tactiles

Menu - À faire défiler pour sélectionner une fonction

Plus - Pour augmenter la durée ou le volume

Moins - Pour diminuer la durée ou le volume

Quand une fonction est sélectionnée et que la durée ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

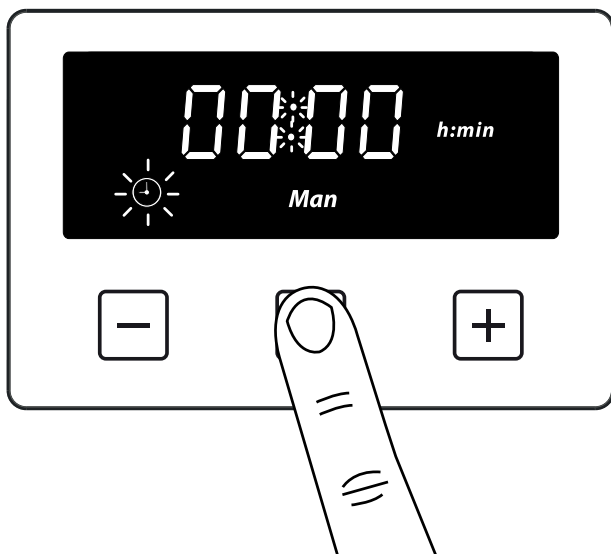
Mode manuel

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

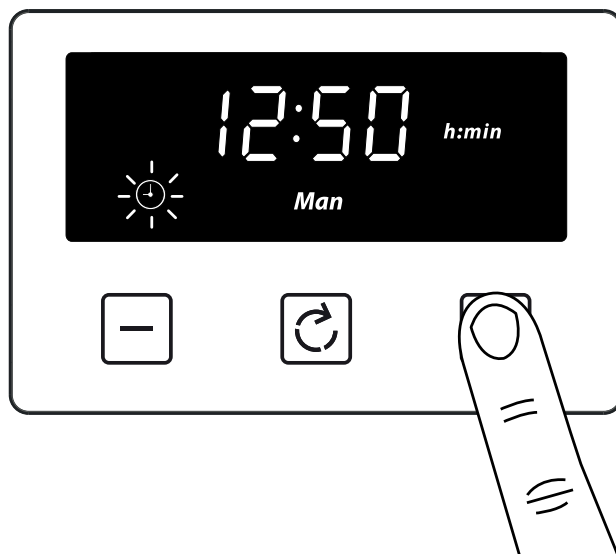
Réglage de l'horloge

En appuyant sur le menu, faites défiler les fonctions jusqu'à atteindre « heure de la journée ».

- 1** Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de l'« heure de la journée » apparaisse



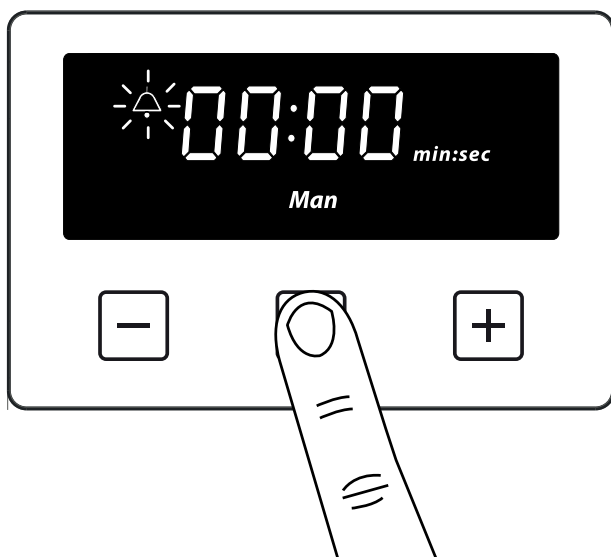
- 2** Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



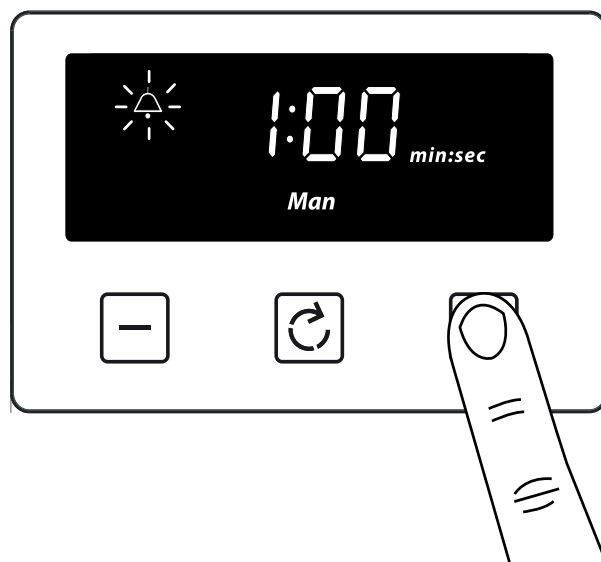
Réglage du compte à rebours

Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 99 minutes.

- 1** Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole du « compte à rebours » apparaisse



- 2** Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Une fois réglé, le compte à rebours commence le décompte par incrément de 1 seconde. L'afficheur montre le symbole du compte à rebours et le temps restant. Le compte à rebours continue dans l'arrière-plan pendant que d'autres fonctions sont réglées.

Une fois que la durée réglée du compte à rebours s'est écoulée, une alarme retentit et le symbole du compte à rebours clignote sur l'afficheur. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme et l'heure de la journée est affichée.

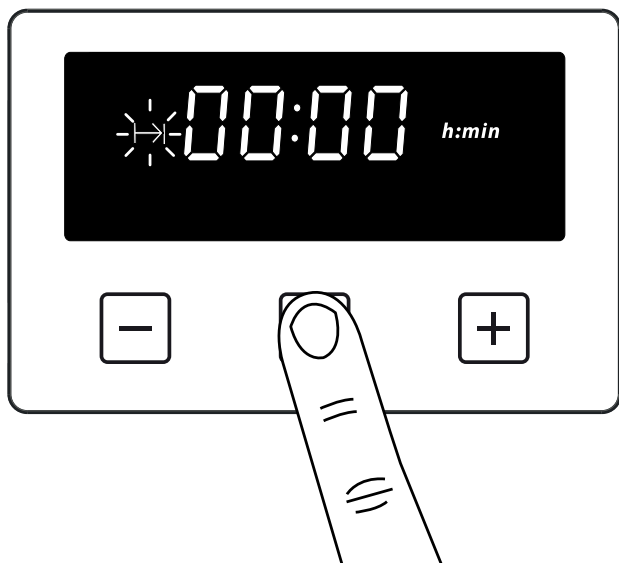
Modifier ou annuler le compte à rebours

Retournez à la fonction de compte à rebours et utilisez soit les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

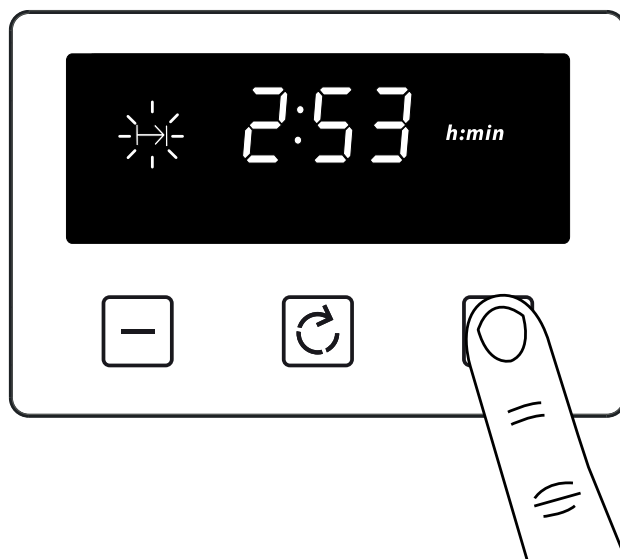
Réglage du temps de cuisson (durée pendant laquelle le four fonctionne)

Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 23 heures et 59 minutes.

- 1** Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de la « durée de cuisson » apparaisse



- 2** Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Une fois le mode automatique réglé, le symbole de cuisson automatique et l'heure de la journée est affichée.

Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche Menu pour arrêter l'alarme et l'« heure de la journée » est alors affichée. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

Modifier ou annuler le temps de cuisson

Retournez à la fonction « temps de cuisson » et utilisez soit les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

Réglage de la fin du temps de cuisson (régler une durée au bout de laquelle le four s'arrête)

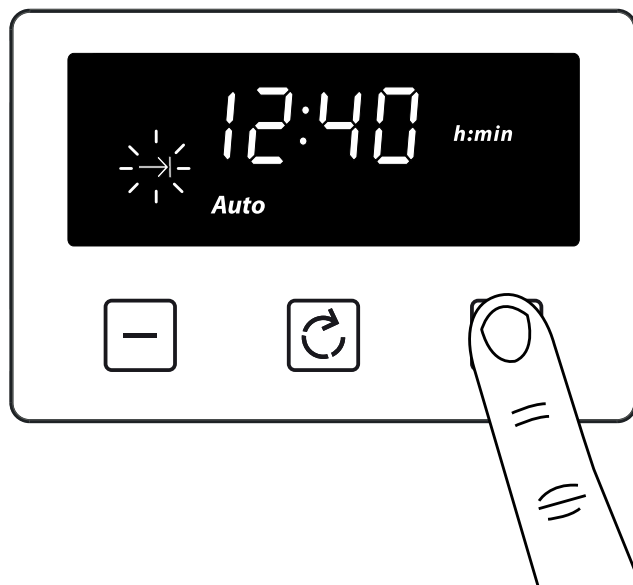
Indiquez la durée de cuisson comme l'explique la section antérieure « réglage de la durée de cuisson ».

L'afficheur montre l'« heure de la journée » actuelle ainsi que le symbole de la « fin du temps de cuisson ». La « fin du temps de cuisson » est limitée au plus à l'« heure de la journée » actuelle plus la durée maximale qui peut être réglée (23 heures et 59 minutes).

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de la « fin de durée de cuisson » apparaisse



2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Le symbole de cuisson automatique disparaît de l'affichage une fois que la durée, les réglages de cuisson requis et la température ont été fixés. L'appareil ne se met pas en marche avant l'heure de début de cuisson qui a été réglée, c'est-à-dire la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson.

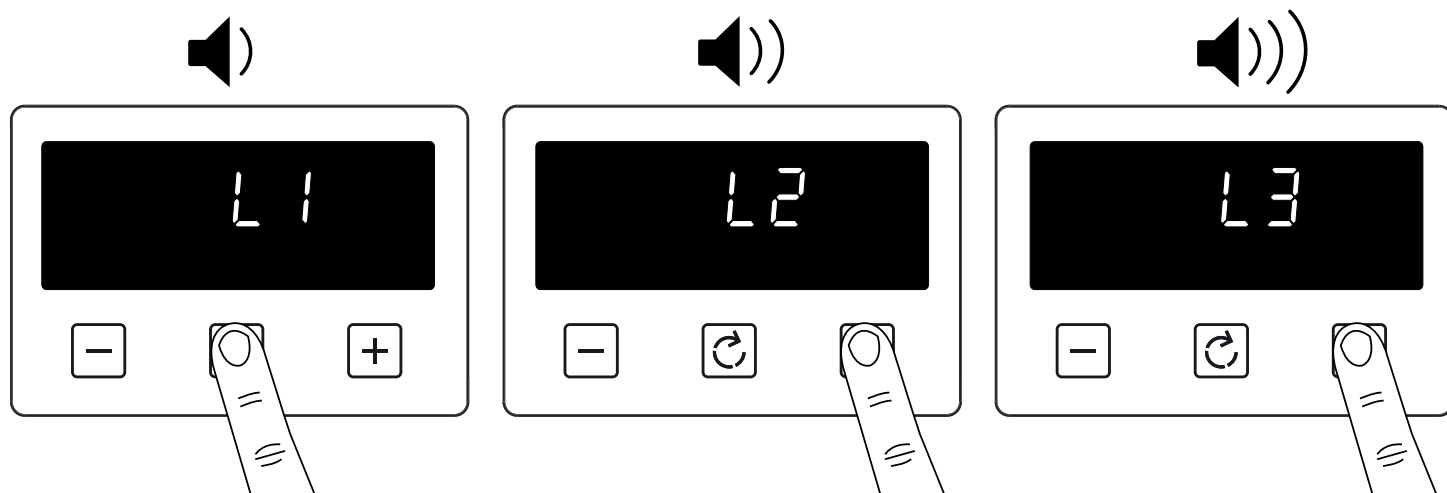
Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche menu pour arrêter l'alarme. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

Modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

Retournez à la fonction « fin du temps de cuisson » et utilisez soit les touches plus ou moins pour régler la durée. La « fin du temps de cuisson » peut être supprimée en utilisant la touche moins pour en effectuer le décompte jusqu'à ce qu'il corresponde à l'heure courante de la journée.

Réglage du volume

Appuyez sur la touche de menu jusqu'à ce que « LX » (X = 1, 2 ou 3) clignote sur l'afficheur. Utilisez les touches plus ou moins pour sélectionner une tonalité.

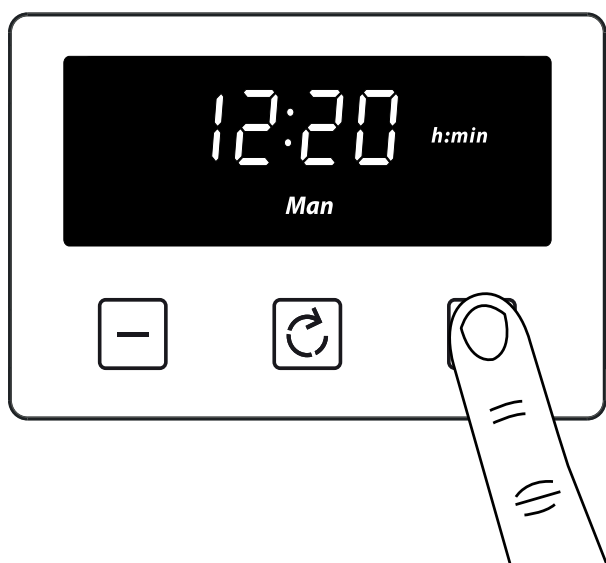


Remarque : La tonalité est réglée par défaut sur L3

Activation/désactivation du verrouillage des touches

1 Maintenez enfoncée la touche plus pendant 3 à 5 secondes.

2



Une fois que le verrouillage des touches est activé, les touches deviennent inactives. Un signal à deux bips retentit si les touches sont enfoncées.

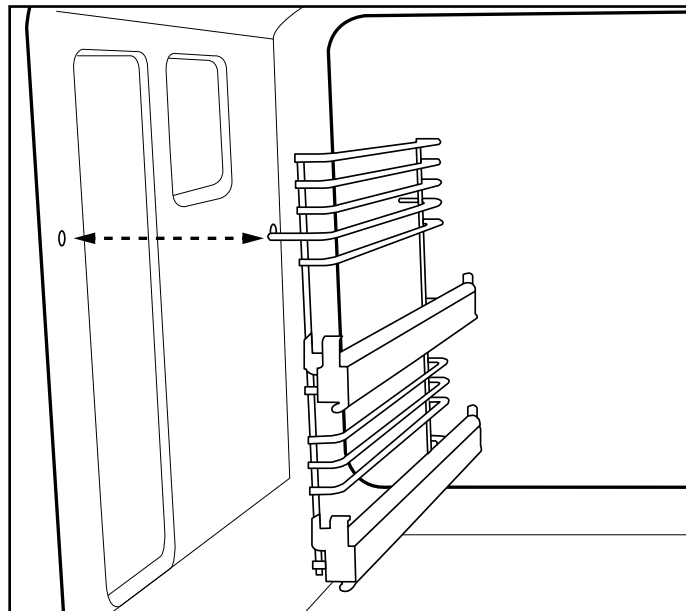
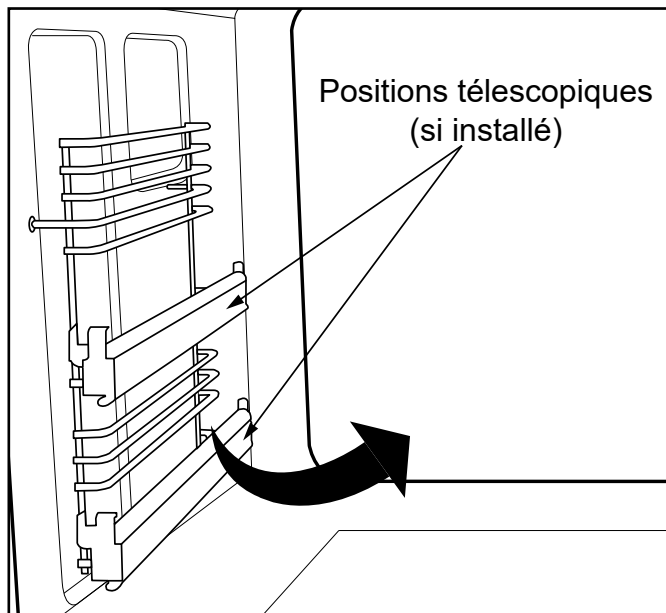
Désactiver le verrouillage des touches

Maintenez enfoncée la touche plus pendant 3 à 5 secondes. Le symbole du verrouillage des touches disparaît et l'appareil peut continuer à être utilisé.

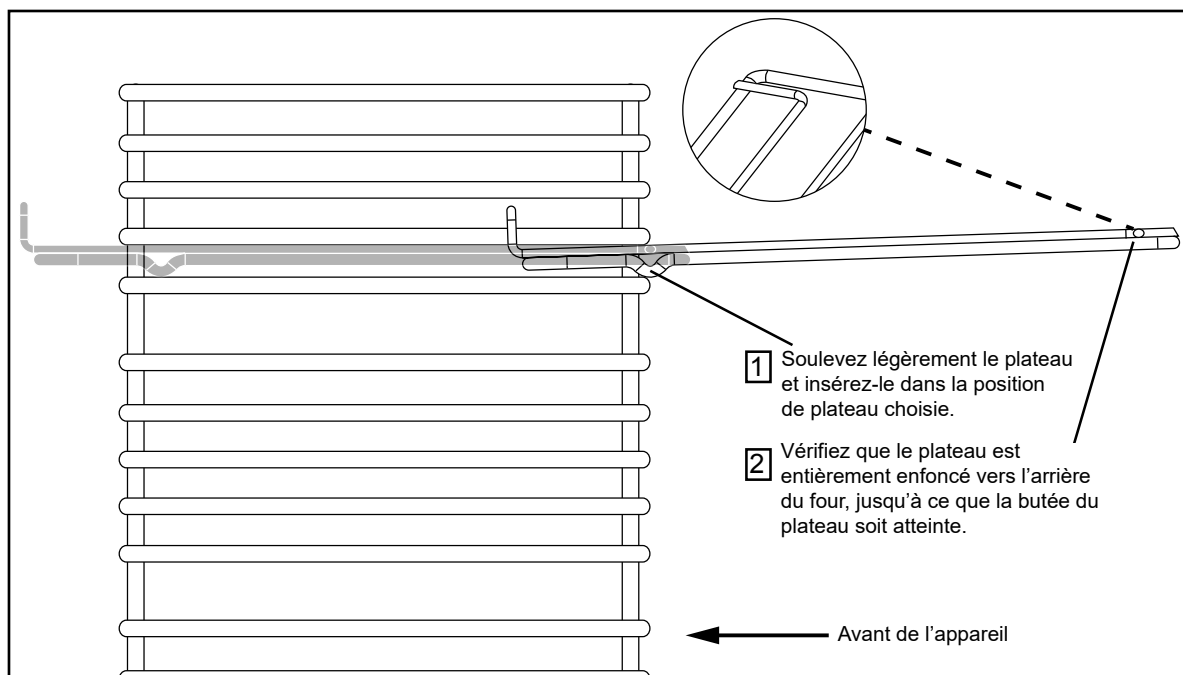
Remarque : Si une panne de secteur survient pour un court laps de temps (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état.

L'état du verrouillage des touches et la tonalité de la sonnerie sont mémorisés indépendamment de la durée de la panne de secteur.

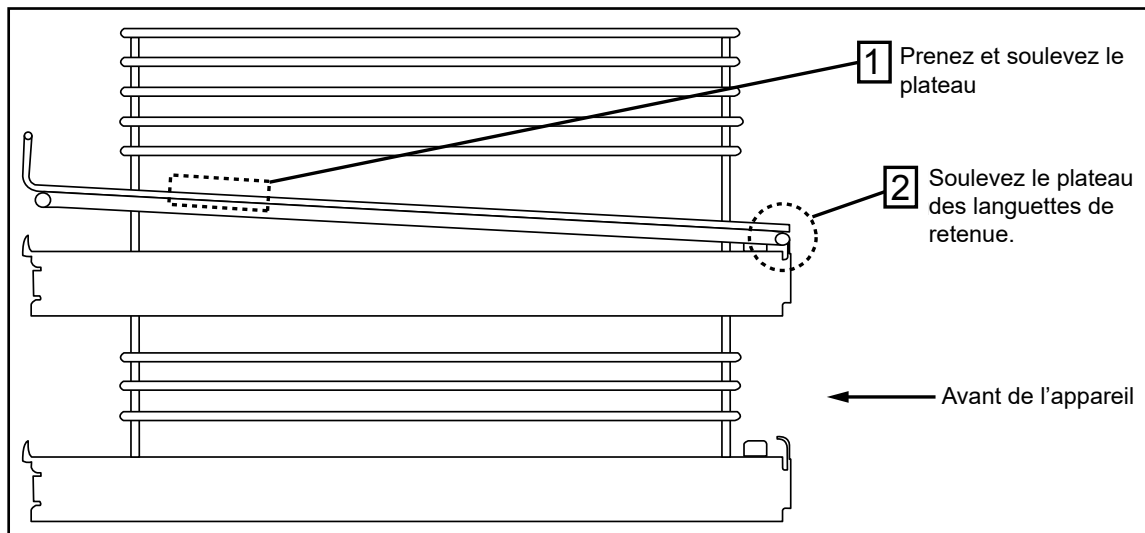
Retrait des glissières de plateau



Plateaux standard

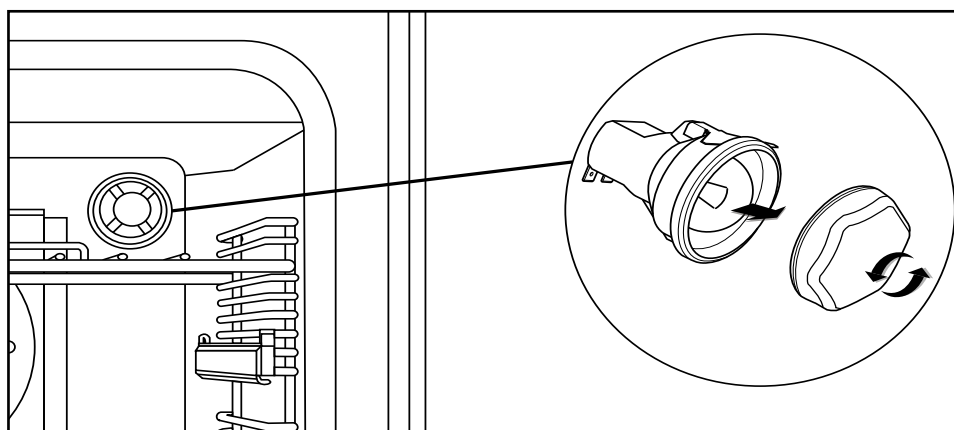


Retrait des plateaux télescopiques (s'ils sont installés)



Avant de retirer les plateaux complètement, assurez-vous que le plateau est détaché des languettes de retenue.

Changement de l'ampoule



Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez le type que vous avez. **Rappelez-vous que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.**

Fonctionnalités supplémentaires

Support de plats (s'il est fourni)

1. Retirez le plateau de son logement.
2. Inclinez le chauffe-plats vers vous et assurez-vous qu'il s'accroche sous les barres du plateau à l'avant.
3. Placez le chauffe-plats en position avec précaution.

Le chauffe-plats est maintenant bien placé et vous pouvez placer vos assiettes dessus.

Faites en sorte de toujours utiliser des gants si vous mettez le chauffe-plats dans un four chaud ou récemment utilisé pour éviter les brûlures.

Vérifiez toujours que vos plats peuvent être réchauffés - certains plats peuvent se briser ou se fissurer lorsqu'ils sont exposés à la chaleur.

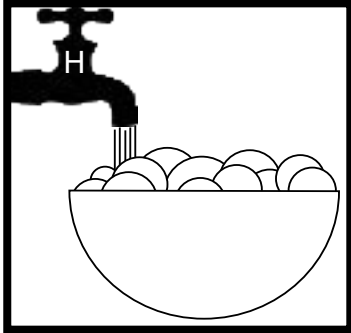
Nous vous recommandons de chauffer le four à 70 °C, ou au-dessous, si vous réchauffez des plats.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

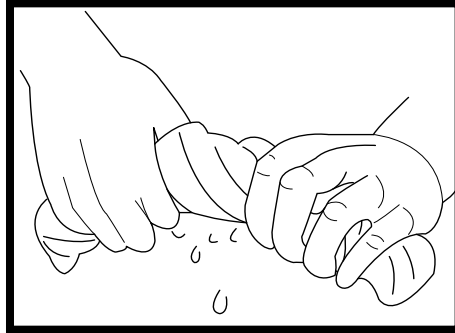
À faire

Remarque : Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer tout élément qui en fait partie.

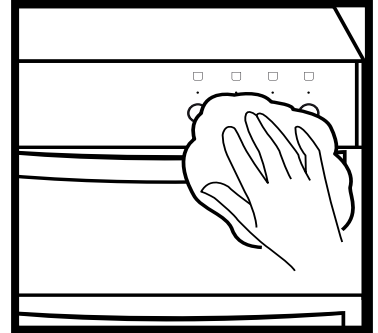
Remarque : Veuillez prendre des précautions supplémentaires lorsque vous nettoyez au-dessus des symboles sur le panneau de contrôle, car cela peut conduire à leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



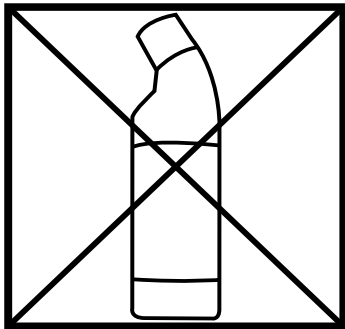
- Chiffon essoré propre



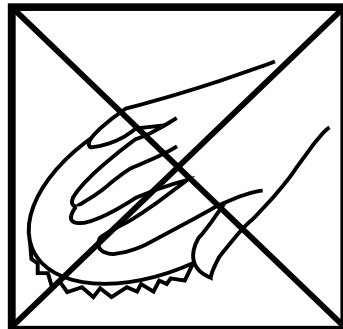
- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

Conseils : Certains aliments peuvent marquer ou endommager le métal ou le travail de peinture comme le vinaigre, les jus de fruits et le sel. Nettoyez toujours les déversements de nourriture dans les meilleurs délais.

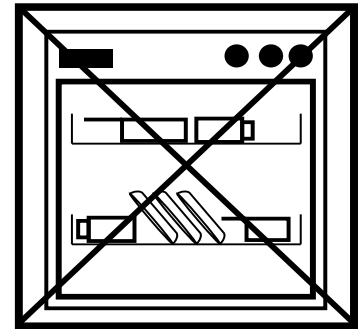
À ne pas faire



- Décolorants non dilués
- Produits au chlorure



- Fil de laine
- Nettoyants abrasifs
- Coussinets en nylon
- Nettoyeurs à la vapeur



- Ne pas placer dans le lave-vaisselle :
- Plaque de friture en fonte
 - Supports de casseroles

IL EST IMPORTANT DE NETTOYER RÉGULIÈREMENT VOTRE APPAREIL, CAR L'ACCUMULATION DE GRAISSE PEUT INFLUER SUR SES PERFORMANCES OU L'ENDOMMAGER ET PEUT INVALIDER VOTRE GARANTIE.

OUTRE CE QUI PRÉCÈDE, N'UTILISEZ PAS DE GRATTOIRS EN MÉTAL POUR NETTOYER LA PORTE VITRÉE DU FOUR.

Nous offrons une large gamme de produits de nettoyage et d'accessoires pour votre appareil. Pour les acheter, veuillez visiter notre site web situé au début de ce Guide de l'utilisateur.

DONNÉES TECHNIQUES - FR

Cuisinière électrique

Plaque chauffante supérieure

| Alimentation/Charge électrique | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Alimentation électrique | Plaque de cuisson | Zone | Charge en kW |
| 240 V | Induction | Toutes les zones | 1,4 amplifiable jusqu'à 1,85 |

Fours

| Alimentation/Charge électrique | | |
|--------------------------------|--|--------------|
| Alimentation électrique | Four | Charge en kW |
| 240 V | Ventilé (D) | 2,00 |
| | Ventilé (G) | 2,50 |
| | Gril variable unique (si installé) | 1,85 |
| | Double gril variable | 1,70 / 2,70 |
| | Partie supérieure conventionnelle (si installée) | 1,39 |

| Lampes/Ventilateurs de four | |
|--------------------------------|------------|
| Lampe | 25W chacun |
| Ventilateur de refroidissement | 10W chacun |
| Ventilateur du four | 30W chacun |

Appareil

| Alimentation/Charge électrique | | |
|--------------------------------|-------------------------|------------------|
| Dimensions de l'appareil (cm) | Alimentation électrique | Charge max. (kW) |
| Modèles avec un gril | 240 V | 13,99 |
| Modèles avec deux grils | | 14,84 |



INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:



Bestemmingslanden:GB - Groot Brittannië

IE - Ierland

DE - Duitsland

ES - Spanje

FR - Frankrijk IT - Italië PL - Polen NL - Nederland SE - Zweden

CN - China

NZ - Nieuw-Zeeland

AU - Australië

| | | |
|-----------|---|--|
| Benelux | Nederland Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen | Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl |
| | Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke | Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be |
| Polen | Poland Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o. | Tel. 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl |
| Duitsland | W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden | Tel: 04921-9393-0 Fax: 04921-9393-900 E-Mail: info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de |
| Frankrijk | Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy le Grand | SAV: 04 88 78 59 59 |
| Italië | Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane Prescot Merseyside L35 2XW | www.stoves.co.uk |

INLEIDING

Bedankt voor het aanschaffen van dit in het Verenigd Koninkrijk vervaardigd apparaat van ons.

Deze gebruiksaanwijzing is ontworpen om u door iedere stap van het bezit van dit nieuwe product te helpen.

Lees hem zorgvuldig voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt, omdat wij hebben getracht om zoveel mogelijk vragen te beantwoorden en u zoveel mogelijk ondersteuning te verschaffen.

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

Als u bemerkt dat er iets aan uw product ontbreekt, of als u enige vragen hebt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden beantwoord, neem dan contact met ons op (zie contactinformatie aan de binnenkant van het voorblad).

Europese Richtlijnen



Als een fabrikant en leverancier van kooktoestellen zijn wij toegewijd aan de bescherming van het milieu en garanderen we overeenstemming met de WEEE-richtlijn. Al onze elektrische producten zijn dienovereenkomstig gemarkeerd met het doorgekruiste afvalbaksymbooltje. Dit betekent dat deze producten aan het einde van hun levensduur ingeleverd moeten worden bij specifieke inzamelpunten, zoals gemeentelijke inzamelpunten voor afvalverwerking of plaatselijke recyclingcentra.

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijnen van de Europese Gemeenschap (CE) voor huishoudelijke en gelijksoortige elektrische apparatuur en g toestellen, indien van toepassing.

Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn met betrekking toe eco-ontwerpeisen voor aan energie gerelateerde producten. Ons beleid ondergaat een constante ontwikkeling en verbetering, waardoor wij niet de strikte nauwkeurigheid kunnen garanderen van al onze illustraties en specificaties – wijzigingen kunnen na publicatie zijn gemaakt.

Afvoer van verpakkingsmateriaal

De voor dit apparaat gebruikte verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled. Voer de verpakkingsmaterialen af in de juiste container van uw lokale instanties voor het afvoeren van afval.

ALLEEN VK GASWAARSCHUWING:

Als u gas ruikt, probeer dan niet om enig apparaat aan te steken/in te schakelen. Raak geen enkele elektrische schakelaar aan. Bel de gas noodhulplijn.

WAARSCHUWING

- Schakel als het oppervlak van de kookplaat is gebarsten, gebroken of versplinterd, het apparaat uit om mogelijke elektrische schokken te vermijden en neem contact op met een reparatietechnicus.
- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Let dus goed op en raak geen verwarmingselementen aan.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Let dus goed op en raak geen verwarmingselementen aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij u continu toezicht houdt. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en bekend zijn met de geassocieerde gevaren. Laat kinderen het apparaat niet als speelgoed gebruiken. Laat kinderen het apparaat zonder toezicht niet reinigen of onderhouden.
- Gebruik geen agressieve, schurende reinigingsproducten of scherpe metalen krabbers om het glas van de oven te reinigen, omdat het oppervlak bekrast kan raken, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik geen stoomreiniger op enige kookplaat of oven.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksel op het oppervlak van de kookplaat omdat ze erg heet kunnen worden.
- Als uw apparaat voorzien is van een deksel, moet voor het openen enige verontreiniging van het deksel worden verwijderd. Laat voor het sluiten van het deksel altijd het oppervlak van de kookplaat afkoelen.
- Schakel na gebruik het element van de kookplaat met de hiervoor bestemde knop uit en vertrouw niet op de pandetector.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat is er niet voor bestemd om het door middel van een externe timer of een apart bedieningssysteem te laten werken.

- Zonder toezicht op een fornuis koken met vet of olie is gevaarlijk en kan tot brand leiden.
- Probeer brand NOOIT met water te blussen, schakel het apparaat echter uit en smoor de vlam met een deksel of vochtige doek.
- Brandgevaar: Geen voorwerpen op het kookplaat opbergen.
- Gebruik uitsluitend afdekkingen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die in de gebruiksaanwijzing door de fabrikant van het apparaat als geschikt zijn aangeduid of in de kookplaat geïntegreerde afdekkingen. Het gebruik van onjuiste afdekkingen kan ongevallen veroorzaken.
- Als het fornuis op een voetstuk is geplaatst, moeten er maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het apparaat van het voetstuk afglijdt.
- Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de oven niet af met folie, omdat het bodemelement hierdoor kan oververhitten.
- Deze inductiekookplaat voldoet aan de huidige EMC en EMF standaarden. Het dient dus geen interferentie te veroorzaken met andere elektronische apparatuur. Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten dienen hun arts of de fabrikant van de implantaat te vragen of hun implantaat toereikend en storingveilig is. Plaats pannen a.u.b. in het midden van de kookzones. De NEDERLANDSE HARTSTICHTING verstrekt extra advies m.b.t. het gebruik van inductiekookplaten wanneer een pacemaker wordt gebruikt.

VOORZICHTIG

- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet constant onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te vermijden.

- **Brandveiligheid Advies**

Als u toch brand hebt in de keuken, neem geen enkel risico – haal iedereen uit het huis en bel de Brandweer.

In geval van een elektrische brand in de keuken:

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de voeding uit in de zekeringenkast – dit is mogelijk afdoende om de brand onmiddellijk te stoppen.
- Smoor het vuur met een branddeken of gebruik een poederblusser of CO2-snelblusser.

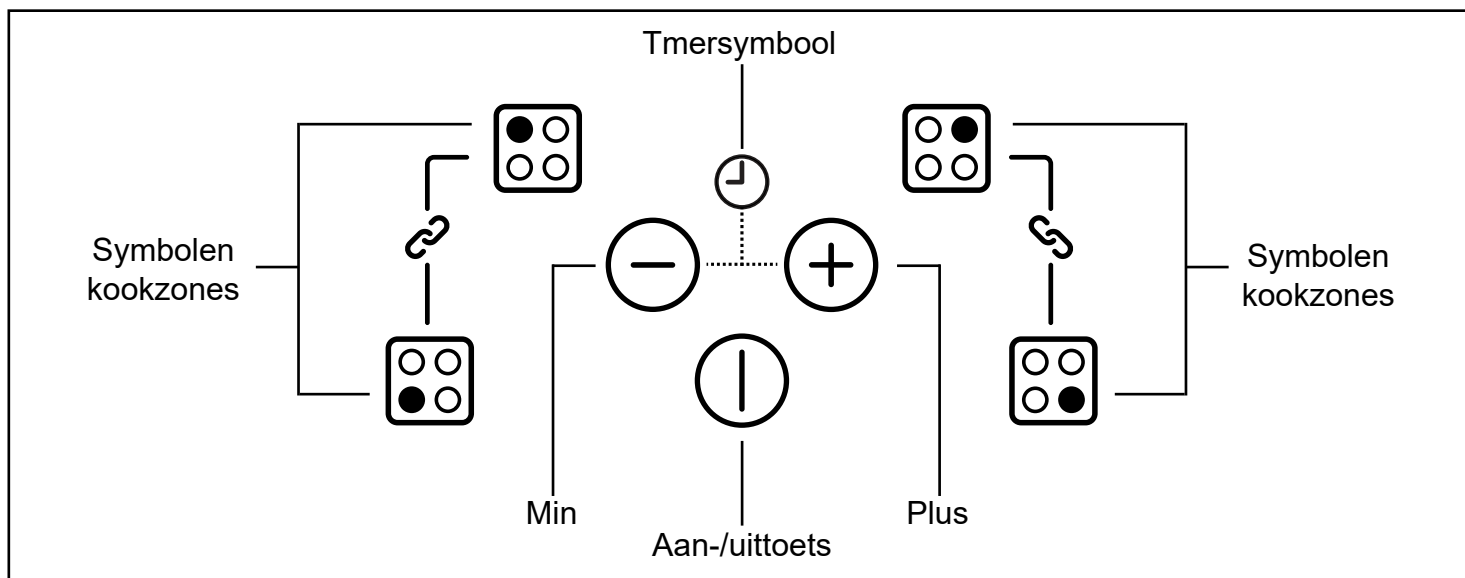
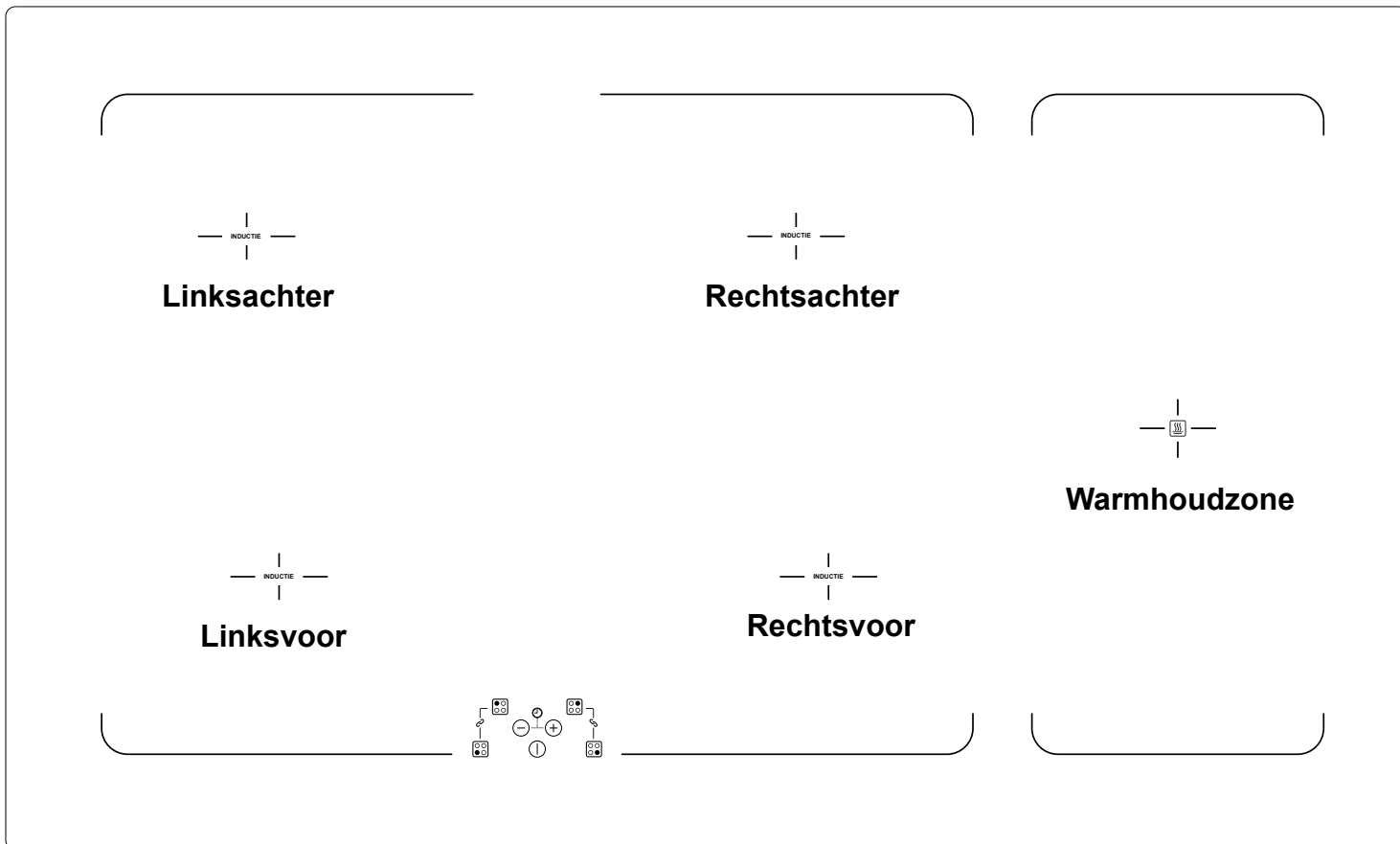
- Onthoud: gebruik nooit water bij een elektrische of oliebrand.
- **Andere veiligheidsadviezen**
- Laat reparaties uitsluitend over aan geautoriseerd personeel.
- Gebruik het apparaat niet zonder het glaspaneel correct bevestigd.
- De buitenpanelen van dit apparaat op geen enkele wijze modificeren.
- Dit apparaat moet geaard worden.
- Haal de stekker van dit apparaat tijdens gebruik nooit uit het stopcontact, omdat dit de veiligheid en prestatie ernstig zal aantasten, voornamelijk in verband met hoge oppervlaktetemperaturen en inefficiënt werkende gas-aangedreven onderdelen. De koelventilator (indien aanwezig) is ontworpen om door te werken nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- **WAARSCHUWING M.B.T. GAS!** - Als u gas ruikt: Probeer niet om enig apparaat te verlichten; raak geen enkele elektrische schakelaar aan. Neem onmiddellijk contact op met uw plaatselijk gasbedrijf.

HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT - NL

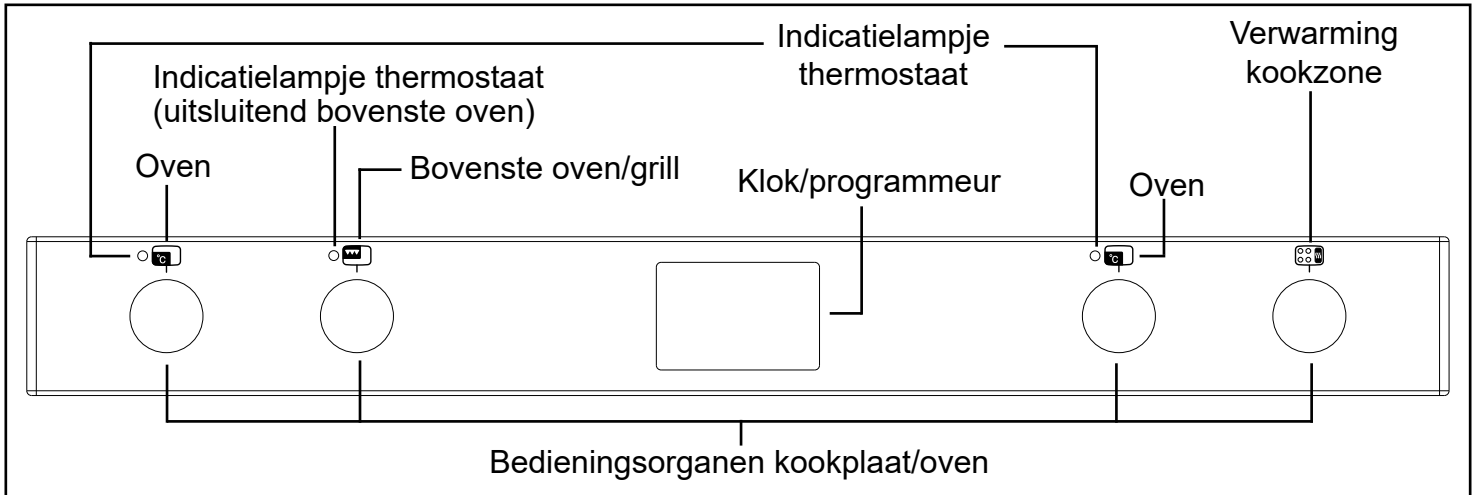
Het leren kennen van het product

Opmerking: De indeling van het apparaat kan, afhankelijk van het model, verschillen.

Kookplaat



Bedieningspaneel



Funcies van het apparaat

Opmerking: Uw oven is mogelijk niet van al deze functies voorzien. Voor de beste kookresultaten bevelen wij aan om de oven gedurende 15 minuten en de grill 3 - 5 minuten voor te verwarmen.

Probeer niet om met één van de andere ovenfuncties langzaam te koken.



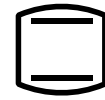
Intensief bakken



Ontdooien



Basishitte met Ventilator



Conventionele oven



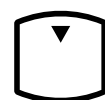
Langzaam koken



Trechteroven



VENTILATORGrill



Lage Grill



Keuzeschakelaar oven



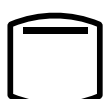
Enkele Grill



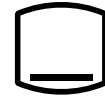
Conventionele grill



Dubbele Grill



Grill hoog

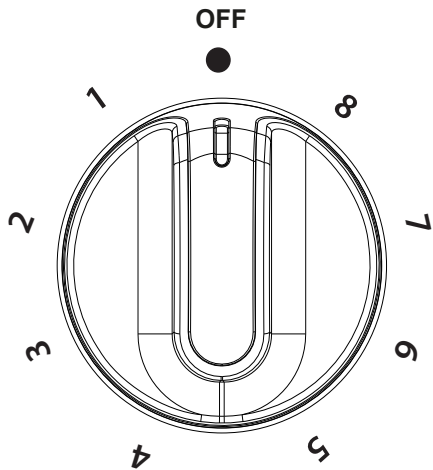


Onderwarmte

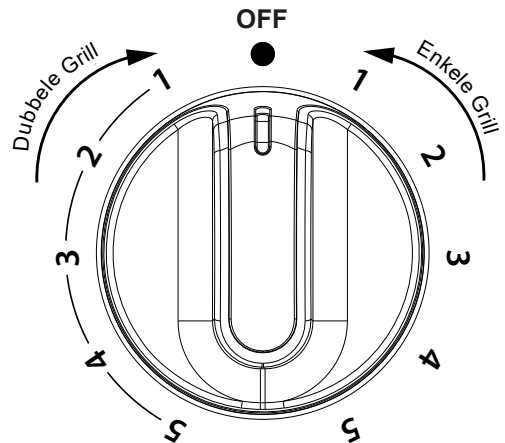


Alleen Verlichting

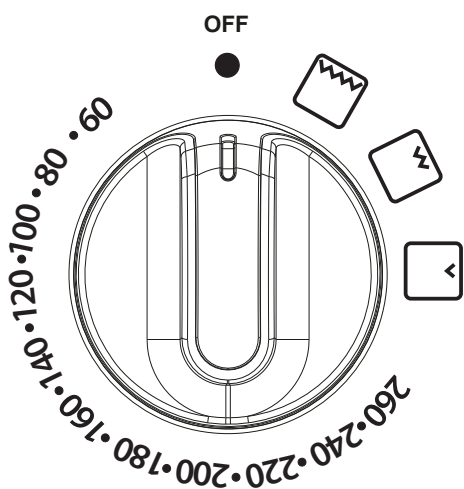
Enkele oven



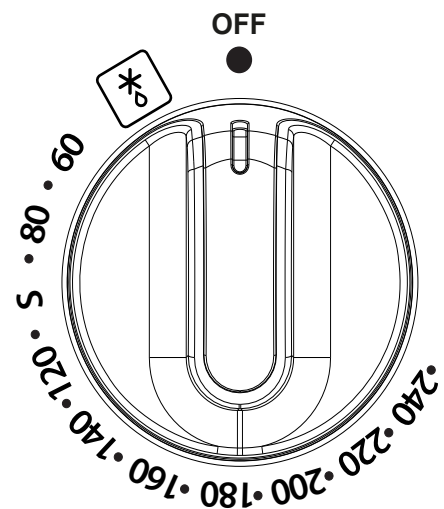
Grill



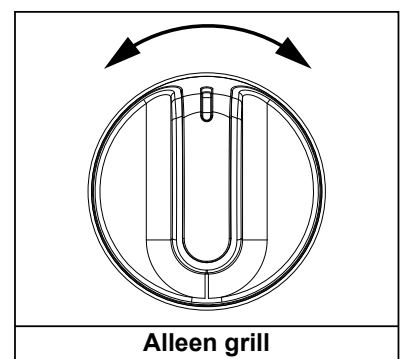
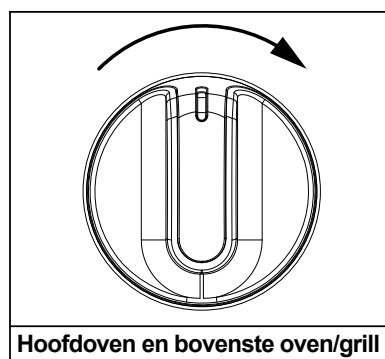
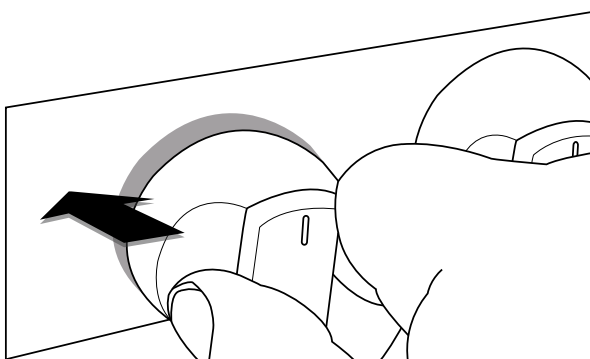
Bovenste oven/grill



Oven



Ovens en grill



Als de bovenste oven of hoofdoven wordt gebruikt, gaat het rode indicatielampje voor de thermostaat aan tot de geselecteerde temperatuur wordt bereikt.

Wanneer de bovenste oven/grill of de grill wordt ingeschakeld, gaan de koelventilators aan om het front en de bedieningsknoppen tijdens het bereiden/grillen koel te houden. De koelventilators kunnen, afhankelijk van de temperatuurinstelling, werken wanneer de hoofdovens in gebruik zijn. De ventilators kunnen gedurende enige tijd nadat de oven/grill is uitgeschakeld blijven werken. Tijdens het gebruik kan de ventilator afwisselend in- en uitschakelen; dit is normaal.

Belangrijk: Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de bodemplaat van de

oven niet af met folie, omdat het element hierdoor kan oververhitten. Plaats artikelen altijd op de plaat.

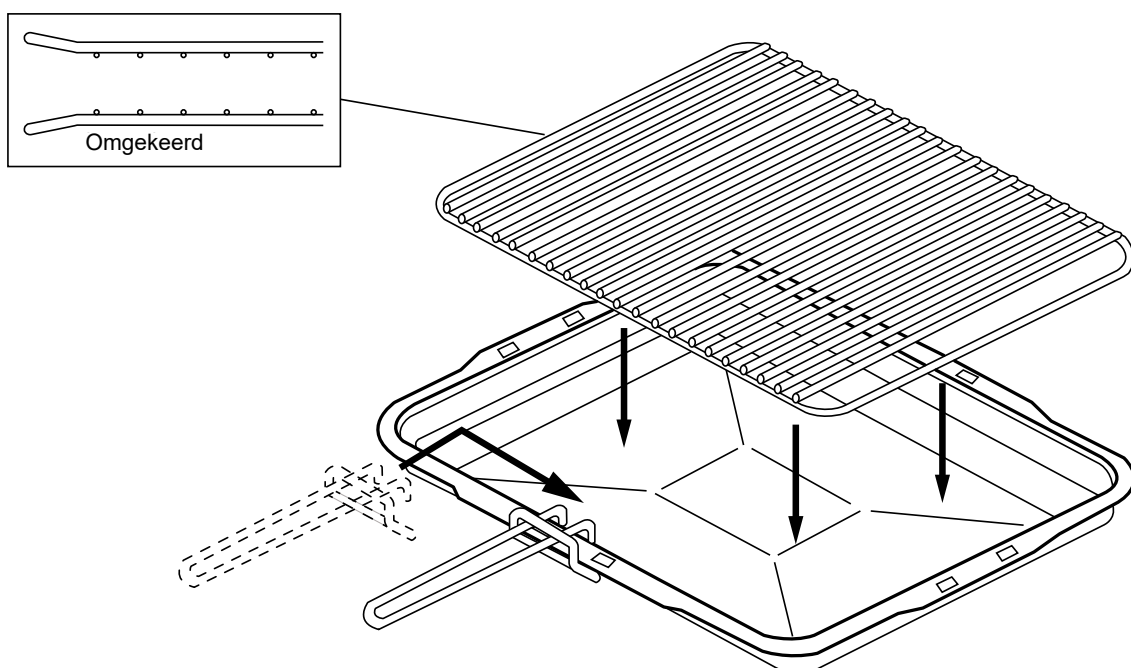
De linker hoofdoven werkt niet als de programmeur op Auto (automatisch) is ingesteld; zie het hoofdstuk klok/programmeur.

Grill

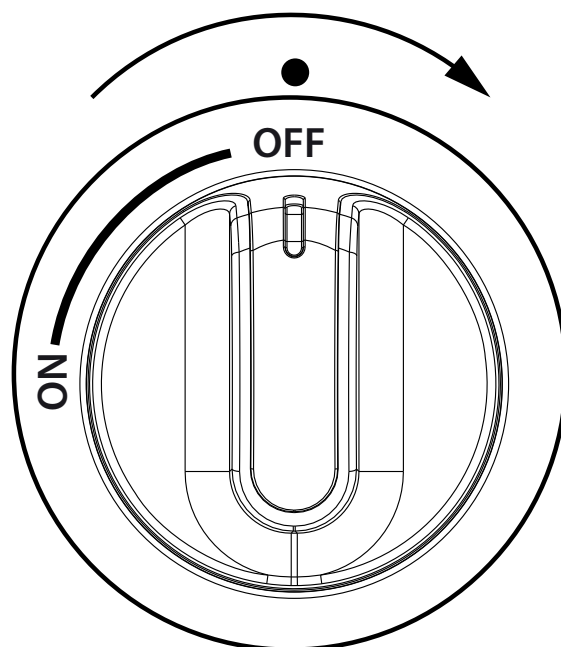
WANNEER DE GRILL VOOR CONVENTIONEEL GRILLEN WORDT GEBRUIKT **MOET** DE DEUR OPEN STAAN.

Grillpan, onderzetter en afneembare handgreep voor de grillpan

De grill-onderzetter (in de grillpan) kan voor een hoge of lage stand worden omgekeerd of hij kan worden verwijderd. De snelheid van het grillen kan worden geregeld door een hogere of lagere stand van de bakplaat te kiezen of de grillinstelling aan te passen.

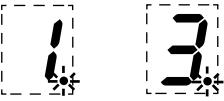







Verwarmen kookzone kookplaat



De verwarmingsfunctie kan worden geactiveerd door de regelknop in de stand "On" (aan) te zetten

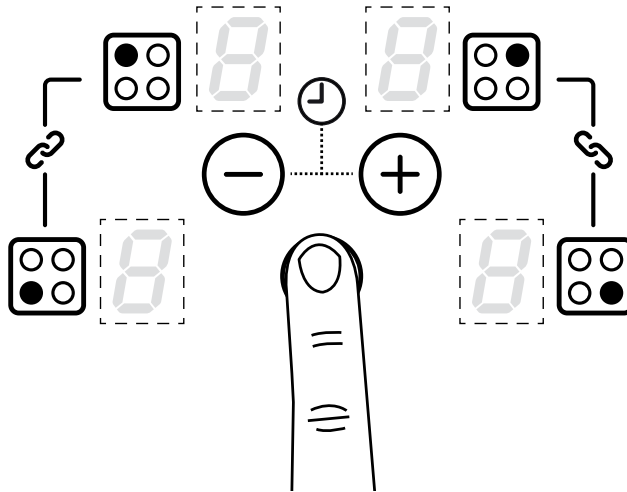
Overzicht kookplaat

| Functie | Beschrijving | Symbool |
|--------------------------|---|---|
| Vermogensniveau | Zodra er een kookzone is geselecteerd, kan het vermogensniveau op een lage of hoge temperatuur worden ingesteld. | 1-9 |
| Timer kookzone | Zodra er een kookzone is geselecteerd, kan de timer van de kookzone worden geactiveerd om na een vooraf bepaalde tijdsduur een geluid te geven. De kookzone schakelt uit wanneer het alarm klinkt en de stip begint te knipperen. |  |
| Restwarmte | Het kookoppervlak blijft na het gebruik heet en het symbool voor restwarmte wordt weergegeven. Tijdens het afkoelen vermindert het aantal ringen totdat zij van het scherm verdwijnen. |  |
| Automatisch uitschakelen | De bedrijfstijd van iedere kookzone is vooraf op een maximum ingesteld. Zodra deze tijd is verstreken schakelt de zone automatisch uit. Als het kookoppervlak heet blijft wordt het symbool voor restwarmte weergegeven. | N.V.T. |
| Pandetectie | Als er op een geactiveerde kookzone geen pan of een ongeschikte pan wordt gedetecteerd, wordt het symbool voor pandetectie weergegeven. Geschikte pannen - gietijzer, metalen met magnetische eigenschappen. Ongeschikte pannen - koper, roestvrij staal, aluminium, glas, keramiek, terra-cotta. |  |
| Boosterfunctie | De boosterfunctie verhoogt het vermogen naar een kookzone tijdelijk, waardoor deze sneller op kan warmen. De functie wordt automatisch na 10 minuten, of wanneer een lager vermogensniveau wordt geselecteerd, gedeactiveerd. |  |
| Brugfunctie | Individuele kookzones kunnen worden gebrugd of gecombineerd om een grotere, enkelvoudig bediende kookzone te creëren. Door de zones linksvoor en linksachter of rechtsvoor en rechtsachter te combineren, kunnen twee grotere kookzones worden gecreëerd. |  |
| Geheugenfunctie | Als de kookplaat tijdens het gebruik per ongeluk wordt uitgeschakeld, worden de instellingen hersteld als de kookplaat binnen 6 seconden weer wordt ingeschakeld. | N.V.T. |
| Kinderslot | De kinderblokkering kan worden geactiveerd om te voorkomen dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld. |  |

Voorzichtig: Verzeker altijd dat pannen voor inductie, wanneer ze heet zijn, binnen de gemarkeerde kookzone blijven. Laat geen pannen op het bedieningspaneel aan de voorkant van het glas van de kookplaat rusten, omdat hierdoor de bedieningsorganen oververhitten en het apparaat tijdelijk wordt uitgeschakeld.

Inschakelen

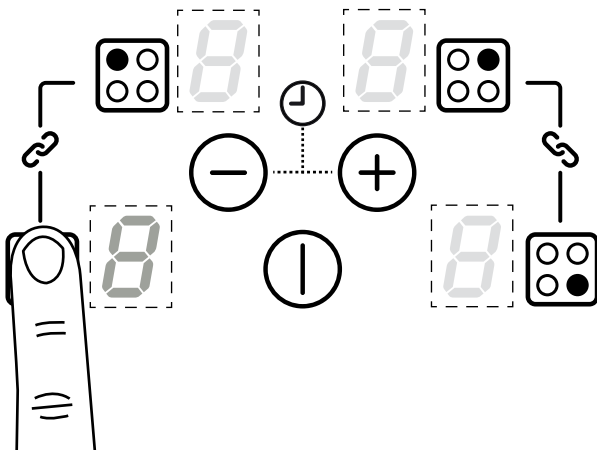
1 Druk op de aan-/uittoets



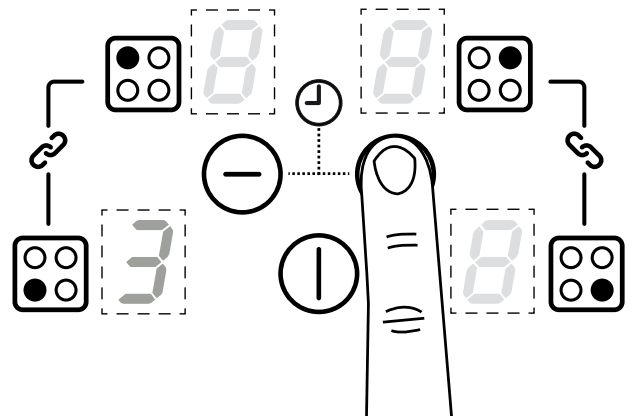
Opmerking: Als er niet binnen 10 seconden een kookzone wordt geselecteerd, schakelt de kookplaat automatisch uit. De kookplaat wordt uitgeschakeld door de toets "ON/OFF" gedurende 1 seconde aan te raken. Er klinkt een pieptoon en alle kookzones worden uitgeschakeld.

Het inschakelen van een individuele kookzone van de kookplaat

1 Kies de gewenste kookzone



2 Stel het gewenste vermogensniveau in

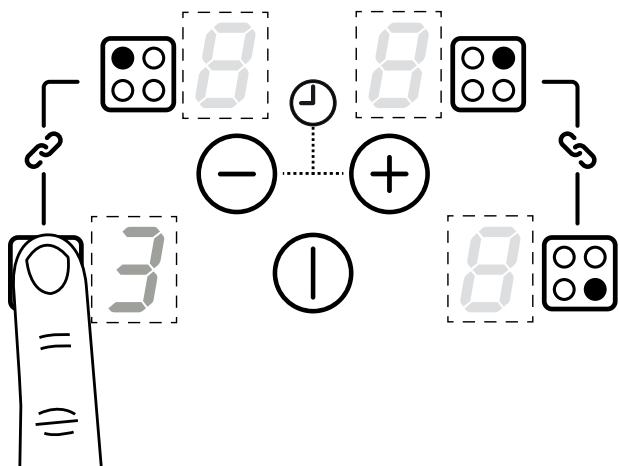


Opmerking: Door eerst op de min-toets te drukken wordt het vermogensniveau automatisch op niveau 9 ingesteld.

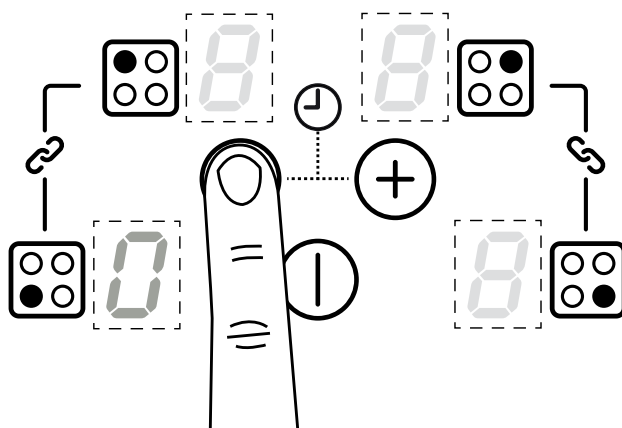
Wanneer de selectie van de kookzone na 10 seconden is voltooid, klinkt er een pieptoon en alle gedimde verwarmingsschermen tonen de vermogensniveaus met normale helderheid.

Het uitschakelen van een individuele kookzone van de kookplaat

1 Selecteer een kookzone



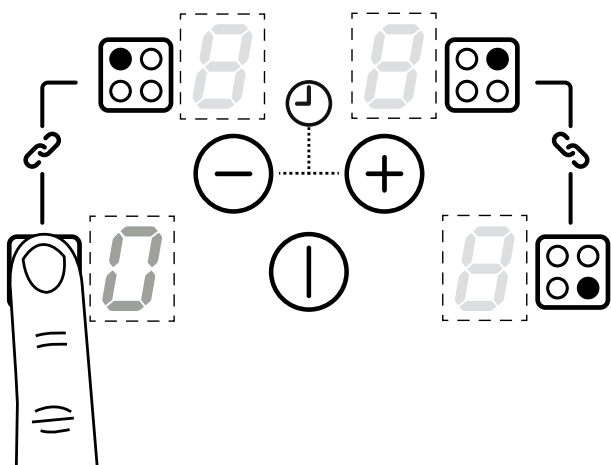
2 Druk op de min-toets totdat hij "0" bereikt



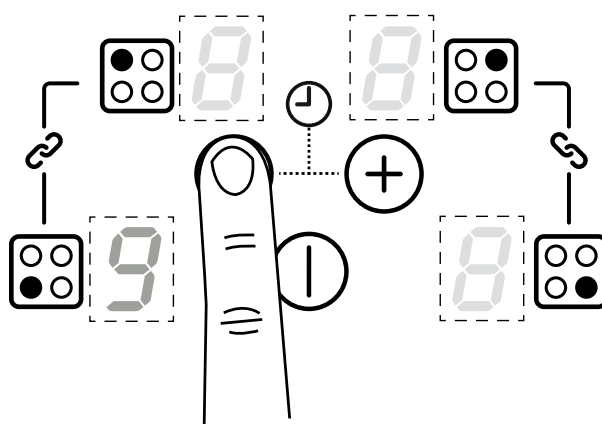
Wanneer het scherm "0" weergeeft, wordt de geselecteerd kookzone uitgeschakeld.

Het activeren van vermogensboost

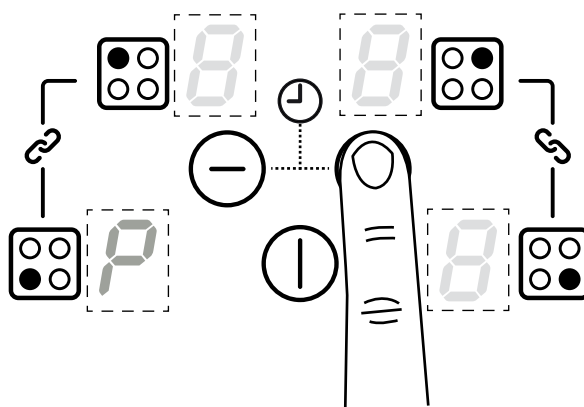
1 Kies de gewenste kookzone



2 Druk op de min-toets en vermogensniveau 9 verschijnt

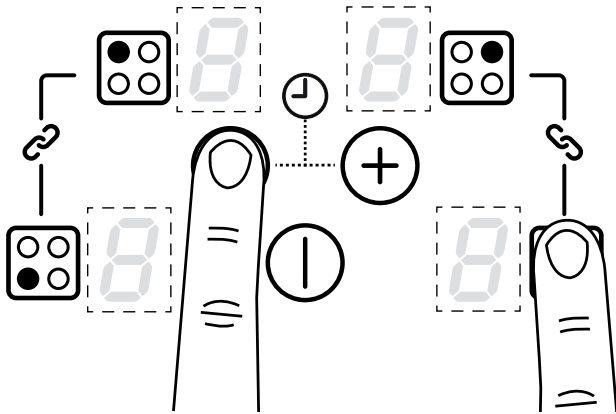


3 Druk op de plus-toets totdat er "P" verschijnt

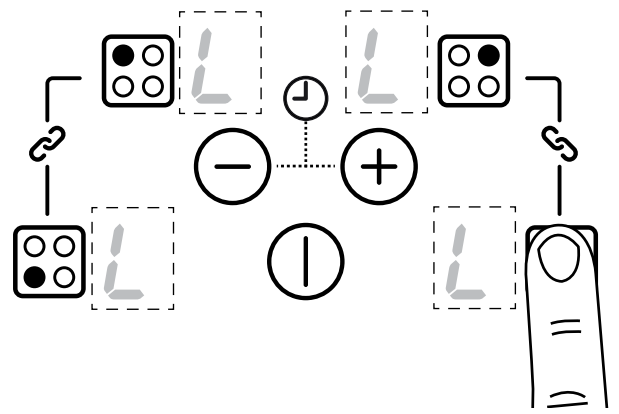


Kinderslot

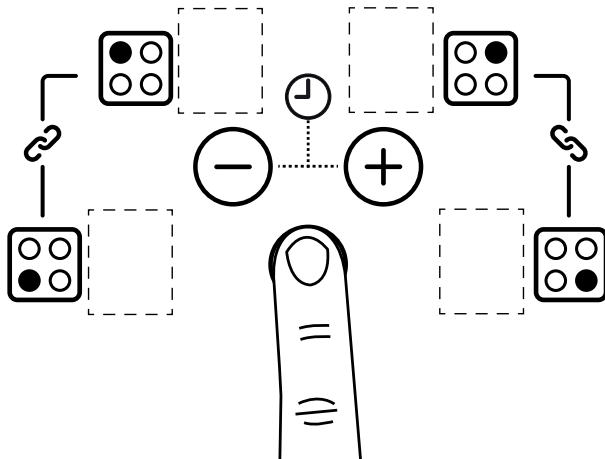
1 Houd de min-toets en de kookzone rechtsvoor ingedrukt. Er klinkt een geluid.



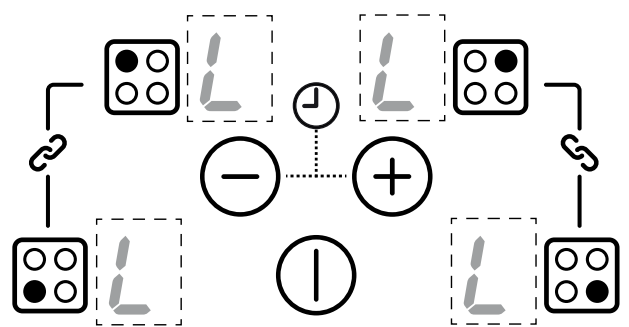
2 Druk op de kookzone rechtsvoor. Er verschijnt "L" op het scherm



3 Druk op de aan-/uittoets



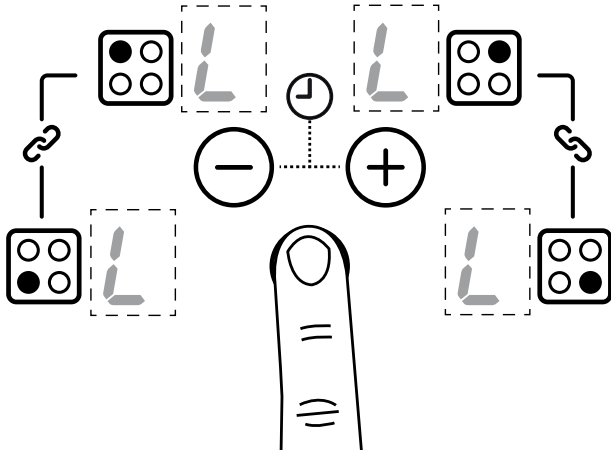
4 Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld verschijnt er een "L" in alle kookzoneschermen van de kookplaat.



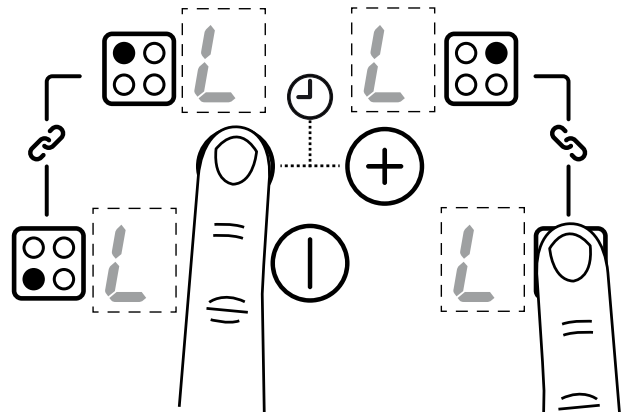
Deze functie kinderblokkering wordt geactiveerd totdat u deze functie uitschakelt.

Het deactiveren van de kinderblokkering

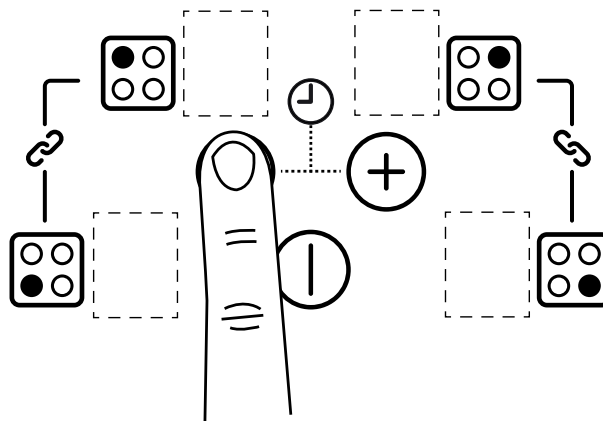
1 Druk op de aan-/uittoets en op alle bereidingsschermen verschijnt "L".



2 Houd de min-toets en de kookzone rechtsvoor ingedrukt. Er klinkt een geluid.



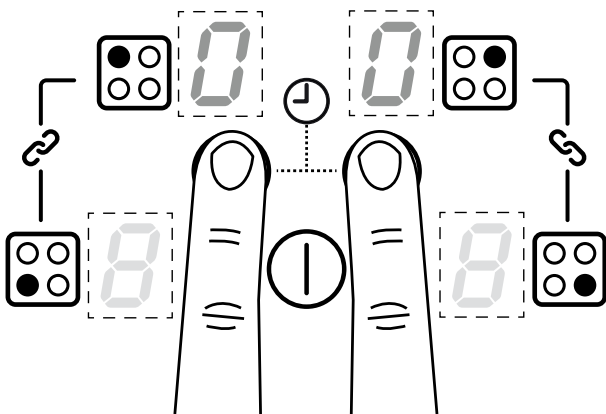
3 Druk op de min-toets en "L" verdwijnt van alle kookzoneschermen



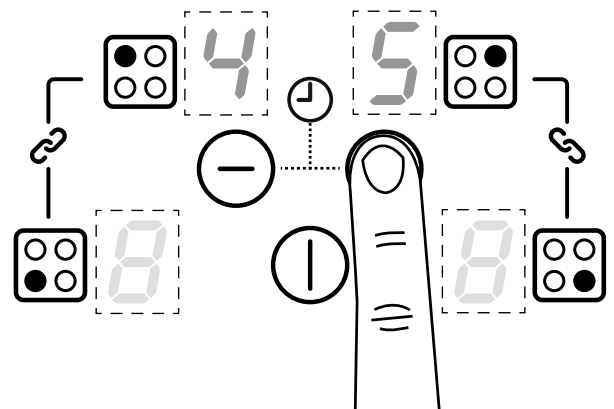
Als u de kookplaat nu inschakelt wordt er in alle kookzoneschermen "0" weergegeven; de kookplaat kan nu normaal worden gebruikt.

Het minuutalarm instellen

1 Houd de plus- en min-toets ingedrukt



2 Stel een tijd in door op de plus- of min-toets te drukken.



Verzekert dat er geen kookzones zijn geselecteerd.

Wanneer de tijd is verlopen

Wanneer de ingestelde tijd is verstreken schakelt deze geen kookzones uit. Er klinkt een geluid en er knippert "00" op het scherm. Druk om het alarm te stoppen op de plus of min-toets. Als de kookplaat voordat het minutenalarm eindigt wordt uitgeschakeld, knipperen de stippen op het scherm.

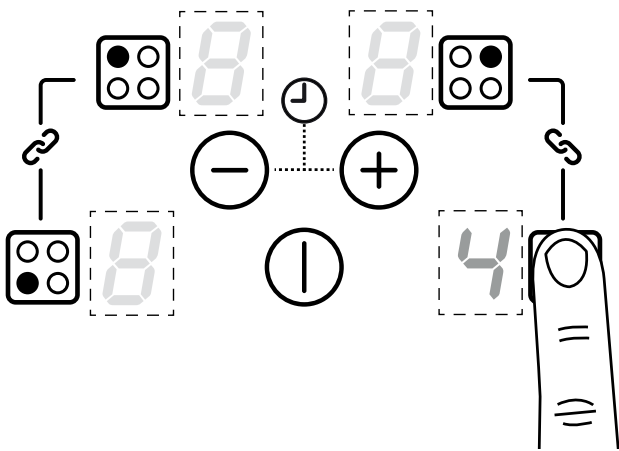
Het wijzigen of annuleren van het minutenalarm

Herhaal voor het wijzigen van de tijd dezelfde stappen als voor "Het instellen van het minutenalarm". Het minutenalarm wordt geannuleerd door het op nul in te stellen.

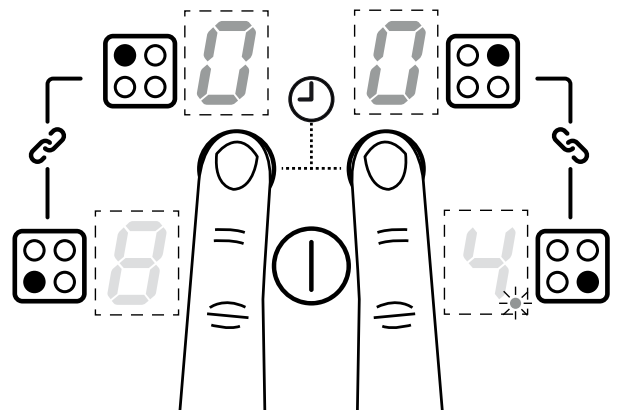
Automatische Uitschakeltimer

Opmerking: Kookzone(s) moet(en) ingeschakeld zijn

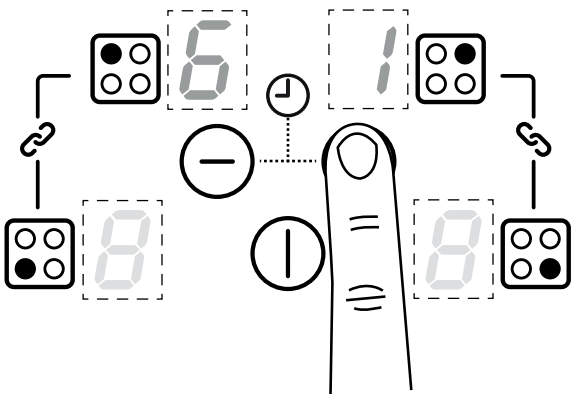
1 Kies de gewenste kookzone(s)



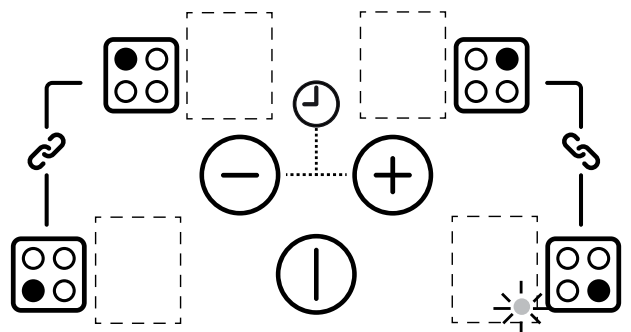
2 Houd de plus- en min-toets ingedrukt. Er verschijnt een stip in het gekozen kookzonescherm



3 Druk op de plus- of min-toets om een tijd in te stellen.



4 Wanneer er een tijd is ingesteld, verschijnt er een stip in het kookzonescherm.



De timer-aanduiding op het scherm stopt met knipperen en wordt niet weergegeven. De werking van een timer wordt aangegeven door een stilstaande stip in het kookzonescherm voor de getimedede kookzone.

Wanneer de tijd is verlopen

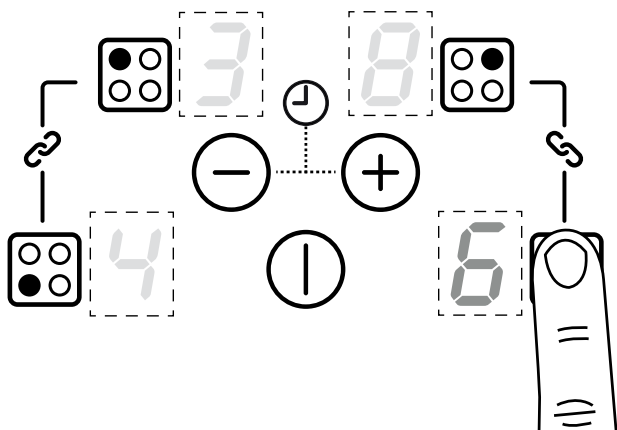
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken klinkt er een geluid en de stip op het kookzonescherm begint te knipperen. Druk om het alarm te stoppen op de plus of min-toets.

Het wijzigen of annuleren van de timer

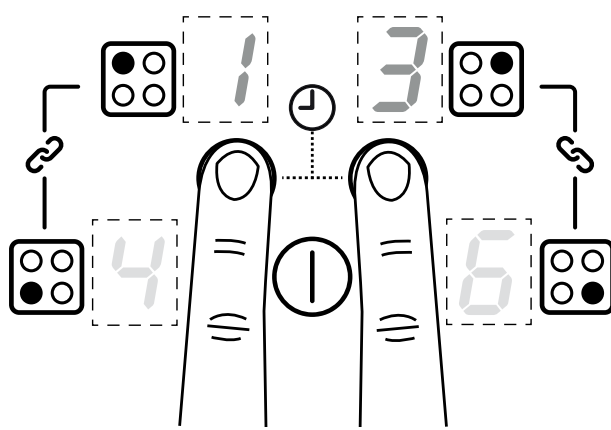
Herhaal bovengenoemde stappen om de tijd te wijzigen. De timer wordt geannuleerd door hem op nul te stellen.

Het controleren van de tijd voor een kookzone

1 Kies de gewenste kookzone.



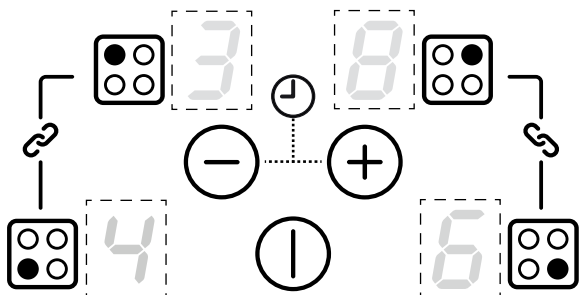
2 Houd de plus- en min-toets gelijktijdig ingedrukt. De resterende tijd verschijnt op het scherm.



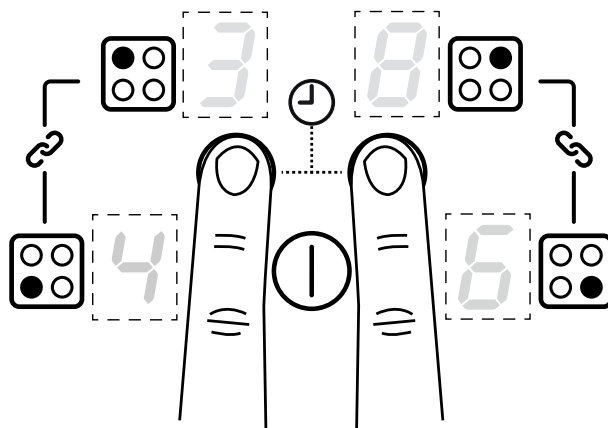
Het controleren van de tijd voor meerdere kookzones

Tijden voor actieve kookzone worden beurtelings met de klom me weergegeven

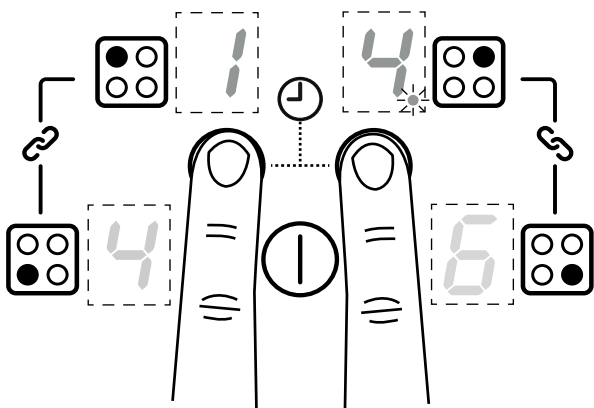
1 Zorg ervoor dat er geen kookzone is geselecteerd



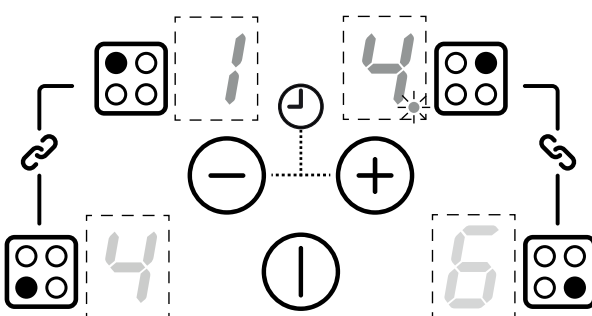
2 Druk gelijktijdig op de plus- en min-toets.



3 Druk net zo vaak op de plus- en min-toetsen als nodig is om de timer voor de gewenste kookzone weer te geven



4 Er knippert een stip in het gekozen kookzonescherm



Opmerking: Als het minutenalarm ook is ingesteld, wordt dit eerst weergegeven. In dit geval worden andere getimedede kookzones door een stip in het kookzonescherm aangegeven.

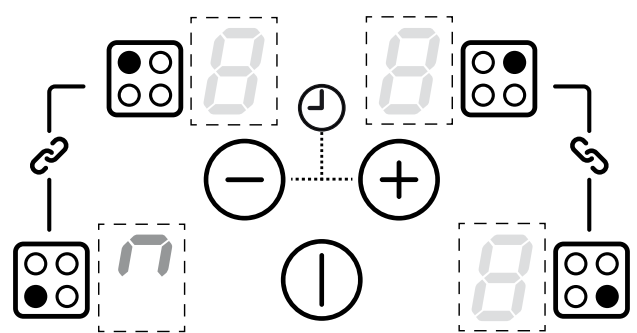
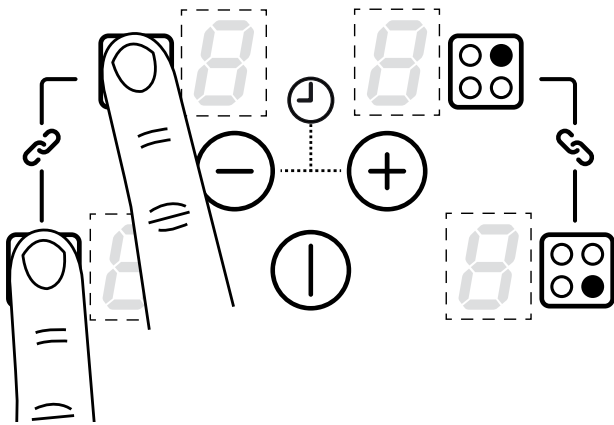
Pandetectie

De kookplaat verbruikt alleen stroom wanneer er een geschikte pan op de zone is geplaatst. Dit vermindert de door het kookproces gebruikte energie, d.w.z. wanneer u de pan van de zone haalt, dan schakelt de kookplaat automatisch de stroom uit en schakelt pas weer in wanneer u de pan terugplaatst.

Brugfunctie

1 Druk gelijktijdig op de toetsen voor de gekoppelde kookzones.

2 Het brugsymbool verschijnt in de kookzone links- of rechtsvoor



De kookzones kunnen worden gebruikt als vier aparte kookzones, die individueel kunnen worden geregeld. Of de twee linker zones en de twee rechter zones kunnen worden gebrugd om te voorzien in twee grote zones die via één instelling kunnen worden bediend.

Er kunnen grote pannen en bakplaten op deze twee gebrugde zones worden geplaatst.

Resterende Hitte indicators

Deze eigenschap beschermt u niet alleen tegen hete oppervlaktes, maar geeft ook aan dat er resterende hitte is die kan worden gebruikt als tijdelijke warmtezone.

Opmerking: De kookzone zelf warmt niet op, maar het keramische glas raakt wel heet omdat de hete pan hitte terug op het kookplaatglas geleidt.

Automatische stand-by

Als de kookplaat gedurende een langere periode (met een pan) aan wordt gelaten, schakelt deze automatisch uit; ze onderstaande maximale bedrijfstijden

| Vermogensniveau | Maximaal bedrijfstijden in uren |
|--------------------|---------------------------------|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| P (Vermogensboost) | 5 minuten |

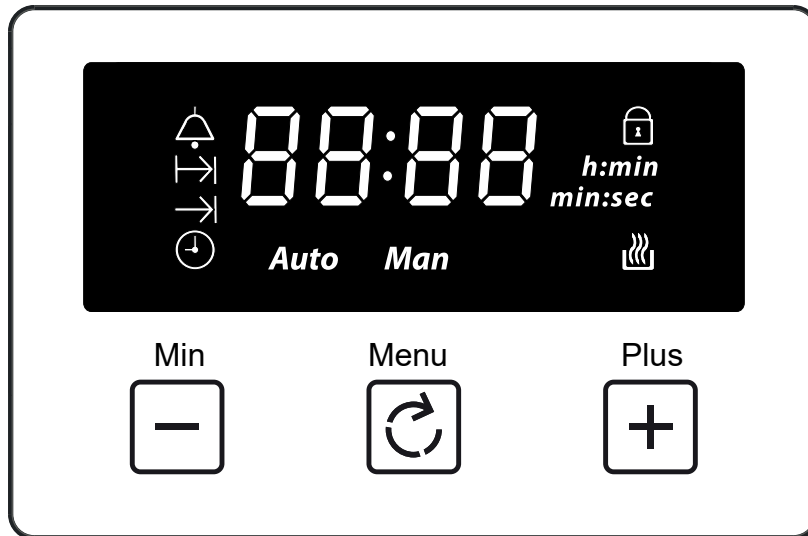
Fouten aan het apparaat







| Fouten aan het apparaat | Beschrijving van de fout | Actie |
|-------------------------|--|--|
| ER03 en permanente toon | Doorlopende activeren van de toets; de bediening schakelt na 10 seconden uit | Reinig de gebruikersinterface. |
| E2 | Te hoge temperatuur | Laat het systeem afkoelen |
| E3 | <ol style="list-style-type: none">Pot/pan niet geschikt; bijvoorbeeld verlies van magnetische eigenschappen vanwege temperatuur van de bodem van de pan.Het vermogen van kookzones wordt permanent overschreden | <ol style="list-style-type: none">Deze fout wordt na 30 seconden hersteld; de kookzone kan weer worden gebruikt. Als de fout zich voor blijft doen, moet de pot/pan worden verwijderd.Als de fout herhaaldelijk wordt weergegeven, zelfs wanneer er zich geen pot/pan op de kookzone bevindt, dan moet de vermogensseenheid worden vervangen. |
| E/H | Onveranderlijke weerstandsstoring | De inductiemodule moet koel zijn |

Wees u ervan bewust dat uitsluitend de hoofdoven door de programmeur wordt bediend.

Klok/programmeur

Opmerking: De klok/programmeur heeft mogelijk niet al deze functies



| | | | |
|---|----------------------|----------------|------------------------------------|
|  | Minuutherinnering | Man | Handmatige modus |
|  | Bereidingstijd/duur | L 1, L 2, L 3 | Volumeniveau |
|  | Einde bereidingstijd | 23:59 | 7-segment scherm |
|  | Tijd van de dag | 99:00 | Maximaal aanpasbaar minutenalarm |
|  | Toetsenblokkering | 23:59 | Maximale aanpasbare bereidingstijd |
|  | Automatisch bereiden | h:min | Weergave uren: minuten |
| Auto | Automatische modus | min:sec | Weergave minuten: seconden |

Het gebruik van het aanraakscherm

Menu - bladeren om een functie te selecteren

Plus - verhoog de tijd of het volume

Min - verlaag de tijd of het volume

Wanneer er een functie is geselecteerd en de tijd of het volume is ingesteld, dan start de gekozen functie automatisch zeven seconden na het instellen.

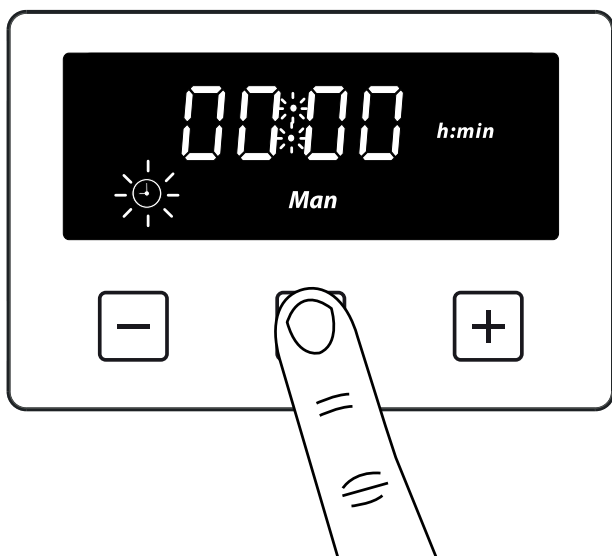
Handmatige modus

Als de programmeur zich niet in de semiautomatische of volautomatische modus bevindt, dan kunt u de ovenfuncties handmatig gebruiken. Het pictogram voor handmatige bediening wordt ook op het scherm weergegeven.

Tijd van de dag instellen

Blader met de menu-toets door de functies totdat u "time of day" bereikt.

- 1** Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'tijd van de dag' verschijnt



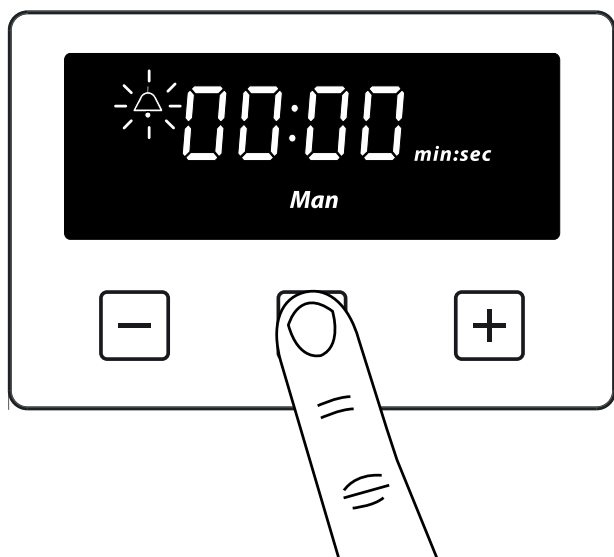
- 2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



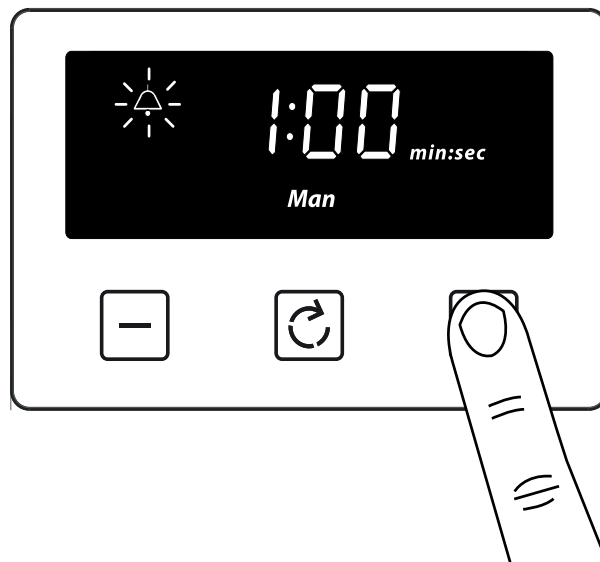
Het minuutalarm instellen

De maximale in te stellen bereidingstijd is 99 minuten.

- 1** Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'minuutherinnering' verschijnt



- 2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Zodra de tijd is ingesteld begint het minutenalarm in stappen van seconden terug te tellen. Het scherm geeft het symbool voor het minutenalarm en de resterende tijd weer. Als er andere functies worden ingesteld, gaat het terugtellen op de achtergrond door.

Wanneer de ingestelde tijd voor het minutenalarm is verstreken klinkt er een alarm en knippert het symbool voor het minutenalarm op het scherm. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen, waarna de tijd van de dag wordt weergegeven.

Het wijzigen of annuleren van het minutenalarm

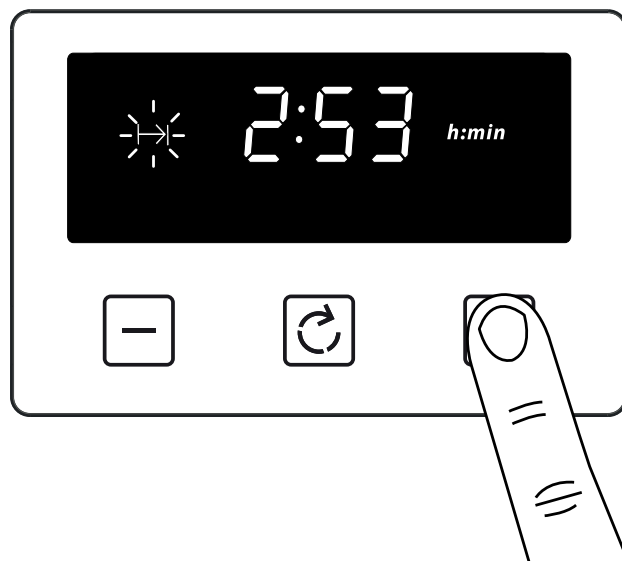
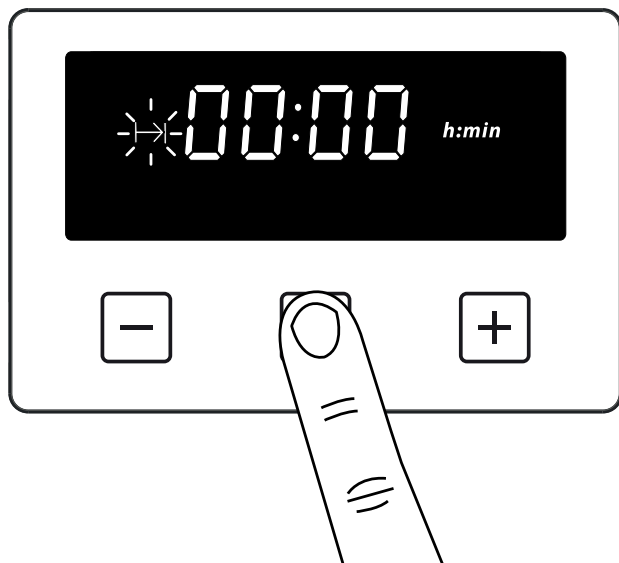
Keer terug naar de functie minutenalarm en gebruik de plus- of min-toetsen om de tijd aan te passen. Het aftellen wordt geannuleerd door de tijd op "0.00" in te stellen.

Het instellen van de bereidingstijd (de tijdsduur dat de oven in bedrijf is)

De maximale in te stellen bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.

1 Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'kooktijd' verschijnt

2 Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Zodra deze is ingesteld, worden automatische modus, het symbool voor automatisch bereiden en de tijd van de dag weergegeven.

Wanneer het bereiden is voltooid klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen, waarna de "tijd van de dag" wordt weergegeven. Druk op de nogmaals op de menu-toets om terug te keren naar de handmatige modus.

Het wijzigen of annuleren van de bereidingstijd

Keer terug naar de functie "cooking time" en gebruik de plus- of min-toets om de tijd in te stellen. Het aftellen wordt geannuleerd door de tijd op "0.00" in te stellen.

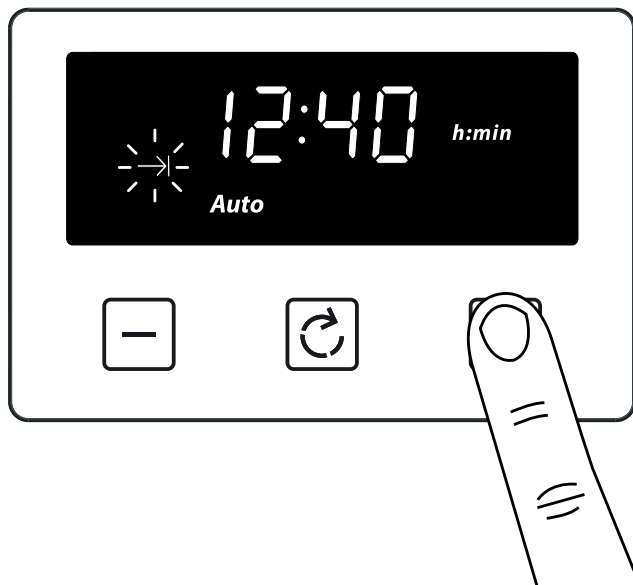
Het instellen van het einde van de bereidingstijd (op een vaste tijd waarop de oven uit moet gaan)

Voer de kooktijd in zoals beschreven in de sectie 'de kooktijd instellen' hierboven.

Het scherm toont de huidige "tijd van de dag" en het symbool voor "einde bereidingstijd". Het laatste "einde bereidingstijd" is beperkt tot de huidige "tijd van de dag" plus de maximale tijd die kan worden ingesteld (23 uur en 59 minuten).

1 Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'einde van kooktijd' verschijnt

2 Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Zodra de tijd, de gewenste instellingen voor het bereiden en de temperatuur zijn ingesteld, verdwijnt het symbool voor automatisch bereiden van het scherm. Het apparaat wordt niet ingeschakeld vóór de ingestelde starttijd voor het bereiden, wat het verschil is tussen de eindtijd voor het bereiden en de bereidingsduur.

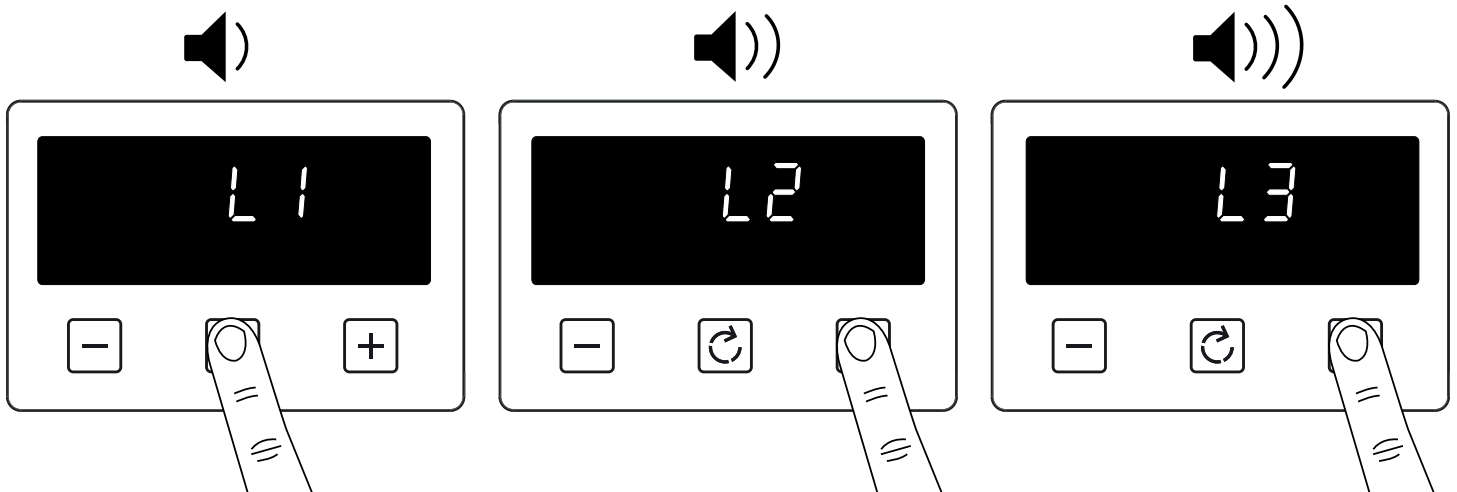
Wanneer de bereiding is voltooid klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen. Druk op de nogmaals op de menu-toets om terug te keren naar de handmatige modus.

Het wijzigen of annuleren van het eind van de bereidingstijd

Keer terug naar de functie "end of cooking time" en gebruik de plus- of min-toets om de tijd in te stellen. De "end of cooking time" kan worden verwijderd door met de min-toets terug te tellen totdat deze gelijk is aan de huidige tijd van de dag.

Het instellen van het volume

Druk op de menu-toets totdat "LX" (X = 1, 2 of 3) op het scherm knippert. Gebruik de plus- of min-toetsen om een toon te selecteren.

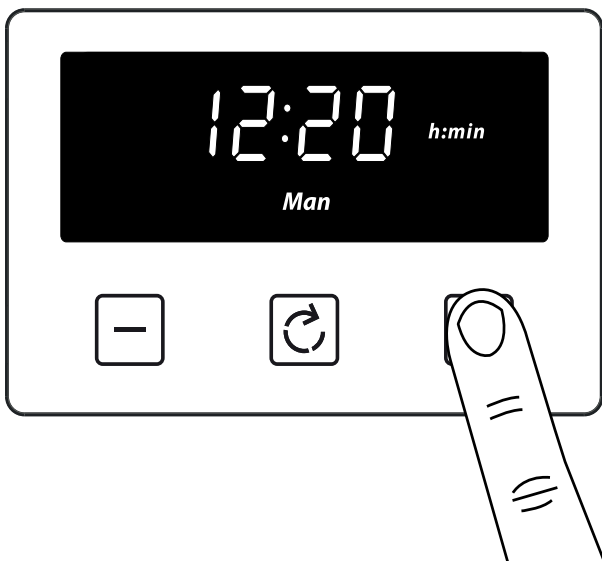


Opmerking: De standaard toon is L3

Het activeren/deactiveren van de toetsenblokkering

1 Houd de plus-toets gedurende 3-5 seconden ingedrukt

2



De toetsen zijn inactief, zodra de toetsenblokkering actief is. Als er op de toetsen wordt gedrukt, klinken er twee pieptonen.

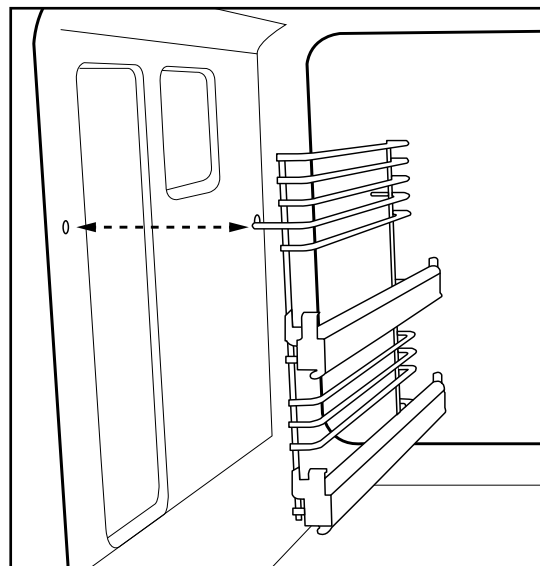
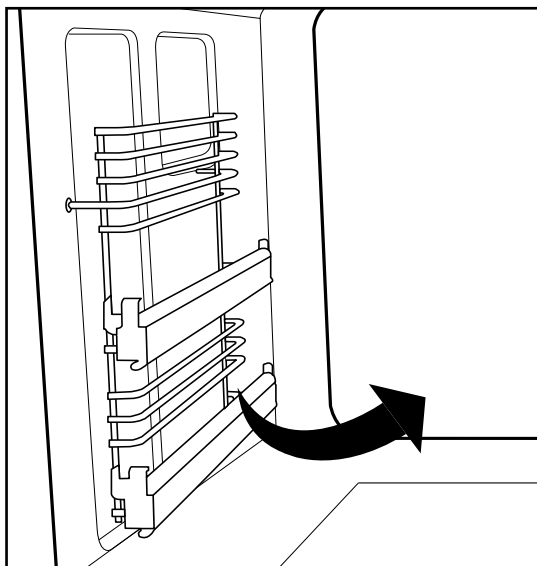
Het deactiveren van de toetsenblokkering

Houd de plus-toets gedurende 3-5 seconden ingedrukt. Het symbool voor de toetsenblokkering verdwijnt en het apparaat kan weer normaal worden gebruikt.

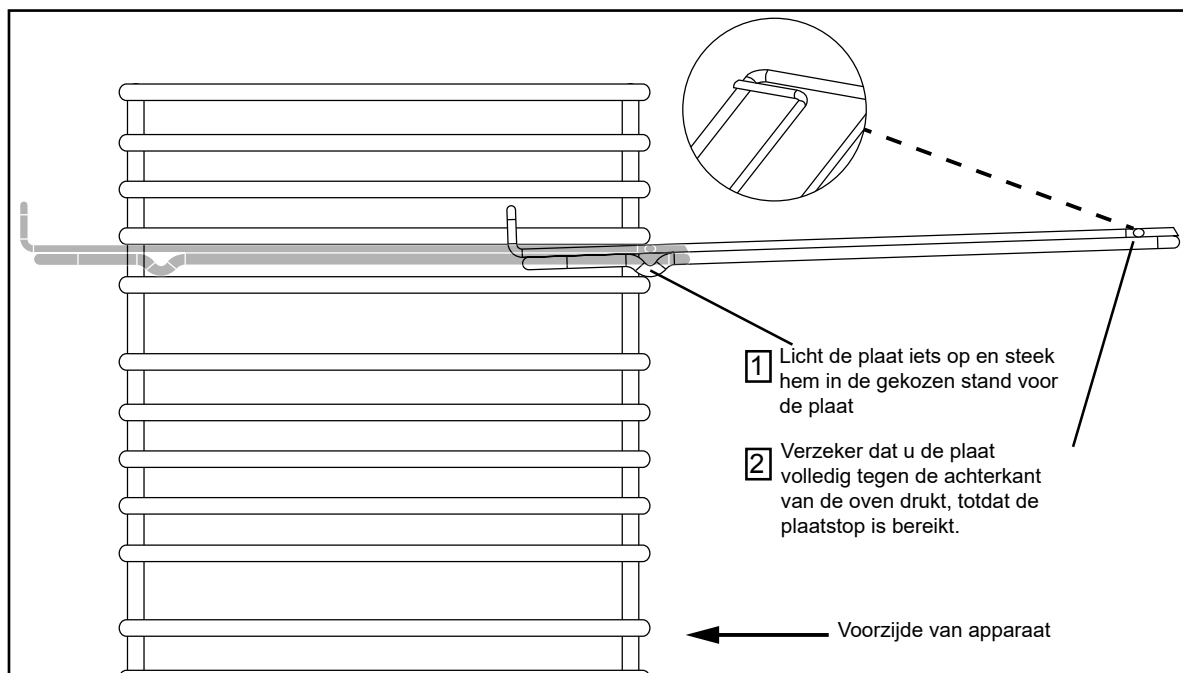
Opmerking: De timer behoudt in geval van een kortstondige stroomuitval (ongeveer 1,5 minuut) zijn status.

De status van de toetsenblokkering en de zoemtoon worden onafhankelijk van de duur van de stroomuitval opgeslagen.

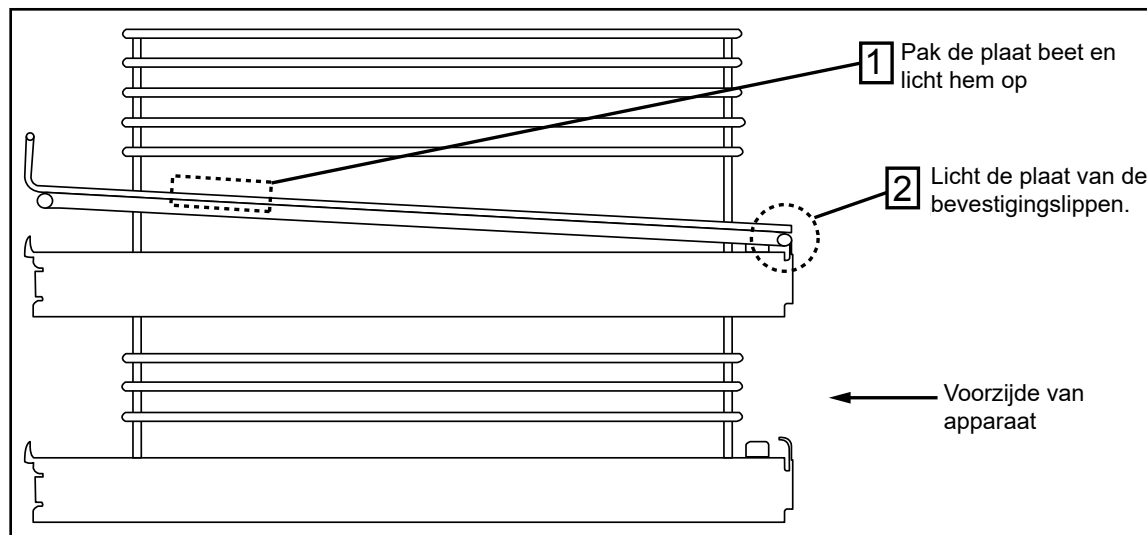
Het verwijderen van de steunen van de bakplaten



Standaard bakplaten

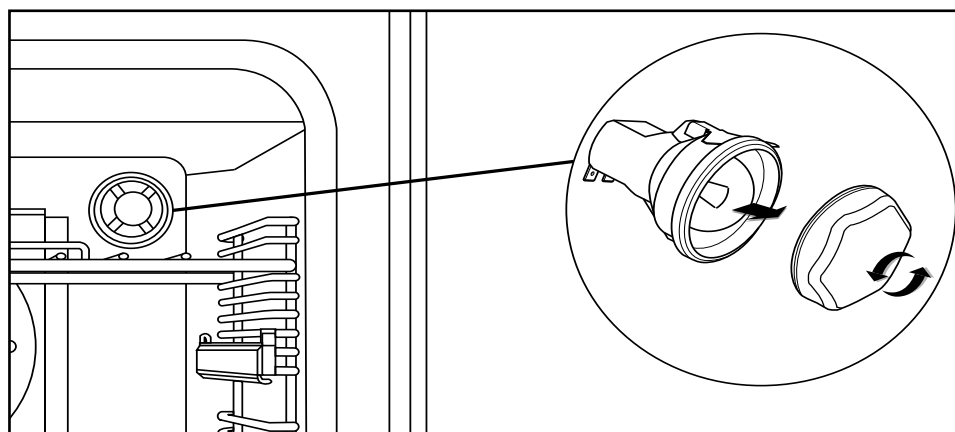


Het verwijderen van telescopische bakplaten (indien gemonteerd)



Zorg ervoor dat de bakplaten voor het verwijderen uit de bevestigingslippen worden geklikt.

Het vervangen van de lamp



Niet alle apparaten hebben hetzelfde type en aantal peertjes. Controleer voor het vervangen van de lamp welk type u hebt. **Vergeet a.u.b. niet dat lampjes niet onder de garantie vallen.**

Aanvullende functies

Bordenrek (indien inbegrepen)

1. Trek de bakplaat uit de holte.
2. Kantel de bordenwarmer naar u toe en zorg ervoor dat hij onder de plaatstangen aan de voorkant haakt.
3. Laat de bordenwarmer voorzichtig op zijn plaats zakken.

De bordenwarmer zit nu op zijn plaats en u kunt er borden in plaatsen.

Zorg er ter voorkoming van brandwonden altijd voor dat u ovenwanten gebruikt als u de bordenwarmer in een hete of pas gebruikte oven plaatst.

Zorg er altijd voor dat de borden geschikt zijn om te worden verwarmd - sommige borden kunnen barsten of breken wanneer ze aan hitte worden blootgesteld.

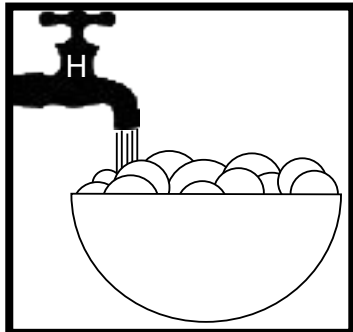
Wij bevelen aan om de oven bij het verwarmen van borden tot 70°C, of minder, opwarmt.

HET REINIGEN VAN UW APPARAAT - NL

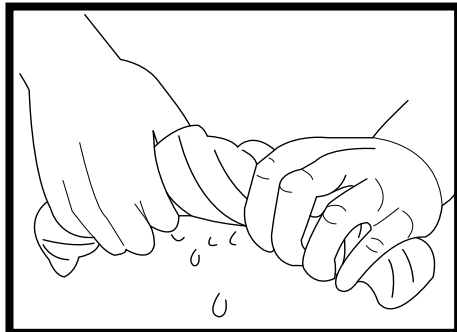
Wel doen

Opmerking: Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u delen ervan begint schoon te maken.

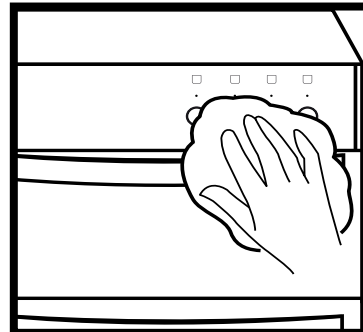
Opmerking: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van de symbolen van het bedieningspaneel, omdat ze hierdoor kunnen vervagen.



- Warm sop



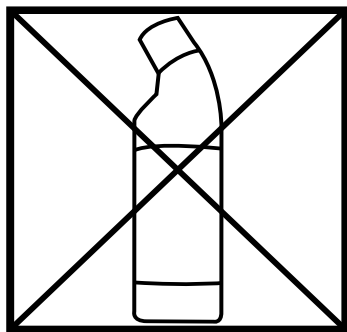
- Schone, uitgewrongen doek



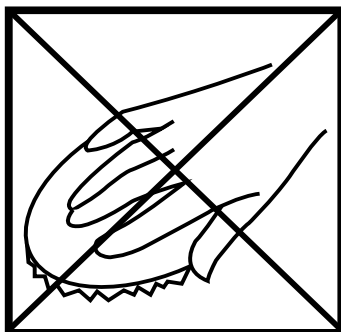
- Veeg af met een vochtige doek
- Droog af met een zachte doek

Tips: Sommige voedingsmiddelen, zoals azijn, vruchtensappen en zout, kunnen het metaal of verfwerk aantasten of beschadigen. Reinig geknoeide voedingsmiddelen altijd zo spoedig mogelijk.

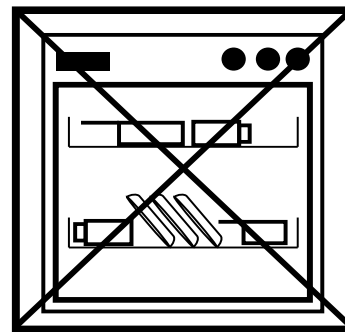
Niet doen



- Niet verdunde bleekmiddelen
- Chloorproducten



- Staalwol
- Schurende schoonmaakmiddelen
- Nylon sponsjes
- Stoomreinigers



- Niet in de vaatwasser doen:
- Gietijzeren bakplaat
 - Pansteunen

HET IS BELANGRIJK OM UW APPARAAT REGELMATIG TE REINIGEN, ALS HET OPBOUWEN VAN VET DE PRESTATIES HIERVAN KAN AANTASTEN, HET KAN BESCHADIGEN EN UW GARANTIE ONGELDIG KAN MAKEN.

GEBRUIK IN AANVULLING OP HET BOVENSTAANDE GEEN METALEN SCHRAPERS OM HET GLAS VAN DE OVENDEUR TE REINIGEN.

Wij bieden een geweldig assortiment aan reinigingsproducten en accessoires voor uw apparaat. Bezoek om te winkelen onze website die u op de voorzijde van deze gebruiksaanwijzing aantreft.

TECHNISCHE GEGEVENS - NL

Elektrisch bereik

Bovenkant kookplaat

| Elektrische voeding/belasting | | | |
|-------------------------------|-----------|------------|--------------------|
| Elektrische voeding | Kookplaat | Zone | Vermogen kW |
| 240 V | Inductie | Alle zones | 1,4 boost tot 1,85 |

Ovens

| Elektrische voeding/belasting | | |
|-------------------------------|---|-------------|
| Elektrische voeding | Oven | Vermogen kW |
| 240 V | Met ventilator (rechts) | 2,00 |
| | Met ventilator (links) | 2,50 |
| | Enkel variabele grill (indien aanwezig) | 1,85 |
| | Dubbele variabele grill | 1,70 / 2,70 |
| | Conventionele bovenkant (indien aanwezig) | 1,39 |

| Lampen/ventilators oven | |
|-------------------------|---------|
| Lamp | 25W elk |
| Koelventilator | 10W elk |
| Ovenventilator | 30W elk |

Apparaat

| Elektrische voeding/belasting | | |
|-------------------------------|---------------------|----------------------|
| Afmetingen apparaat (cm) | Elektrische voeding | Maximaal vermogen kW |
| Enkele grillmodellen | 240 V | 13,99 |
| Dubbele grillmodellen | | 14,84 |



INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:



Paesi di destinazione:GB - Gran Bretagna

IE - Irlanda

DE - Germania

ES - Spagna

FR - Francia IT - Italia PL - Polonia NL - Paesi Bassi SE - Svezia

CN - Cina

NZ - Nuova Zelanda

AU - Australia

| | | |
|---------|---|--|
| Benelux | Paesi Bassi Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen | Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl |
| | Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke | Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be |
| Polonia | Polonia Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o. | Tel. 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl |
| Germany | W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden | Tel: 04921-9393-0 Fax: 04921-9393-900 E-Mail: info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de |
| Francia | Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy le Grand | SAV: 04 88 78 59 59 |
| Italia | Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane, Prescot, Merseyside L35 2XW | www.stoves.co.uk |

INTRODUZIONE

Grazie per l'acquisto di questo apparecchio di fabbricazione britannica.

Questo manuale d'uso è stato redatto per aiutare l'utente durante ogni fase di utilizzo del nuovo apparecchio.

Leggerlo attentamente prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, in quanto con esso abbiamo cercato di rispondere al maggior numero possibile di domande e di fornire tutto il supporto possibile.

Informazioni di carattere generale, nonché informazioni sui pezzi di ricambio e l'assistenza, sono disponibili sul nostro sito web.

Se dovessero mancare dei componenti del prodotto o in caso di domande che non sono contenute in questa guida per l'utente, si prega di contattarci (vedere le informazioni di contatto all'interno della copertina anteriore).

Direttive europee



In qualità di produttore e distributore di apparecchiature per la cottura, ci impegniamo a tutelare l'ambiente e ottemperiamo alla normativa RAEE. Tutti i nostri prodotti sono etichettati conformemente con il simbolo del cassonetto su ruote barrato. Tale simbolo indica che i prodotti, alla fine della loro vita utile, dovranno essere conferiti presso un centro di raccolta autorizzato, ad esempio un apposito sito comunale o un centro di raccolta locale.

Il presente apparecchio è conforme alle direttive della Comunità europea (CE) per apparecchi elettrici ad uso domestico e simili e per apparecchiature a gas ove applicabile.

Il presente apparecchio è conforme alla direttiva europea relativa al design ecocompatibile di prodotti che consumano energia. Perseguiamo una politica di costante sviluppo e miglioramento, in seguito alla quale non possiamo garantire la rigorosa accuratezza delle nostre illustrazioni e specifiche, in quanto il prodotto potrebbe avere subito delle modifiche dopo la pubblicazione del manuale.

Smaltimento del materiale di imballaggio

I materiali di imballaggio utilizzati per questo apparecchio possono essere riciclati. Si prega di smaltirli nell'apposito contenitore presso i centri di smaltimento locali.

Avvertenze relative all'uso del gas (SOLO PER IL REGNO UNITO):

Se si sente odore di gas, non cercare di accendere alcun apparecchio.

Non toccare alcun interruttore elettrico.

Contattare il servizio di assistenza per le emergenze gas

SICUREZZA

AVVERTENZA

- Se la superficie del piano cottura presenta crepe, è rota o frantumata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche e richiedere l'assistenza di un tecnico specializzato.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa estremamente caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia di fornelli, piani di cottura o forni.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie di cottura poiché possono diventare estremamente caldi.
- Se l'apparecchio è dotato di un coperchio, eventuali resti fuoriusciti devono essere rimossi dal coperchio prima di aprirlo. Prima di chiudere il coperchio (se presente), lasciare raffreddare la superficie del piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite l'apposito controllo e non affidarsi al rilevatore di pentole.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non è previsto che l'apparecchio venga fatto funzionare con un timer esterno o con un altro sistema di comando separato.
- Non lasciare mai incustodito un piano cottura in presenza di grasso e olio, in quanto rappresenta un potenziale rischio e può essere causa di incendi.

- Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua; spegnere invece l'apparecchio e poi coprire le fiamme con un coperchio o un panno umido.
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Utilizzare esclusivamente le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore della cucina o da lui indicate nelle istruzioni per l'uso come adatte oppure le protezioni per il piano cottura integrate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni per il piano di cottura non adeguate può causare incidenti.
- Se la piastra di cottura è posizionata su una base, è necessario adottare dei provvedimenti per evitare che l'apparecchio scivoli dalla base.
- Non mettere mai oggetti direttamente sulla base del forno e non coprire mai il forno con una pellicola, poiché ciò può causare il surriscaldamento dell'elemento della base.
- Questo piano cottura a induzione è conforme alle norme EMC e EMF applicabili. Pertanto non dovrebbe interferire con altre apparecchiature elettroniche. Le persone dotate di pacemaker o di altro impianto elettrico devono rivolgersi al proprio medico o al produttore dell'impianto per verificare se questo è adeguato e a prova di guasto. Posizionare le pentole al centro delle zone di cottura. La British Heart Foundation fornisce ulteriori consigli sull'uso dei piani cottura a induzione per persone dotate di pacemaker.
- Non collocare alcun oggetto sopra l'apparecchio o appoggiarlo contro di esso.
- Spegnere sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirne le parti.
- È stata prestata la massima cura per garantire che questo apparecchio non presenti spigoli vivi. Consigliamo tuttavia di indossare guanti protettivi durante le operazioni di installazione o il suo spostamento. In questo modo si eviterà il rischio di lesioni.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un interruttore che preveda la disconnessione di tutti i poli, con una separazione minima dei contatti di 3 mm.
- Per l'allacciamento si consiglia di utilizzare un cavo flessibile con una temperatura minima di 70 °C.

ATTENZIONE

- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato ininterrottamente.
- Non installare questo apparecchio dietro una porta decorativa per evitare che si surriscaldi.
- Assicurarsi che gli scaffali siano installati correttamente. Fare riferimento alle sezioni sulle guide per scaffali e sulla collocazione degli scaffali all'interno di questo manuale.

- **Consigli per la sicurezza antincendio**

In caso di incendio in cucina, evitare di correre rischi: far uscire tutti da casa e chiamare i vigili del fuoco.

In caso di incendio di origine elettrica in cucina:

- Staccare la spina o scollegare l'alimentazione dalla scatola dei fusibili. Ciò dovrebbe essere sufficiente a fermare immediatamente l'incendio.
- Soffocare le fiamme con una coperta antincendio oppure utilizzare un estintore a polvere secca o un estintore ad anidride carbonica
- Importante: non utilizzare mai l'acqua per spegnere un incendio di origine elettrica o causato da olio da cucina.

- **Altri consigli per la sicurezza**

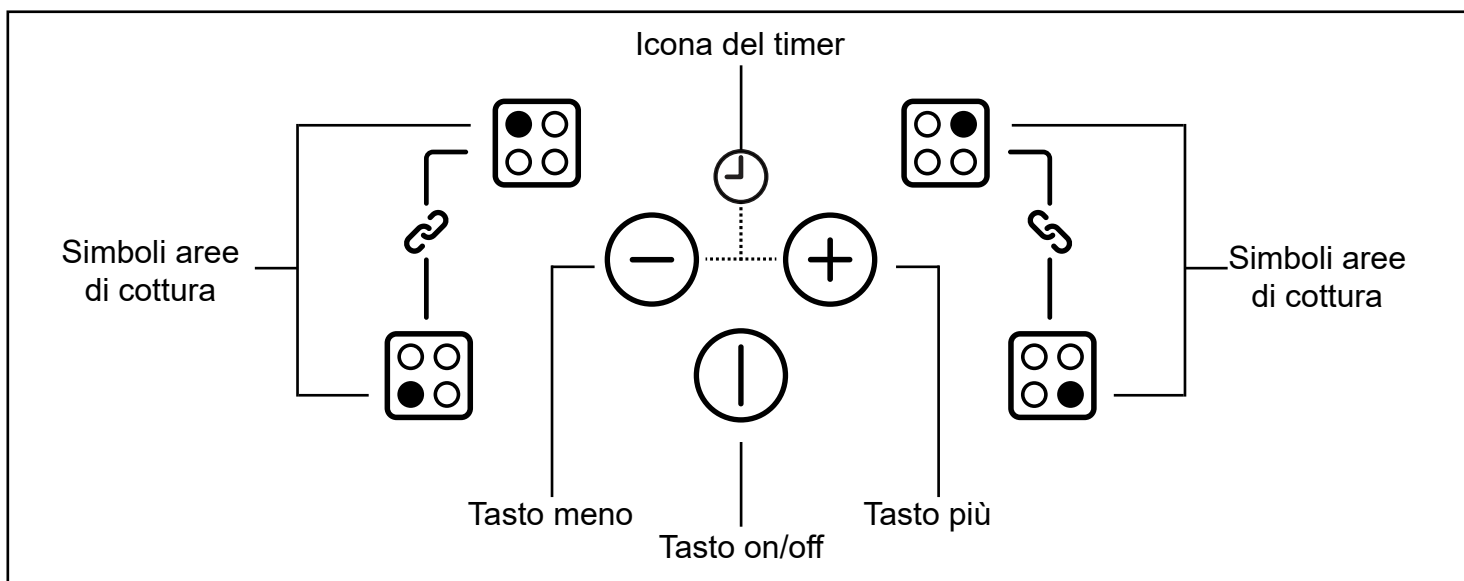
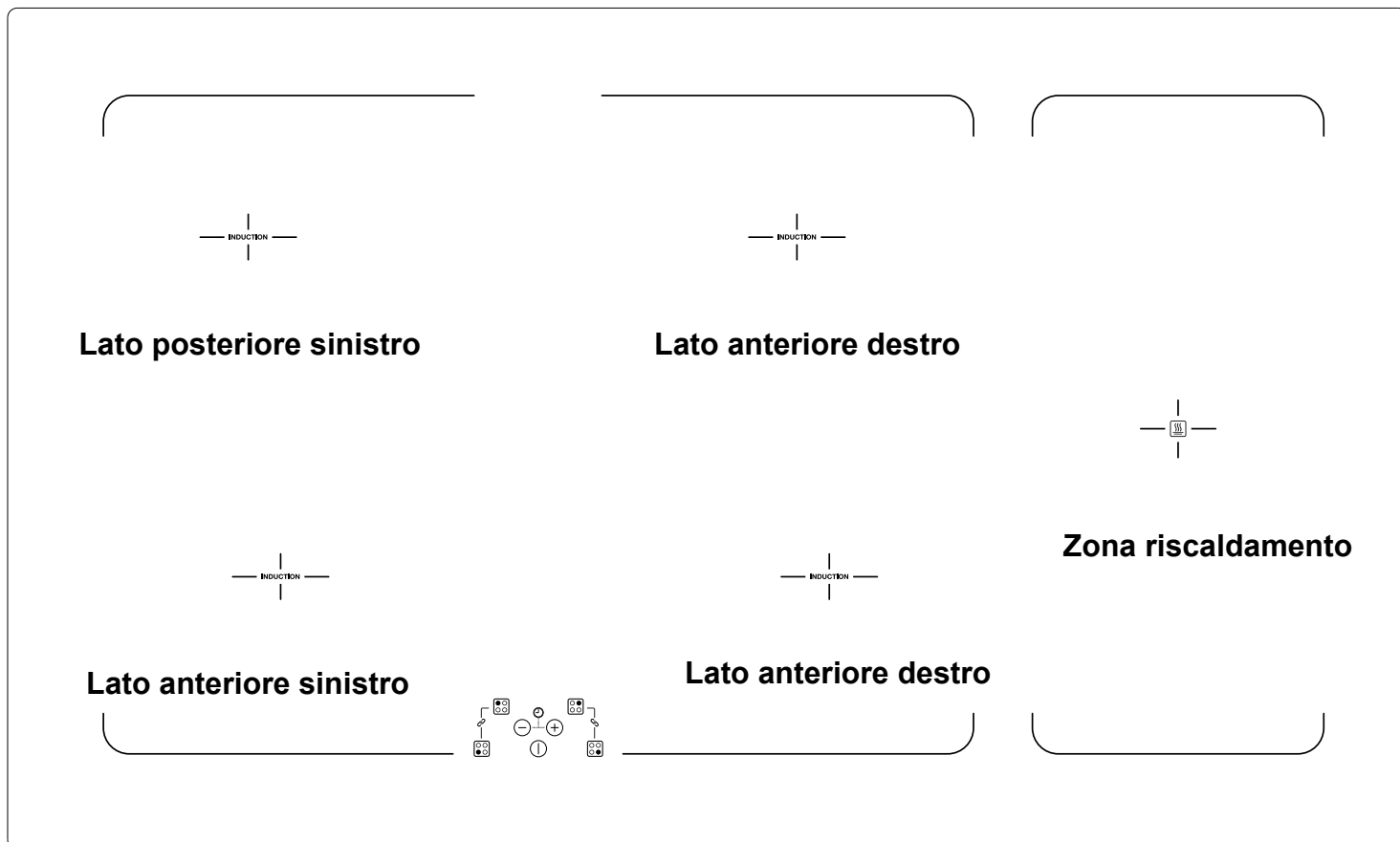
- La manutenzione deve essere effettuata solo da personale autorizzato.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza il pannello di vetro correttamente montato.
- Non apportare modifiche di nessun tipo ai pannelli esterni di questo apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere collegato a terra.
- L'apparecchio non deve mai essere scollegato dalla rete di alimentazione durante l'uso, in quanto ciò comprometterebbe seriamente la sicurezza e le prestazioni. In particolare, la superficie può raggiungere temperature elevate e le parti alimentate a gas potrebbero non funzionare in modo efficiente. La ventola di raffreddamento (se montata) è stata progettata in modo da attivarsi dopo lo spegnimento dell'apparecchio tramite le manopole di controllo.
- **AVVERTENZA SUL GAS!** - Se si sente odore di gas: non cercare di accendere alcun apparecchio e non toccare gli interruttori elettrici. Contattare immediatamente il distributore di gas locale.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

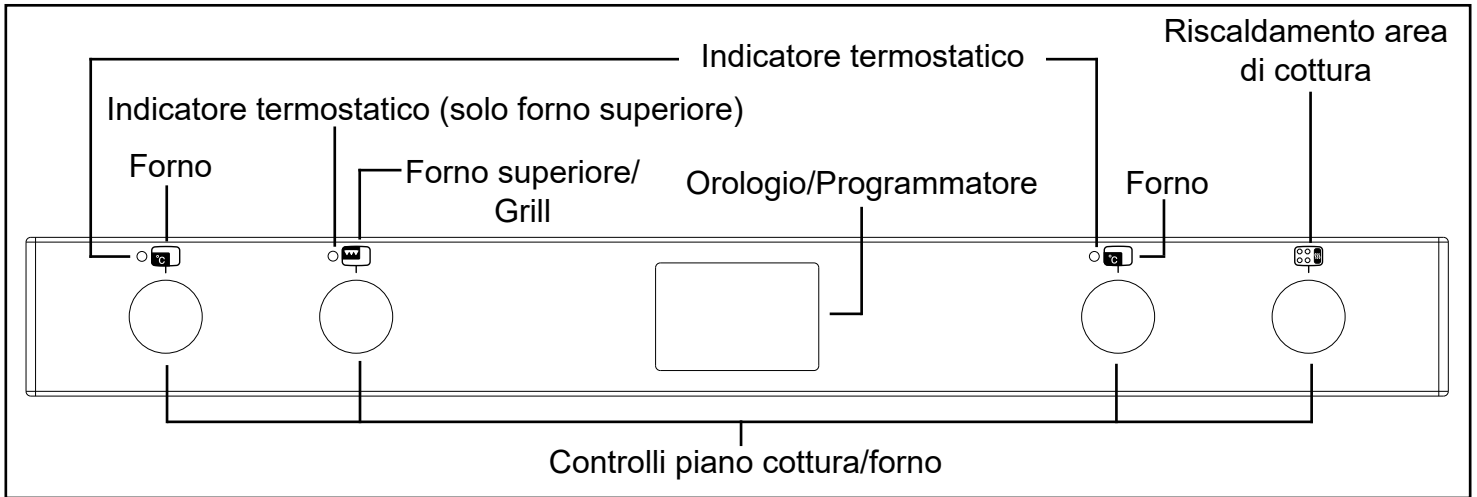
Descrizione del prodotto

Nota: la configurazione dell'apparecchio può variare a seconda del modello.

Piano cottura



Pannello di controllo



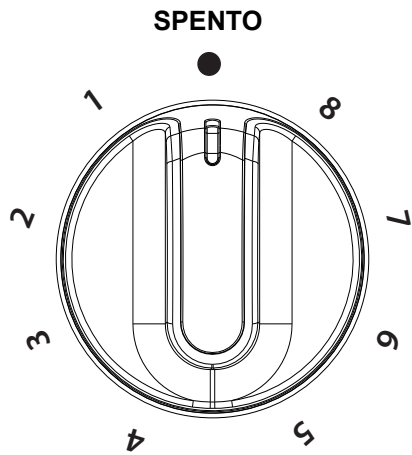
Funzioni della cucina

Nota: il forno acquistato potrebbe non avere tutte le funzioni qui illustrate. Per ottenere i migliori risultati durante la cottura, si consiglia di preriscaldare il forno per 15 minuti e 3-5 minuti per la cottura alla griglia.

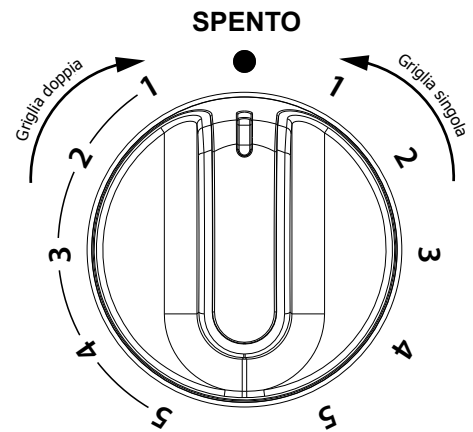
Non cercare di rallentare la cottura utilizzando le altre funzioni del forno.

| | | | |
|--|--------------------------------|--|---------------------------|
| | Cottura al forno intensiva | | Sbrinamento |
| | Cottura base con ventola | | Forno convenzionale |
| | Cottura lenta | | Forno a ventola |
| | Griglia con ventola | | Griglia inferiore |
| | Controllo selettore forno | | Griglia singola |
| | Griglia convenzionale | | Griglia doppia |
| | Elemento riscaldante superiore | | Elemento riscaldante base |
| | Solo luce | | Funzione pizza |
| | Lievitazione pane | | Scaldare |

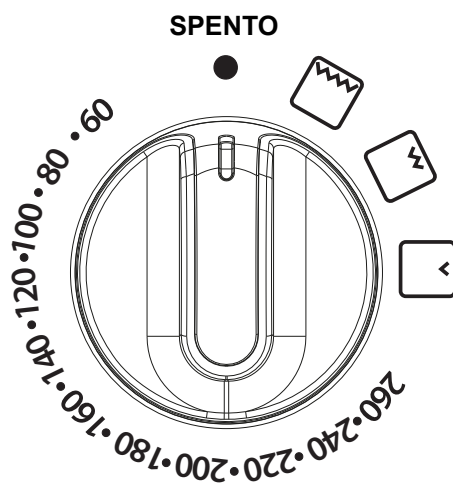
Griglia singola



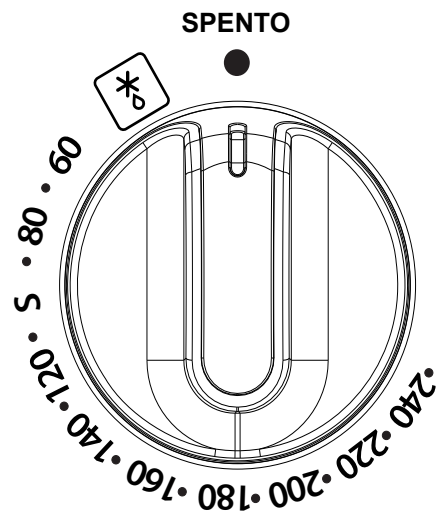
Griglia doppia



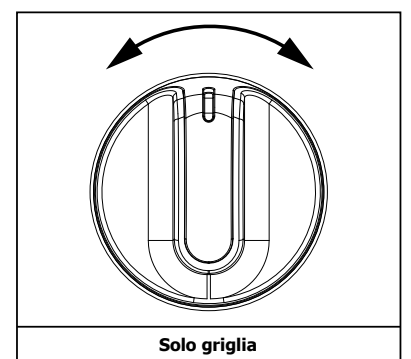
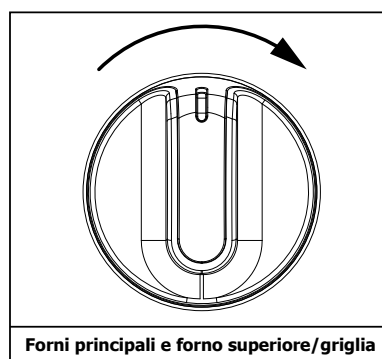
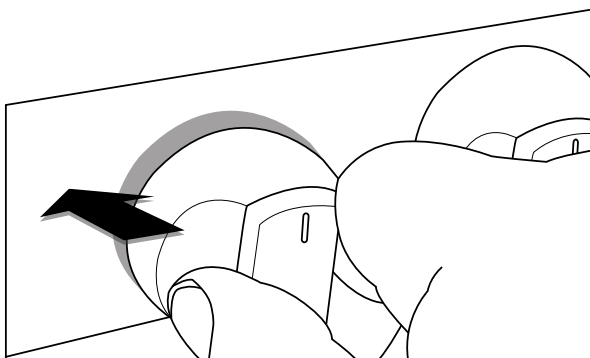
Forno superiore/Grill



Forno



Forni e grill



Quando si utilizza il forno superiore o il forno principale, la spia rossa del termostato resta accesa fino al raggiungimento della temperatura selezionata.

Quando il forno superiore/grill o il grill è acceso, le ventole di raffreddamento si accendono per mantenere fredde la facciata e le manopole di controllo durante la cottura al forno/alla griglia. Le ventole di raffreddamento possono funzionare quando i forni principali sono in funzione, a seconda dell'impostazione della temperatura. Le ventole possono continuare a funzionare per un certo periodo dopo che il forno/grill è stato spento. Durante l'uso la ventola può accendersi e spegnersi ciclicamente; ciò è normale.

Importante: non poggiare mai oggetti direttamente sulla base del forno e non coprire mai il forno con una pellicola, poiché ciò può causare il surriscaldamento dell'elemento della base. Posizionare sempre gli oggetti sul ripiano.

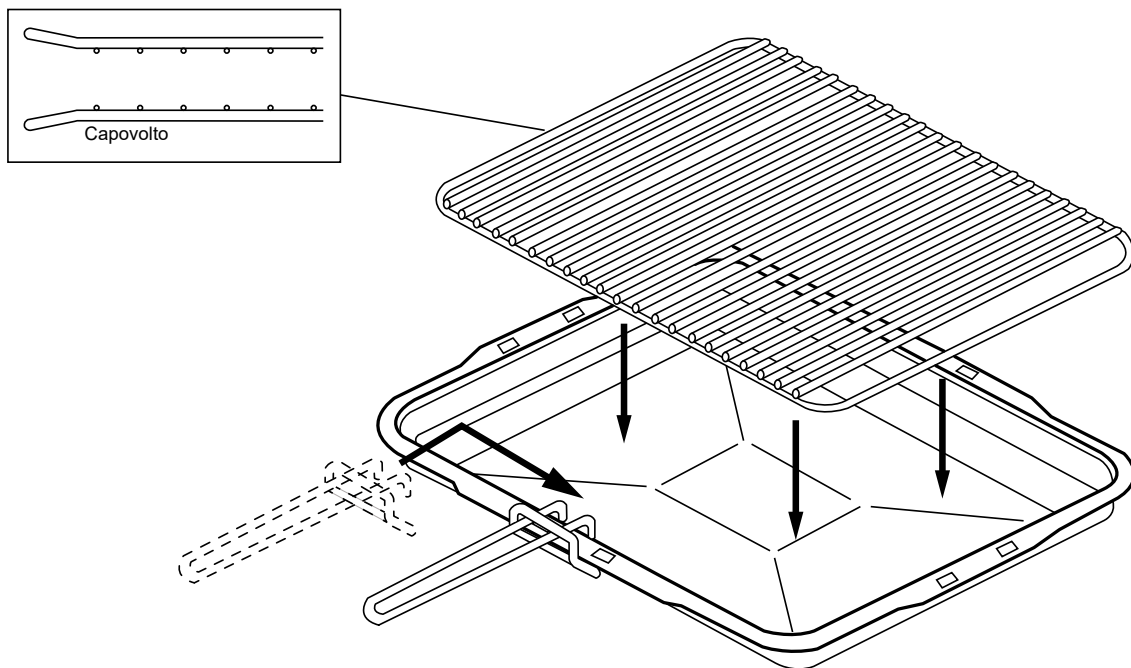
Il forno principale sinistro non funziona se il programmatore è impostato su Auto. Fare riferimento alla sezione orologio/programmatore.

Griglia

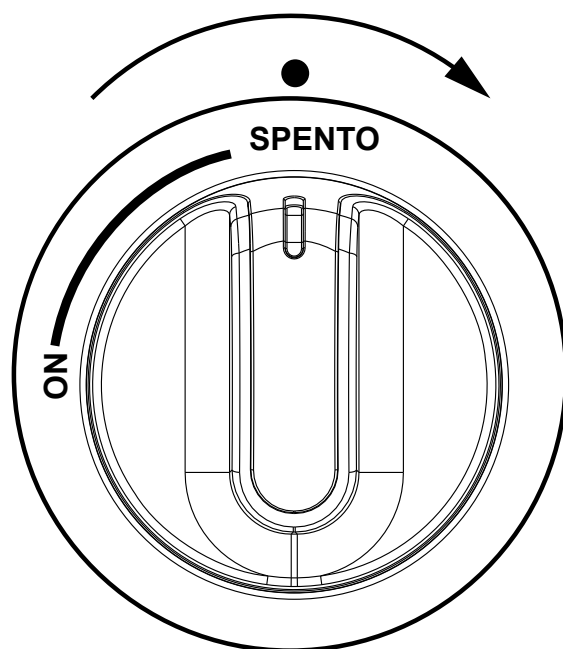
LA PORTA **DEVE** ESSERE APERTA QUANDO LA GRIGLIA VIENE UTILIZZATA PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA CONVENZIONALE.

Bistecchiera, sottoteglia e manico della bistecchiera rimovibile

Il sottopentola (all'interno della bistecchiera) può essere invertito per conferire una posizione alta o bassa, oppure può essere rimosso. La velocità della cottura alla griglia può essere controllata selezionando una posizione più alta o più bassa del ripiano o regolando l'impostazione della griglia.









Piano di riscaldamento



Per attivare la funzione di riscaldamento, ruotare la manopola di controllo sulla posizione "ON".

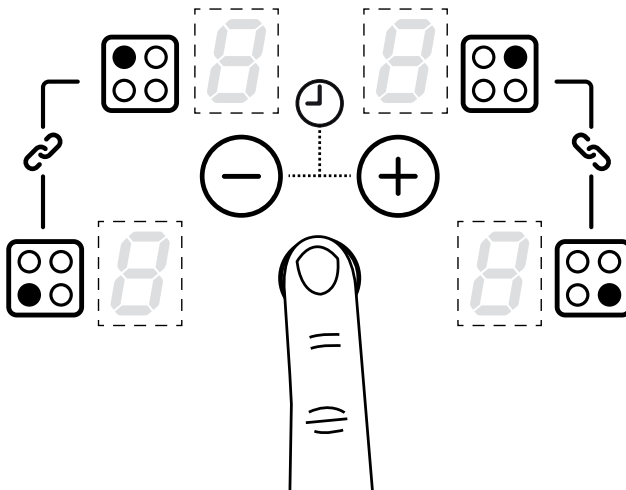
Descrizione del piano cottura

| Funzione | Descrizione | Simbolo |
|------------------------|--|---|
| Livello di potenza | Dopo aver selezionato un'area di cottura, è possibile impostare un livello di potenza su una temperatura bassa o alta. | 1-9 |
| Timer area di cottura | Una volta selezionata un'area di cottura, il timer corrispondente può essere attivato in modo che suoni dopo un tempo prestabilito. Quando suona l'allarme e il punto inizia a lampeggiare, l'area di cottura si spegne. |  |
| Calore residuo | Dopo l'uso, il piano di cottura resta caldo e viene visualizzato il simbolo del calore residuo. Man mano che si raffredda, il numero di anelli si riduce fino a scomparire dal display. |  |
| Spegnimento automatico | Ogni area di cottura è preimpostata con un tempo massimo di funzionamento. Una volta raggiunto questo tempo, l'area si spegne automaticamente. L'icona del calore residuo resta sul display se la superficie è ancora calda. | N/D |
| Rilevamento pentola | Se su un'area di cottura attivata non viene rilevata alcuna pentola o viene rilevata una pentola non adatta, appare il simbolo di rilevamento pentola. Pentole adatte: ghisa, metallo con proprietà magnetiche. Pentole non adatte: rame, acciaio inox, alluminio, vetro, ceramica, terracotta. |  |
| Funzione booster | La funzione booster aumenta temporaneamente la potenza in un'area di cottura, per consentire un tempo di riscaldamento più rapido. Si disattiva automaticamente dopo 10 minuti o se si seleziona un livello di potenza inferiore. |  |
| Funzione ponte | Le singole aree di cottura possono essere collegate o unite tra loro per creare un'unica area di cottura più grande a controllo singolo. Collegando l'area anteriore e quella posteriore di sinistra o l'area anteriore e quella posteriore di destra, si possono creare due aree di cottura più grandi. |  |
| Funzione di richiamo | Se il piano di cottura viene spento accidentalmente durante l'uso, riaccendendolo entro 6 secondi le impostazioni vengono ripristinate. | N/D |
| Blocco bambini | Attivare il blocco bambini se si desidera evitare l'accensione accidentale del piano cottura. |  |

Attenzione: Assicurarsi sempre che le pentole a induzione rimangano all'interno della zona di cottura contrassegnata quando sono calde. Non appoggiare le pentole sul pannello di controllo dell'utente nella parte anteriore del vetro del piano cottura, poiché in questo modo i comandi si surriscaldano, causando lo spegnimento temporaneo dell'apparecchio.

Accensione

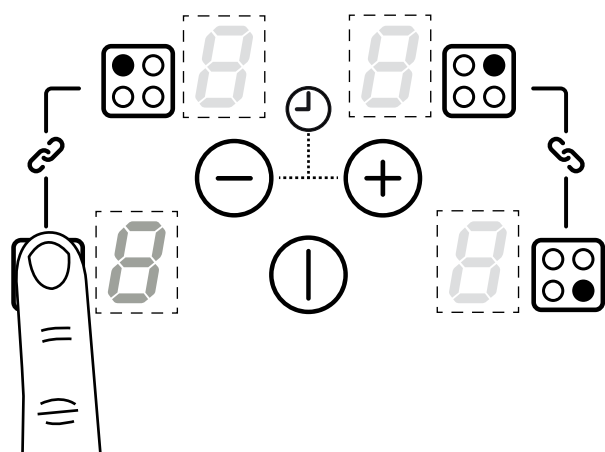
1 Premere il tasto On/Off



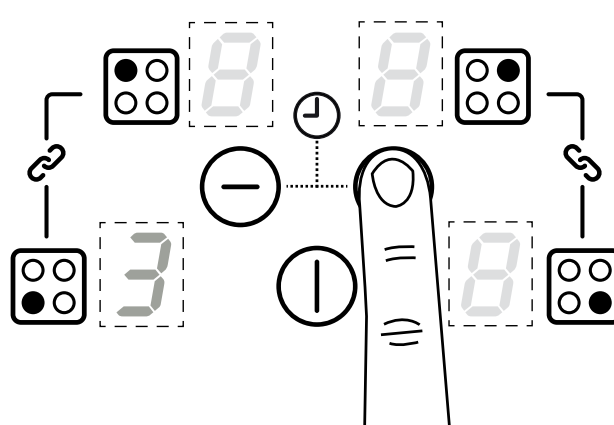
Nota: il piano cottura si spegne automaticamente se non si seleziona una piastra entro 10 secondi. Per spegnere il piano cottura, toccare il tasto "ON/OFF" per un secondo. Viene emesso un segnale acustico e tutte le piastre si spengono.

Accensione di una singola area del piano cottura

1 Selezionare l'area di cottura desiderata



2 Impostare il livello di potenza desiderato

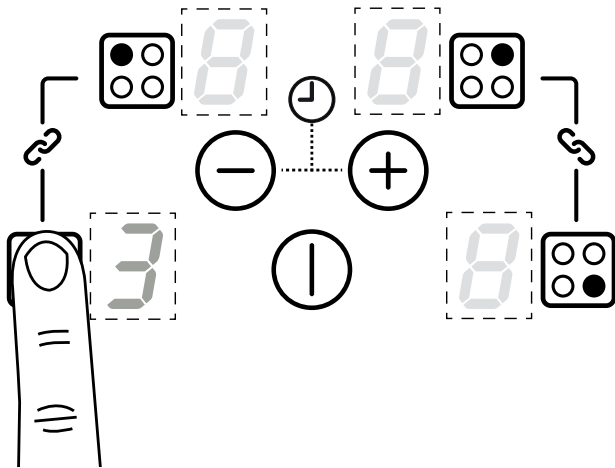


Nota: premendo il tasto meno si imposta automaticamente il livello di potenza 9.

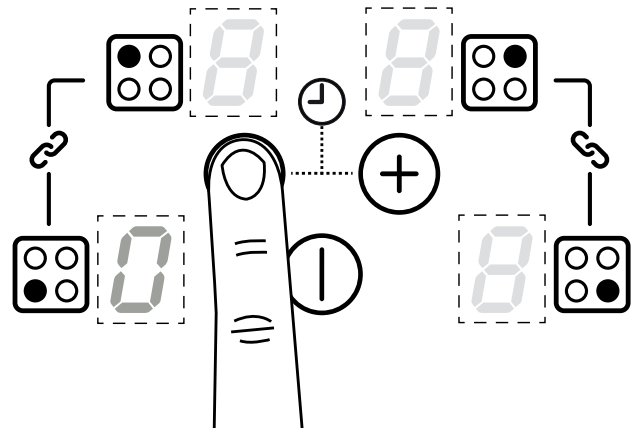
Se la selezione dell'area di cottura avviene dopo 10 secondi, l'apparecchio emette un segnale acustico e tutti i display delle piastre precedentemente oscurati mostrano il livello di potenza con una luminosità normale.

Disattivazione di una singola zona di cottura

1 Selezionare un'area di cottura



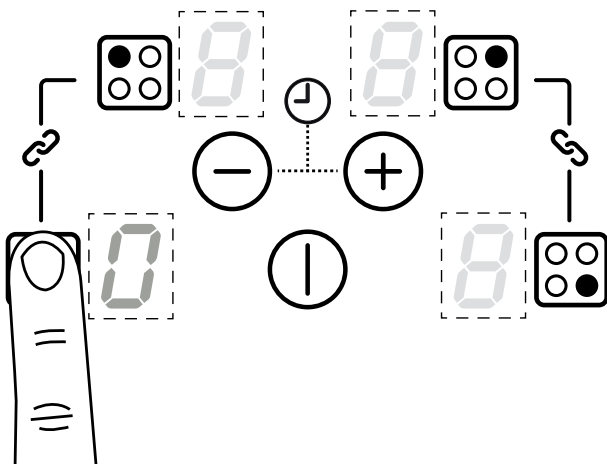
2 Premere il tasto Meno fino a quando raggiunge "0"



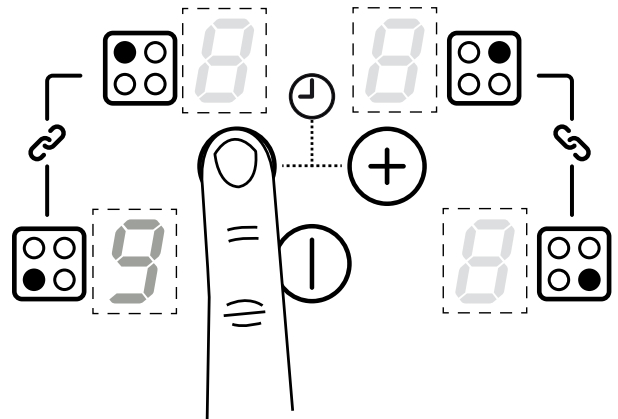
L'area di cottura selezionata si spegne quando sul display appare "0".

Attivazione della funzione Boost

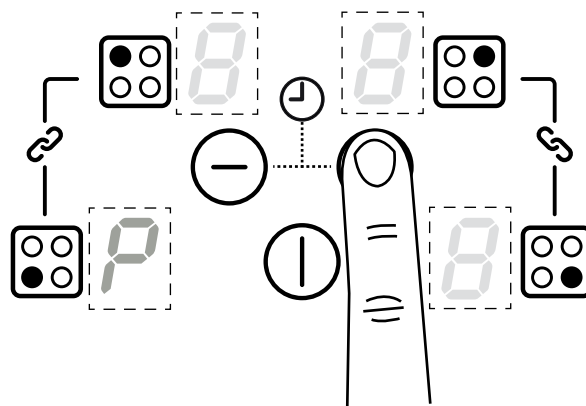
1 Selezionare l'area di cottura desiderata



2 Premendo il tasto meno il display mostrerà il livello di potenza 9

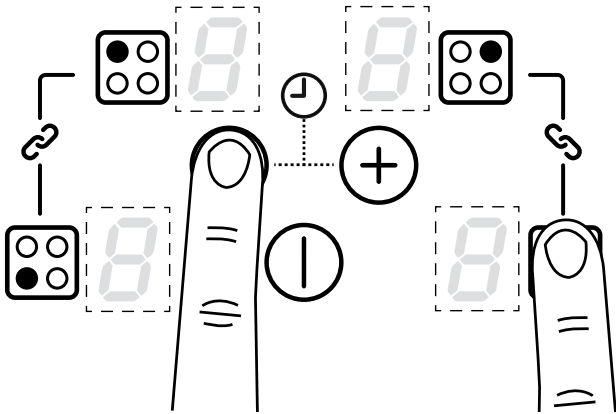


3 Premere il tasto Più fino a quando appare "P"

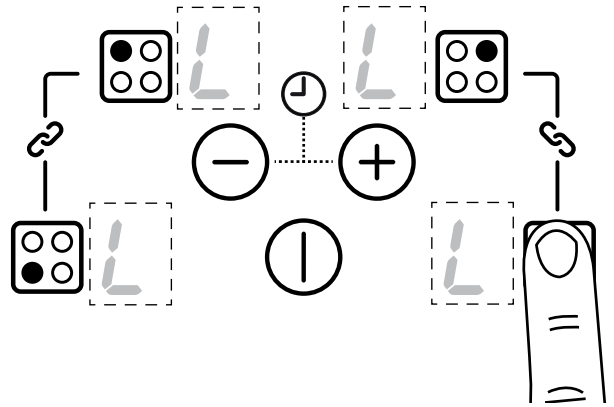


Blocco bambini

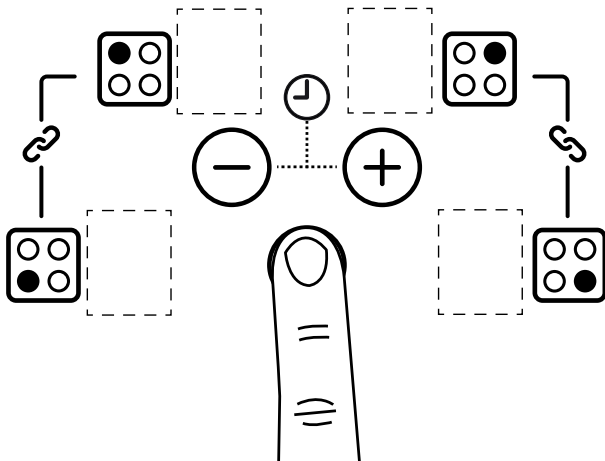
- 1** Tenere premuti il tasto meno e il tasto dell'area di cottura anteriore destra. Viene emesso un segnale acustico.



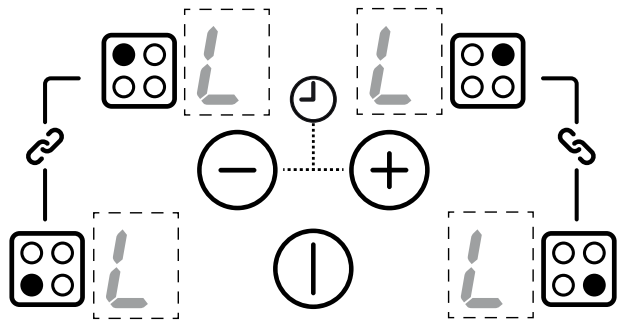
- 2** Premere il tasto dell'area di cottura anteriore destra. "L" appare sul display



- 3** Premere il tasto On/Off



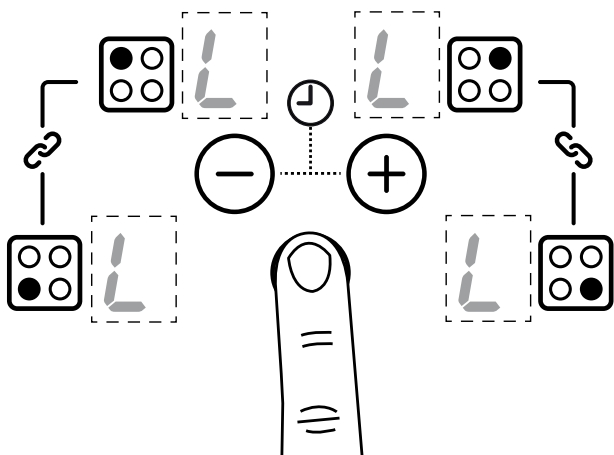
- 4** Quando il piano cottura viene acceso, "L" appare sui display di tutte le aree di cottura.



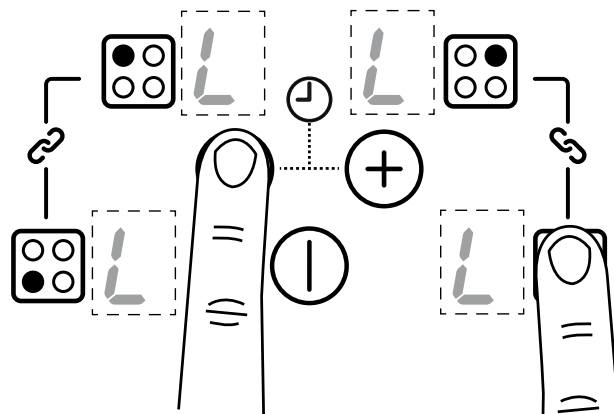
La funzione del blocco per bambini rimarrà attiva finché non viene disattivata nuovamente.

Disattivazione del blocco bambini

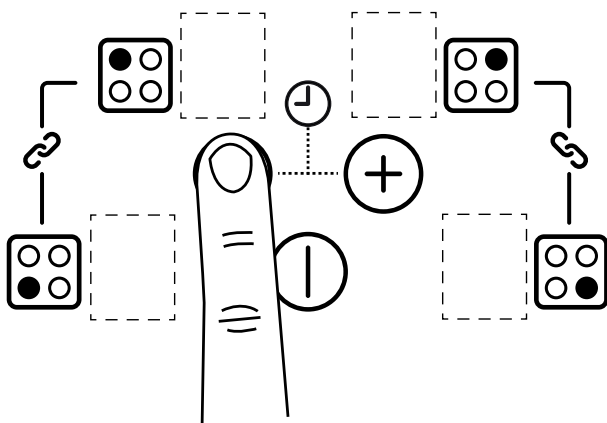
1 Premere il tasto On/Off e "L" apparirà sui display di tutte le aree di cottura.



2 Tenere premuti il tasto Meno e il tasto dell'area di cottura anteriore destra. Viene emesso un segnale acustico.



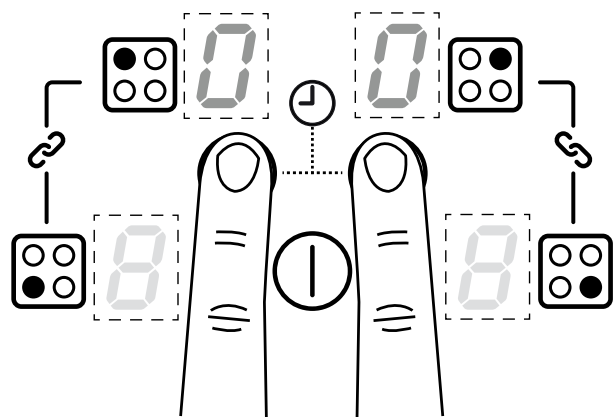
3 Premere il tasto Meno e "L" scomparirà dal display di tutte le aree di cottura



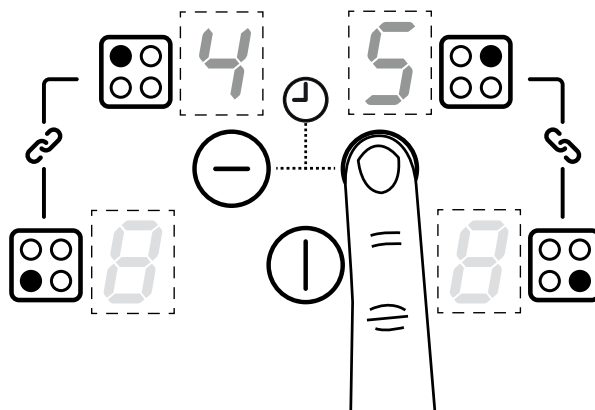
All'accensione del piano cottura "0" appare sui display di tutti le aree di cottura: il piano cottura ora può essere utilizzato normalmente.

Impostazione del contaminuti

1 Tenere premuti i tasti Meno e Più



2 Impostare una durata premendo i tasti Meno o Più.



Assicurarsi che non sia stata selezionata nessuna area di cottura.

Quando il tempo è scaduto

Allo scadere del tempo impostato nessuna area di cottura si spegne. L'unità emette un segnale acustico e "00" lampeggia sul display. Premere il tasto meno o il tasto più per interrompere l'allarme. I punti lampeggiano sul display se il piano cottura viene spento prima dello scadere del tempo impostato.

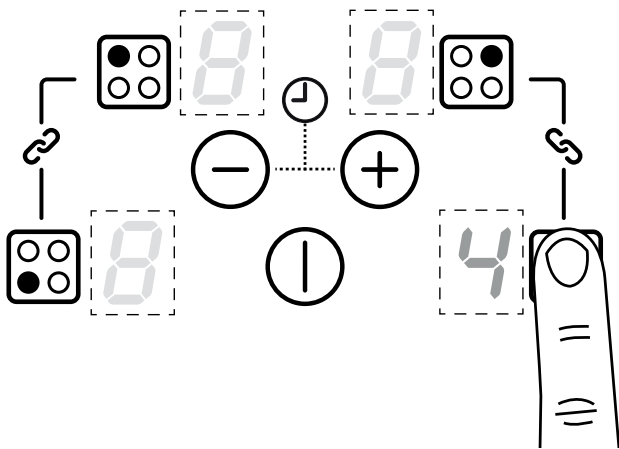
Modifica o annullamento del contaminuti

Ripetere gli stessi passaggi descritti alla voce "Impostazione del contaminuti" per modificare la durata. Riportare il valore a zero se si desidera annullare il timer.

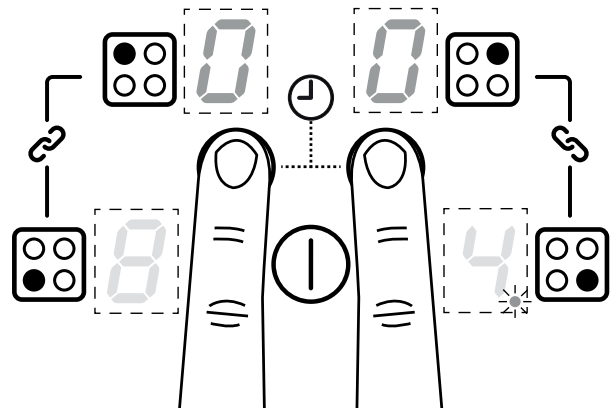
Disattivazione automatica del timer

Nota: le aree di cottura devono essere accese

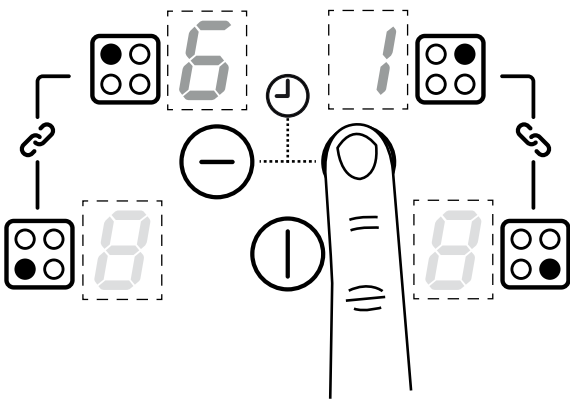
1 Selezionare l'area di cottura desiderata



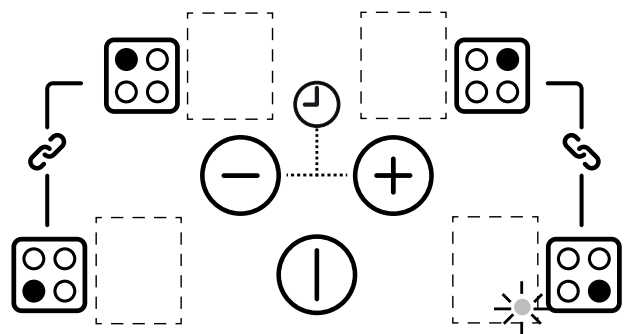
2 Tenere premuti i tasti Più e Meno. Un punto appare sul display dell'area di cottura selezionata



3 Premere i tasti Più o Meno per impostare un intervallo di tempo.



4 Un punto appare sul display dell'area di cottura quando viene impostata un'ora.



L'indicatore del timer sul display smette di lampeggiare e non viene visualizzato. Il funzionamento di un timer è indicato da un punto fisso sul display dell'area di cottura corrispondente all'area di cottura programmata.

Quando il tempo è scaduto

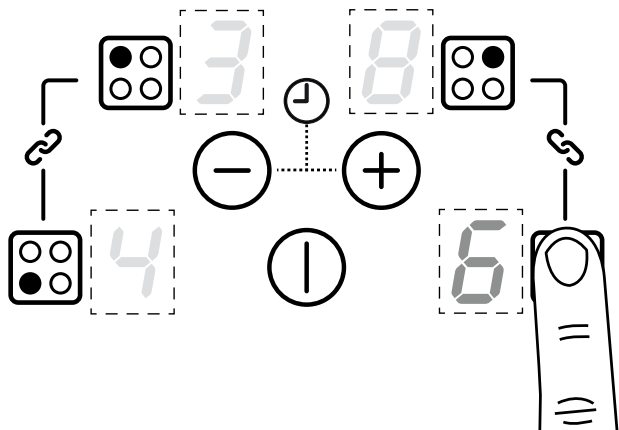
Allo scadere del tempo impostato si sentirà un segnale acustico e il punto inizierà a lampeggiare sul display dell'area di cottura. Premere il tasto meno o il tasto più per interrompere l'allarme.

Modifica o annullamento del timer

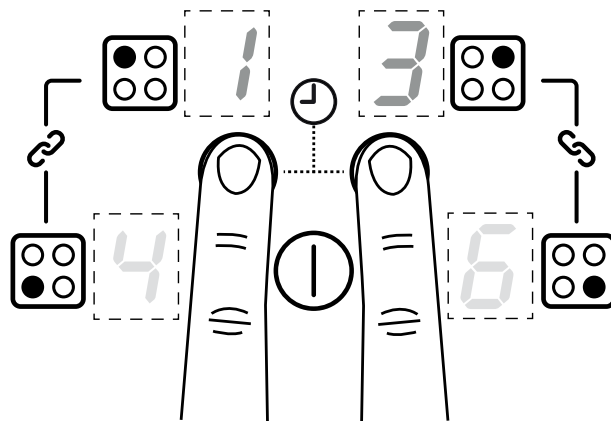
Ripetere i passaggi sopra descritti per modificare l'ora. Riportando il valore a zero il timer verrà annullato.

Per controllare il tempo di una zona di cottura

1 Selezionare l'area di cottura desiderata.



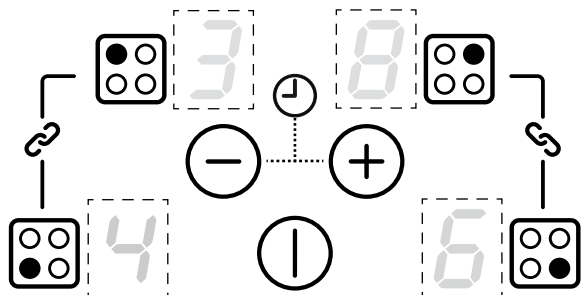
2 Tenere premuti contemporaneamente i tasti Meno e Più. Il tempo restante appare sul display.



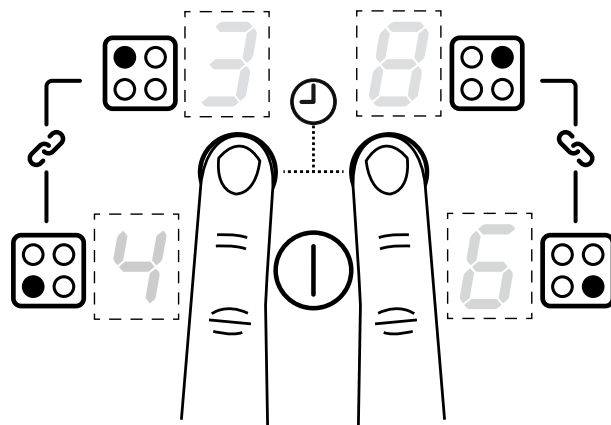
Controllo del tempo per più aree di cottura

I tempi delle aree di cottura attive ruotano in senso orario

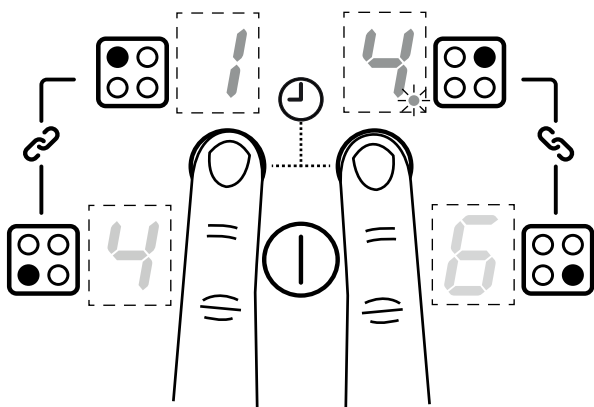
1 Assicurarsi che non sia stata selezionata alcuna area di cottura



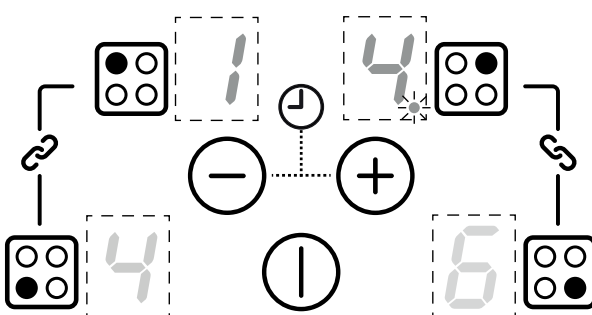
2 Premere contemporaneamente i tasti Meno e Più



3 Premere più volte i tasti Meno e Più fino a quando sul display appare il timer dell'area di cottura desiderata



4 Un punto lampeggia sul display dell'area di cottura selezionata



Nota: Se è stato impostato anche il contaminuti, quest'ultimo viene visualizzato per primo. In questo caso, le altre aree di cottura programmate sono indicate da un punto sul display della corrispondente area di cottura.

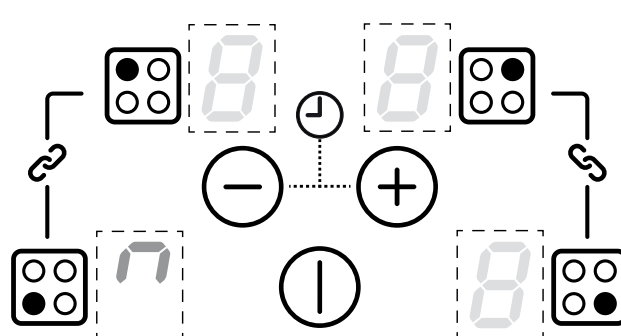
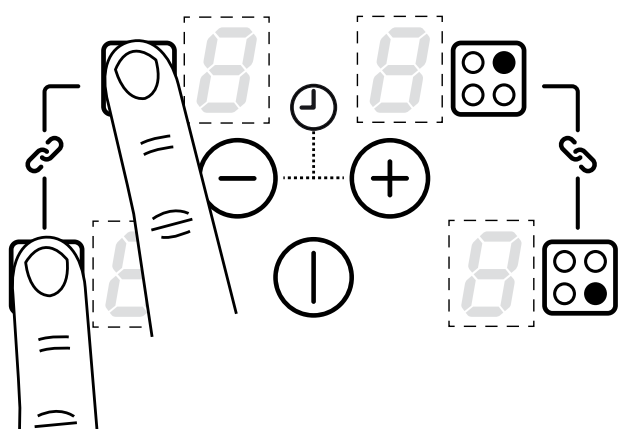
Rilevamento pentola

Il piano cottura utilizza la corrente solo quando una pentola idonea viene posizionata sull'area di cottura. Questo riduce il consumo energetico durante il processo di cottura: quando si toglie la pentola dall'area, il piano cottura interrompe automaticamente l'erogazione della corrente e si riaccende solo quando si rimette a posto la pentola.

Funzione ponte

1 Premere contemporaneamente i tasti delle aree di cottura collegate.

2 L'icona del ponte appare sul display dell'area di cottura anteriore sinistra o destra.



Le quattro aree di cottura possono essere utilizzate e controllate separatamente. Oppure, le due aree di sinistra e le due zone di destra possono essere collegate per ottenere due grandi aree controllabili tramite un'unica impostazione.

Pentole e griglie di grandi dimensioni possono essere posizionate su queste due aree collegate.

Indicatori del calore residuo

Questa funzione non solo segnala la presenza di superfici bollenti, ma indica anche la presenza di calore residuo che può essere utilizzato come area calda temporanea.

Nota: L'area di cottura in sé non si riscalda, tuttavia il vetro in ceramica si riscalda a causa del calore della pentola calda che viene ricondotto al vetro del piano cottura.

Standby automatico

Il piano cottura si spegne automaticamente se lasciato acceso (con pentola) per un periodo di tempo prolungato. Fare riferimento ai tempi massimi di funzionamento riportati di seguito

| Livello di potenza | Tempo massimo di funzionamento in ore |
|---------------------------|--|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| P (Funzione Power Boost) | 5 minuti |

Risoluzione dei problemi

| Problema | Descrizione del problema | Soluzione |
|---|--|---|
| ER03 e segnale acustico continuo | Azionamento continuo del tasto; il controllo si spegne dopo 10 secondi | Pulire il pannello di comando. |
| E2 | Surriscaldamento | Lasciare raffreddare il sistema |
| E3 | <ol style="list-style-type: none">1. Pentola/padella non adatta, perdita delle proprietà magnetiche a causa della temperatura sul fondo della pentola.2. Potenza delle zone di cottura superata continuamente | <ol style="list-style-type: none">1. Dopo 30 secondi, l'errore viene azzerato ed è possibile riprendere l'uso dell'area di cottura. Rimuovere la pentola/padella se l'errore si ripete.2. Sostituire l'unità di alimentazione qualora l'errore continui a essere visualizzato anche quando non è presente alcuna pentola/padella sull'area di cottura. |
| E/H | Guasto alla resistenza invariabile | Il modulo di induzione deve essere raffreddato |

Si noti che solo il forno principale è controllato dal programmatore.

Orologio/Programmatore

Nota: Il proprio orologio/sistema di programmazione potrebbe non avere tutte queste funzioni



Contaminuti



Tempo di cottura/Durata



Ora di fine cottura



Ora corrente



Blocco tasti



Cottura automatica

Auto

Modalità automatica

Man

Modalità manuale

L 1, L 2, L 3

Livello del volume

23:59

Display a 7 segmenti

99:00

Max minuti contaminuti

23:59

Max tempo di cottura

h:min

Visualizzazione delle ore: minuti

min:sec

Visualizzazione dei minuti: secondi

Utilizzo dei comandi a sfioramento

Menu: scorrere per selezionare una funzione

Più: aumenta il tempo o il volume

Meno: diminuisce il tempo o il volume

Quando si seleziona una funzione e si imposta l'ora o il volume, la funzione scelta si avvia automaticamente sette secondi dopo l'impostazione.

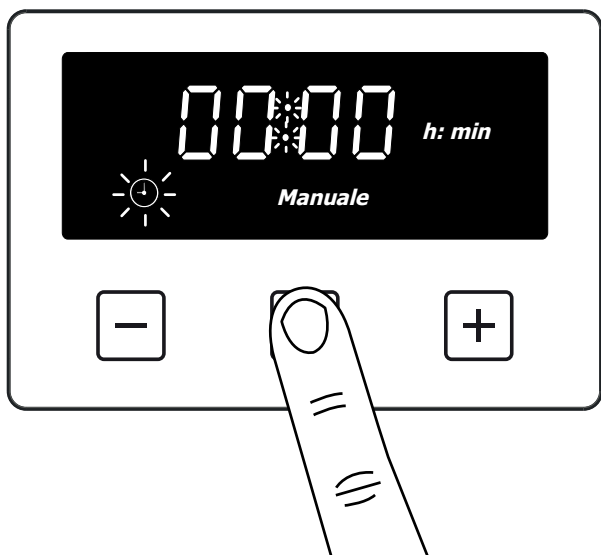
Modalità manuale

Quando il programmatore non è in modalità semi-automatica o automatica è possibile utilizzare le funzioni del forno manualmente. Sul display viene visualizzata anche l'icona manuale.

Impostazione dell'ora

Premere il menu, scorrere tra le funzioni fino alla voce "ora corrente".

- 1** Premere il tasto funzione fino a quando non appare l'icona dell'ora corrente



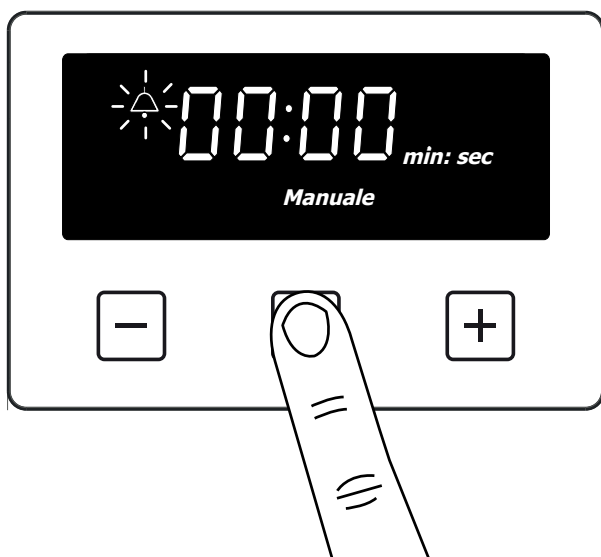
- 2** Premere i tasti Più o Meno per impostare un intervallo di tempo



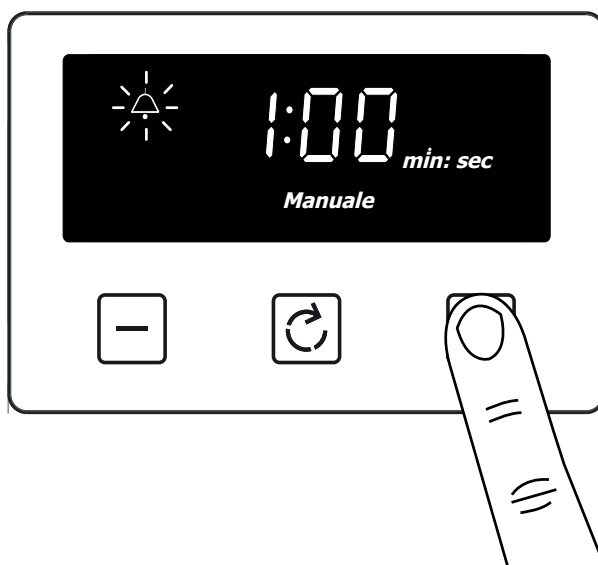
Impostazione del contaminuti

È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

- 1** Premere il tasto funzione fino a quando non appare l'icona del contaminuti



- 2** Premere i tasti Più o Meno per impostare un intervallo di tempo



Una volta impostato, il contaminuti inizia il conto alla rovescia in passi da un secondo. Sul display è visibile l'icona del contaminuti e il tempo restante. Il conto alla rovescia continua in background, se si stanno impostando altre funzioni.

Allo scadere del tempo impostato, l'unità emette un segnale acustico e l'icona del contaminuti lampeggia sul display. Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico e visualizzare l'ora corrente.

Modifica o annullamento del contaminuti

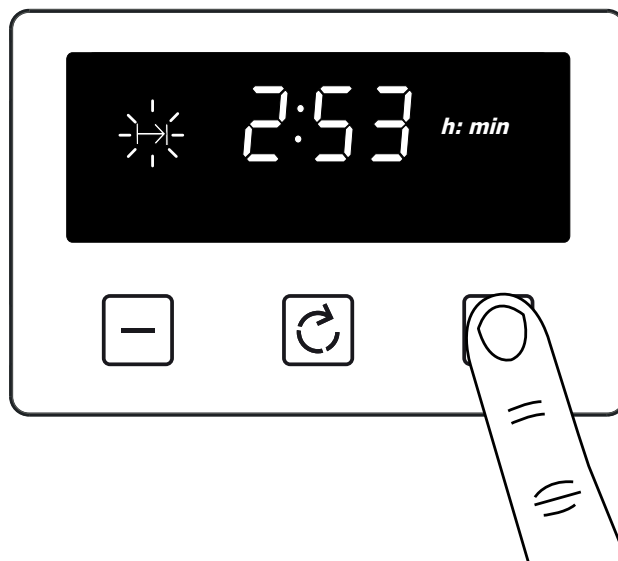
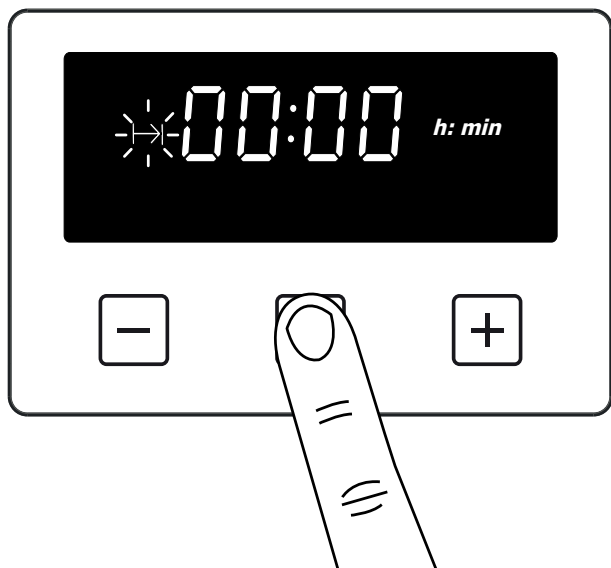
Tornare alla funzione di contaminuti e utilizzare uno dei tasti Più o Meno per regolare la durata. Impostando il tempo a '0,00', verrà annullato in conto alla rovescia.

Impostazione del tempo di cottura (durata del tempo di funzionamento del forno) cottura semiautomatica

È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 23 ore 59 minuti.

1 Premere il tasto funzione fino a quando non appare l'icona del tempo di cottura

2 Premere i tasti Più o Meno per impostare un intervallo di tempo



Al termine dell'impostazione vengono visualizzate le icone della modalità automatica e della cottura automatica e l'ora corrente.

Una volta completata la cottura l'unità emette un segnale acustico e l'icona della modalità manuale lampeggia sul display. Premere il tasto Menu per interrompere il segnale acustico e visualizzare l'ora corrente. Premere di nuovo il tasto Menu per tornare alla modalità manuale.

Modifica o annullamento del tempo di cottura

Tornare alla funzione del "tempo di cottura" e utilizzare uno dei tasti Più o Meno per impostare la durata. Impostando il tempo a '0,00', verrà annullato in conto alla rovescia.

Impostazione del tempo di fine cottura (per impostare un tempo di spegnimento del forno) completamente automatico

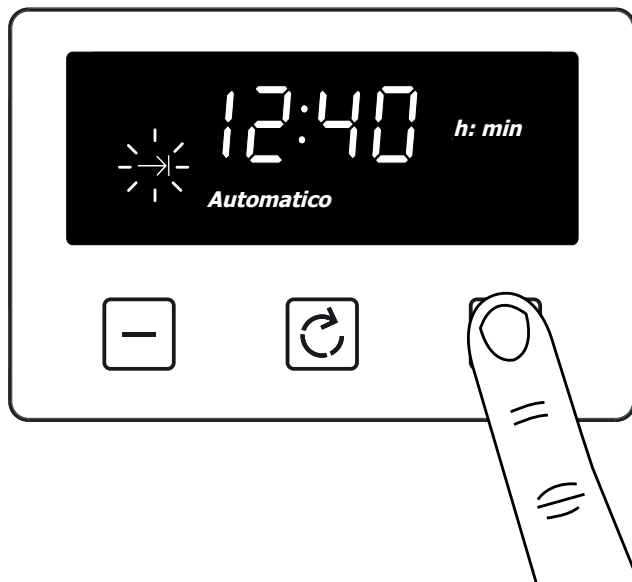
Impostare la durata della cottura come descritto nel paragrafo “Impostazione del tempo di cottura”.

Il display mostra l'ora corrente e l'icona del “tempo di fine cottura”. Il tempo ultimo di fine cottura è limitato all'ora corrente più il tempo massimo impostabile (23 ore e 59 minuti).

1 Premere il tasto funzione fino a quando non appare l'icona dell'ora di fine cottura



2 Premere i tasti Più o Meno per impostare un intervallo di tempo



L'icona della cottura automatica scompare dal display una volta che sono state impostate l'ora, le impostazioni di cottura e la temperatura desiderate. L'apparecchio si accende solo all'ora di inizio cottura impostata, cioè la differenza tra l'ora di fine cottura e la durata della cottura.

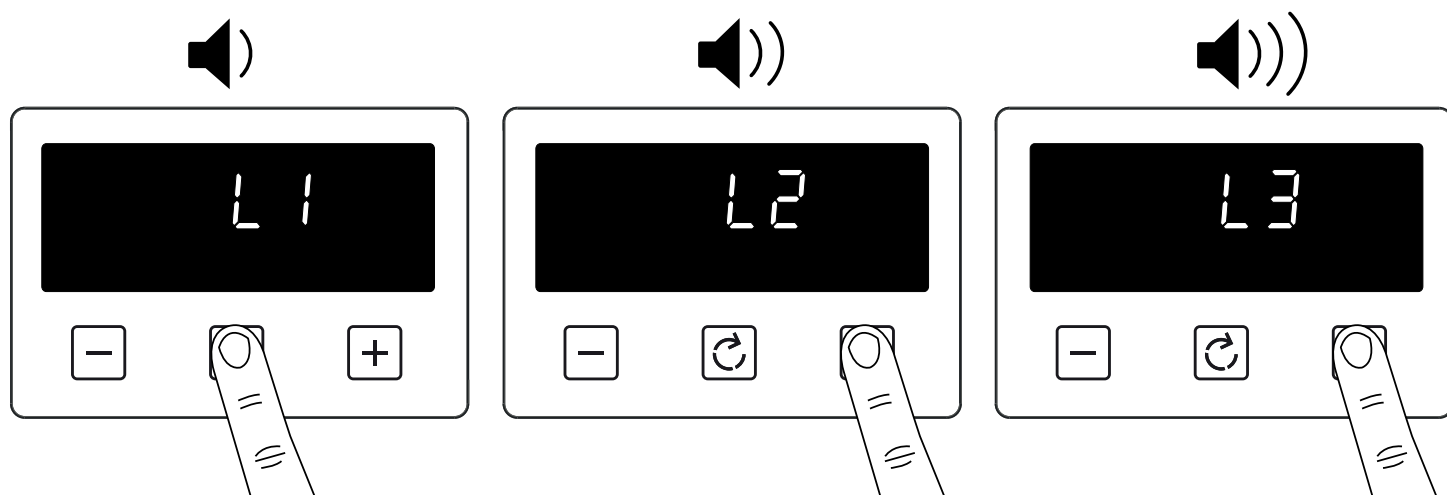
Una volta completata la cottura l'unità emette un segnale acustico e l'icona della modalità manuale e "0.00" lampeggiano sul display. Premere una volta il tasto Menu per interrompere il segnale acustico. Premere di nuovo il tasto Menu per tornare alla modalità manuale e visualizzare l'ora corrente.

Modifica o annullamento dell'ora di fine cottura

Tornare alla funzione dell'ora di fine cottura e utilizzare uno dei tasti Più o Meno per impostare l'ora. Per annullare l'ora di fine cottura, premere il tasto Meno fino al raggiungimento dell'ora corrente.

Impostazione del volume

Premere il tasto Menu fino a quando "LX" (X = 1, 2 o 3) non lampeggia sul display. Selezionare un tono con i pulsanti Più o Meno.

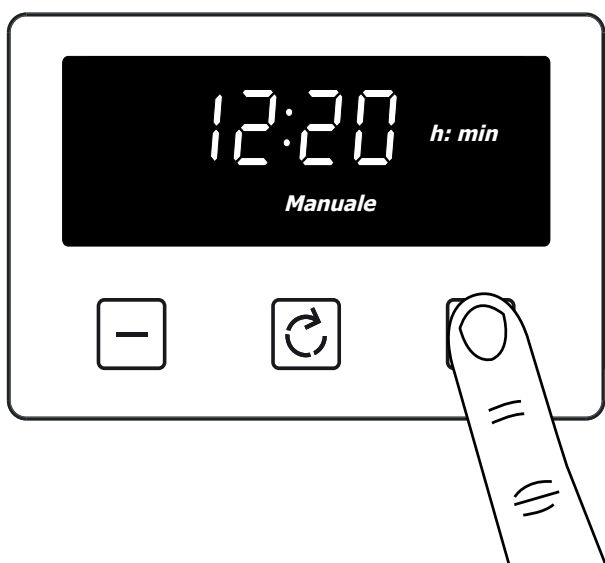


Nota: Il tono predefinito è L3

Attivazione/disattivazione del blocco dei tasti

1 Tenere premuto il tasto Più per 3-5 secondi

2



Quando il blocco tasti è attivo non è possibile utilizzare i tasti. Se si preme un tasto, l'unità emette due segnali acustici.

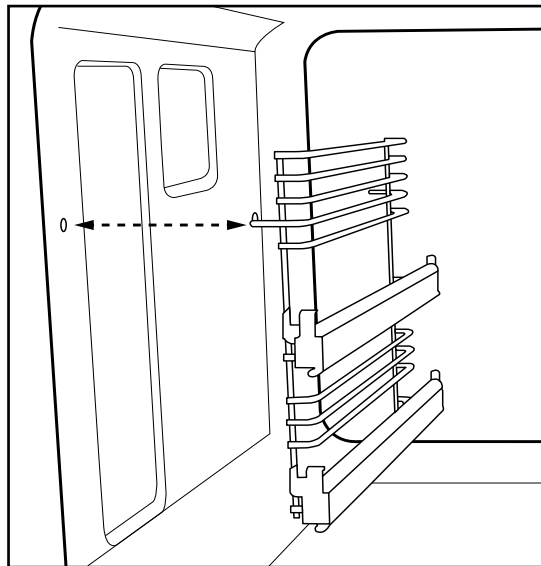
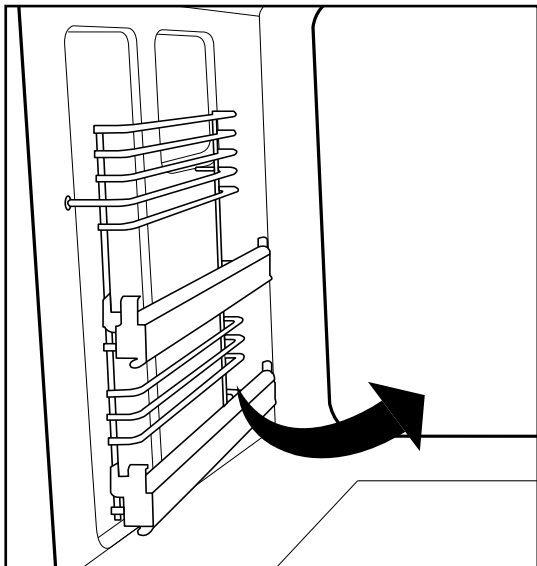
Disattivazione del blocco tasti

Tenere premuto il tasto Più per 3-5 secondi. L'icona del blocco tasti scompare ed è possibile continuare a utilizzare l'apparecchio.

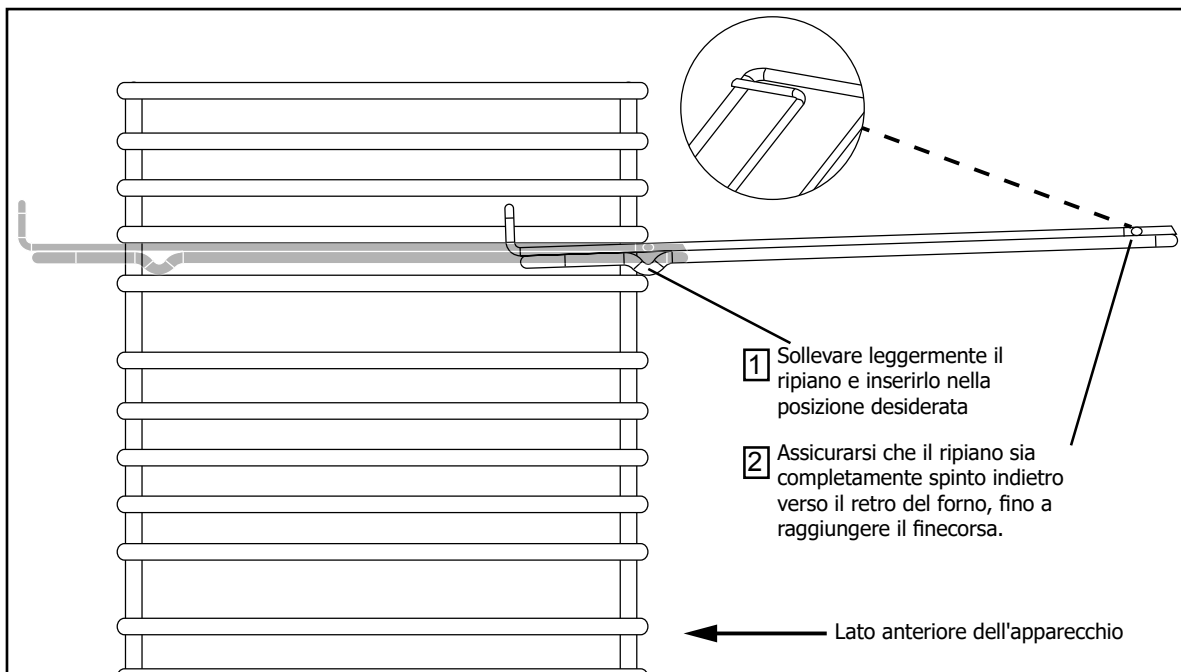
Nota: In caso di una breve interruzione della corrente elettrica (circa 1,5 minuti), lo stato del timer resta invariato.

Lo stato del blocco tasti e il tono del segnale acustico restano memorizzati indipendentemente dalla durata dell'interruzione elettrica.

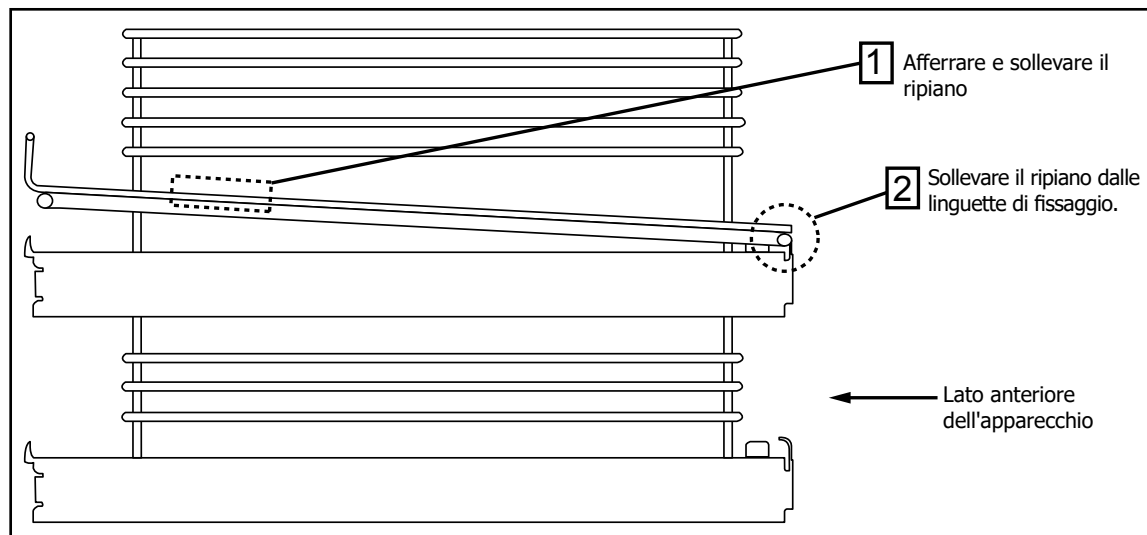
Rimozione delle guide dei ripiani



Ripiani standard

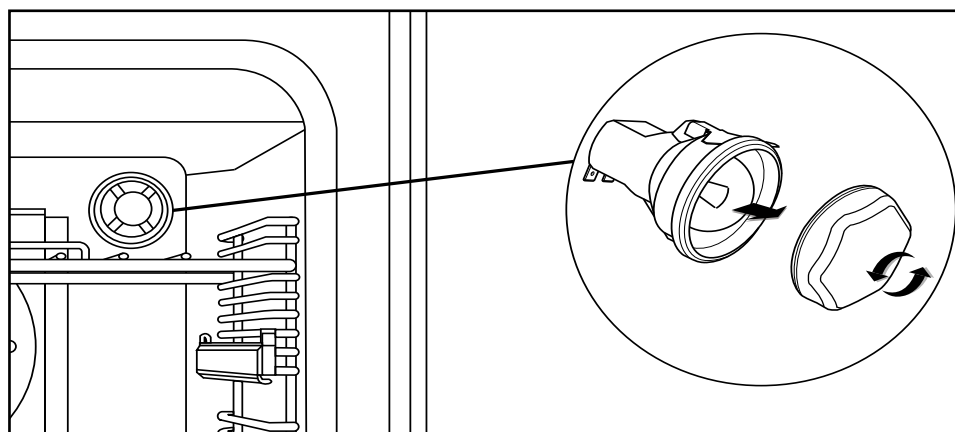


Rimozione dei ripiani telescopici (se montati)



Prima di rimuovere completamente i ripiani, assicurarsi che sia stati sganciati dalle linguette di fissaggio.

Sostituzione della lampadina



Il numero e tipo di lampadine può variare in base all'apparecchio. Prima di sostituire la lampadina, controllarne il tipo in uso. **Nota: le lampadine non sono coperte dalla garanzia.**

Altre funzioni

Scolapiatti (se in dotazione)

1. Estrarre il ripiano dalla cavità.
2. Inclinare lo scaldapiatti verso di sé assicurandosi che si agganci sotto le barre del ripiano nella parte anteriore.
3. Abbassare con cura lo scaldapiatti per metterlo in posizione.

Lo scaldapiatti è ora fissato in posizione ed è possibile inserire i piatti.

Per evitare ustioni, utilizzare sempre guanti da forno se si mette lo scaldapiatti in un forno caldo o usato di recente.

Assicurarsi sempre che i piatti possano essere riscaldati: alcuni piatti possono rompersi o incrinarsi se esposti al calore.

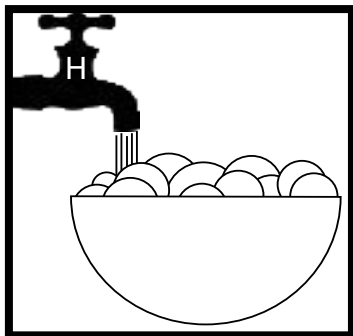
Si consiglia di riscaldare il forno a non più di 70 °C per scaldare i piatti.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

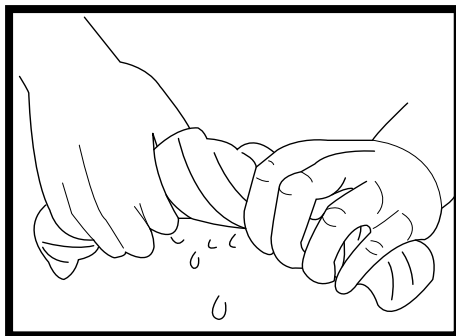
Cosa fare

Nota: spegnere sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirne le parti.

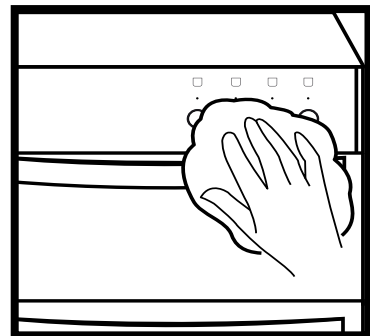
Nota: prestare particolare attenzione durante la pulizia dei simboli sul pannello di controllo, in quanto potrebbero sbiadirsi.



- Acqua calda e sapone



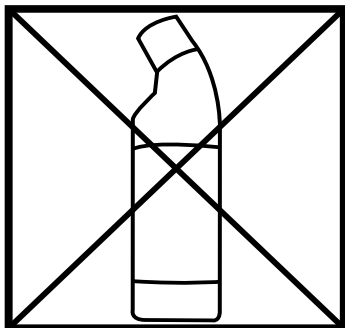
- Panno pulito e strizzato



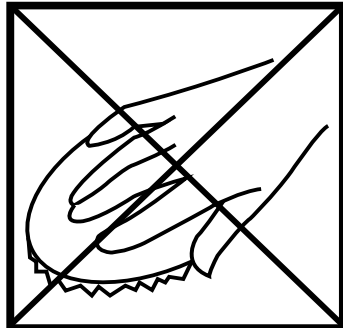
- Pulire con un panno umido
- Asciugare con un panno morbido

Suggerimenti: Alcuni alimenti, ad es. aceto, succhi di frutta e sale, possono macchiare o danneggiare il metallo o la decorazione. Pulire sempre il prima possibile la fuoriuscita di cibo.

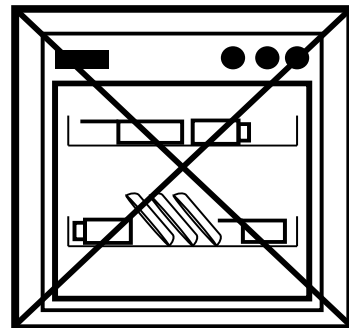
Cosa non fare



- Candeggina non diluita
- Prodotti a base di cloruro



- Lana di acciaio
- Detersivi abrasivi
- Spugnette in nylon
- Pulitori a vapore



- Non inserire nella lavastoviglie:
- Piastra in ghisa
 - Poggiapentole

È IMPORTANTE PULIRE REGOLARMENTE L'APPARECCHIO, POICHÉ UN ACCUMULO DI GRASSO PUÒ INFLUIRE SULLE SUE PRESTAZIONI O DANNEGGIARLO E PUÒ INVALIDARE LA GARANZIA.

IN AGGIUNTA A QUANTO DETTO SOPRA, NON UTILIZZARE RASCHIETTI METALLICI PER PULIRE IL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO.

Offriamo una vasta gamma di prodotti per la pulizia e accessori per l'apparecchio.
Per acquisti, visitate il nostro sito web riportato sulla prima pagina di questo manuale d'uso.

DATI TECNICI

Cucina elettrica

Piano cottura superiore

| Alimentazione/Capacità elettrica | | | |
|----------------------------------|------------------|---------------|---------------------------|
| Alimentazione elettrica | Piano di cottura | Zona | Carico kW |
| 240 V | Induzione | Tutte le aree | 1,4 con incremento a 1,85 |

Forni

| Alimentazione/Capacità elettrica | | |
|----------------------------------|---|-------------|
| Alimentazione elettrica | Forno | Carico kW |
| 240 V | Con ventola (sinistra) | 2,00 |
| | Con ventola (destra) | 2,50 |
| | Griglia singola variabile (se montata) | 1,85 |
| | Griglia doppia variabile | 1,70 / 2,70 |
| | Forno convezione superiore (se montato) | 1,39 |

| Ventole/Lampade forno | |
|---------------------------|---------------|
| Lampada | 25 W ciascuna |
| Ventole di raffreddamento | 10 W ciascuna |
| Agitatori aria forno | 30 W ciascuno |

Apparecchio

| Alimentazione/Capacità elettrica | | |
|----------------------------------|-------------------------|-----------------|
| Dimensioni apparecchio (cm) | Alimentazione elettrica | Carico max (kW) |
| Modelli a griglia singola | 240 V | 13,99 |
| Modelli a griglia doppia | | 14,84 |



INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:



Kraje przeznaczenia:GB – Wielka Brytania

IE – Irlandia

DE – Niemcy

ES – Hiszpania

FR – Francja IT – Włochy PL – Polska NL – Holandia SE – Szwecja

CN – Chiny

NZ – Nowa Zelandia

AU – Australia

| | | |
|----------|---|--|
| Beneluks | Nederland Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen | Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl |
| | Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke | Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be |
| Polska | Poland Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o. | Tel. 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl |
| Niemcy | W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden | Tel: 04921-9393-0 Fax: 04921-9393-900 E-Mail: info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de |
| Francja | Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy le Grand | SAV: 04 88 78 59 59 |
| Włochy | Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane Prescot Merseyside L35 2XW | www.stoves.co.uk |

WPROWADZENIE

Dziękujemy za zakup niniejszego urządzenia, które zostało wyprodukowane w Wielkiej Brytanii.

Celem niniejszej instrukcji obsługi jest przeprowadzenie użytkownika przez wszystkie zagadnienia związane z posiadaniem i użytkowaniem zakupionego właśnie produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia, ponieważ zamieściliśmy w niej wiele rozwiązań oraz staraliśmy się zapewnić możliwie jak najwięcej wsparcia dla użytkownika.

Informacje ogólne, części zamienne i informacje serwisowe są dostępne na naszej stronie internetowej.

Jeżeli brakuje któregoś z elementów produktu lub mają Państwo pytania, na które nie udzieliliśmy odpowiedzi w niniejszej publikacji, prosimy o kontakt (dane kontaktowe zamieściliśmy wewnątrz przedniej okładki).

Dyrektywy europejskie



Będąc producentem i dostawcą urządzeń kuchennych, zobowiązujemy się do ochrony środowiska i spełniamy wymagania dyrektywy WEEE. Wszystkie nasze produkty elektryczne są odpowiednio oznakowane z przekreślonym symbolem pojemnika na kółkach. Oznacza to, że produkty te po wycofaniu z użytku muszą być przekazane do odpowiednich punktów zbiórki, takich jak placówki władz lokalnych/lokalne jednostki recyklingu, w celu zutylizowania.

Urządzenie to jest zgodne z dyrektywami Wspólnoty Europejskiej (WE) w zakresie domowych oraz podobnych urządzeń elektrycznych, jak również urządzeń gazowych, jeśli dotyczy.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą wymogów w zakresie ekoprojektu dla produktów związanych z energią. Polityka naszej firmy zakłada ciągły rozwój i wprowadzanie ulepszeń, dlatego nie możemy zagwarantować dokładności ilustracji i specyfikacji urządzenia – zmiany mogły zostać wprowadzone po wydrukowaniu niniejszego dokumentu.

Utylizacja opakowań

Materiały, z których wykonano opakowanie niniejszego produktu nadają się do recyklingu. Prosimy o umieszczenie opakowania w odpowiednim pojemniku na odpady.

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE GAZU – TYLKO NA TERENIE WIELKIEJ BRYTANII:

Jeżeli poczujesz zapach ulatniającego się gazu, nie włączaj żadnych urządzeń. Nie dotykać żadnego wyłącznika elektrycznego.
Wezwać pogotowie gazowe

BEZPIECZEŃSTWO

OSTRZEŻENIE!

- Jeżeli powierzchnia płyty grzejnej jest popękana lub potłuczona, należy wyłączyć urządzenie, aby zapobiec potencjalnemu porażeniu prądem, i wezwać serwis.
- Podczas pracy urządzenie rozgrzewa się do wysokich temperatur. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym nadzorem. Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby posiadające obniżone zdolności fizyczne, sensoryczne lub mentalne bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru i udzielenia wskazówek dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz objaśnienia powiązanych zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szyby.
- Nie należy czyścić kuchenki, płyty grzejnej ani piekarnika za pomocą myjki parowej.
- Nie należy umieszczać na płycie przedmiotów wykonanych z metalu, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, gdyż może dojść do ich silnego rozgrzania.
- Jeżeli posiadane urządzenie jest wyposażone w pokrywę, przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej rozlane płyny. Przed zamknięciem pokrywy urządzenia (jeżeli jest zainstalowana) konieczne jest odczekanie do momentu wystygnięcia powierzchni płyty grzejnej.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisków sterujących. Układ wykrywania naczyń nie służy do bezpiecznego wyłączania urządzenia.
- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Niniejszego urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego licznika czasu lub oddzielnego systemu sterowania.

- Gotowanie na kuchni bez nadzoru, z użyciem tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i może skutkować pożarem.
- NIGDY nie próbować gasić ognia wodą, wyłączyć urządzenie i następnie przykryć ogień pokrywą lub kocem pożarowym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie składać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Należy stosować wyłącznie osłony do płyty grzejnej lub osłony zintegrowane z płytą wyprodukowane przez producenta urządzenia lub wskazane przez producenta w instrukcji obsługi. Użycie osłony niewłaściwego typu może przyczynić się do wypadku.
- Jeżeli kuchenka ustawiona jest na podstawie, należy zadbać o to, by nie zsunęła się z podstawy.
- Nigdy nie należy umieszczać żadnych produktów na dnie piekarnika ani nie zakrywać go folią, gdyż może to spowodować przegrzanie grzałki.
- Niniejsza kuchenka indukcyjna jest zgodna z odpowiednimi wymaganiami standardów EMC i EMF. Dlatego nie powinna zakłócać innych urządzeń elektronicznych. Osoby posiadające wszczepiony rozrusznik serca lub inny aparat elektryczny powinny omówić z lekarzem lub producentem wszczepionego aparatu, czy jest on właściwy i posiada odpowiednie zabezpieczenia. Naczynia do gotowania należy umieszczać centralnie na strefach grzejnych. Organizacja British Heart Foundation udziela dodatkowych informacji na temat użytkowania kuchenek indukcyjnych przez osoby posiadające rozrusznik serca.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, ani nie opieraj niczego o urządzenie.
- przed czyszczeniem dowolnej części urządzenia wyłącz kuchenkę i poczekaj aż wystygnie.
- Pomimo dołożenia wszelkich starań, aby pozbawić niniejszy produkt ostrych krawędzi, zalecamy założenie rękawic ochronnych na czas instalacji i przemieszczania urządzenia. Pozwoli to zapobiec skaleczeniom.
- Niniejsze urządzenie należy podłączyć do rozłącznika bezpiecznikowego dla wszystkich biegunów, z minimalnym odstępem styków 3 mm.
- Urządzenie należy podłączyć za pomocą odpowiedniego elastycznego przewodu o odporności na temperaturę nie niższej niż 70°C.

OSTROŻNIE

- Proces gotowania należy nadzorować. Proces krótkiego gotowania należy nadzorować bez przerwy.
- Niniejszego urządzenia nie można zabudowywać, m.in. dekoracyjnymi panelami wykończeniowymi lub drzwiczkami, gdyż może dojść do ich przegrzania.
- Zwróć uwagę na poprawną instalację rusztów. Więcej informacji znajduje się w sekcjach niniejszej broszury dotyczących przewodnic rusztów i lokalizacji rusztów.

- **Bezpieczeństwo pożarowe**

Jeżeli w kuchni rozpocznie się pożar, nie należy podejmować ryzykownych działań – wyprowadzić z domu wszystkie osoby i wezwać straż pożarną.

Jeżeli pożar w kuchni został wywołany zwarcie:

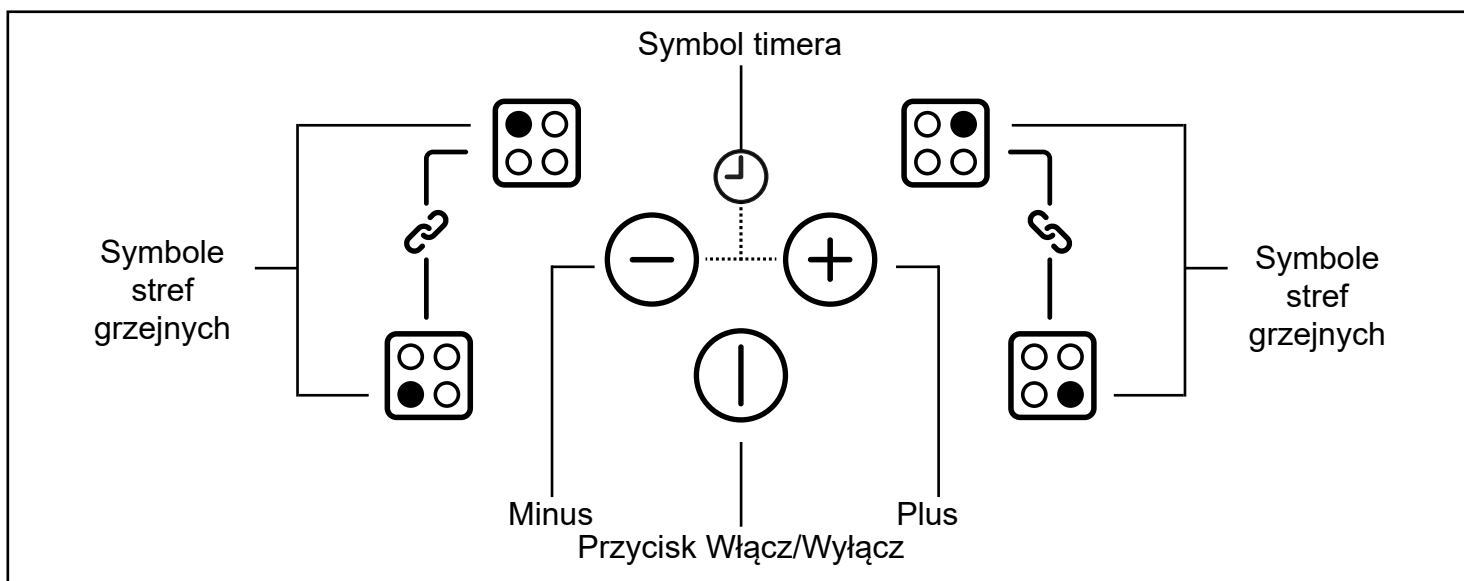
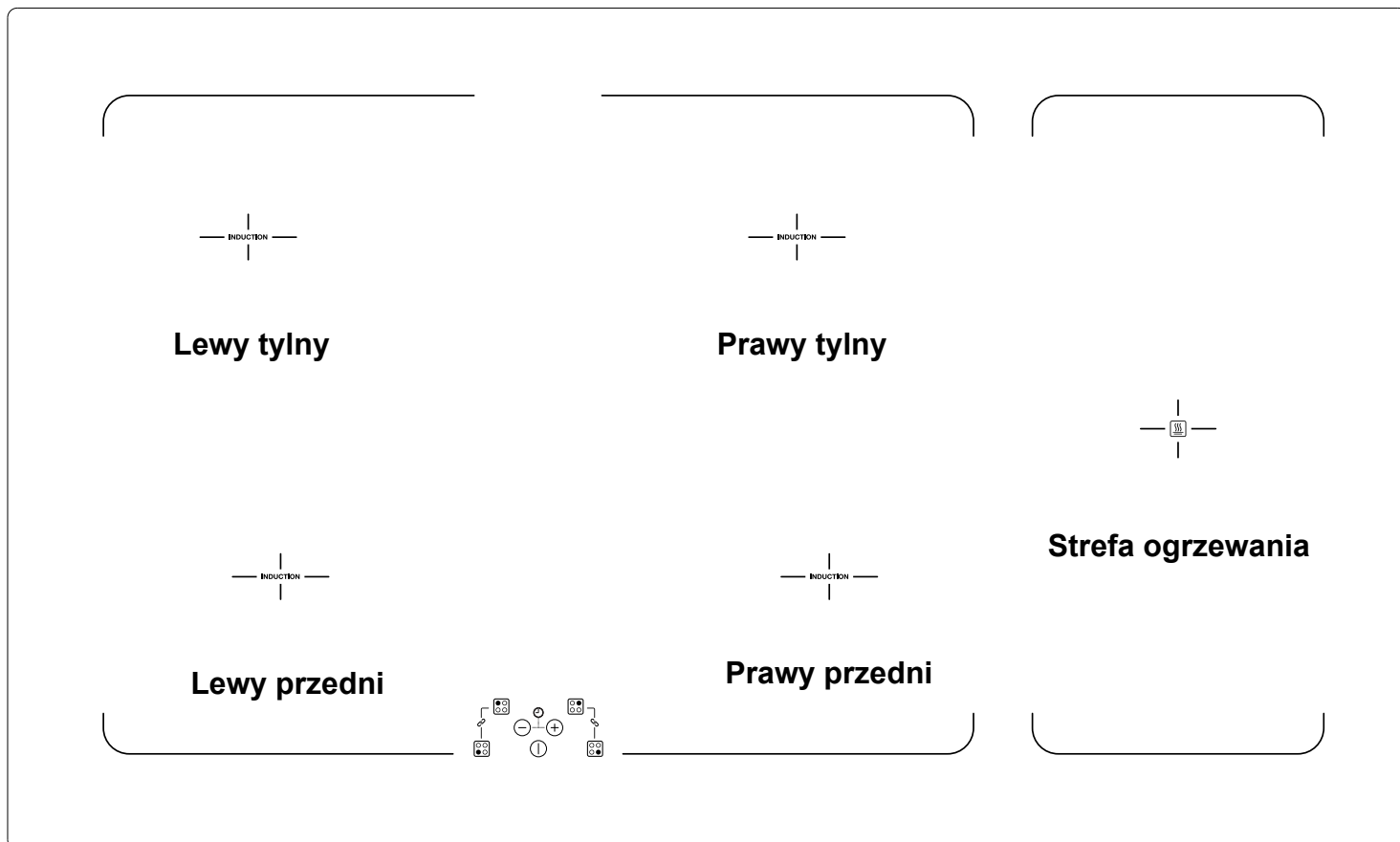
- Należy odłączyć wtyczkę zasilającą lub wyłączyć zasilanie za pomocą bezpiecznika – istnieje prawdopodobieństwo, że to działanie spowoduje natychmiastowe powstrzymanie pożaru.
 - Należy zdusić ogień za pomocą koca przeciwpożarowego lub gaśnicy proszkowej lub gaśnicy CO₂ (śniegowej).
 - Należy pamiętać, by nigdy nie gasić pożaru elektrycznego lub płonącego oleju spożywczego za pomocą wody.
-
- **Inne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**
 - Czynności serwisowe mogą być wykonywane tylko przez upoważniony personel.
 - Nie należy posługiwać się urządzeniem bez właściwie umocowanego panelu szklanego.
 - Nie należy modyfikować w żaden sposób zewnętrznych paneli tego urządzenia.
 - To urządzenie musi być uziemione.
 - Urządzenia nie wolno w trakcie użytkowania odłączać od zasilania, ponieważ poważnie zagraża to bezpieczeństwu i działaniu urządzenia. W szczególności prowadzi to do wzrostu temperatury powierzchni urządzenia oraz nieprawidłowego działania elementów zasilanych gazem. Wentylator chłodzący (jeśli urządzenie jest w niego wyposażone) działa także po wyłączeniu urządzenia za pomocą pokrętła sterującego.
 - **OSTRZEŻENIE PRZED ULATNIAJĄCYM SIĘ GAZEM!** - W przypadku wykrycia zapachu ulatniającego się gazu: Nie należy włączać żadnych urządzeń. Nie należy dotykać włączników elektrycznych. Należy skontaktować się niezwłocznie z lokalnym dostawcą gazu.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

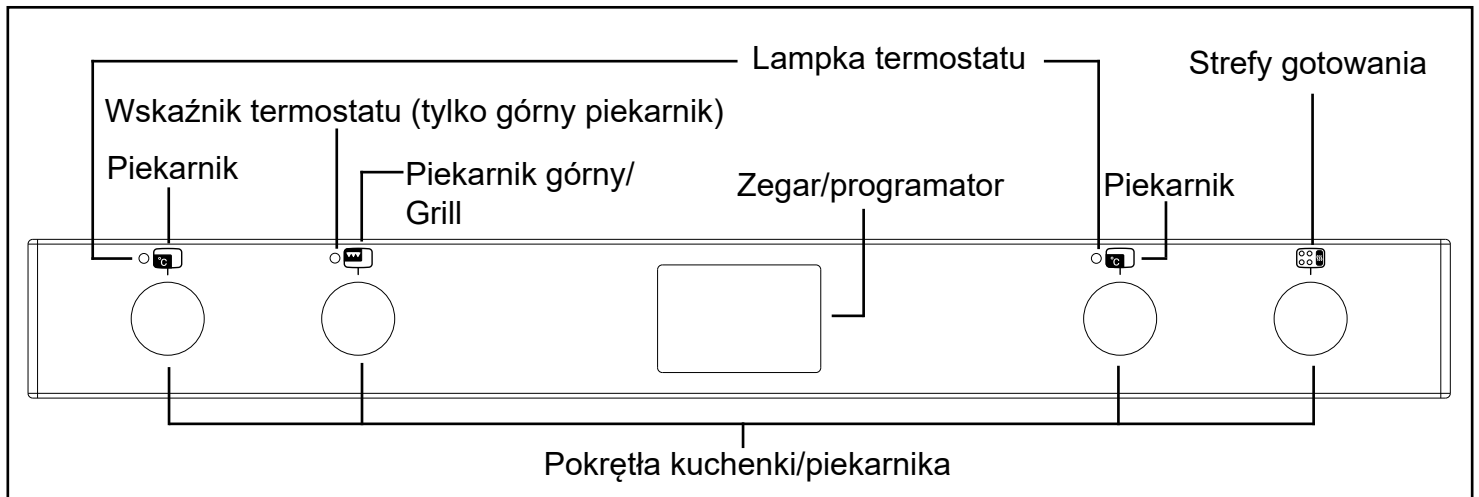
Zapoznaj się z produktem

Uwaga: Układ elementów konkretnego urządzenia zależy od modelu.

Kuchenka



Panel sterowania



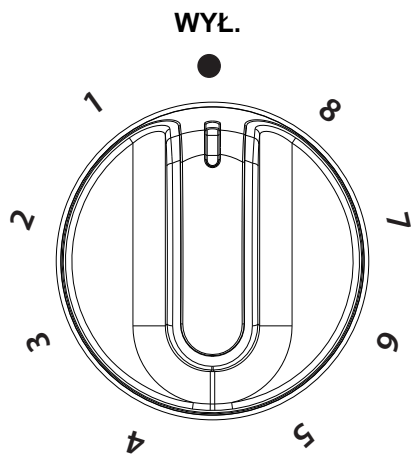
Funkcje urządzenia

Uwaga: Konkretny piekarnik może mieć mniej funkcji, niż wymieniono w poniższej tabeli. Aby zapewnić uzyskanie najlepszych rezultatów, należy rozgrzewać piekarnik przez 15 minut; 3-5 minut w przypadku grillowania.

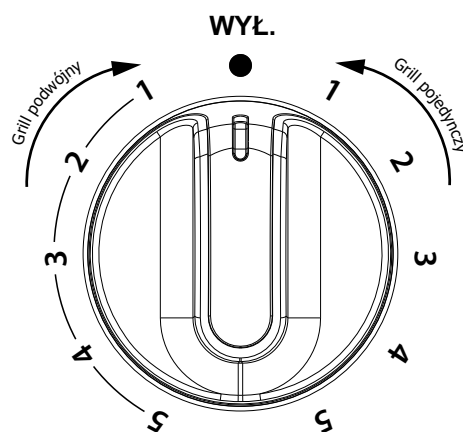
Nie należy przeprowadzać wolnego gotowania z wykorzystaniem innych funkcji piekarnika.

| | | | |
|--|-------------------------------|--|---------------------------------|
| | Intensywne pieczenie | | Rozmrażanie |
| | Dolna grzałka z termoobiegiem | | Piekarnik konwencjonalny |
| | Powolne gotowanie | | Piekarnik z termoobiegiem |
| | Grill z termoobiegiem | | Dolny grill |
| | Pokrętko programów piekarnika | | Grill pojedynczy |
| | Grill konwencjonalny | | Grill podwójny |
| | Górna grzałka | | Dolna grzałka |
| | Tylko światło | | Pizza |
| | Wyrastanie chleba | | Utrzymywanie temperatury potraw |

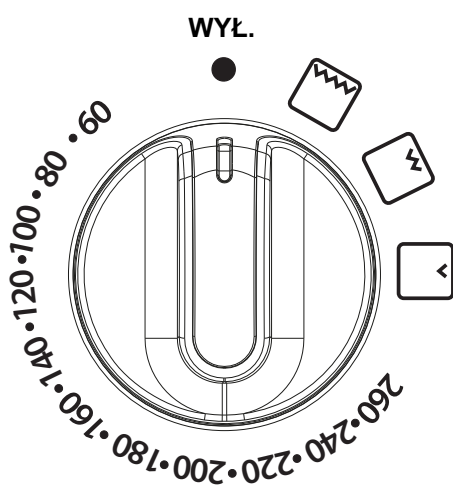
Grill pojedynczy



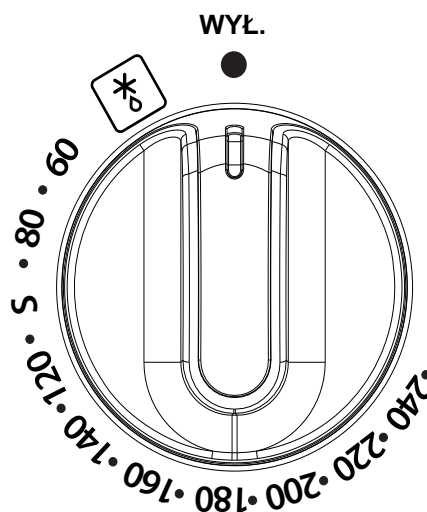
Grill podwójny



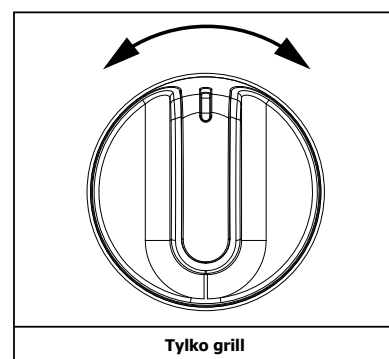
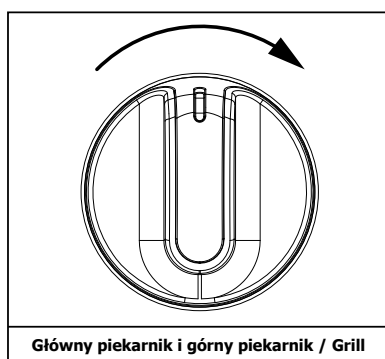
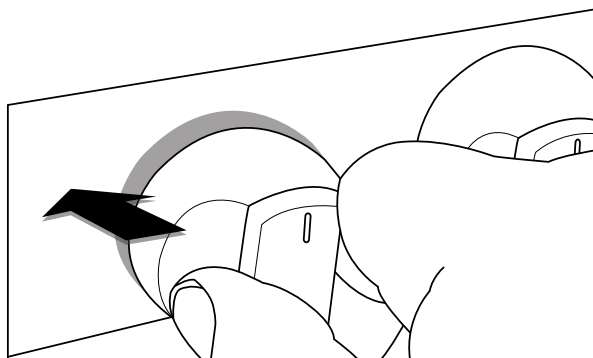
Piekarnik górny/Grill



Piekarnik



Piekarniki i grill



Gdy korzystasz z górnego lub głównego piekarnika, czerwona lampka termostatu będzie świeciła do momentu osiągnięcia wybranej temperatury.

Gdy włączony jest górny piekarnik/grill lub grill, włączają się wentylatory chłodzące, które obniżają temperaturę przedniego panelu i pokręteł sterujących w czasie gotowania/grillowania. W zależności od ustawionej temperatury wentylatory chłodzące mogą być włączone, gdy pracują główne piekarniki. Wentylatory mogą pracować przez jakiś czas po wyłączeniu piekarnika/grilla. Podczas pracy urządzenia wentylator będzie się włączał i wyłączał. Jest to zjawisko normalne.

Ważne: nigdy nie umieszczaj żadnych produktów na dnie piekarnika, ani nie zakrywaj go folią, gdyż może to spowodować przegrzanie grzałki. Produkty żywnościowe umieszczaj wyłącznie na ruszcie piekarnika.

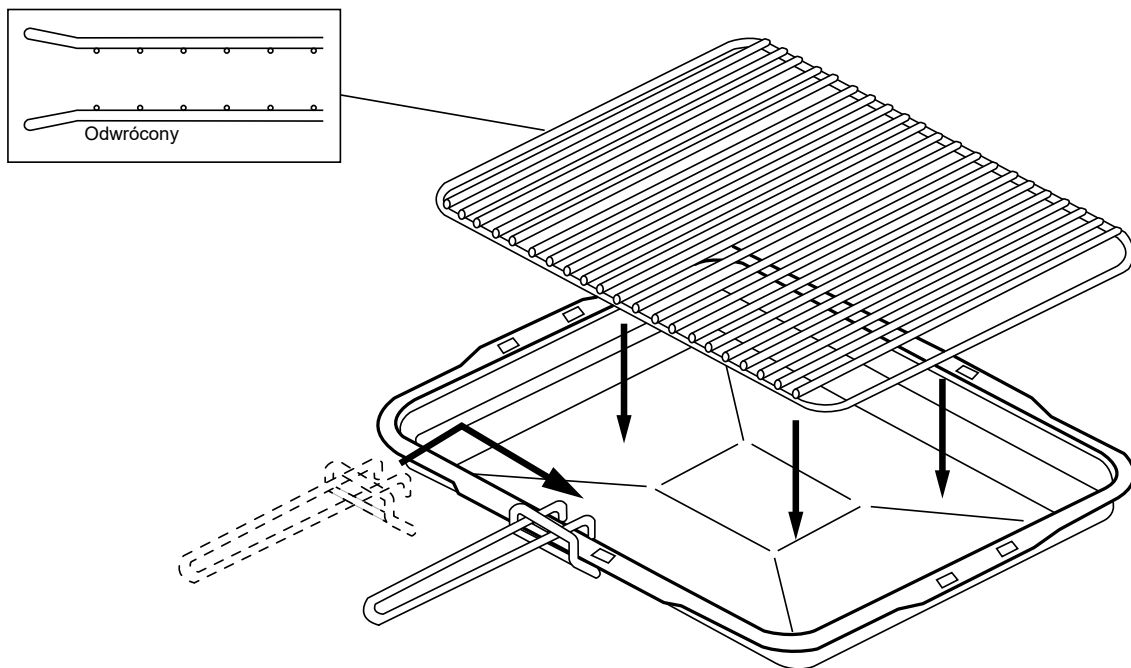
Piekarnik główny z lewej strony nie będzie działał, jeżeli programator ustawiony jest na opcję Auto. Zajrzyj do sekcji na temat zegara/programatora.

Grill

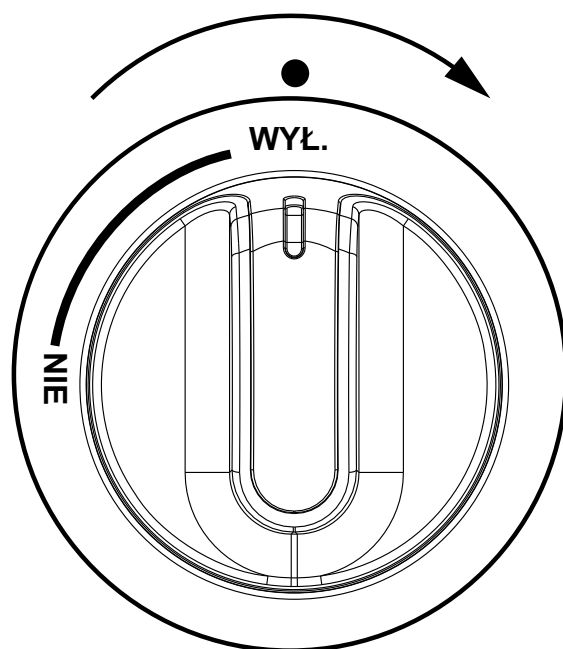
GDY UŻYWASZ GRILLA KONWENCJONALNEGO, DRZWICZKI **MUSZA** BYĆ OTWARTE.

Taca do grillowania, ruszt i odłączana rączka tacy do grillowania

Ruszt do grillowania (znajdujący się wewnątrz tacy do grillowania) może zostać obrócony, aby umożliwić opiekanie na wyższym lub niższym poziomie. Ruszt można również wyjąć. Szybkość grillowania można regulować przez wybór wyższego lub niższego poziomu rusztu w piekarniku lub poprzez regulację ustawienia grilla.

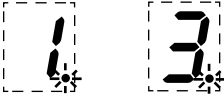







Tryb rozgrzewania kuchenki



Aby aktywować funkcję rozgrzewania, należy obrócić pokrętko sterujące w położenie „On” (włączone).

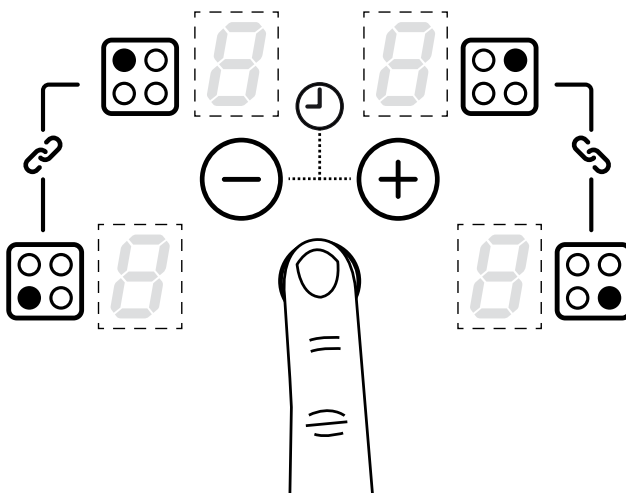
Informacje ogólne o kuchence

| Funkcja | Opis | Symbol |
|-------------------------|--|---|
| Poziom mocy | Po wybraniu strefy grzejnej można ustawić wybraną temperaturę (niską lub wysoką). | 1–9 |
| Timer strefy grzejnej | Po wybraniu strefy grzejnej można włączyć timer strefy grzejnej, który spowoduje wyemitowanie dźwięku po upływie ustawionego czasu. Po wybrzmieniu alarmu, gdy zacznie migać kropka, strefa grzejna zostanie wyłączona. |  |
| Ciepło resztkowe | Po wyłączeniu kuchenki jej powierzchnia będzie gorąca i wyświetlany będzie symbol ciepła resztkowego. W miarę stygnięcia płyty stopniowo zmniejszać się będzie ilość wyświetlanych pierścieni aż do ich zaniknięcia. |  |
| Automatyczne wyłączenie | Dla każdej strefy grzejnej zdefiniowano maksymalny czas działania. Gdy upłynie ustalony czas, strefa wyłączy się automatycznie. Symbol ciepła resztkowego będzie wyświetlany, jeżeli strefa będzie gorąca po wyłączeniu. | ND |
| Wykrywanie garnków | Jeżeli na aktywnej strefie grzejnej nie zostanie wykryte naczynie lub zostanie wykryte naczynie nieodpowiedniego typu, wyświetlony zostanie symbol wykrywania garnka. Odpowiednie naczynia: żeliwne, z metali o właściwościach magnetycznych. Nieodpowiednie naczynia: miedziane, ze stali nierdzewnej, z aluminium, ze szkła, ceramiczne, gliniane. |  |
| Funkcja podbicia mocy | Funkcja podbicia mocy tymczasowo zwiększa moc docierającą do strefy grzejnej, aby przyspieszyć jej rozgrzanie. Funkcja zostanie automatycznie wyłączona po 10 minutach lub poprzez wybranie ustawienia niższej mocy. |  |
| Funkcja łączenia stref | Poszczególne strefy grzejne można ze sobą połączyć, aby stworzyć większą strefę sterowaną jako całość. Połączenie lewych przednich i tylnych stref lub prawych przednich i tylnych stref pozwala na stworzenie dwóch większych stref grzejnych. |  |
| Funkcja pamięci | Jeżeli kuchenka zostanie przypadkowo wyłączona podczas pracy, włączenie jej w ciągu 6 sekund pozwoli wznowić pracę z zachowaniem wybranych wcześniej ustawień. | ND |
| Blokada rodzicielska | Zabezpieczenie przed dziećmi umożliwia zapobiegnięcie przypadkowemu włączeniu kuchenki. |  |

Przeostoga: Dbaj o to by naczynia przeznaczone do kuchenki indukcyjnej zawsze znajdowały się na oznaczonych strefach grzejnych, gdy są one rozgrzane. Nie dopuść do przesunięcia się naczyń na panel sterowania w przedniej części szyby kuchenki, ponieważ spowoduje to przegrzanie elementów sterujących i tymczasowe wyłączenie urządzenia.

Włączanie

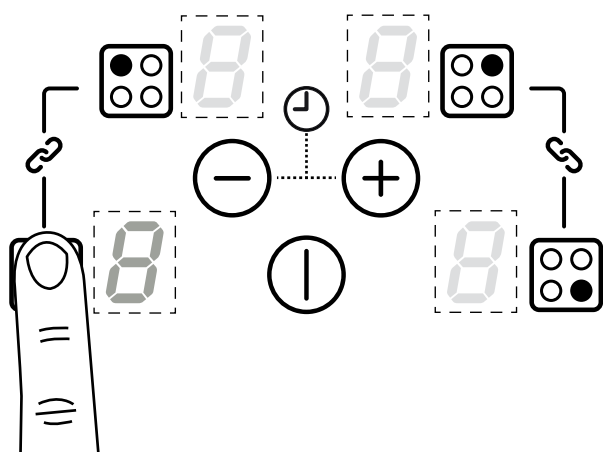
1 Naciśnij przycisk zasilania



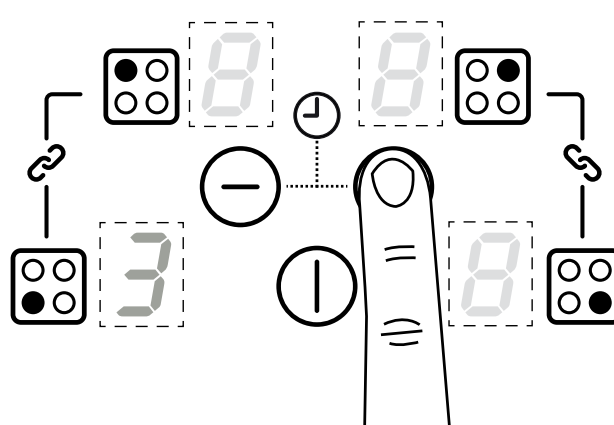
Uwaga: Jeżeli nie wybierzesz grzałki w ciągu 10 sekund, kuchenka wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć kuchenkę, przytrzymaj przycisk „ON/OFF” przez 1 sekundę. Wyemitowany zostanie dźwięk i wyłączą się wszystkie grzałki.

Włączanie pojedynczej strefy grzejnej kuchenki

1 Wybierz strefę



2 Ustaw poziom mocy

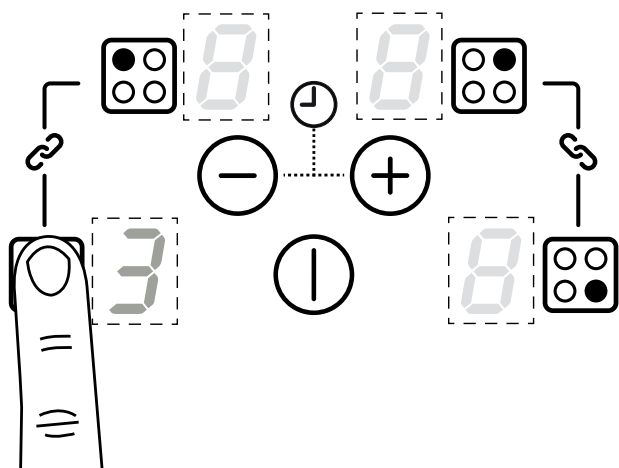


Uwaga: Naciśnięcie od razu przycisku minus spowoduje automatyczne wybranie 9. poziomu mocy.

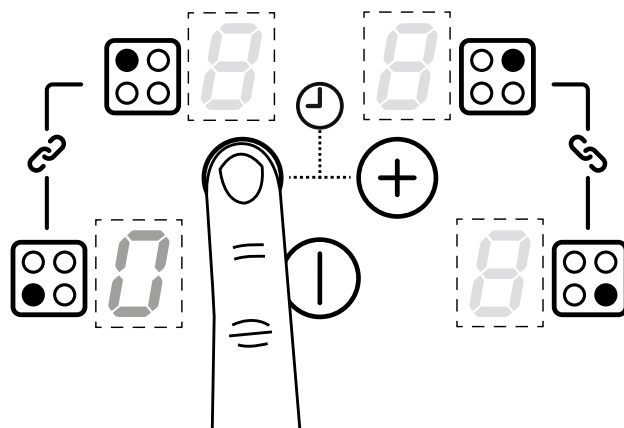
Po 10 sekundach od zakończenia wybierania strefy grzejnej wyemitowany zostanie dźwięk a wyświetlacze wszystkich stref grzejnych, które były wyciemnione, wskażą poziomy mocy ze zwykłą jasnością.

Wyłączanie pojedynczej strefy grzejnej kuchenki

1 Wybierz strefę grzejną



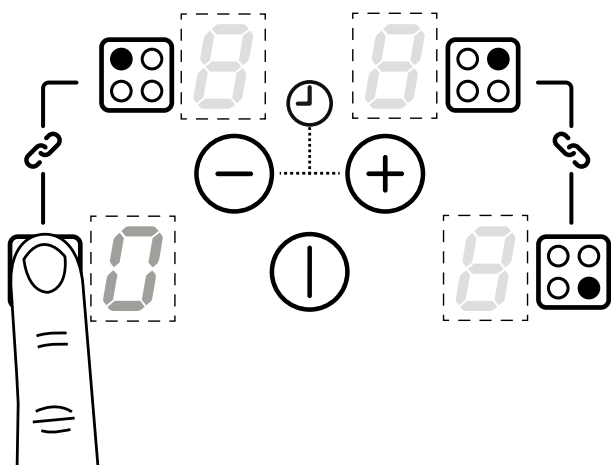
2 Naciskaj przycisk minus do wyświetlenia wartości „0”



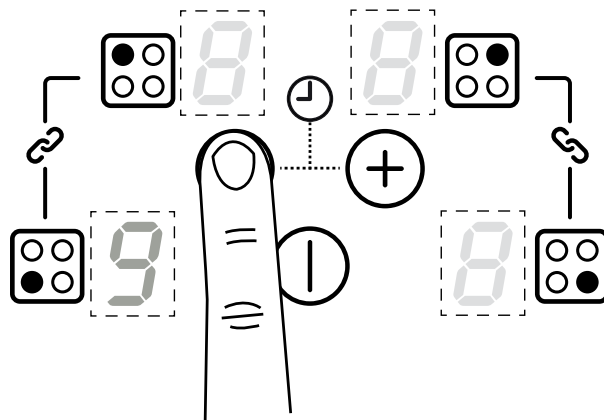
Wybrana strefa grzejna zostanie wyłączona, gdy na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „0”.

Aktywacja podbicia mocy

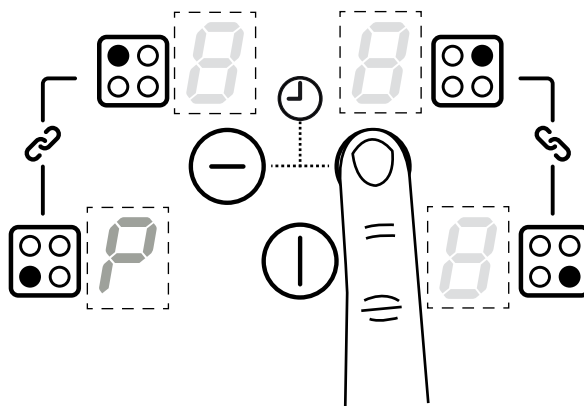
1 Wybierz strefę



2 Naciśnij przycisk minus. Pojawi się wskazanie 9. poziomu mocy

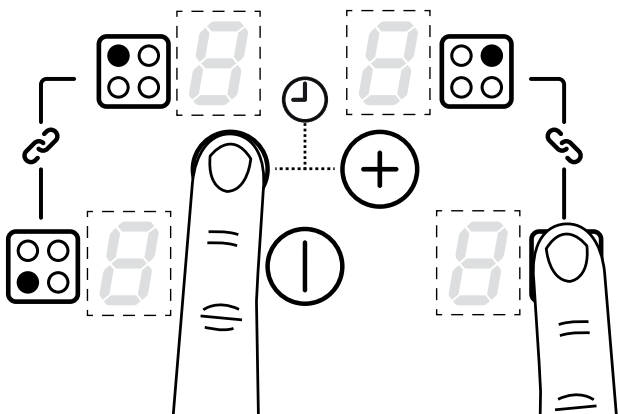


3 Naciskaj przycisk plus do wyświetlenia „P”

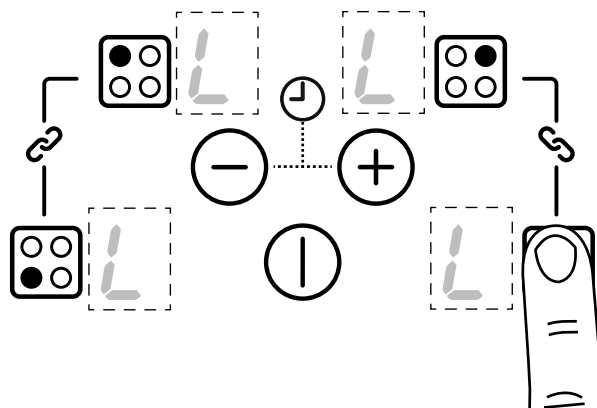


Blokada rodzicielska

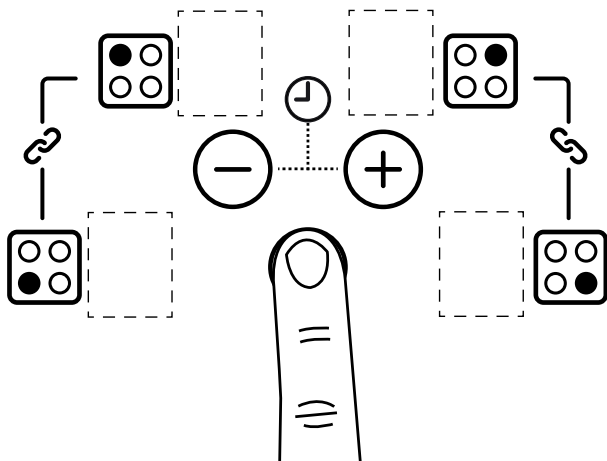
- 1** Naciśnij i przytrzymaj przycisk minus oraz prawą przednią strefę grzejną. Wyemitowany zostanie dźwięk.



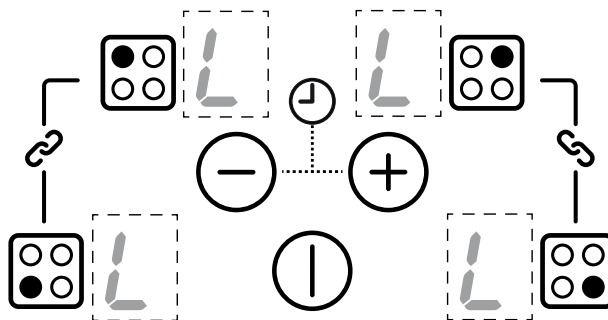
- 2** Naciśnij prawą przednią strefę grzejną. Na wyświetlaczu pojawi się „L”



- 3** Naciśnij przycisk zasilania



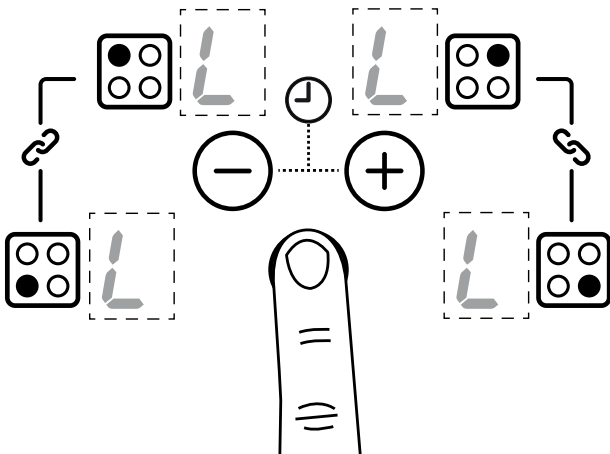
- 4** Gdy kuchenka jest włączona, na wyświetlaczach wszystkich stref grzejnych widoczne jest wskazanie „L”.



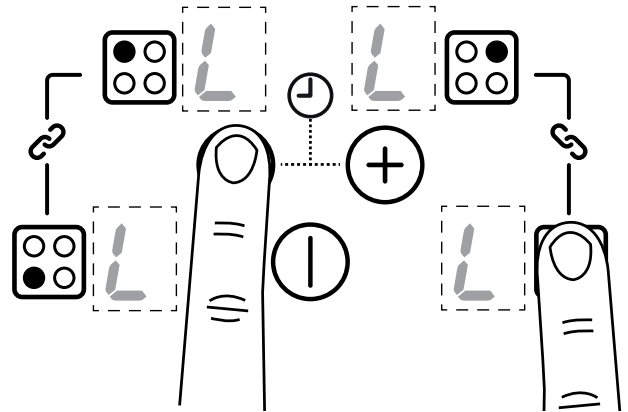
Zabezpieczenie przed dziećmi będzie aktywne do momentu jego wyłączenia.

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

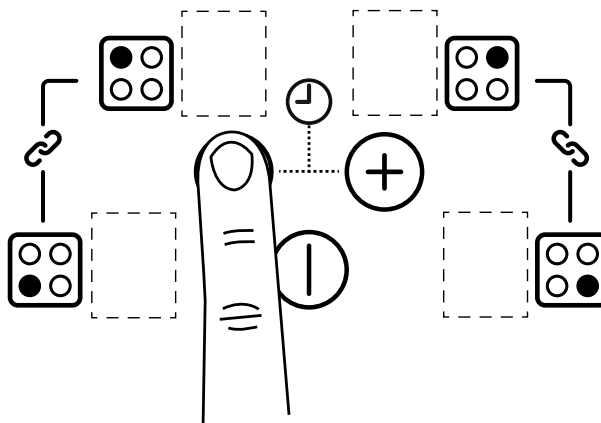
1 Naciśnij przycisk zasilania, aby wyświetlić wskazanie „L” na wszystkich wyświetlaczach.



2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk minus oraz prawą przednią strefę grzejną. Wyemitowany zostanie dźwięk.



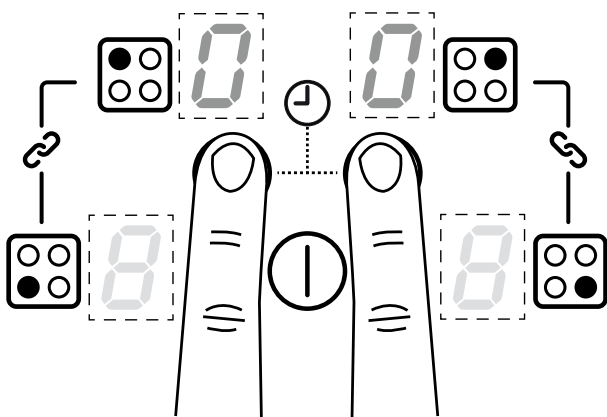
3 Naciśnij przycisk minus. Wskazanie „L” zniknie ze wszystkich wyświetlaczy stref grzejnych



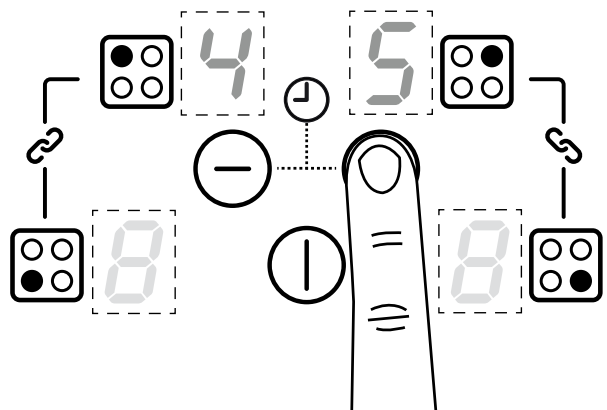
Po włączeniu kuchenki na wyświetlaczach wszystkich stref grzejnych pojawi się wskazanie „0”. Kuchenka działa od teraz w zwykłym trybie.

Ustawianie minutnika

1 Naciśnij i przytrzymaj przyciski minus i plus



2 Ustaw czas, naciskając przycisk minus lub plus.



Upewnij się, że nie zostały wybrane żadne strefy grzejne.

Gdy upłynie ustawiony czas

Po upływie ustawionego czasu żadna strefa grzejna nie zostanie wyłączona. Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wskazanie „00”. Aby wyłączyć alarm, naciśnij przycisk minus lub plus. Jeżeli kuchenka zostanie wyłączona przed upływem czasu minutnika, na wyświetlaczu będą migać kropki.

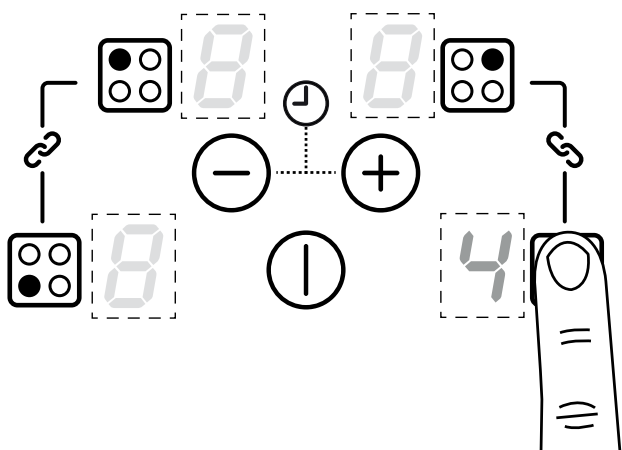
Zmiana ustawienia lub anulowanie minutnika

Aby zmienić ustawienie czasu minutnika, wykonaj kroki opisane w sekcji „Ustawianie minutnika”. Wybranie wartości zero spowoduje anulowanie minutnika.

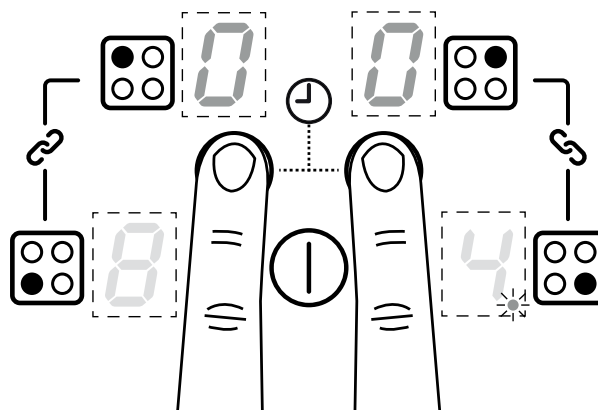
Timer automatycznego wyłączenia

Uwaga: Strefa(y) grzejne muszą być włączone

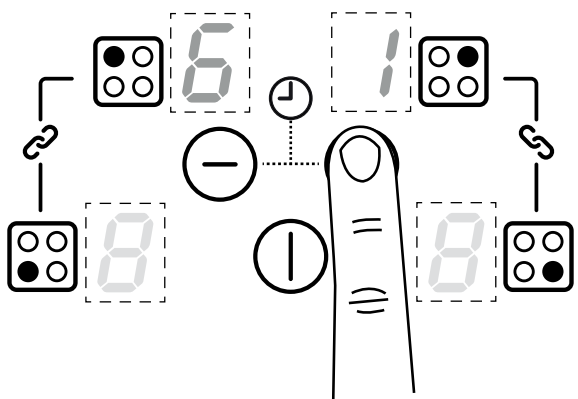
1 Wybierz strefę/strefy



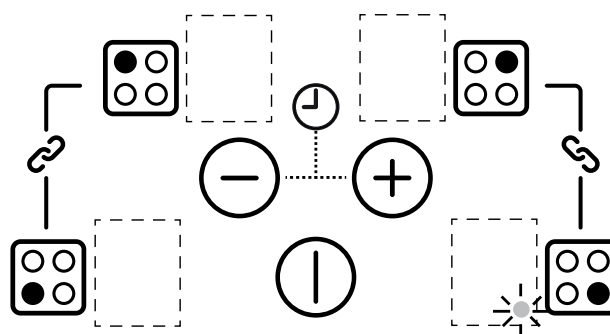
2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk plus/minus. Na wyświetlaczu wybranej strefy grzejnej pojawi się kropka



3 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas.



4 Po ustawieniu czasu na wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się kropka.



Wskaźnik timera przestaje migać na wyświetlaczu i znika. Działanie timera jest oznajmiane przez ciągłe wyświetlanie kropki na wyświetlaczu stref grzejnych dla strefy, dla której ustawiono timer.

Gdy upłynie ustawiony czas

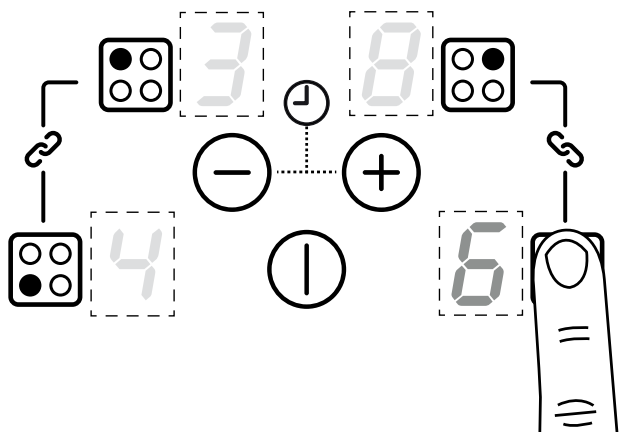
Gdy upłynie ustawiony czas, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a kropka na wyświetlaczu stref grzejnych zacznie migać. Aby wyłączyć alarm, naciśnij przycisk minus lub plus.

Zmiana ustawienia lub anulowanie timera

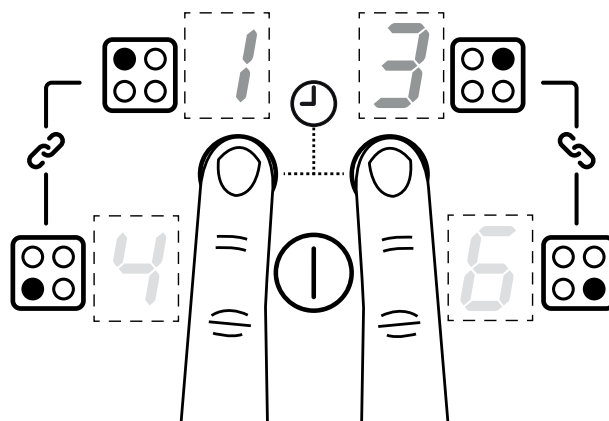
Aby zmienić ustawienie czasu, powtórz powyższe kroki. Wybranie wartości zero spowoduje anulowanie timera.

Sprawdzanie czasu dla strefy grzejnej

1 Wybierz strefę grzejną.



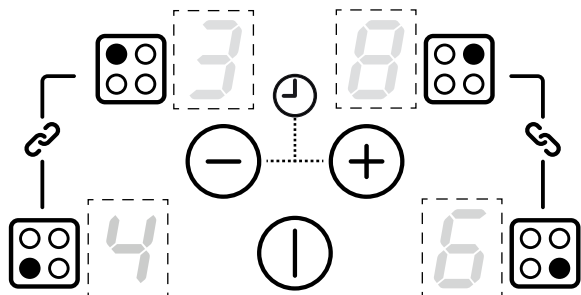
2 Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przyciski minus i plus. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.



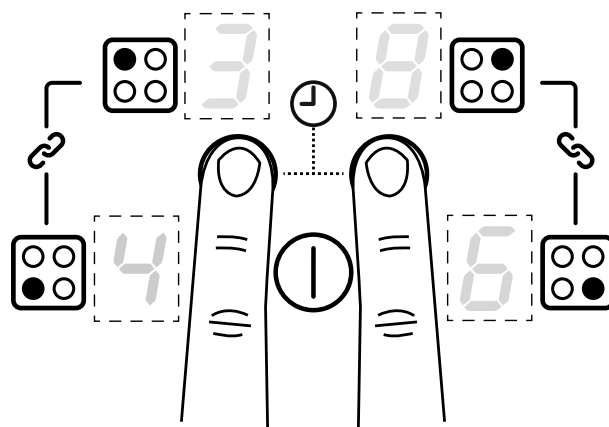
Sprawdzanie czasu dla wielu stref grzejnych

Czas dla aktywnych stref grzejnych jest przewijany w porządku zgodnym z ruchem wskazówek zegara

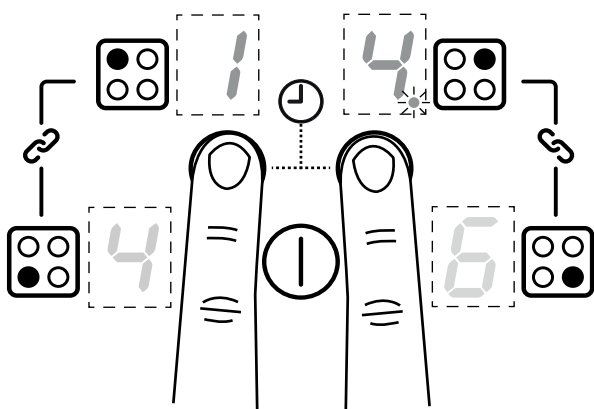
1 Upewnij się, że żadna strefa grzejna nie została wybrana



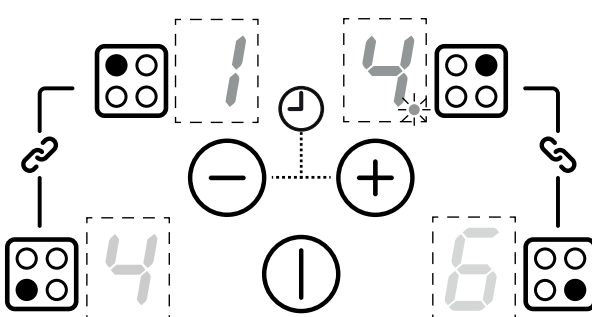
2 Jednocześnie naciśnij przyciski minus i plus.



3 Naciśnij przyciski minus i plus odpowiednią ilość razy, aby wyświetlić timer żądanej strefy grzejnej



4 Na wyświetlaczu wybranej strefy grzejnej zacznie migać kropka



Uwaga: Jeżeli minutnik został również ustawiony, zostanie wyświetlony jako pierwszy. W takiej sytuacji pozostałe ustawienia czasu stref grzejnych oznaczane są na wyświetlaczu kropką.

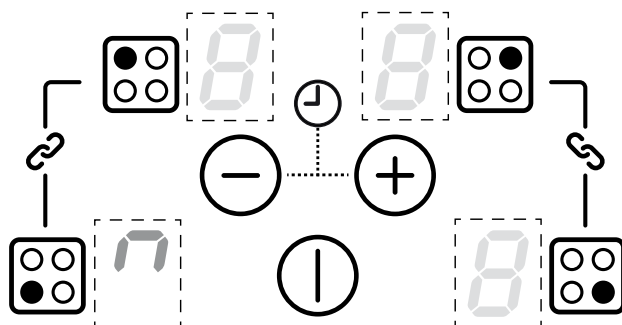
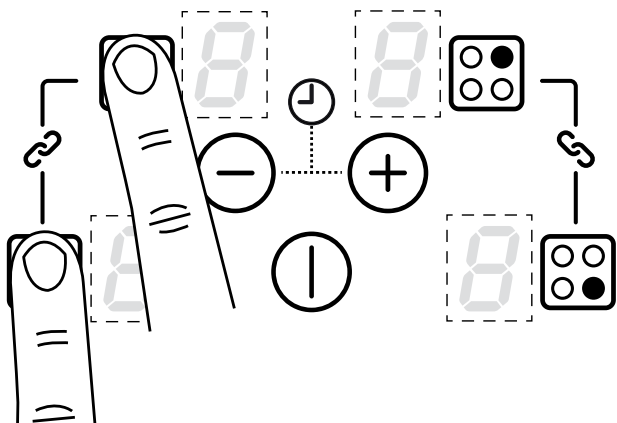
Wykrywanie garnków

Kuchenka zużywa energię tylko wtedy, gdy na polu grzejnym znajduje się odpowiedni garnek. W ten sposób ograniczane jest zużycie energii podczas gotowania, tj. gdy zdejmujesz garnek z pola grzejnego, kuchenka automatycznie wyłączy pole i włącza się ponownie dopiero po odstawieniu garnka.

Funkcja łączenia stref

1 Jednocześnie naciśnij przyciski łączonych stref grzejnych.

2 Dla prawej lub lewej przedniej strefy grzejnej pojawi się symbol łącznika



Strefy grzejne mogą być wykorzystywane pojedynczo, jako cztery oddzielnie sterowane strefy grzejne. Można również połączyć dwie strefy z lewej strony i dwie strefy z prawej strony, aby stworzyć dwa duże pola grzejne sterowane pojedynczo.

Na połączonych strefach można ustawić dużą patelnię lub naczynie do zapiekania.

Wskaźniki ciepła resztkowego

Niniejsza funkcja nie tylko ostrzega, gdy powierzchnia jest gorąca, ale również stanowi przydatną informację, gdy chcesz coś nieznacznie rozgrzać bez włączania kuchenki.

Uwaga: Strefa grzejna nie rozgrzewa się. Rozgrzewa się jedynie powierzchnia płyty szklano-ceramicznej, ponieważ ciepły garnek rozgrzewa płytę.

Automatyczne czuwanie

Kuchenka wyłączy się automatycznie, jeżeli zostanie pozostawiona (z garnkiem) na dłuższy czas. Patrz maksymalny czas działania wskazany poniżej

| Poziom mocy | Maksymalny czas działania w godzinach |
|-------------------|---------------------------------------|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| P (podbicie mocy) | 5 minut |

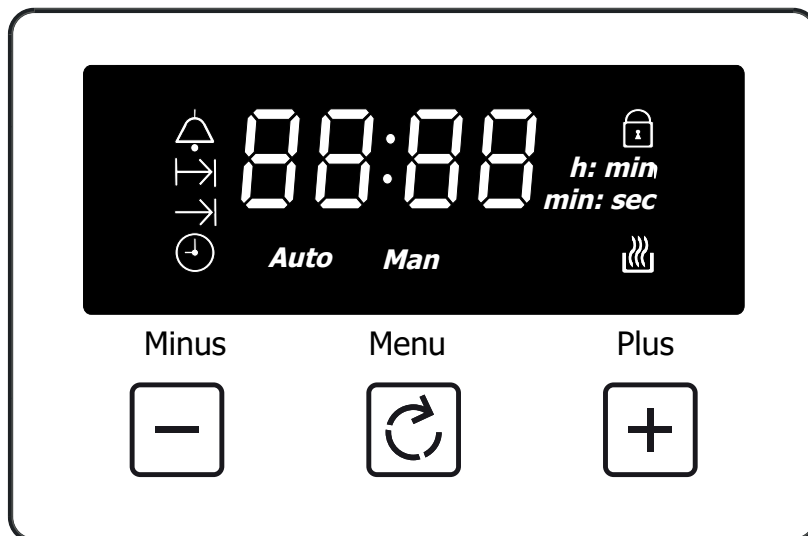
Błędy urządzenia

| Błędy urządzenia | Błąd Opis | Działanie |
|-----------------------------|--|---|
| ER03 i ciągły sygnał | Utrzymujący się nacisk na przyciski; sterowanie wyłączy się za 10 sekund | Wyczyść interfejs użytkownika. |
| E2 | Przegrzanie | Poczekaj na ostygnięcie kuchenki |
| E3 | <ol style="list-style-type: none">Nieodpowiedni garnek/patelnia. Na przykład utrata właściwości magnetycznych ze względu na temperaturę dna naczynia.Moc stref grzejnych stale przekroczone | <ol style="list-style-type: none">Błąd zostanie skasowany po 30 sekundach; potem można ponownie korzystać ze strefy grzejnej. Garnek/patelnia należy zdjąć, jeżeli błąd pojawi się więcej niż jeden raz.Jeżeli błąd jest wyświetlany, nawet gdy na strefie grzejnej nie ma garnka/patelni, należy wymienić moduł zasilający. |
| E/H | Błąd rezystora stałego | Moduł indukcyjny musi ostygnąć |

Prosimy pamiętać, że programator służy wyłącznie do sterowania piekarnikiem głównym.

Zegar/programator

Uwaga: Konkretny zegar/programator może mieć mniej funkcji



| | | | |
|-------------|-----------------------------|----------------|----------------------------|
| | Minutnik | Man | Tryb ręczny |
| | Czas pieczenia/czas trwania | L 1, L 2, L 3 | Poziom głośności |
| | Czas zakończenia pieczenia | 23:59 | Wyświetlacz 7-segmentowy |
| | Aktualny czas | 99:00 | Maks. ustawienie minutnika |
| | Blokada przycisków | 23:59 | Maks. czas pieczenia |
| | Pieczenie automatyczne | h:min | Wyświetlanie godzin:minut |
| Auto | Tryb automatyczny | min:sec | Wyświetlanie minut: sekund |

Korzystanie z przycisków dotykowych

Menu – przewijanie i wybór funkcji

Plus – zwiększanie wartości ustawienia czasu lub głośności

Minus – zmniejszanie wartości ustawienia czasu lub głośności

Po wybraniu funkcji i ustawieniu czasu lub głośności wybrana funkcja zostanie automatycznie uruchomiona po upływie siedmiu sekund.

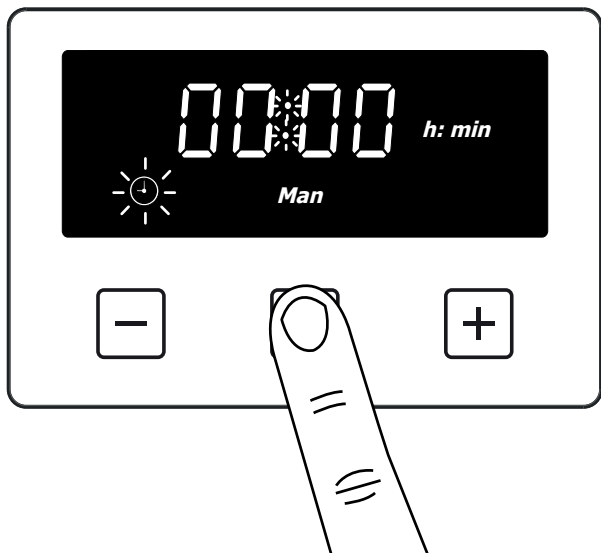
Tryb ręczny

Gdy programator nie jest w trybie półautomatycznym lub automatycznym, możesz ręcznie wybierać funkcje piekarnika. Na ekranie wyświetlana będzie ikona trybu ręcznego.

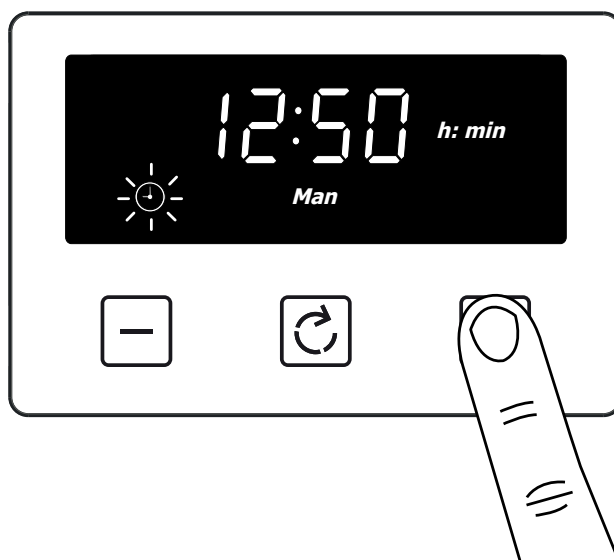
Ustawianie aktualnego czasu

Po naciśnięciu menu przewiń funkcje aż do opcji „time of day”.

1 Naciskaj przycisk funkcji do momentu wyświetlenia symbolu „aktualnego czasu”



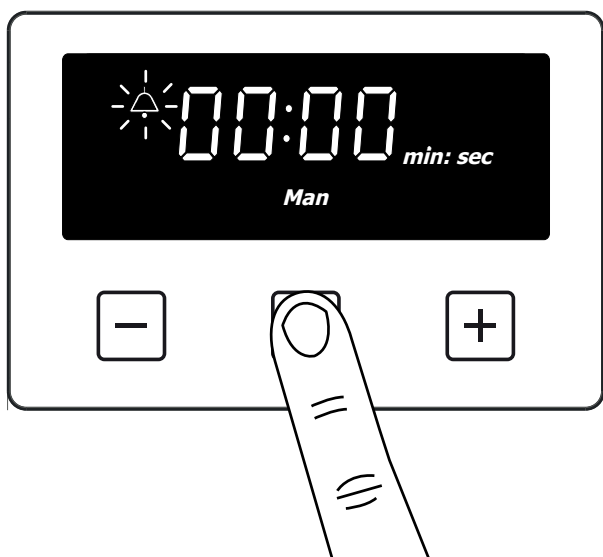
2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas



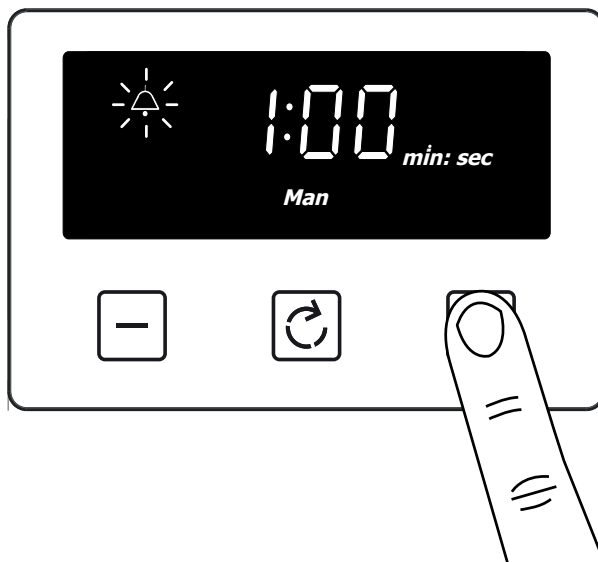
Ustawianie minutnika

Maksymalna wartość ustawienia czasu pracy kuchenki wynosi 99 minut.

1 Naciskaj przycisk funkcji do momentu wyświetlenia symbolu „minutnika”



2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas



Po ustawieniu minutnik rozpocznie odliczanie sekund. Na wyświetlaczu widoczny będzie symbol minutnika oraz pozostały czas. Gdy ustawiasz inne funkcje, odliczanie będzie kontynuowane w tle.

Gdy upłynie czas ustawiony na minutniku, wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk alarmu. Wyświetlony zostanie aktualny czas.

Zmiana ustawienia lub anulowanie minutnika

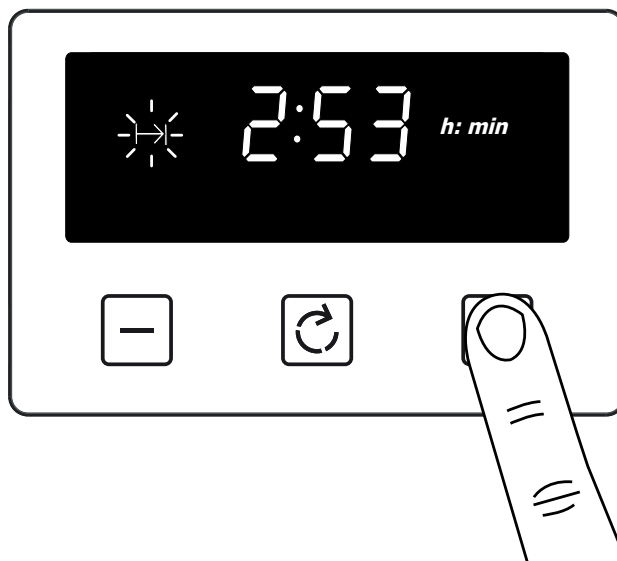
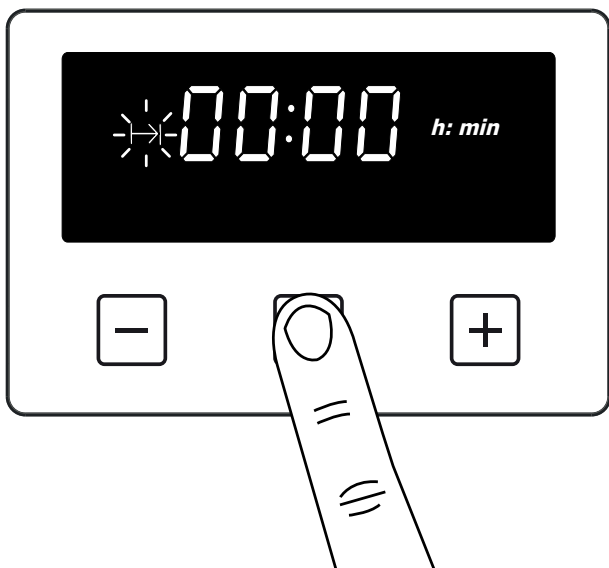
Przywróć funkcję minutnika i skoryguj czas za pomocą przycisku plus lub minus. Ustawienie czasu o wartości 0.00 spowoduje anulowanie odliczania czasu.

Ustawianie czasu pieczenia (czasu działania piekarnika) – pieczenie półautomatyczne

Maksymalna wartość ustawienia czasu pracy kuchenki wynosi 23 godziny i 59 minut.

1 Naciskaj przycisk funkcji do momentu wyświetlenia symbolu „czasu pieczenia”

2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas



Po ustawieniu trybu automatycznego wyświetlony zostanie symbol pieczenia automatycznego i aktualny czas.

Po zakończeniu pieczenia wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu będzie migał symbol trybu ręcznego. Naciśnij przycisk Menu, aby wyłączyć dźwięk alarmu. Wyświetlony zostanie aktualny czas. Ponowne naciśnięcie przycisku Menu spowoduje przywrócenie trybu ręcznego.

Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu pieczenia

Przywróć funkcję czasu pieczenia i skoryguj czas za pomocą przycisku plus lub minus. Ustawienie czasu o wartości 0.00 spowoduje anulowanie odliczania czasu.

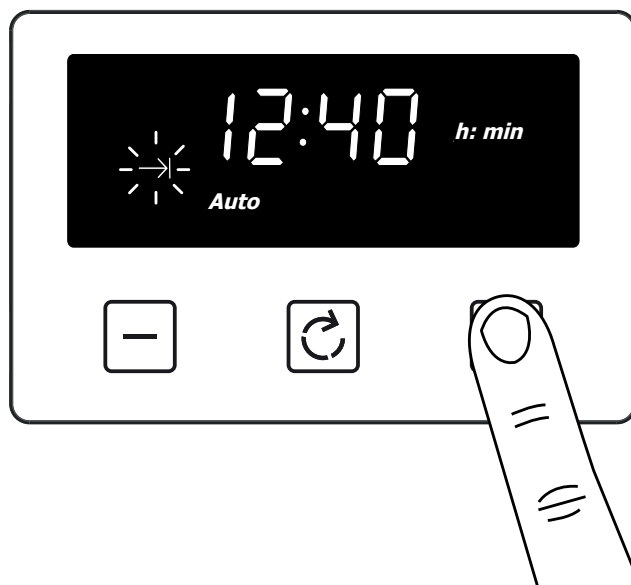
Ustawianie czasu zakończenia pieczenia (ustawianie godziny wyłączenia piekarnika) – tryb automatyczny

Ustaw czas pieczenia, korzystając z opisu w sekcji „Ustawianie czasu pieczenia”.

Na wyświetlaczu widoczny będzie aktualny czas i symbol czasu zakończenia pieczenia. Maksymalne ustawienie czasu zakończenia pieczenia to aktualny czas plus maksymalny czas pieczenia, jaki można ustawić (23 godziny i 59 minut).

1 Naciskaj przycisk funkcji do momentu wyświetlenia symbolu „czasu zakończenia pieczenia”

2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas



Symbol pieczenia automatycznego zniknie po ustawieniu czasu, żądanych ustawień pieczenia i temperatury. Urządzenie włączy się, gdy rozpocznie się odliczanie czasu pieczenia, czyli o godzinie stanowiącej różnicę pomiędzy czasem zakończenia pieczenia a czasem trwania pieczenia.

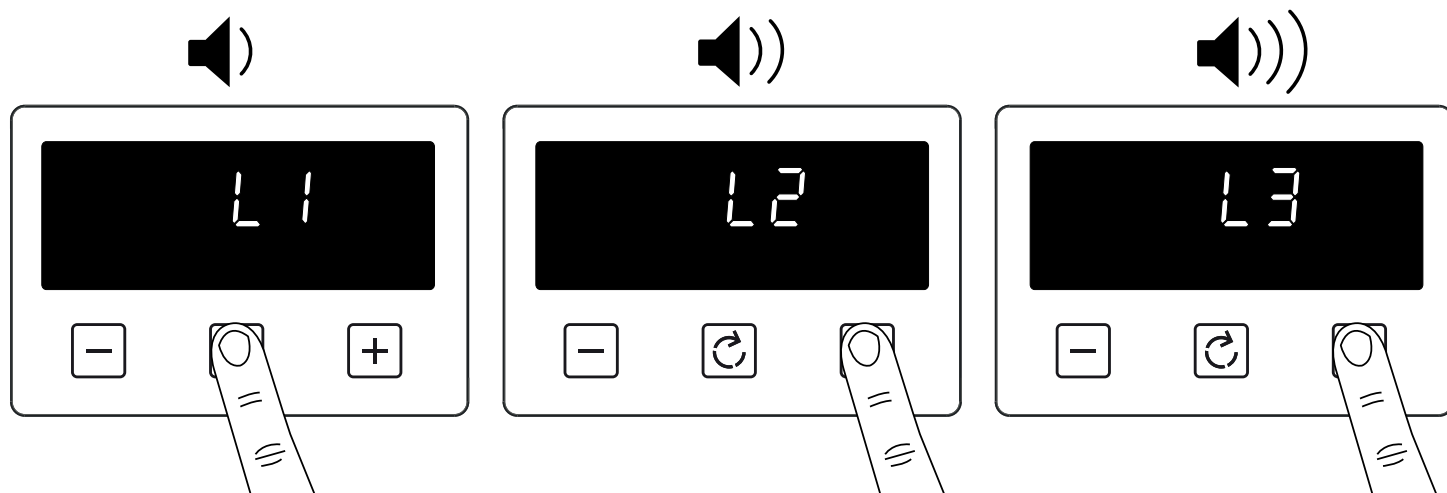
Po zakończeniu pieczenia wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu będzie migał symbol trybu ręcznego plus „0.00”. Aby wyłączyć dźwięk alarmu, jeden raz naciśnij przycisk Menu. Ponowne naciśnięcie przycisku Menu spowoduje przywrócenie trybu ręcznego, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu zakończenia pieczenia

Przywróć funkcję czasu zakończenia pieczenia i skoryguj czas za pomocą przycisku plus lub minus. Aby wykasować czas zakończenia pieczenia, należy naciskać przycisk minus do momentu wyświetlenia wartości aktualnego czasu.

Ustawianie głośności

Naciskaj przycisk menu do momentu wyświetlenia migającego wskazania „LX” (X = 1, 2 lub 3). Za pomocą przycisków plus i minus wybierz brzmienie.

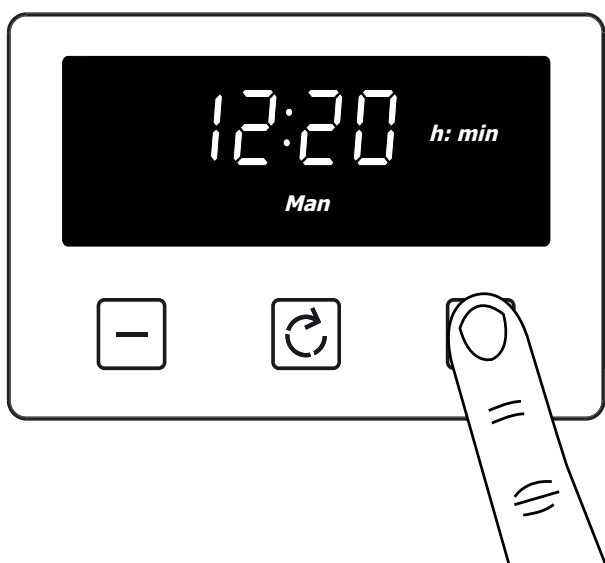


Uwaga: Brzmienie domyślne to ustawienie L3.

Włączanie/wyłączanie blokady przycisków

1 Naciśnij i przytrzymaj przycisk plus przez 3-5 sekund.

2



Po włączeniu blokady przycisków korzystanie z przycisków będzie niemożliwe. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyemitowanie dwóch dźwięków ostrzegawczych.

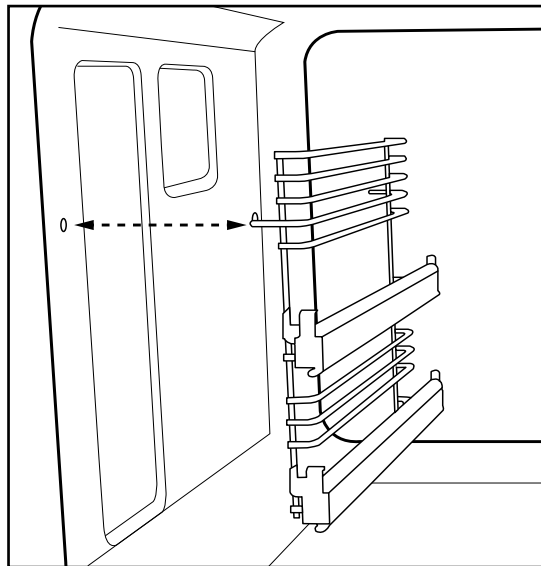
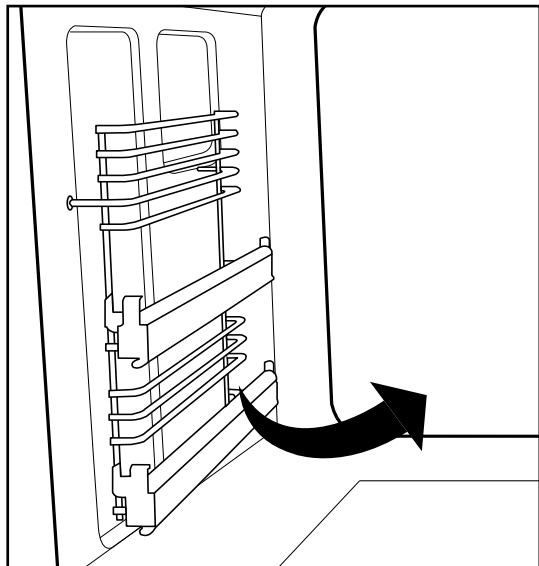
Wyłączanie blokady przycisków

Naciśnij i przytrzymaj przycisk plus przez 3-5 sekund. Symbol blokady przycisków zniknie i możliwe będzie sterowanie urządzeniem.

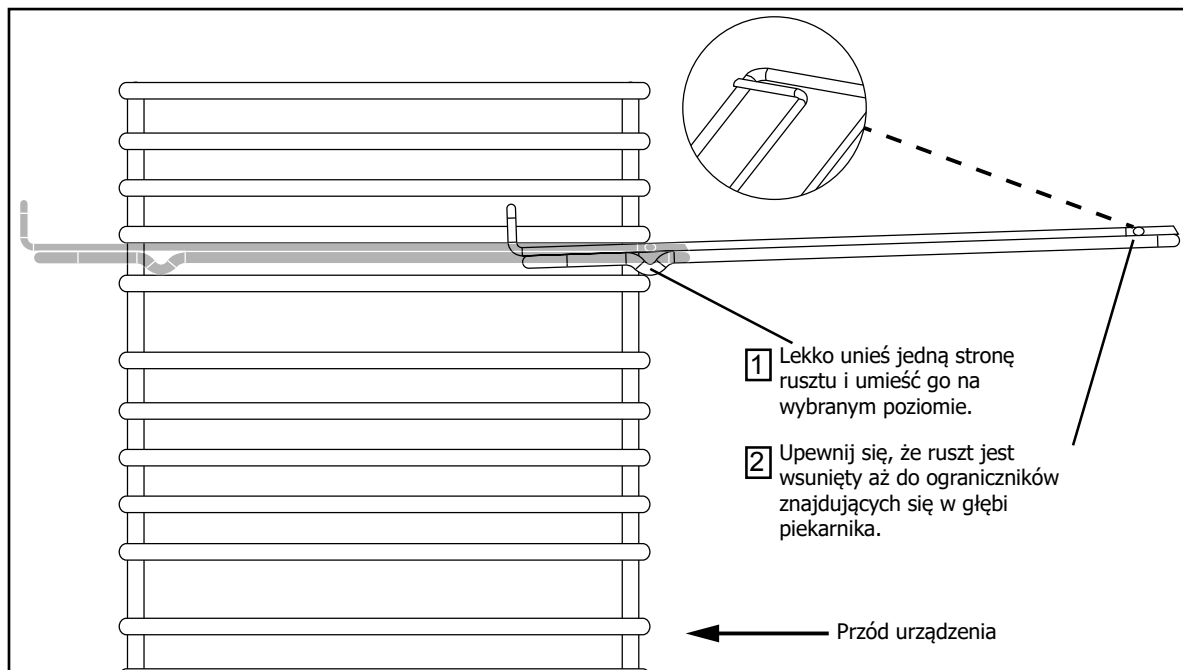
Uwaga: W przypadku krótkiej awarii zasilania (około 1,5 minuty) minutnik zapamięta bieżące ustawienie.

Blokada przycisków i dźwięk dzwonka zostaną zapamiętane niezależnie od długości przerwy w dostawie prądu.

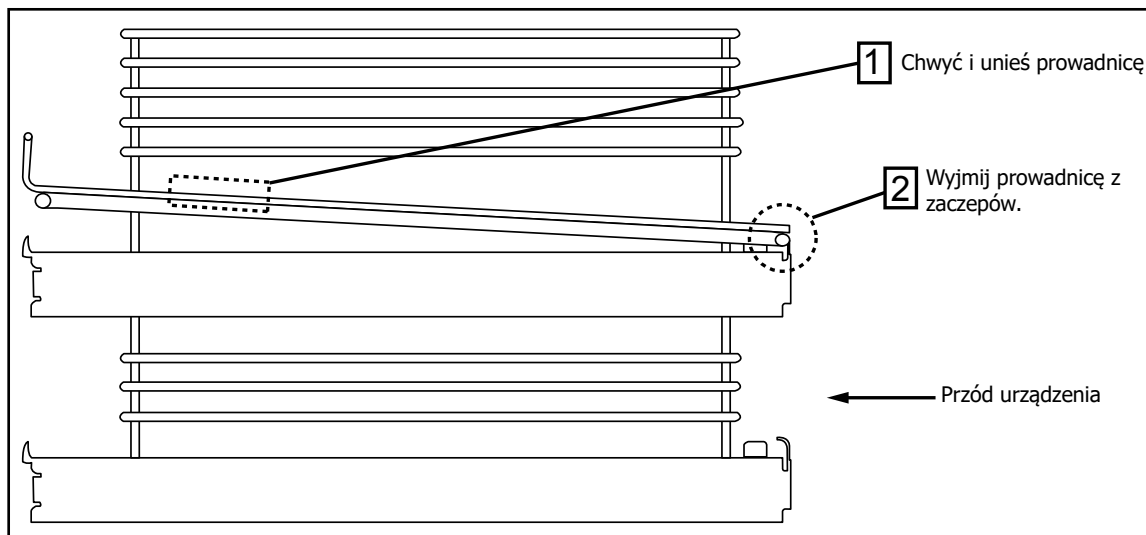
Zdejmowanie prowadnic do rusztów



Ruszt standardowe

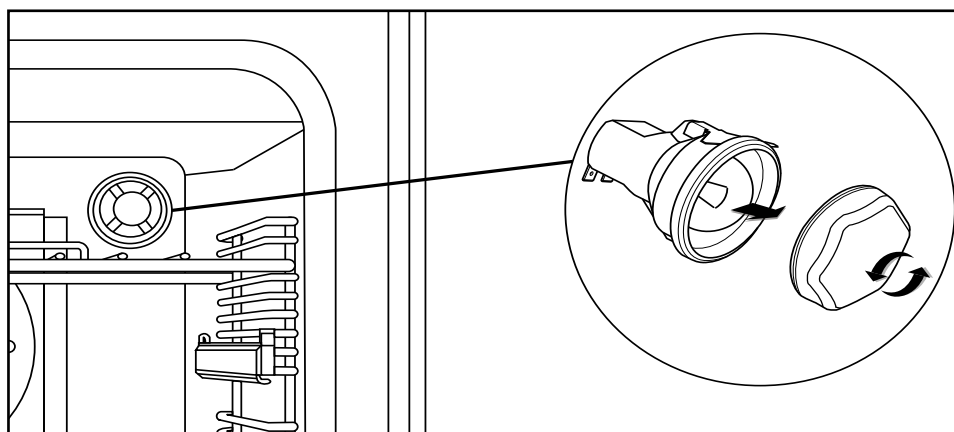


Wyjmowanie przewodnic teleskopowych (jeśli zostały zamontowane)



Przed całkowitym wyjęciem przewodnic upewnij się, że szyna została odpięta od zatrzasków.

Wymiana żarówki



Rodzaj i moc żarówki zależy od konkretnego modelu kuchenki. Przed wymianą żarówki, sprawdź jaki rodzaj żarówki posiadasz. **Prosimy pamiętać, że gwarancja nie obejmuje wymiany żarówek.**

Funkcje dodatkowe

Stojak na talerze (w zestawie z niektórymi modelami)

1. Wysuń ruszt z komory.
2. Przechyl ogrzewacz do talerzy w swoją stronę i upewnij się, że zahaczył się z przodu pod przewodnicami rusztów.
3. Ostrożnie opuść ogrzewacz do talerzy.

Ogrzewacz jest poprawnie zainstalowany i możesz umieścić na nim talerze.

Gdy wstawiasz ogrzewacz do talerzy do gorącego lub niedawno używanego piekarnika, pamiętaj, aby założyć rękawice kuchenne, które chronią przed oparzeniami.

Zawsze upewnij się, czy dany typ talerza może być ogrzewany – niektóre typy naczyń mogą popękać lub uszkodzić się pod wpływem wysokiej temperatury.

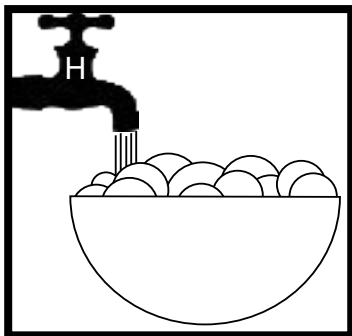
Zalecana temperatura ogrzewania talerzy wynosi 70°C.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

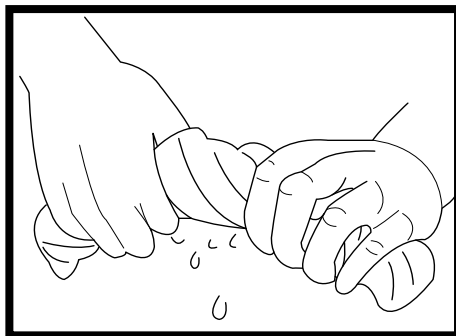
Zalecane czynności

Uwaga: przed czyszczeniem dowolnej części urządzenia wyłącz kuchenkę i poczekaj aż wystygnie.

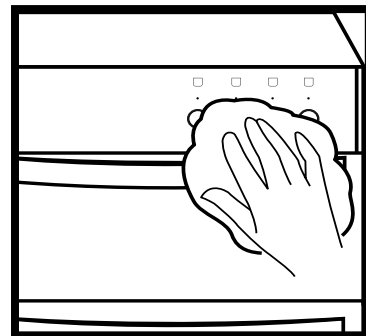
Uwaga: zachowaj ostrożność, czyszcząc symbole znajdujące się na panelu sterowania, gdyż może dojść do ich odbarwienia.



- Ciepła woda z mydłem



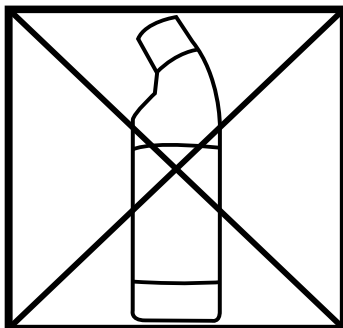
- Czysta, wyciśnięta ściereczka



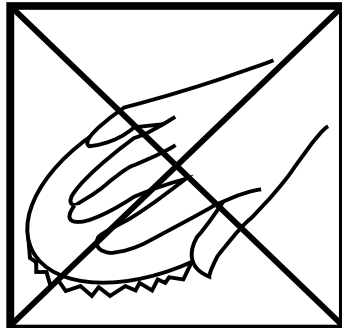
- Przetrzyj wilgotną ściereczką
- Osusz miękką ściereczką

Wskazówki: niektóre produkty żywnościowe mogą spowodować zaplamienie lub uszkodzenie metalowej powierzchni lub farby, np.: ocet, soki owocowe i sól. Zawsze usuwaj rozlane substancje tak szybko, jak jest to możliwe.

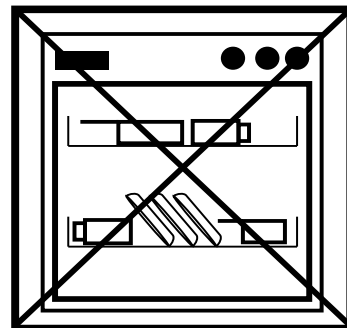
Nie używaj



- Nierozcieńczone wybielacze
- Produkty na bazie chloru



- Wełna stalowa
- Ścierne środki czystości
- Nylonowe zmywaki do szorowania
- Myjki parowe



- Nie myj w zmywarce:
- Ruszty żeliwnego
 - Kratka pod naczynia do gotowania

REGULARNE CZYSZCZENIE URZĄDZENIA JEST BARDZO WAŻNE, GDYŻ NAGROMADZENIE SIĘ TŁUSZCZU MOŻE NEGATYWNIE WPLYNAĆ NA SKUTECZNOŚĆ URZĄDZENIA LUB USZKODZIĆ JE I SPOWODOWAĆ UTRATĘ GWARANCJI.

PONADTO NIE UŻYWAJ METALOWYCH SKROBAKÓW DO CZYSZCZENIA SZKLANYCH DRZWICZEK PIEKARNIKA.

Posiadamy w sprzedaży bogatą gamę środków czystości i akcesoriów do Państwa kuchenki. Aby dokonać zakupów, odwiedź naszą stronę internetową, której adres zamieściliśmy na początku niniejszej instrukcji.



INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:



Målländer:GB - Storbritannien

IE - Irland

DE - Tyskland

ES - Spanien

FR - Franska IT - Italien PL - Polen NL - Nederländerna SE - Sverige

CN - Kina

NZ - Nya Zeeland

AU - Australien

| | | |
|-----------|---|--|
| Benelux | Nederland Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen | Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl |
| | Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke | Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be |
| Polen | Poland Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o. | Tel. 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl |
| Tyskland | W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden | Tel: 04921-9393-0 Fax: 04921-9393-900 E-Mail: info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de |
| Frankrike | Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy le Grand | SAV: 04 88 78 59 59 |
| Italien | Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane Prescot Merseyside L35 2XW | www.stoves.co.uk |

INTRODUKTION

Tack för att du köper den här brittiska produkten av oss.

Den här handboken är utformad för att hjälpa dig genom varje steg i att äga din nya produkt.

Läs noggrant innan du börjar använda utrustningen, eftersom vi har försökt besvara så många frågor som möjligt och erbjuder dig så mycket hjälp vi kan.

Allmän information, reservdelar och serviceinformation finns tillgänglig på vår webbplats.

Om du hittar något som saknas i produkten eller har några frågor som inte täcks i den här bruksanvisningen, ska du kontakta oss (se kontaktinformation på främre luckans insida).

EU-direktiv



I egenskap av tillverkare och leverantör av vitvaror för matlagning strävar vi efter att skydda vår miljö och uppfyller kraven för WEEE-direktiv. Alla våra elektriska produkter är märkta med den överkorsade soptunnesymbolen. Detta står för att dessa produkter vid slutet av sin livslängd måste lämnas in på ett ställe för återvinning, exempelvis den kommunala återvinningsstationen.

Den här produkten uppfyller kraven för EU-direktivet (CE) för vitvaror och liknande elektriska produkter, där gasspisar ingår.

Den här utrustningen uppfyller kraven enligt Europadirektivet gällande Ekodesignkraven för energirelaterade produkter. Vår policy bygger på konstant utveckling och förbättring och därför kan vi inte garantera att alla bilder och specifikationer stämmer exakt. Ändringar kan ha skett efter publiceringen.

Kassering av förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialen som används med den här utrustningen kan återvinnas. Kassera förpackningsmaterialen i lämplig behållare vid din lokala avfallsstation.

GASVARNING FÖR STORBRITANNIEN:

Om du känner lukten av gas, ska du inte prova att lyfta i utrustningen. Rör inte vid några elektriska reglage.
Ring akutnumret för hjälp gällande gas

SÄKERHET

VARNING

- Om hällen har spruckit, är trasig eller innehåller splitter, ska du stänga av utrustningen för att undvika risk för kortslutning och kontakta en servicetekniker.
- Under användning blir produkten mycket het. Var försiktig så du inte kommer i kontakt med värmeaggregaten.
- Barn under 8 år ska alltid hållas borta från dem, alternativt under strikt övervakning. Den här produkten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de har fått övervakning eller instruktioner rörande säker användning av enheten och förstår de risker som medföljer. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Använd inte rengöringsmedel med grov slipeffekt eller metallskrapa för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset brister.
- Använd inte ångrengöring på något tillagningsområde, någon häll eller ugnsutrustning.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock, får inte placeras på hällen, eftersom de kan bli mycket heta.
- Om din utrustning är installerad med lock ska spill tas bort från locket innan du öppnar det. Hällens yta ska få svalna innan du stänger locket (om installerat).
- Efter användning ska du stänga av hällen med reglaget och inte förlita dig på kastruldetekteringen.
- Se till att vitvaran är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektrisk stöt.
- Produkten får inte användas med en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Oövervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och resultera i brandrisk.
- Försök **ALDRIG** släcka en brand med vatten, utan stäng av spisen och täck över lågan med ett lock eller en fuktig trasa.
- Brandrisk: Förvara inte föremål på spisen.

- Använd bara hållskydd som konstruerats av tillverkaren av spishällen eller som godkänts som lämpliga av tillverkaren av spishällen, enligt instruktionerna för enheten, eller de hållskydd som integrerats i enheten. Användning av olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.
- Om spisen är placerad på en bas måste åtgärder vidtas för att förhindra att utrustningen glider av basen.
- placera aldrig objekt direkt på basen till ugnen eller täck över med folie, eftersom detta kan göra att baselementet överhettas.
- Den här induktionshällen uppfyller kraven för tillämpliga EMC- och EMF-normer. Därför ska den inte avge några störningar för andra elektroniska enheter. Personer som är utrustade med en pacemaker eller något annat elektriskt implantat bör kontrollera med sin läkare eller implantatets tillverkare om implantatet är lämpligt och säkert. Placera kokkärnen centralt på kokzonerna. British Heart Foundation ger ytterligare råd angående användning av induktionshällen när en pacemaker används.
- Placera inte artiklar på eller mot utrustningen.
- Stäng av produkten och låt den svalna innan du rengör någon del av den.
- Trots att stor omsorg har vidtagits för att säkerställa att den här utrustningen inte har några vassa kanter rekommenderar vi att du bär skyddshandskar vid installation och förflyttning av utrustningen. Detta förhindrar personskador.
- Den här produkten måste monteras med en brytare som erbjuder fullständig fränkoppling med minsta kontaktavstånd på 3 mm
- Anslutningen bör göras med en lämplig flexibel kabel med en lägsta temperatur på 70 °C.

VAR FÖRSIKTIG

- Tillagningen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Produkten får inte installeras bakom en skåpdörr på grund av överhettningensrisken.
- Se till att hyllorna är korrekt monterade. Se avsnitten om hyllanordningen och hyllplaceringen i denna bok.

- **Brandskyddsråd**

Om det börjar brinna i köket ska alla i huset utrymma det och brandkåren tillkallas.

Vid elektrisk brand i köket:

- Dra ut kontakten eller bryt strömmen vid säkringsskåpet. Detta kan räcka för att stoppa branden
- Kväv elden med en brandfilt, eller använd pulver- eller koldioxidsläckare
- Kom ihåg: använd aldrig vatten vid brand i elektriska delar eller matlagningsolja.

- **Andra säkerhetsråd**

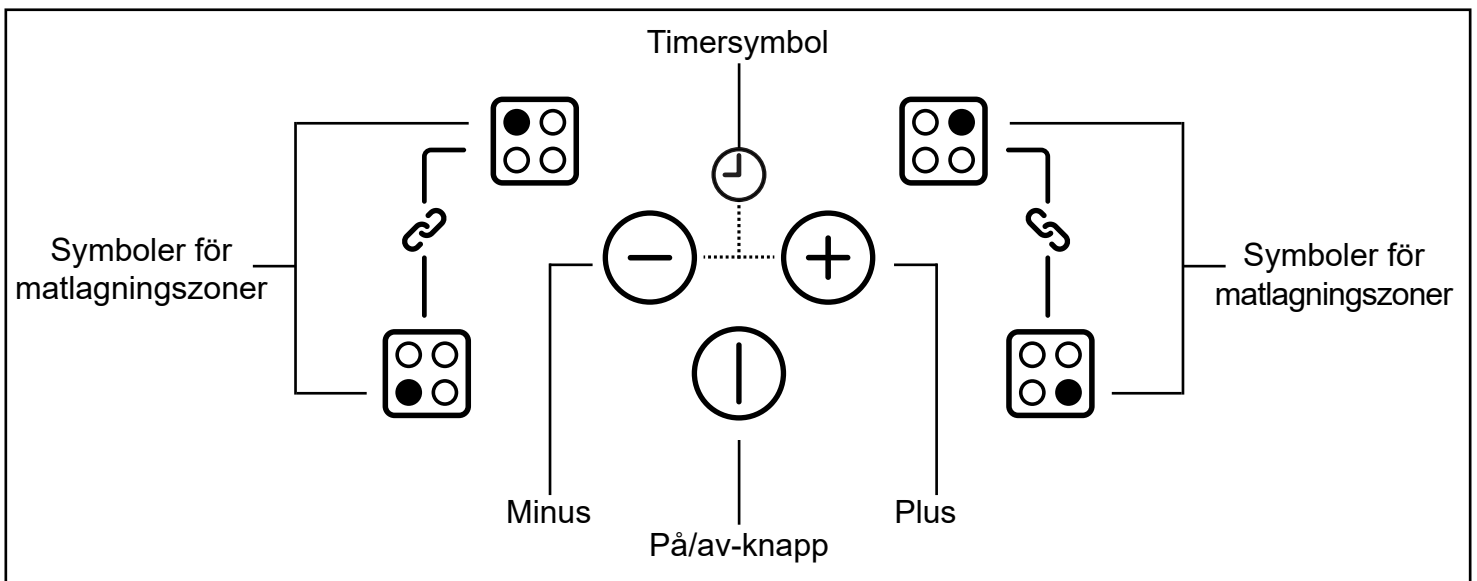
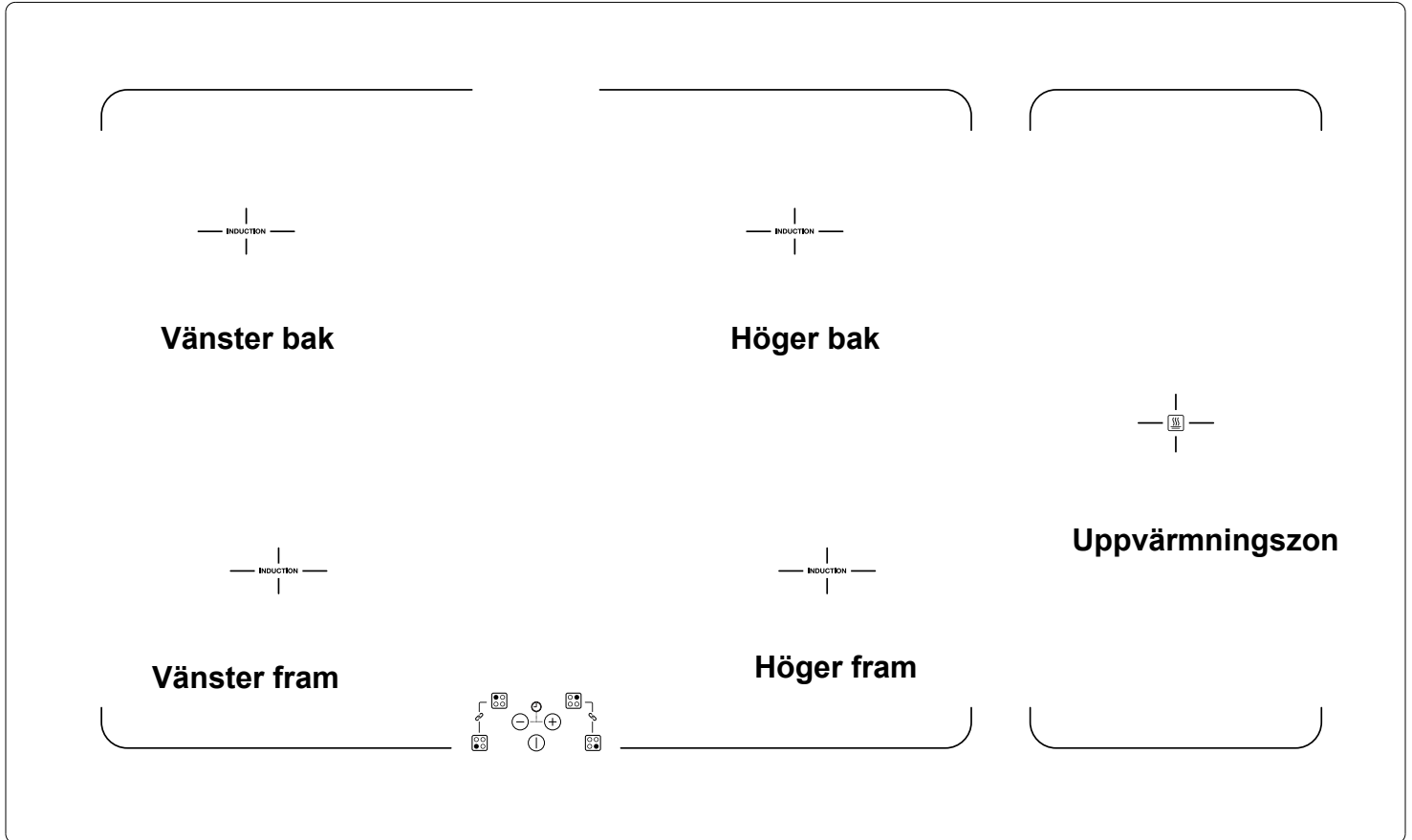
- Service får bara utföras av behörig personal.
- Använd inte produkten utan rätt monterad glaspanel.
- Gör inga förändringar av de yttre panelerna på produkten.
- Den här utrustningen måste jordas.
- Produkten får aldrig kopplas från strömkällan under användning, eftersom detta kan påverka säkerheten och prestandan, speciellt i förhållande till höga yttemperaturer och när gasdrivna delar inte fungerar som de ska. Kylfläkten (om en sådan finns monterad) är utformad för att köras efter att kontrollvredet har stängts av.
- **GASVARNING!** - Om det luktar gas: Starta inte utrustningen. Rör inte vid någon elektrisk brytare. Kontakta omedelbart din lokala gasleverantör.

ANVÄND DIN PRODUKT

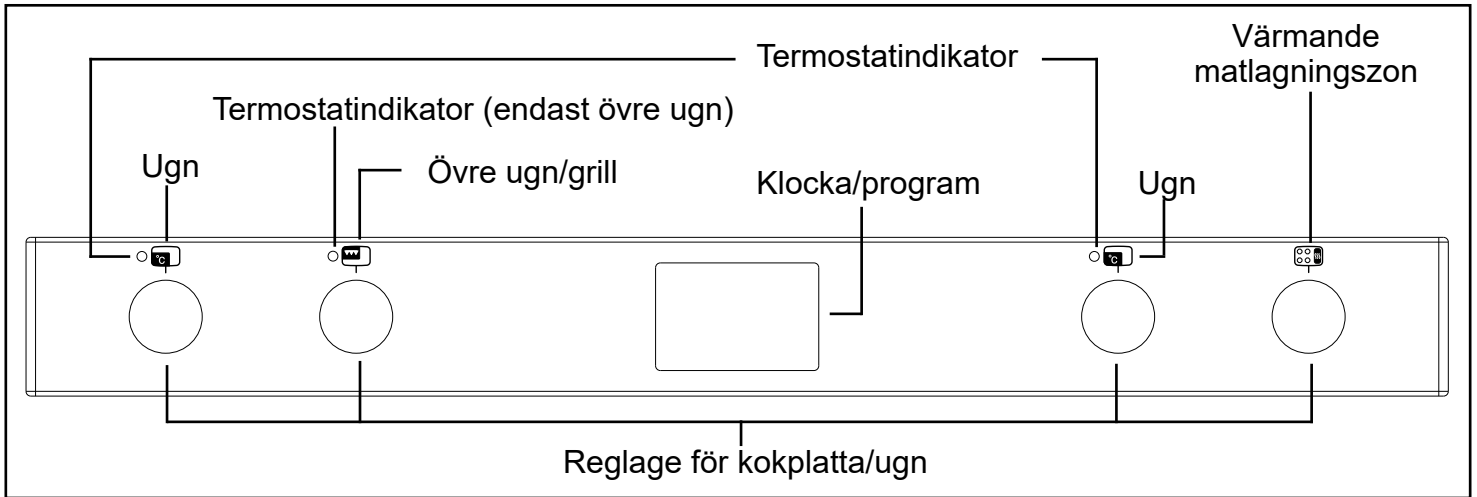
Lära känna din produkt

Obs: Din utrustnings layout kan variera med modell.

Häll



Kontrollpanel



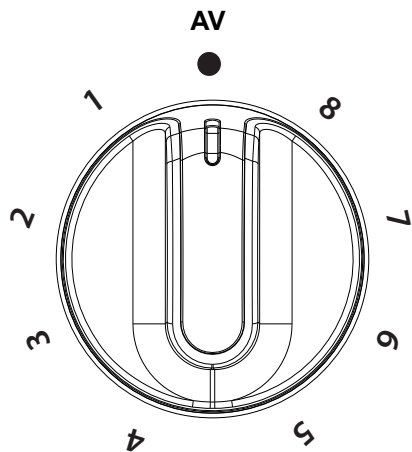
Utrustningsfunktioner

Obs: Din ugn kanske inte har alla funktioner som visas här. För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi att du förvärmer ugnen i 15 minuter och 3-5 minuter för grillning.

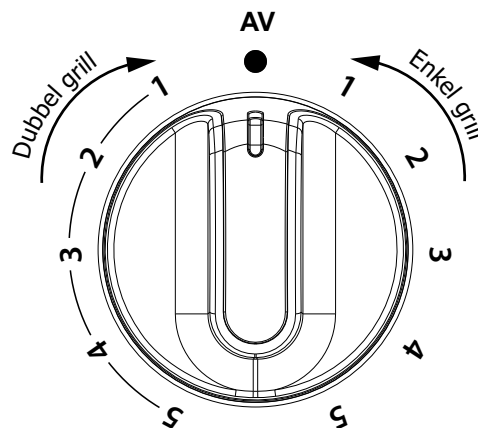
Försök inte med långsam tillagning med någon av de andra ugnsfunktionerna.

| | | | |
|--|----------------------|--|---------------|
| | Snabbakning | | Upptining |
| | Undervärme med fläkt | | Standardugn |
| | Långsam tillagning | | Varmluftsupgn |
| | Varmluftsgrill | | Låg grill |
| | Ugnsväljarkontroll | | Enkel grill |
| | Traditionell grill | | Dubbel grill |
| | Övervärme | | Undervärme |
| | Endast ljus | | Pizzafunktion |
| | Brödjäsning | | Håll varm |

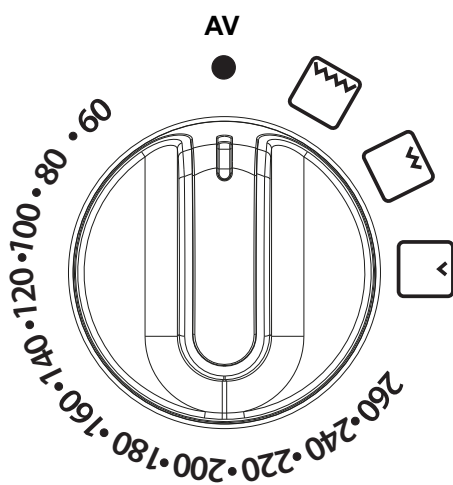
Enkel grill



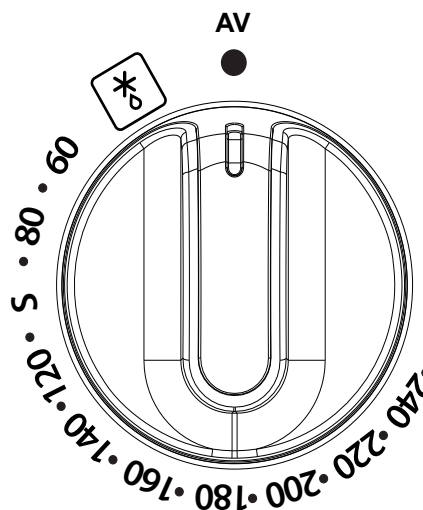
Dubbel grill



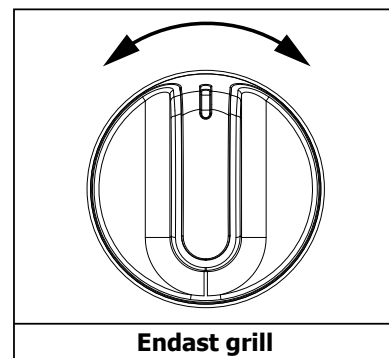
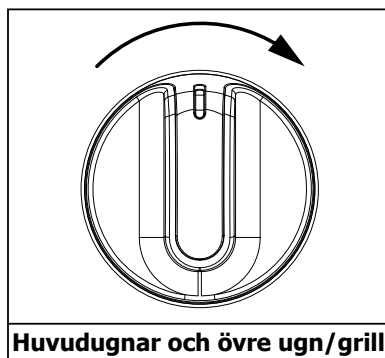
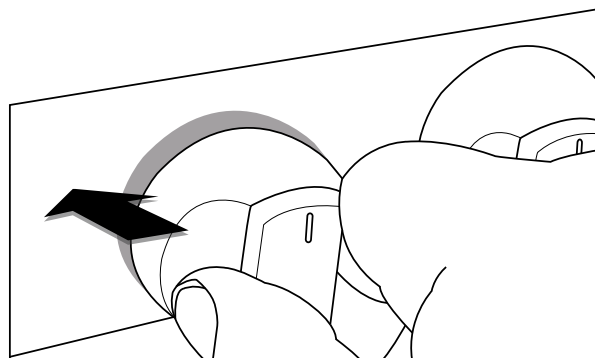
Övre ugn/grill



Ugn



Ugnar och grill



När du använder den övre ugnen eller huvudugnen tänds den röda termostatindikatorn tills den valda temperaturen har uppnåtts.

När den övre ugnen/grillen eller grillen slås på startar kylfläktarna för att hålla fascia och kontrollrattar kalla under tillagning/grillning. Kylfläktarna kan arbeta när huvudugnen är igång, beroende på temperaturinställning. Fläktarna kan fortsätta gå under en period efter att ugnen/grillen har stängts av. Under användning av fläkten kan den gå av och på. Detta är normalt.

Viktigt: Placera aldrig objekt direkt ovanpå ugnens bas, och täck inte över ugnens bas med folie, eftersom detta kan göra att elementet överhettas. Placera alltid föremålen på falsen.

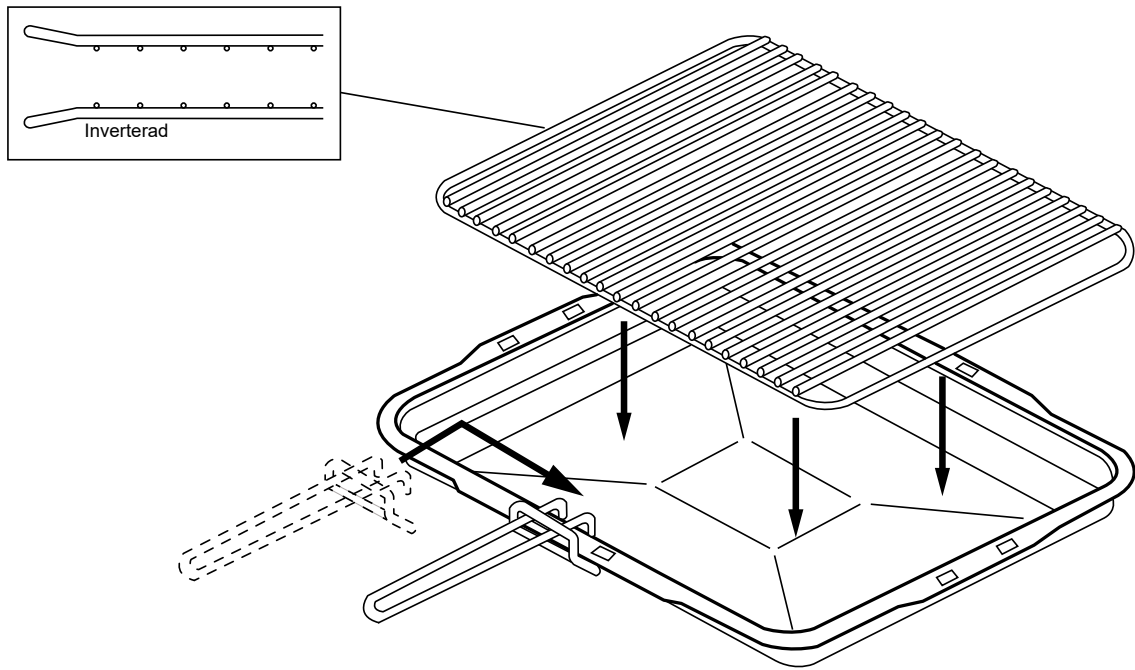
Vänster huvudugn arbetar inte om programfunktionen är inställd på Auto. Se avsnittet klocka/programmering.

Grill

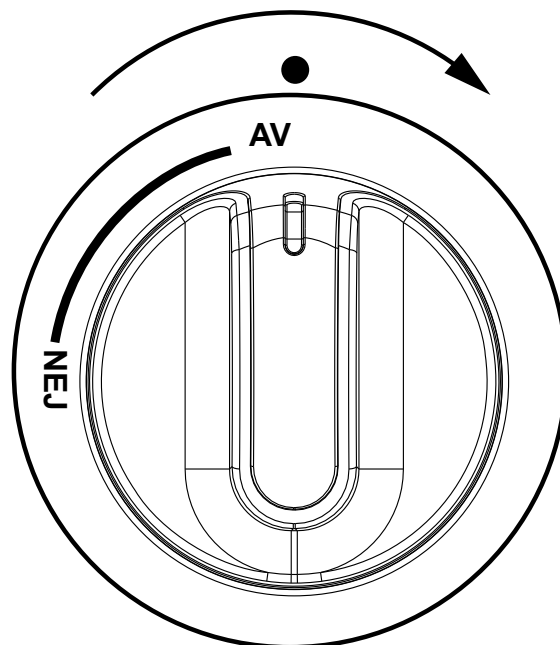
LUCKAN **MÅSTE** ÖPPNAS NÄR GRILLEN ANVÄNDS FÖR TRADITIONELL GRILLNING.

Grillpanna, långpanna och grillpanna med avtagbart handtag

Grillspjället (inuti grillplåten) kan vändas till hög eller låg position, eller så kan det tas bort. Grillhastigheten kan styras genom att välja en högre eller lägre plåtposition, eller genom att justera grillinställningen.

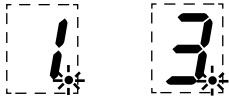







Häll med värmande kokzon



Uppvärmningsfunktionen kan aktiveras genom att vrida kontrollratten till läget "På".

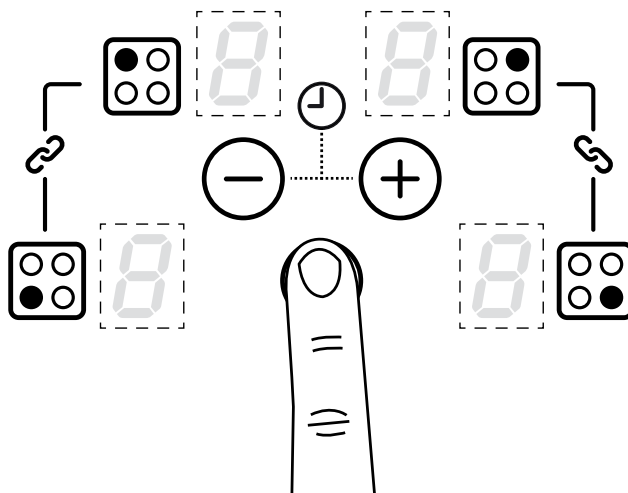
Översikt över hällen

| Funktion | Beskrivning | Symbol |
|------------------------|--|---|
| Effektnivå | När en kokzon är vald kan en effektnivå ställas in på en låg eller hög temperatur. | 1-9 |
| Timer för kokzon | När en kokzon har valts kan dess timer aktiveras för att ljuda efter en förutbestämd tidsperiod. När larmet ljuder och punkten börjar blinka stängs kokzonen av. |  |
| Restvärme | Efter användning förblir kokytan varm och symbolen för restvärme visas. När den svalnar kommer antalet ringar att minska tills de försvinner från displayen. |  |
| Automatisk avstängning | Varje kokzon är förinställd med en maximal drifttid. När denna tid har uppnåtts stängs zonen automatiskt av. Symbolen för restvärme visas om ytan förblir varm. | Ej tillgänglig |
| Kastrulldetektering | Om ingen kastrull eller en olämplig kastrull upptäcks i en aktiverad kokzon visas symbolen för kastrulldetektering. Lämpliga kokkärl – gjutjärn och metaller med magnetiska egenskaper. Ej lämpliga kokkärl – koppar, rostfritt stål, aluminium, glas, keramik och terrakotta. |  |
| Hjälpfunktion | Hjälpfunktion ökar tillfälligt effekten till en kokzon som möjliggör en snabbare uppvärmningstid. Den kommer att inaktiveras automatiskt efter tio minuter eller om en lägre effektnivå väljs. |  |
| Bryggfunktion | Enskilda kokzoner kan överbryggas eller sammanfogas för att skapa en större kokzon men endast ett reglage. Genom att överbrygga vänster främre och bakre zoner eller höger främre och bakre zoner kan två större kokzoner skapas. |  |
| Återkallningsfunktion | När hällen används och den av misstag stängs av kan du slå på den igen inom sex sekunder och inställningarna kommer att återställas. | Ej tillgänglig |
| Barnlås | Barnlås kan aktiveras för att stoppa hällen från att slås på av misstag. |  |

Var försiktig: Se alltid till att induktionspannorna förblir inom det markerade tillagningsområdet när det är varmt. Låt inte pannor på hällen vila på användarkontrollpanelen på framsidan av hällens glas eftersom detta kommer att överhätta kontrollerna och produkten stängs av tillfälligt.

För att slå på

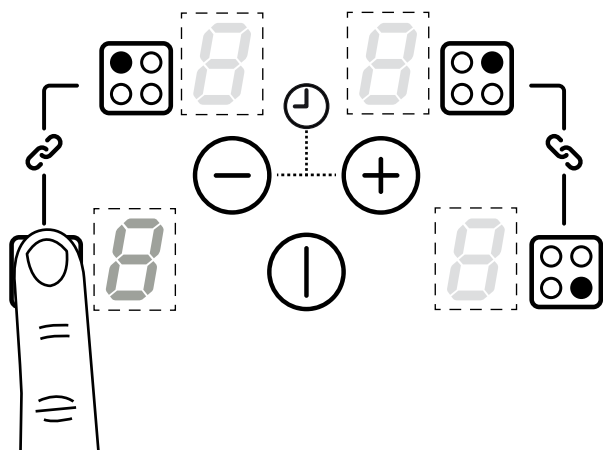
1 Tryck på av/på-knappen



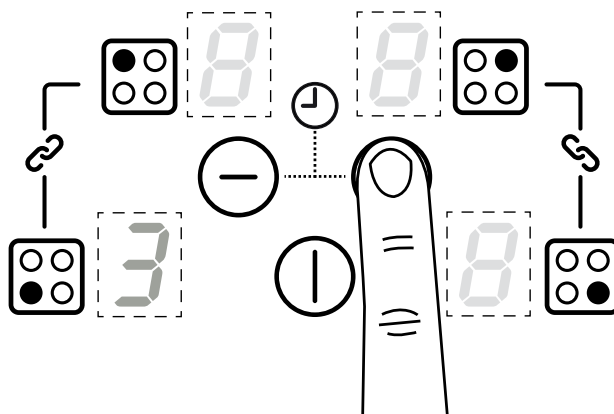
Obs: Om en zon inte väljs på tio sekunder stängs hällen av automatiskt. Hällen stängs av genom att trycka på "AV/PÅ" -knappen under en sekund. Ett ljudsignal ljuder och alla värmeelement slås av.

Slå på en individuell kokzon

1 Välj önskad kokzon



2 Ställ in önskad effektnivå

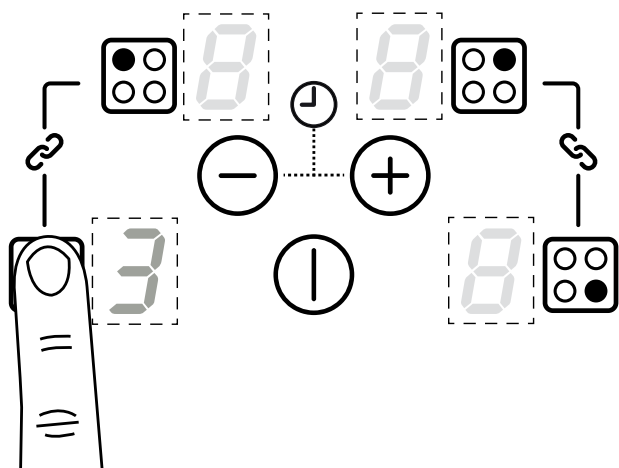


Obs: Att trycka på minus-knappen först ställer automatiskt in effektnivån på nivå 9.

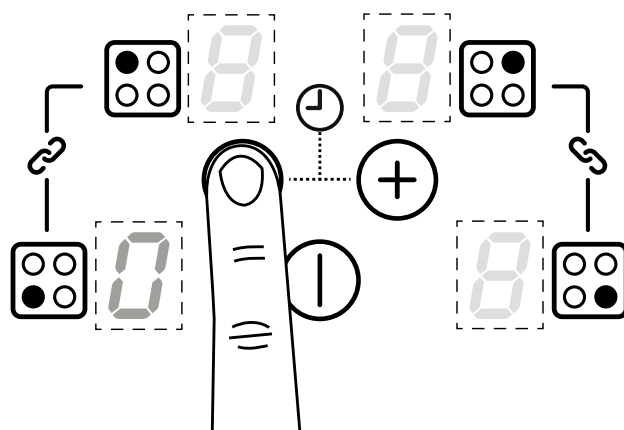
När valet av kokzon är avslutat efter tio sekunder ljuder ett pip och alla displayer för värmeelementen som är nedtonade visar effektnivåerna med normal ljusstyrka.

Stänga av en individuell kokzon

1 Välj en kokzon



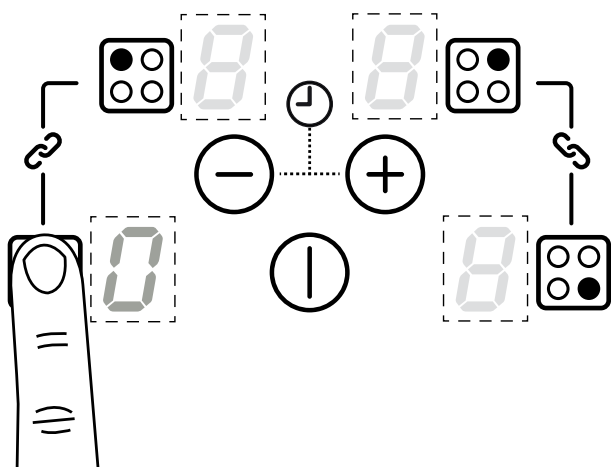
2 Tryck på minus-knappen tills den når "0"



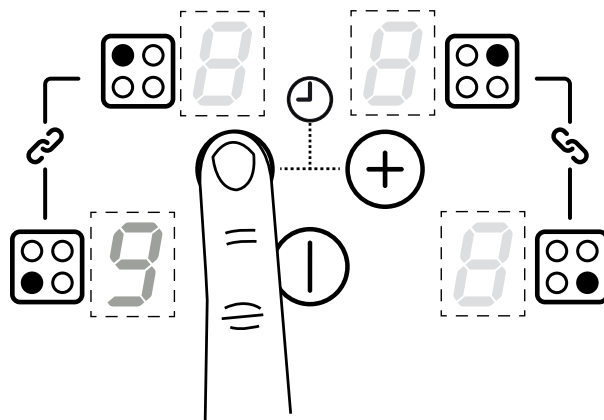
Den valda kokzonen stängs av när displayen visar "0".

Aktivera snabbstart

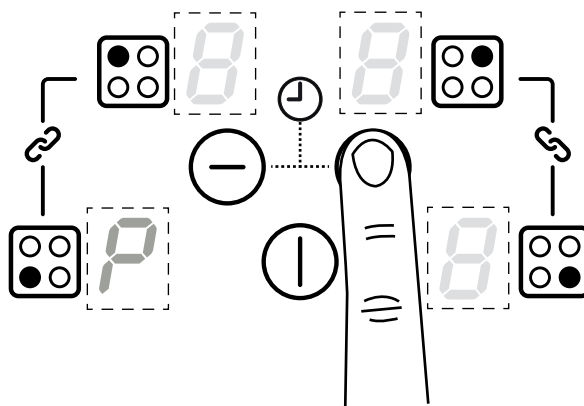
1 Välj önskad kokzon



2 Tryck på minus-knappen och effektnivå 9 visas

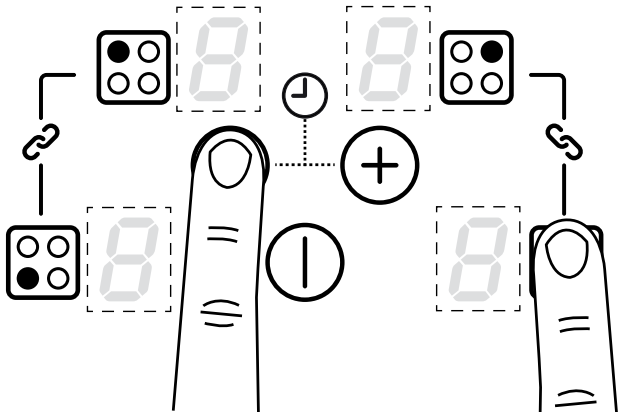


3 Tryck på plus-knappen till "P" visas

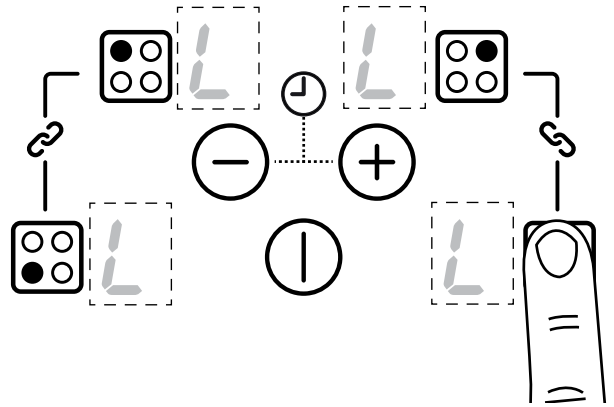


Barnlås

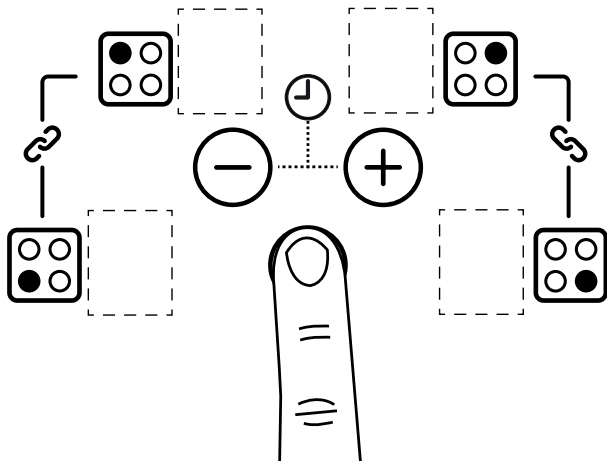
1 Tryck och håll in minus-knappen och höger främre kokzon. Ett ljud kommer att höras.



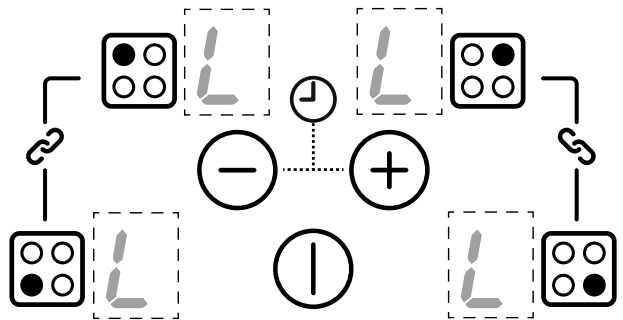
2 Tryck på den höger främre kokzonen. "L" visas på displayen



3 Tryck på av/på-knappen



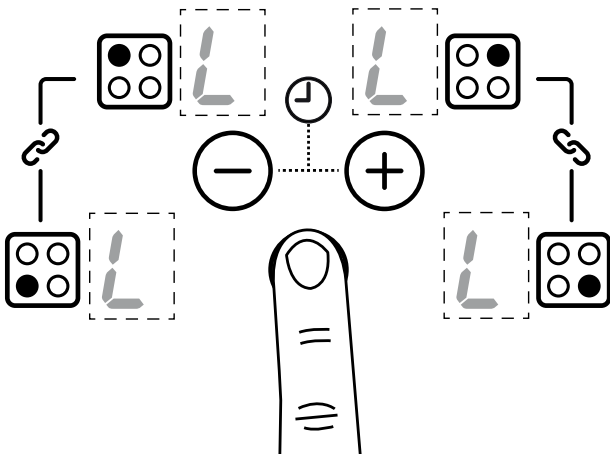
4 När hällen slås på kommer "L" att visas på alla kokzoners displayer.



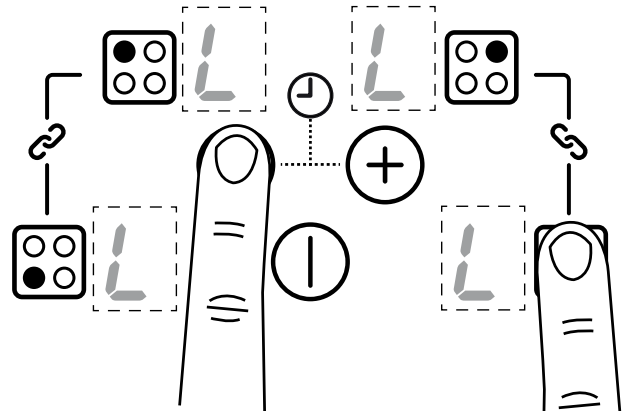
Barnlåset aktiveras tills du stänger av det.

Avaktivera barnlåset

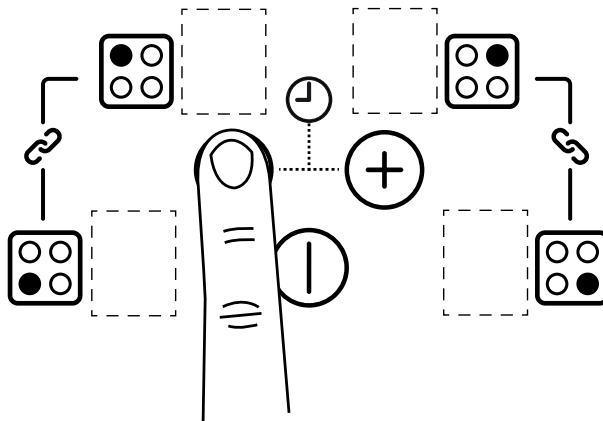
1 Tryck på av/på-knappen och "L" visas på alla kokzoners displayer.



2 Tryck och håll in minus-knappen och höger främre kokzon. Ett ljud kommer att höras.



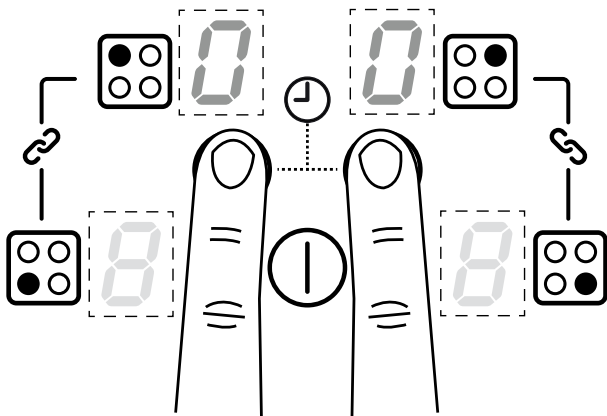
3 Tryck på minus-knappen och "L" visas på alla kokzoners displayer



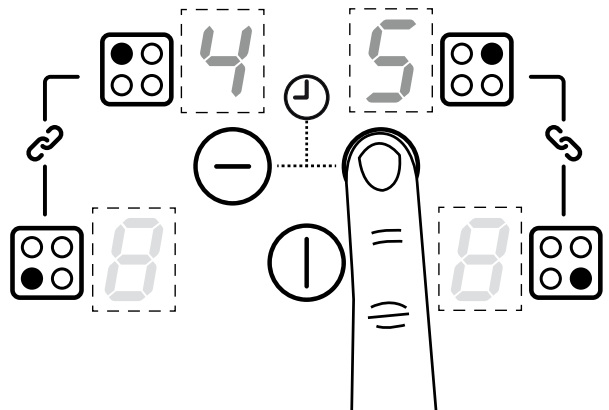
När du nu slå på hällen visas "0" på alla kokzoners displayer och den kan nu användas normalt.

Ställa in minuttimern

1 Tryck och håll in minus- och plus-knappen



2 Ställ in en tid genom att trycka på minus- eller plus-knapparna.



Se till att inga kokzoner har valts.

När tiden har gått ut.

När den inställda tiden har gått ut stänger den inte av några kokzoner. Ett ljud hörs och "00" blinkar på displayen. Tryck på minus- eller plus-knappen för att stänga av larmet. Punkterna kommer att blinka på displayen om hällen stängs av innan minuttimern avslutas.

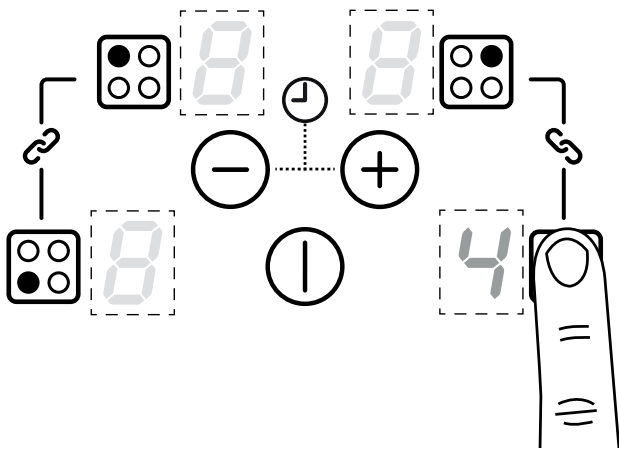
Ändra eller avbryt minuttimern

Upprepa samma steg som för "Ställa in minuttimern" för att ändra tiden. Återställning till noll avbryter minuttimern.

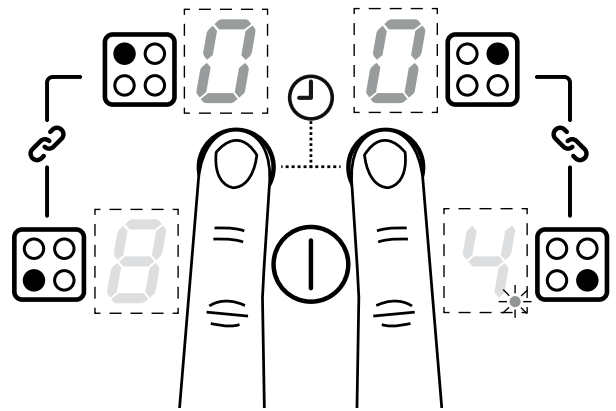
Automatisk avstängning av timern

Obs: Kokzoner(na) måste vara på

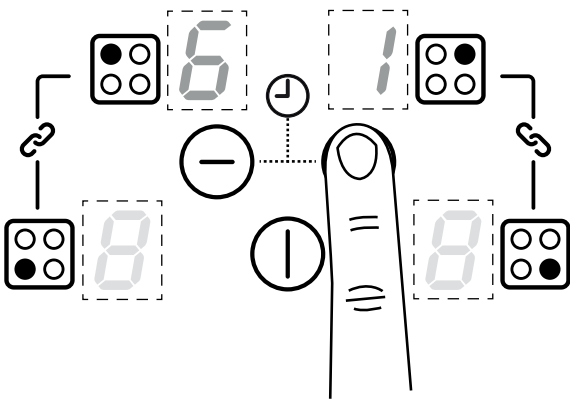
1 Välj önskad(e) kokzon(er)



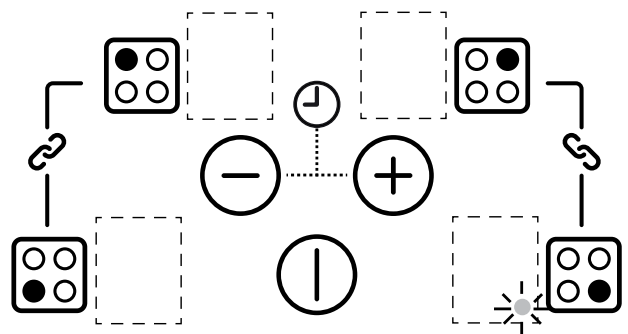
2 Tryck och håll minus- och plus-knapparna nedtryckta. En punkt visas på den valda kokzonens display



3 Tryck på plus- och minus-knapparna för att ställa in en tid.



4 En punkt visas på kokzonens display när en tid ställs in.



Timerns indikator på displayen slutar blinka och visas inte. Timerns drift visas med en stationär punkt i kokzonens display för den tidsinställda kokzonen.

När tiden har gått ut.

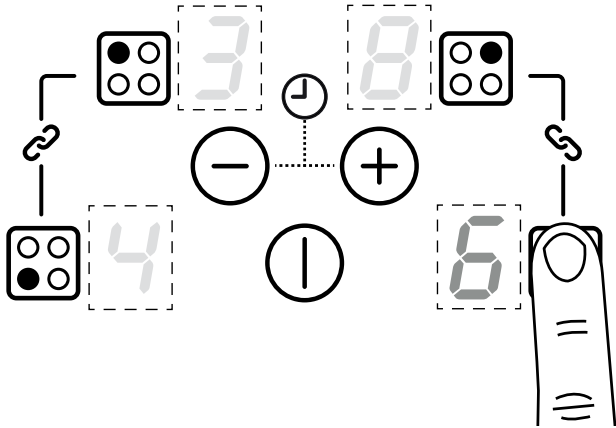
När den inställda tiden har gått ut hörs ett ljud och punkten börjar blinka på kokzonens display. Tryck på minus- eller plus-knappen för att stänga av larmet.

För att ändra eller avbryta timern

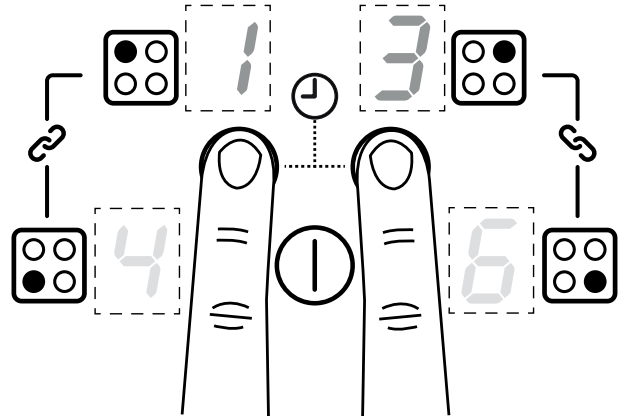
Upprepa ovanstående steg för att ändra tiden. Återställning till noll avbryter timern.

Att kontrollera tiden för en kokzon

1 Välj önskad kokzon.



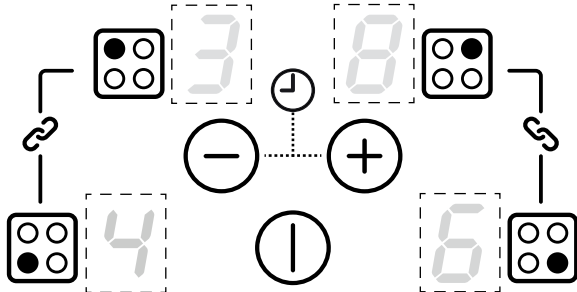
2 Tryck och håll minus- och plus-knapparna nedtryckta samtidigt. Återstående tid visas på displayen.



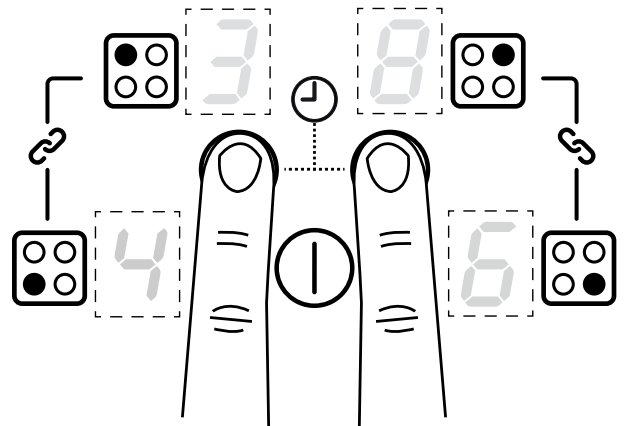
Att kontrollera tiden för flera kokzoner

Aktiva kokzoners tider cyklas medurs

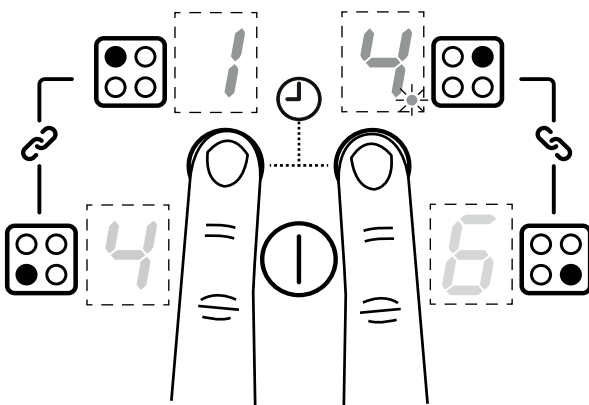
1 Se till att ingen kokzon har valts



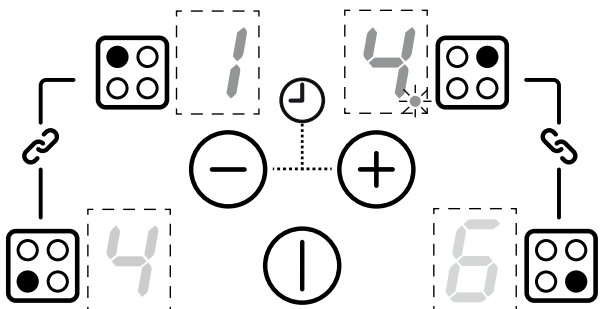
2 Tryck på minus och plus samtidigt



3 Tryck på minus och plus så många gånger som behövs för att visa timern för önskad kokzon



4 En punkt blinkar på den valda kokzonens display



Obs: Om minuttimern också har ställts in visas den först. I det här fallet visas andra tidsinställda kokzoner med en punkt i dess display.

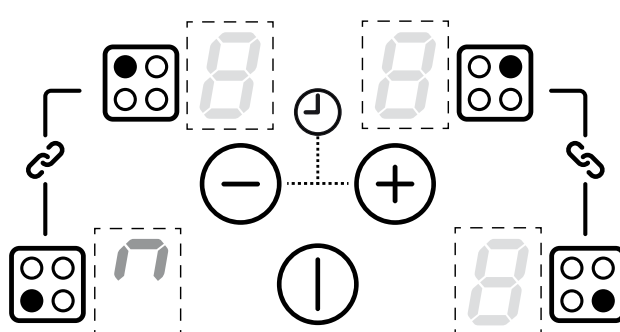
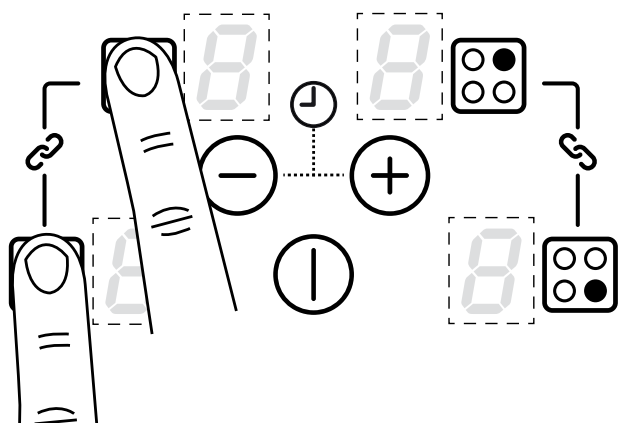
Kastruldetektering

Hällen använder bara ström när en lämplig panna placeras på zonen. Detta reducerar energin som används under tillagningsprocessen, dvs när du tar av en panna från zonen stänger hällen automatiskt av strömmen och den slås endast på igen när du sätter ned en panna igen.

Bryggfunktion

1 Tryck på de länkade kokzonerna samtidigt.

2 Bryggsymbolen visas på höger eller vänster främre kokzon



Kokzonerna kan användas som fyra separata kokzoner som kan styras individuellt. Eller de två vänstra zonerna och de två högra zonerna kan överbryggas för att ge två stora zoner som kan styras via ett enda reglage.

Stora kokkärl och grillpannor kan placeras över dessa två överbryggade zoner.

Indikatorer för restvärme

Den här funktionen varnar inte bara vid hög temperatur, utan indikerar även att det finns restvärme som kan användas som tillfällig kokzon.

Obs: Själva kokzonen värms inte upp, men keramikglaset blir varmt på grund av att kastrullen leder värmen till hällen.

Auto-standby

Hällen stängs av automatiskt om den lämnas (med en panna) under en längre tid. Se maximala användningstider nedan

| Effektnivå | Maximal drifttid i timmar |
|----------------|---------------------------|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| P (snabbstart) | 5 minuter |

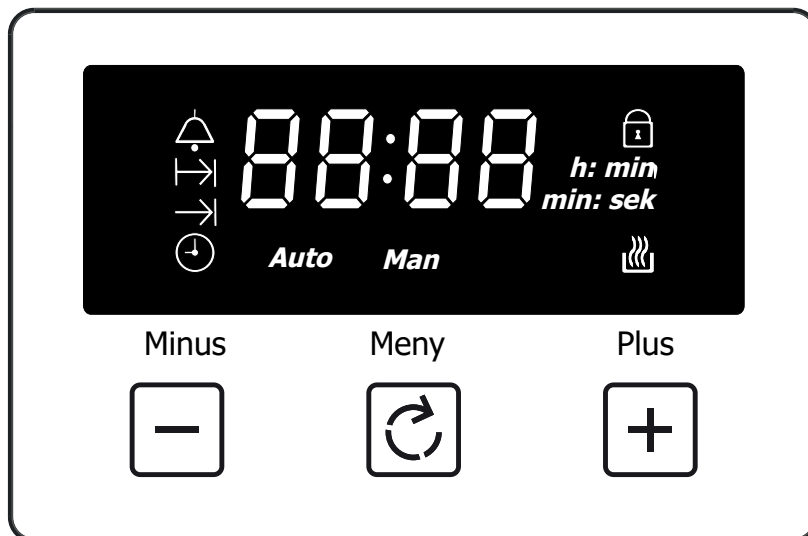
Fel på produkten

| Fel på produkten | Felbeskrivning | Åtgärd |
|--------------------------------|---|--|
| ER03 och permanent ljud | Kontinuerlig knappaktivering; reglaget stängs av efter tio sekunder | Rengör användargränssnittet. |
| E2 | För hög temperatur | Låt systemet svalna |
| E3 | <ol style="list-style-type: none">Grytan/pannan är inte lämplig på grund av exempelvis förlust av magnetiska egenskaper på grund av temperaturen i botten av kokkärllet.Effekten i kokzonerna har permanent överskridits | <ol style="list-style-type: none">Detta fel återställs efter 30 sekunder och kokzonen kan användas igen. Grytan/pannan måste tas bort om felet fortsätter att uppstå.Nätaggregatet måste bytas ut om felet fortsätter att visas även om det inte finns någon gryta/panna inom kokzonen. |
| E/H | Fel på grund av invariabel resistor | Induktionsmodulen måste vara sval |

Tänk på att endast huvudugnen styrs av programfunktionen.

Klocka/program

Obs: Din klocka/programmeringsfunktion kanske inte har alla dessa funktioner



Minutsignal



Tillagningstid/period



Tillagningstidens slut



Tidpunkt på dagen



Knapplås



Automatisk tillagning

Auto

Automatiskt läge

Man

Manuellt läge

L 1, L 2, L 3

Volymstyrka

23:59

Display med 7 segment

99:00

Max. inställningsbar minutsignal

23:59

Max. inställningsbar tillagningstid

h:min

Visa timmar:minuter

min:sec

Visa minuter: sekunder

Använda touch-reglagen

Meny - Bläddra för att välja en funktion

Plus - Öka tiden eller volymen

Minus - Minska tiden eller volymen

När en funktion väljs och tiden eller volymen ställs in startar den valda funktionen sju sekunder efter inställningen.

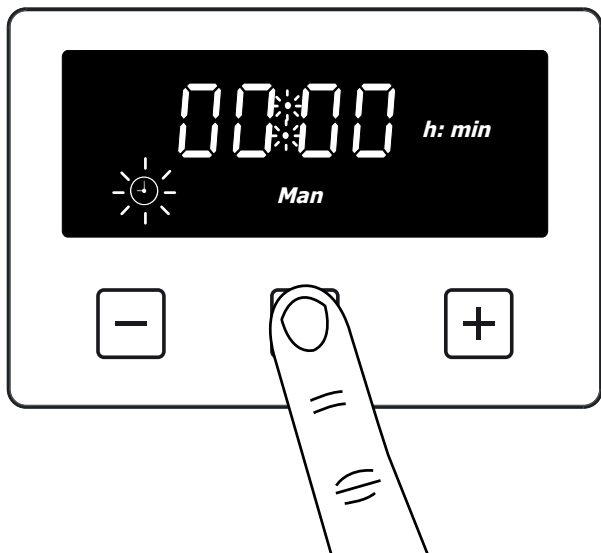
Manuellt läge

Om programmeringsfunktionen inte är i hel- eller halvautomatiskt läge kan du använda ugnsfunktionerna manuellt. Den manuella ikonen visas även på displayen.

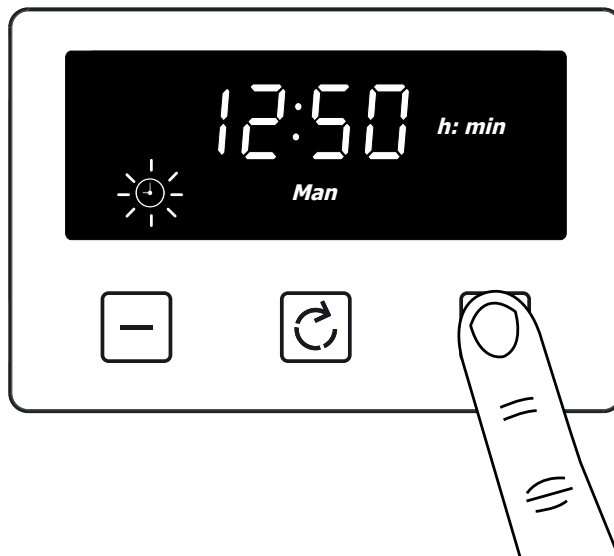
Ställa in tiden på dagen

Genom att trycka på menyknappen bläddrar du igenom funktionerna tills du når 'dagens tid'.

1 Tryck på funktionsknappen tills symbolen för 'tiden på dagen' visas



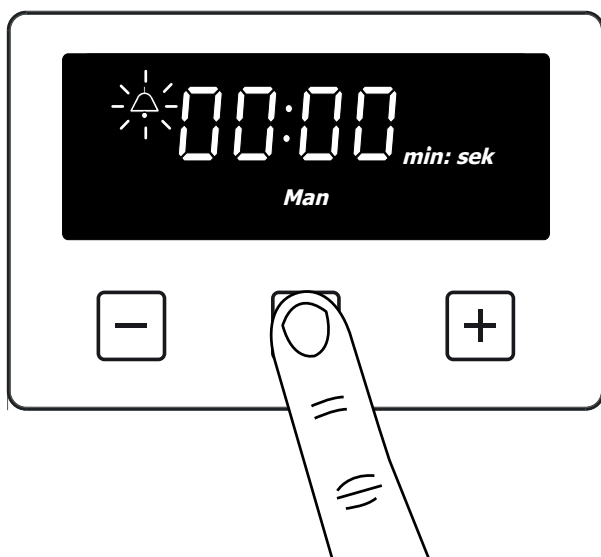
2 Tryck på plus- eller minusknapparna för att konfigurera en tid.



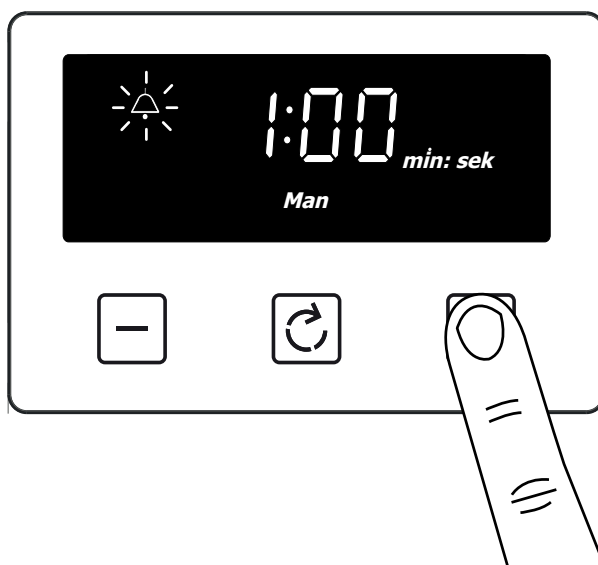
Ställa in minuttimern

Den maximala tillagningstiden som kan ställas in är 99 minuter.

1 Tryck på funktionsknappen tills symbolen för 'minutsignal' visas



2 Tryck på plus- eller minusknapparna för att konfigurera en tid.



När den är inställd kommer minuttimern att börja räkna ned i sekunder. På displayen visas minuttimern och återstående tid. Nedräkningen fortsätter i bakgrunden om andra funktioner ställs in.

När den inställda tiden för minuttimern tar slut hörs ett larm och minuttimerns symbol blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp så visas dagens tid.

Ändra eller avbryt minuttimern

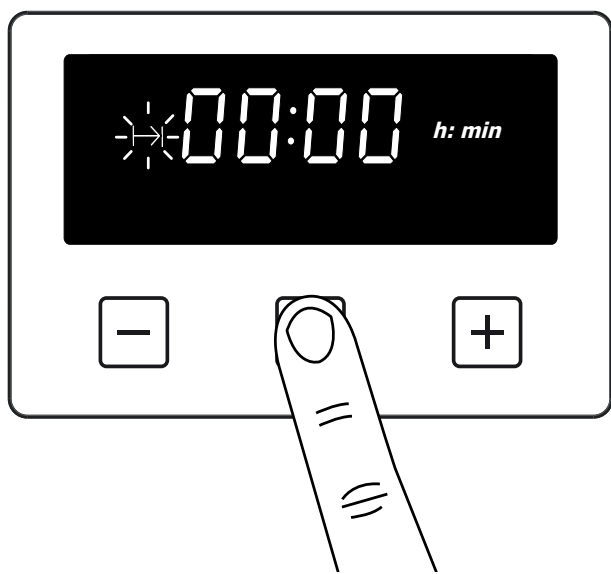
Återgå till minuttimerfunktionen och använd antingen plus- eller minusknapparna för att justera tiden. Genom att ställa in tiden på '0.00', avbryts nedräkningen.

Inställning av tillagningstid (tidsperioden ugnen arbetar) för halvautomatisk tillagning

Den maximala tillagningstiden som kan ställas in är 23 timmar och 59 minuter.

1 Tryck på funktionsknappen tills symbolen för 'tillagningstid' visas

2 Tryck på plus- eller minusknapparna för att konfigurera en tid.



Efter inställningen visas det automatiska läget, autotillagningssymbolen och tiden på dagen.

När tillagningen är klar hörs ett larm och symbolen för manuellt läge blinkar på displayen. Tryck på menyknappen för att stoppa alarmet så visas 'tiden på dagen'. Tryck på menyknappen igen för att återgå till manuellt läge.

Ändra eller avbryta tillagningstiden

Återgå till funktionen för "tillagningstiden" och använd antingen plus- eller minusknapparna för att justera tiden. Genom att ställa in tiden på '0.00', avbryts nedräkningen.

Ställa in sluttiden för tillagningen (ställ in en tid för ugnen där den ska stängas av) helautomatiskt

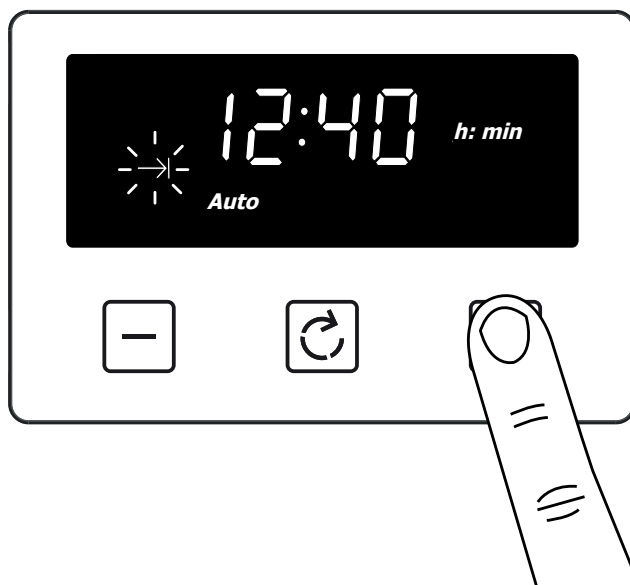
Ange tillagningsperioden så som den beskrivs i avsnittet 'Inställning av tillagningstid'.

Displayen visar aktuell 'tid på dagen' plus symbolen för 'tillagningstidens slut'. Senaste 'slut för tillagningstid' är begränsad till aktuell 'tid på dagen' plus den maxtid som kan ställas in (23 timmar och 59 minuter).

1 Tryck på funktionsknappen tills symbolen för 'slut på tillagningstid' visas



2 Tryck på plus- eller minusknapparna för att konfigurera en tid.



Autotillagningssymbolen döljs från displayen direkt, obligatoriska tillagningsinställningar och temperatur har ställts in. Utrustningen slås inte på förrän vid inställd tillagningstid, vilket är skillnaden mellan tillagningens sluttid och tillagningsperioden.

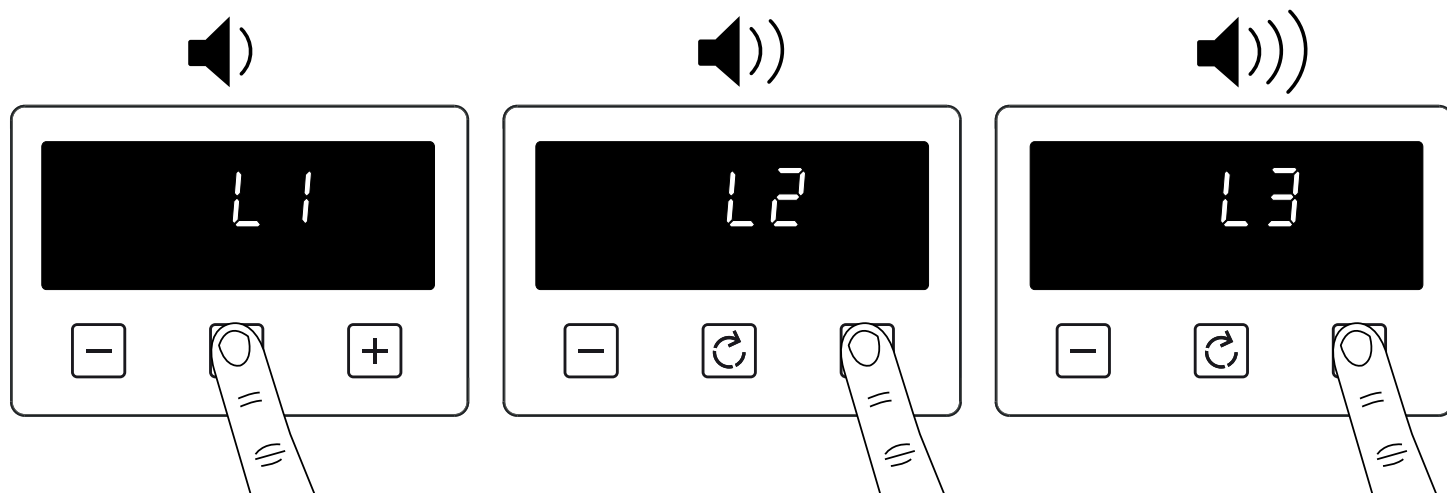
När matlagningen är klar hörs ett larm och symbolen för manuellt läge plus "0.00" blinkar på displayen. Tryck på menyknappen en gång för att avbryta larmet. Återgå till manuellt läge genom att trycka på menyknappen och "tiden just nu" visas på displayen.

Modifiera eller avbryta slutet av tillagningstiden

Återgå till funktionen för 'tillagningstidens slut' och använd antingen plus- eller minusknapparna för att ställa in tiden. Slutet av 'tillagningstiden' kan raderas genom att räkna vakåt med minusknappen tills den stämmer med dagens aktuella tid.

Ställa in volymen

Tryck på knappen tills "LX" (X = 1, 2 eller 3) blinkar på displayen. Använd plus- eller minusknapparna för att välja en ton.

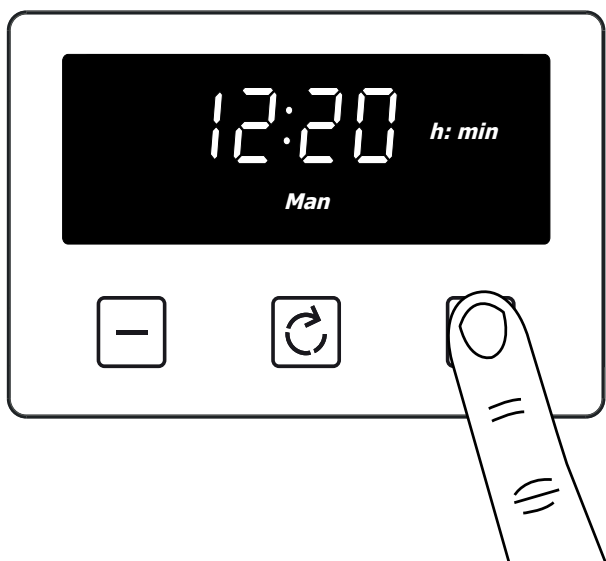


Obs: Standradsignal L3

Aktivera/inaktivera knapplås

1 Håll in plusknappen i 3-5 sekunder.

2



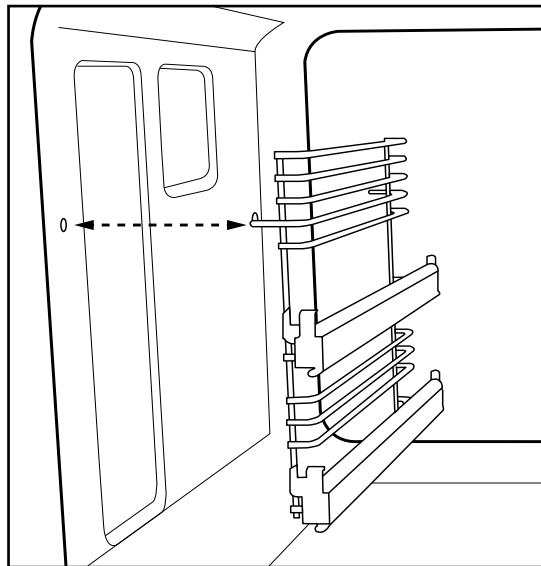
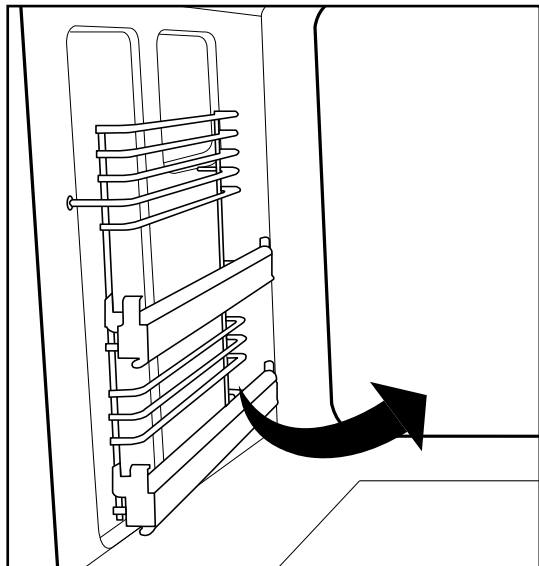
När knapplåset är aktivt blir knapparna inaktiva. En signal med två oner hörs om knapparna trycks in.

Inaktivera knapplåset

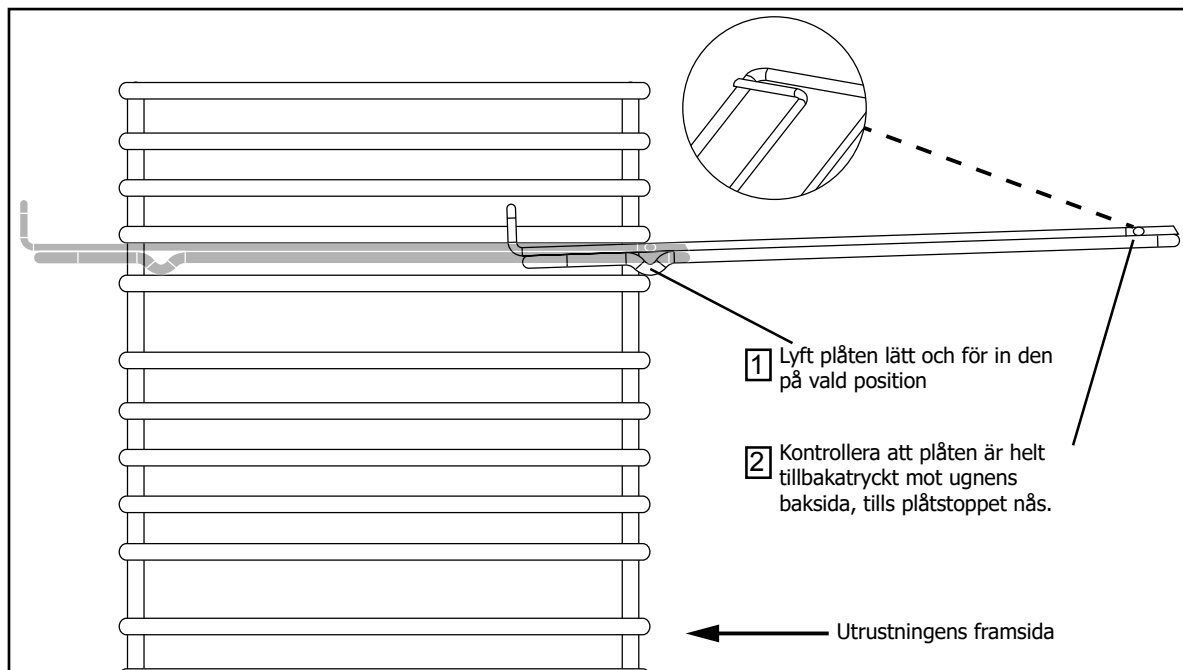
Håll in plusknappen i 3-5 sekunder. Knapplåssymbolen döljs och utrustningen kan fortsätta användas.

Obs: Om huvudströmmen bryts under en kort stund (omkring 1.5 minuter), behåller timern sin status. Knappåsstatus och signalton memoreras oberoende av strömavbrottets längd.

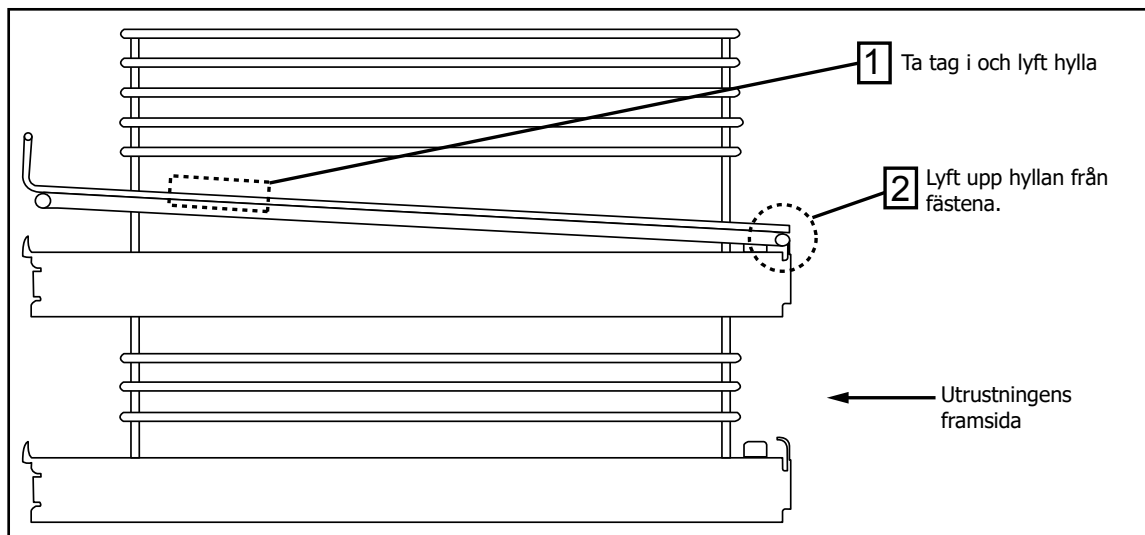
Ta bort plåtfalsar



Standardplåtar

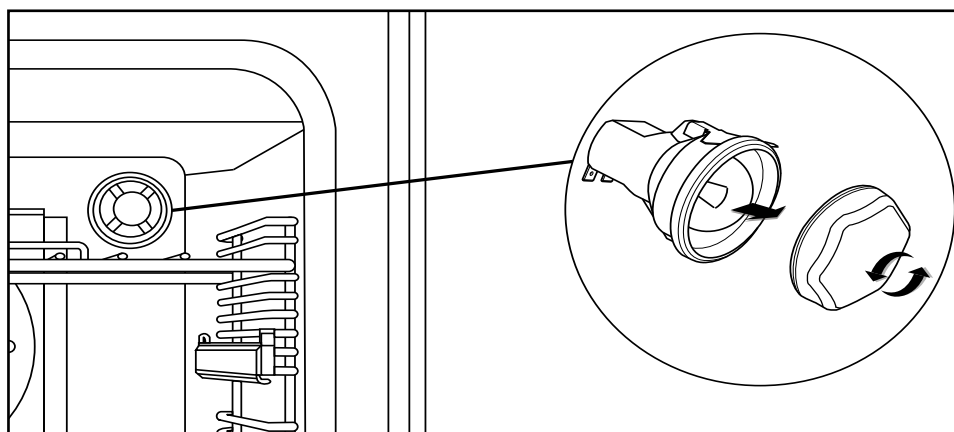


Ta bort teleskophyllor (om installerade)



Se till att hyllan är helt frigjord från fästena innan du tar bort hyllorna helt.

Byta lampan



Det är inte alla produkter som har samma nummer och typ av glödlampor. Innan du byter lampan ska du kontrollera för att se vilken typ du har. **Glöm inte att glödlampor inte omfattas av garantin.**

Ytterligare funktioner

Plåtgaller (om det medföljer)

1. Dra ut plåten ur ugnen.
2. Luta tallriksvärmaren mot dig och se till att den hakar i undertill på plåtfästena framtill.
3. Släpp försiktigt ned tallriksvärmaren på plats.

Tallriksvärmaren sitter nu säkert och du kan placera dina tallrikar i den.

Var noggrann med att använda ugnshandskar om du placerar tallriksvärmaren i en varm, eller nyligen använd ugn, för att förhindra brännskador.

Se alltid till att dina tallrikar passar för värmning – vissa tallrikar kan spricka om de utsätts för värme.

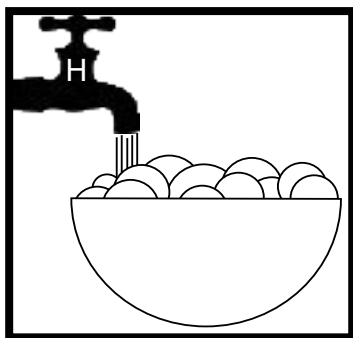
Vi rekommenderar att du värmer ugnen till 70 °C, eller lägre, om du värmer tallrikar.

RENGÖRA UTRUSTNINGEN

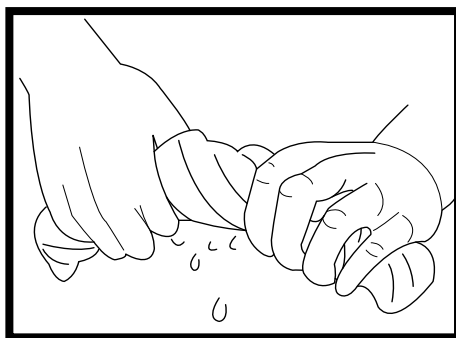
Gör

Obs: Stäng av produkten och låt den svalna innan du rengör någon del av den.

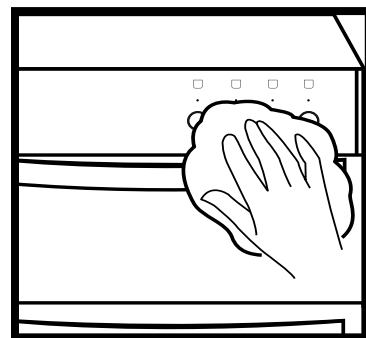
Obs: Var extra försiktig vid rengöring av ugnssymbolerna på kontrollpanelen, eftersom färgen kan flaga.



- Använd inte varmt vatten med tvållösning



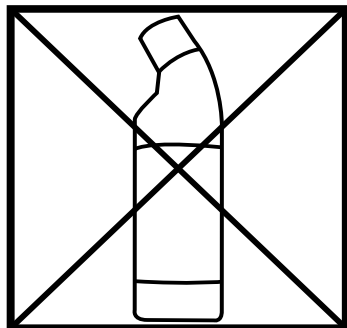
- Rengör, med urvriden trasa



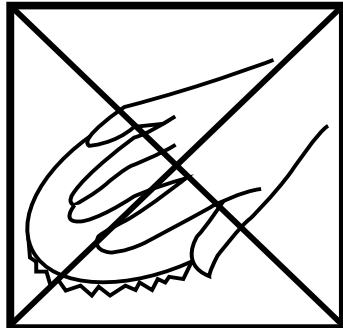
- Torka med fuktig trasa
- Torka med mjuk trasa

Tips: Viss mat kan ge märken på eller skada metall eller färgarbete, t.ex. vinäger, fruktjuicer och salt. Rengör alltid matspill så snart som möjligt.

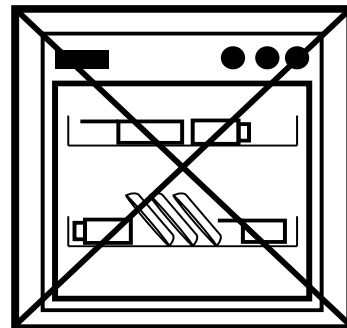
Gör inte



- Använd ej utspädda blekmedel
- Använd ej kloridprodukter



- Använd ej stålull
- Använd ej rengöringsmedel med slipeffekt
- Använd ej nylonpads
- Använd ej ångrengörare



Placera inte följande i diskmaskinen:

- Gjutjärnsgaller
- Kastrullstöd

DET ÄR VIKTIGT ATT RENGÖRA UTRUSTNINGEN MED JÄMNA MELLANRUM, EFTERSOM ANSAMLINGAR AV FETT KAN PÅVERKA PRESTANDAN ELLER SKADA DEN OCH GÖRA GARANTIN OGILTIG.

UTÖVER DET SOM ANGES OVAN, SKA DU INTE ANVÄNDA METALLSKRAPOR FÖR ATT RENGÖRA UGNLUCKAN MED.

Vi erbjuder ett stort utbud av rengöringsprodukter och tillbehör för din utrustning. Besök vår webbplats som vinnns längst fram i den här bruksanvisningen för att handla.

TEKNISKA DATA

Eldrivet sortiment

Hällens yta

| Elförsörjning/last | | | |
|--------------------|-----------|------------|----------------------|
| Elström | Häll | Zon | Belastning kW |
| 240v | Induktion | Alla zoner | 1,4 ökning till 1,85 |

Ugnar

| Elförsörjning/last | | |
|--------------------|------------------------------------|---------------|
| Elström | Ugn | Belastning kW |
| 240v | Med fläkt (VS) | 2,00 |
| | Med fläkt (HS) | 2,50 |
| | Enkel steglös grill (om monterad) | 1,85 |
| | Dubbel steglös grill | 1,70/2,70 |
| | Traditionell överdel (om monterad) | 1,39 |

| Ugnslampor/fläktar | |
|--------------------|---------|
| Lampa | 25W var |
| Kylfläktar | 10W var |
| Ugnsfläktar | 30W var |

Utrustning

| Elförsörjning/last | | |
|---------------------------|---------|----------------------|
| Urustningens storlek (cm) | Elström | Max. belastning (kW) |
| Modeller med enkel grill | 240v | 13,99 |
| Modeller med dubbel grill | | 14,84 |



INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:



Countries of destination:GB - Great Britain

IE - Ireland

DE - Germany

ES - Spain

FR - French IT - Italy PL - Poland NL - Netherlands SE - Sweden

CN - China

NZ - New Zealand

AU - Australia

| | | |
|---------|---|--|
| Benelux | Nederland Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen | Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl |
| | Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke | Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be |
| Poland | Poland Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o. | Tel. 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl |
| Germany | W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden | Tel: 04921-9393-0 Fax: 04921-9393-900 E-Mail: info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de |
| France | Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy le Grand | SAV: 04 88 78 59 59 |
| Italy | Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane Prescot Merseyside L35 2XW | www.stoves.co.uk |

INTRODUCTION

Thank you for buying this British-built appliance from us.

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).

European Directives

As a producer and a supplier of cooking appliances we are committed to the protection of the environment and are in compliance with the WEEE directive. All our electric products are labelled accordingly with the crossed out wheeled bin symbol. This indicates, for disposal purposes at 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.

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.

UK ONLY GAS WARNING:

If you smell gas, Do not try to light any appliance. Do not touch any electrical switch.
Call the Gas Emergency Help line

SAFETY

WARNING

- If the hob surface is cracked, broken or shattered, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock and call for a service engineer's visit.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner on any cooking range, hob or oven appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If your appliance is fitted with a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. The hob surface should be allowed to cool before closing the lid (if fitted).
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- To avoid electric shock, ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flame with a lid or damp cloth.

- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate hob guards can cause accidents.
- If the cooker is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.
- Never put items directly on the base of the oven or cover the oven with foil, as this can cause the base element to overheat.
- This induction hob complies with the applicable EMC and EMF standards. Therefore it should not interfere with other electronic units. Persons fitted with a pacemaker or any other electrical implant should clarify with their doctor or the producer of the implant, whether their implant is adequate and fail-safe. Please place pans centrally on the cooking zones. The British Heart Foundation provide additional advice regarding using induction hobs when a pacemaker is fitted.
- Do not place articles on or against the appliance.
- Always switch off your appliance and allow it to cool down before you clean any part of it.
- Although every care has been taken to ensure this appliance has no sharp edges, we recommend that you wear protective gloves when installing and moving this appliance. This will prevent injury.
- This appliance must be fitted to a switch providing all pole disconnection with a minimum contact separation of 3mm
- Connection should be made with a suitable flexible cable with a minimum temperature of 70°C.

CAUTION

- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- This appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Ensure shelving is correctly installed. See the sections on the shelf runners and shelf location within this book.

- **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 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**

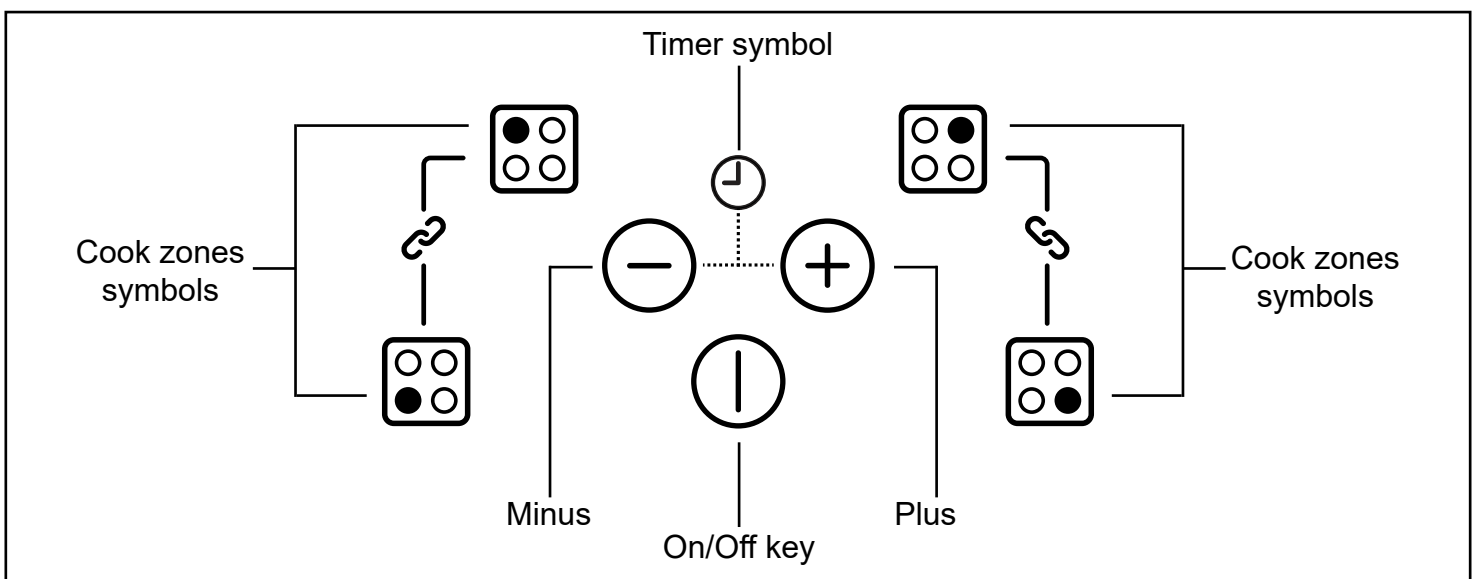
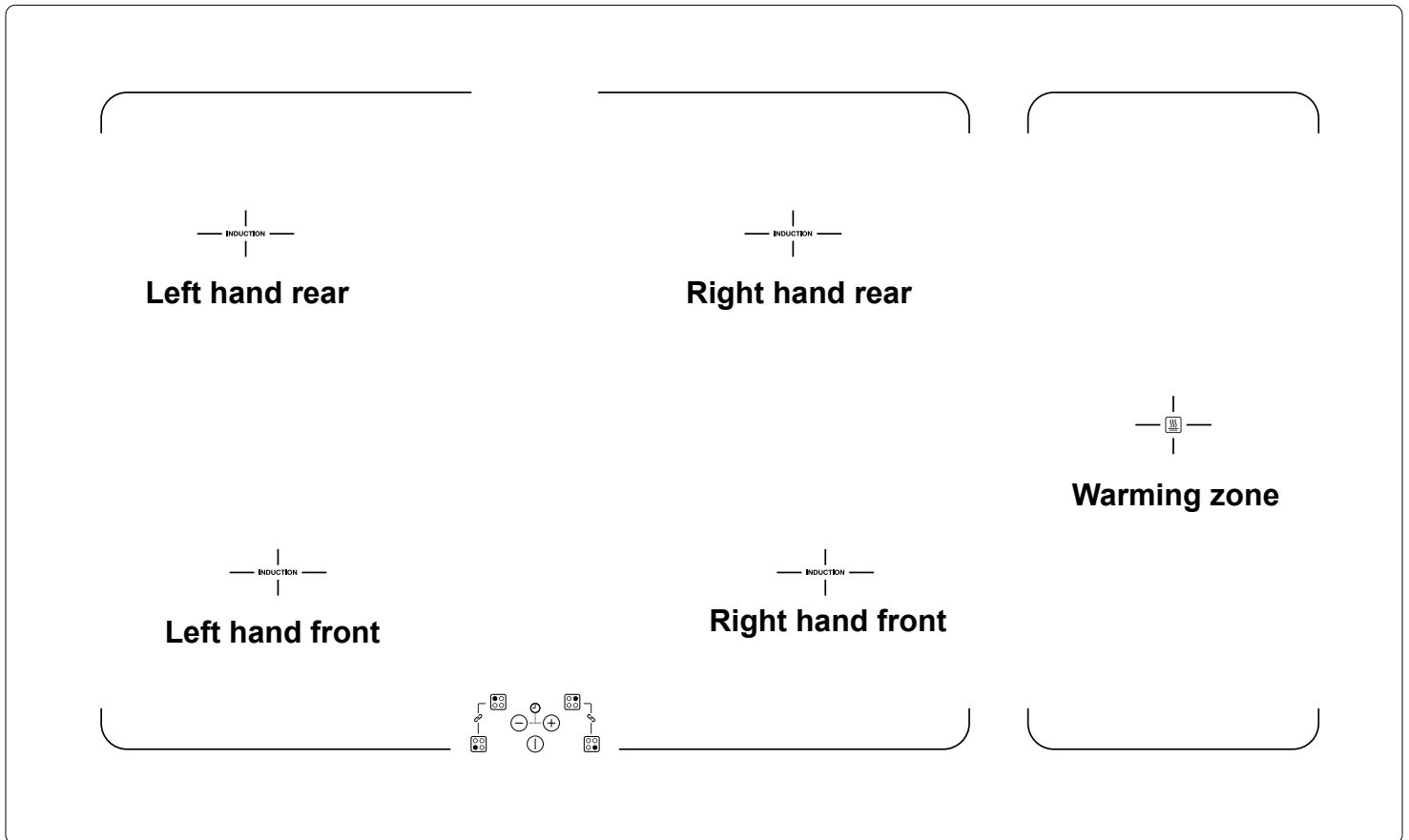
- Servicing should be carried out only by authorised personnel.
- Do not operate the appliance without the glass panel correctly fitted.
- Do not modify the outer panels of this appliance in any way.
- This appliance must be earthed.
- The appliance must never be disconnected from the mains supply during use, as this will seriously affect the safety and performance, particularly in relation to surface temperatures becoming hot and gas operated parts not working efficiently. The cooling fan (if fitted) is designed to run on after the control knob has been switched off.
- **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.

USING YOUR APPLIANCE

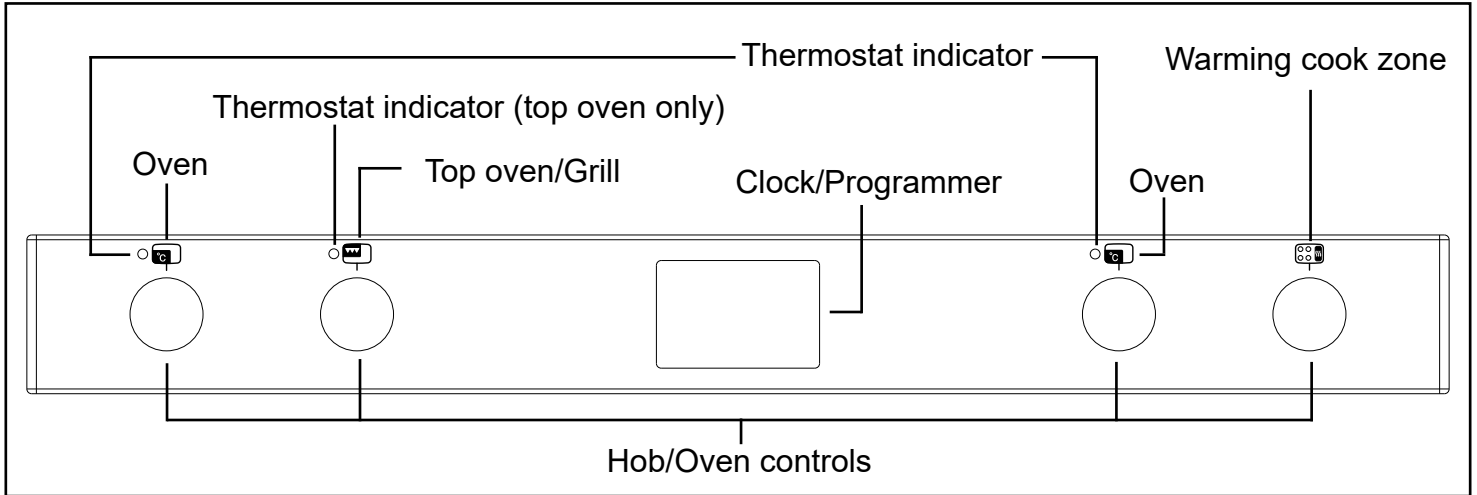
Getting to know your product

Note: Your appliance layout may differ depending on the model.

Hob



Control Panel



Appliance functions

Note: Your oven may not have all of the functions shown here. We recommend for best cooking results, please preheat your oven for 15 minutes and 3-5 minutes for grilling.

Do not try to slow cook using any of the other oven functions.



Intense Baking



Defrost



Base Heat with fan



Conventional Oven



Slow Cook



Fanned Oven



Fanned Grill



Low Grill



Oven Selector Control



Single Grill



Conventional Grill



Dual Grill



Top Heat

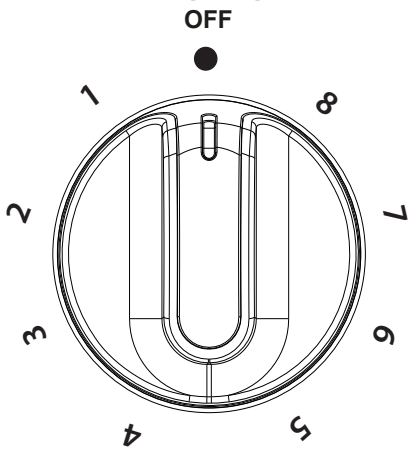


Base Heat

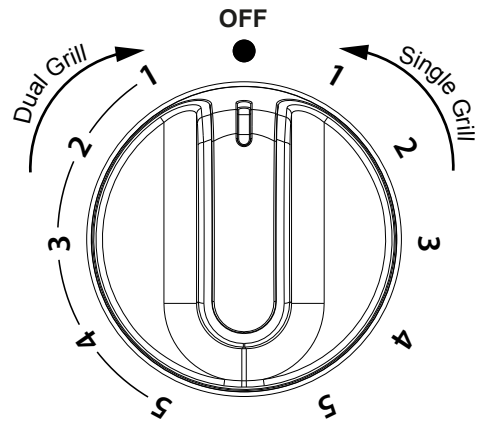


Lights only

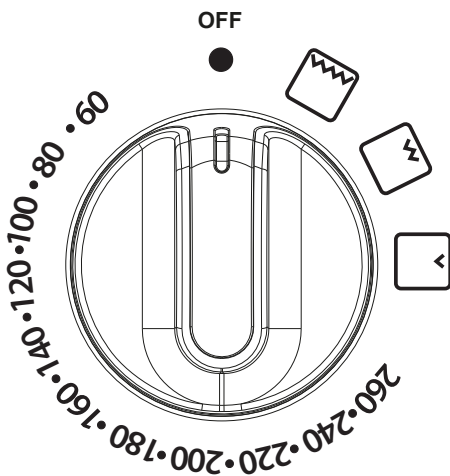
Single grill



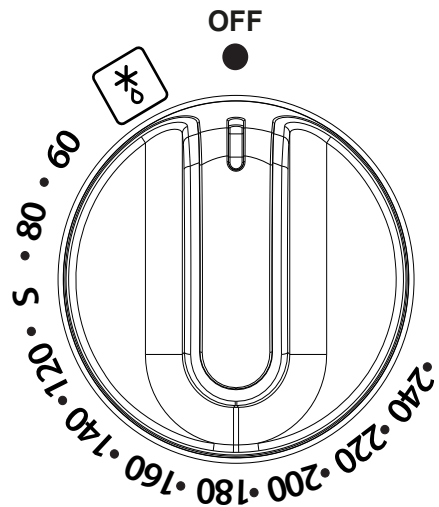
Dual Grill



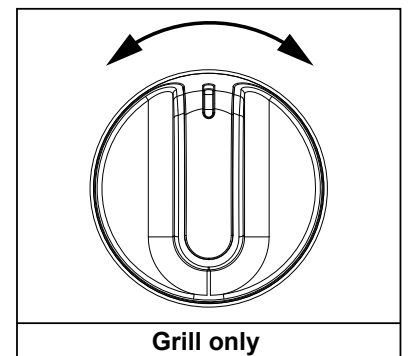
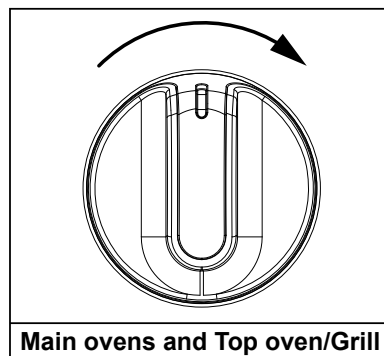
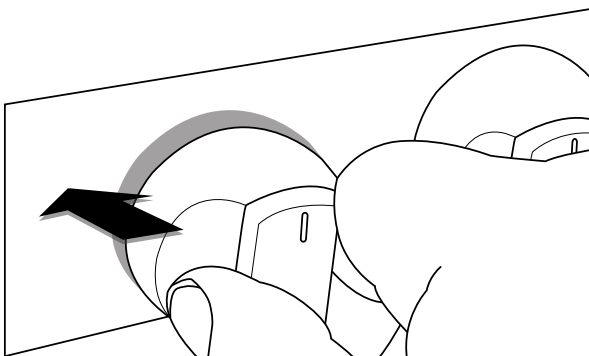
Top oven/Grill



Oven



Ovens and Grill



When using the top oven or main oven, the red 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.

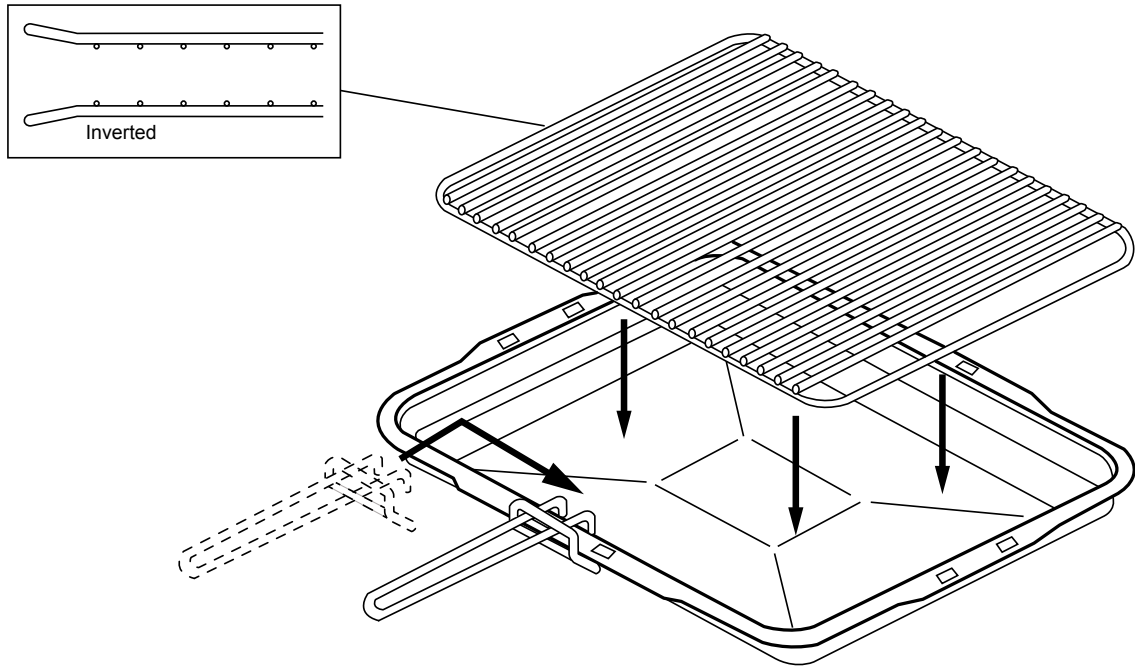
The left hand main oven will not operate if the programmer is set to Auto, see clock/programmer section.

Grill

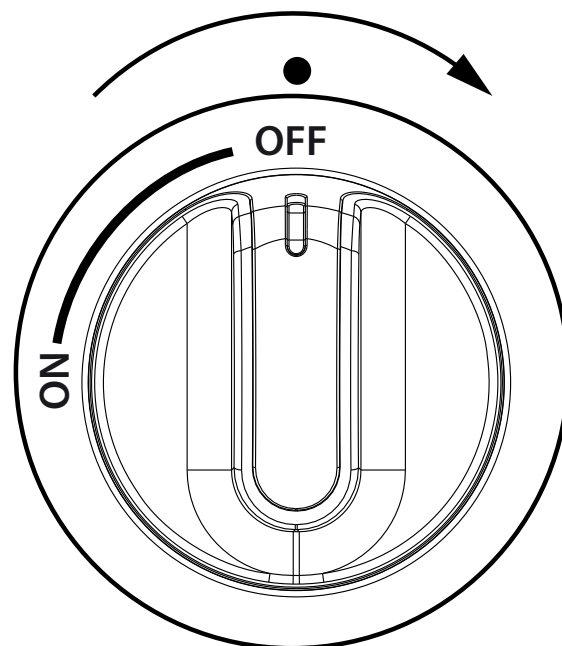
THE DOOR **MUST** BE OPEN WHEN THE GRILL IS USED FOR CONVENTIONAL GRILLING.

Grill pan, trivet and detachable grill pan handle

The grill trivet (inside the grill pan) can be inverted to give a high or low position, or it may be removed. The speed of grilling can be controlled by selecting a higher or lower shelf position, or adjusting the grill setting.

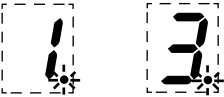







Hob warming cook zone



The warming function can be activated by turning the control knob to the 'On' position.

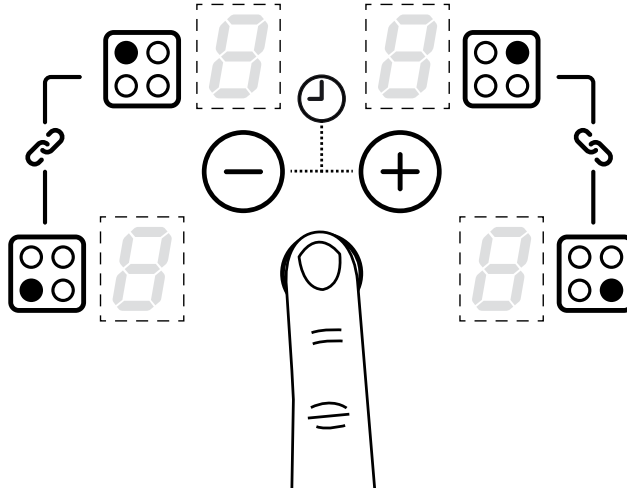
Hob Overview

| Function | Description | Symbol |
|----------------------|--|---|
| Power Level | Once a cook zone is selected, a power level can be set to a low or high temperature. | 1-9 |
| Cook zone timer | Once a cook zone is selected, the cook zone timer can be activated to sound after a pre-determined amount of time. When the alarm sounds and the dot begins to flash, the cook zone will turn off. |  |
| Residual Heat | After use, the cooking surface remains hot and the residual heat symbol will be displayed. As it cools, the number of rings will reduce until they disappear from the display. |  |
| Automatic switch off | Each cook zone is pre-set with a maximum operation time. Once this time is reached, the zone will automatically switch off. The residual heat symbol will be displayed if the surface remains hot. | N/A |
| Pan detection | If no pan or an unsuitable pan is detected on an activated cook zone, the pan detection symbol will be displayed. Suitable pans - cast iron, metals with magnetic properties. Non-suitable pans - copper, stainless steel, aluminium, glass, ceramic, terra-cotta. |  |
| Booster function | The booster function temporarily increases the power to a cook zone allowing for a faster heat up time. It will deactivate automatically after 10 minutes or if a lower power level is selected. |  |
| Bridge function | Individual cook zones can be bridged or joined together to create a larger, single controlled cook zone. By bridging the left hand front and rear zones or the right hand front and rear zones, two larger cook zones can be created. |  |
| Recall function | While the hob is in use, if it is accidentally turned off, turn the hob back on within 6 seconds and the settings will be restored. | N/A |
| Child lock | Child lock can be activated to stop the hob from being accidentally turned on. |  |

Caution: Always ensure that induction pans remain within the marked cooking area when hot. Do not allow hob pans to rest on the user control panel at the front of the hob glass, as this will cause the controls to overheat and the appliance to temporarily shut down.

To switch on

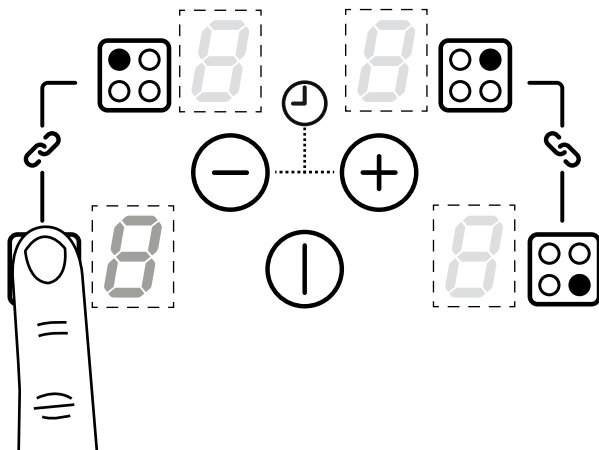
1 Press On/Off key



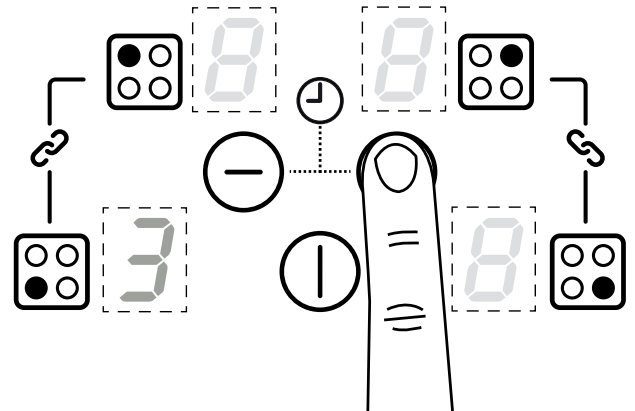
Note: If a heater is not selected in 10 seconds, the hob will turn off automatically. The hob is switched off by touching the “ON/OFF” key for 1 second. A beep sounds and all the heaters will switch off.

Switching on an individual hob cook zone

1 Choose required cook zone



2 Set desired power level

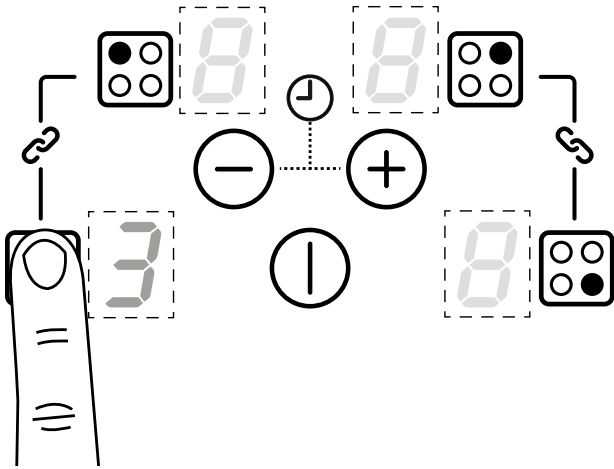


Note: Pressing the minus key first will automatically set the power level at level 9.

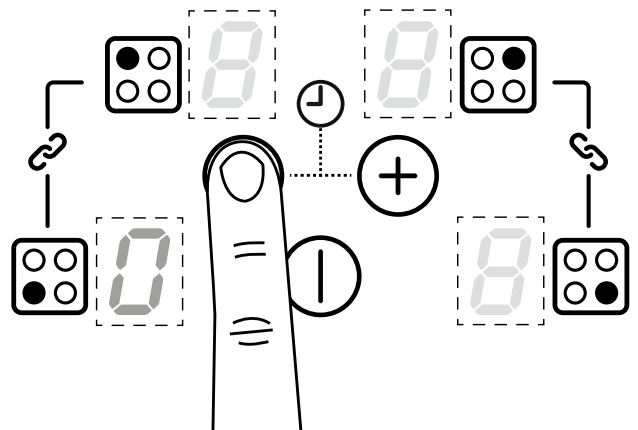
When the cook zone selection is finished after 10 seconds, a beep sounds and all the heater displays that were dimmed show the power levels with normal brightness.

Switching off an individual hob cook zone

1 Select a cook zone



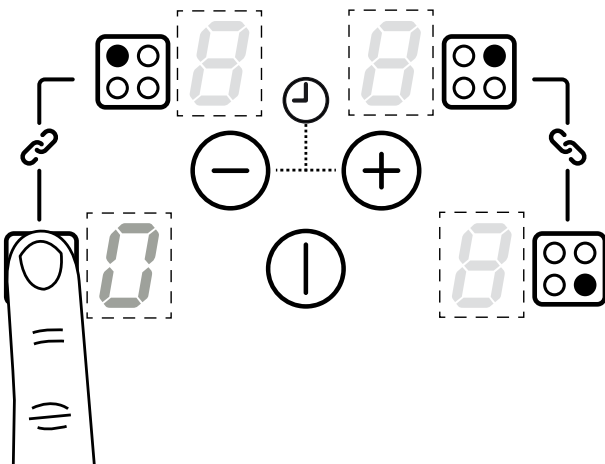
2 Press the minus button until it reaches "0"



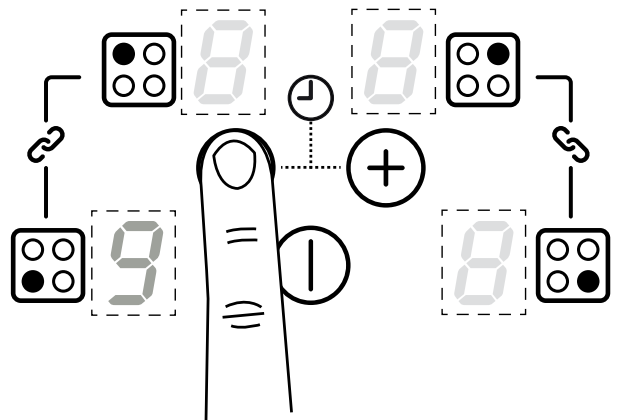
The selected cook zone will be switched off when the display shows "0".

Activating Power Boost

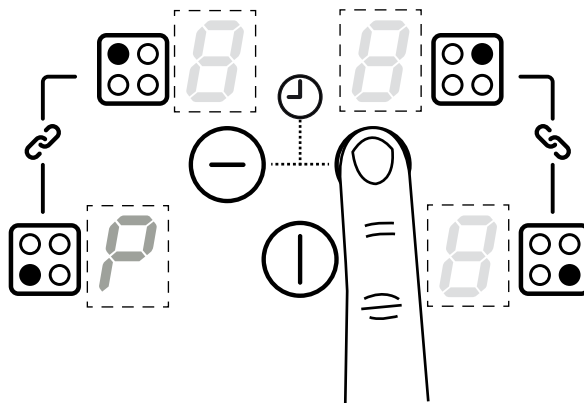
1 Choose required cook zone



2 Press the minus key and power level 9 will appear

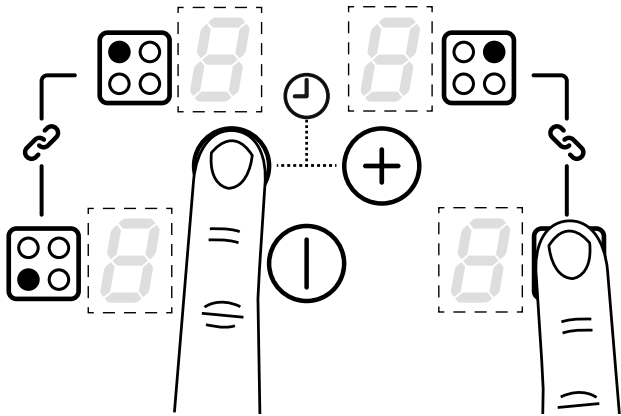


3 Press the plus key until "P" appears

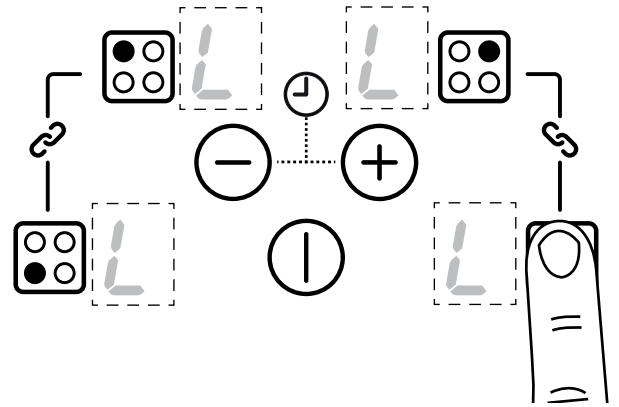


Child Lock

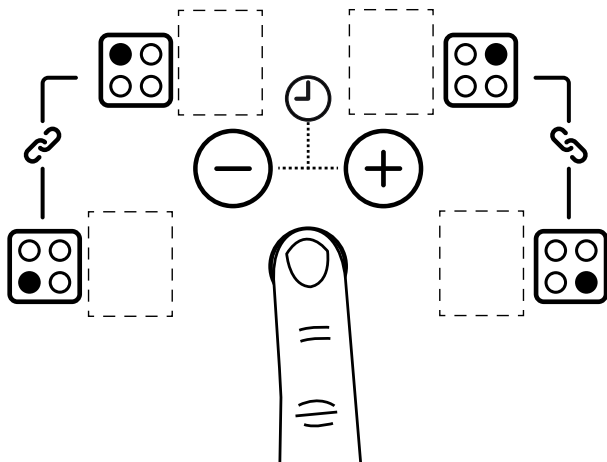
- 1** Press and hold the minus key and right hand front cook zone. A sound will be heard.



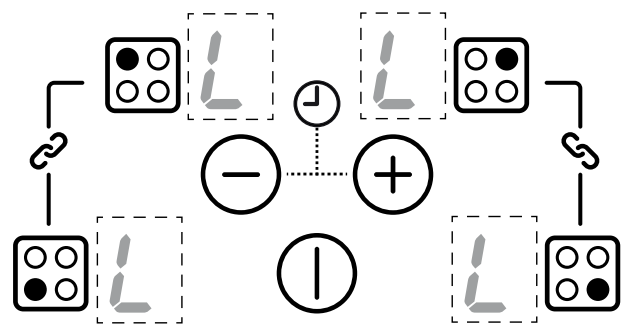
- 2** Press the right hand front cook zone. "L" will appear on the display.



- 3** Press the On/Off key



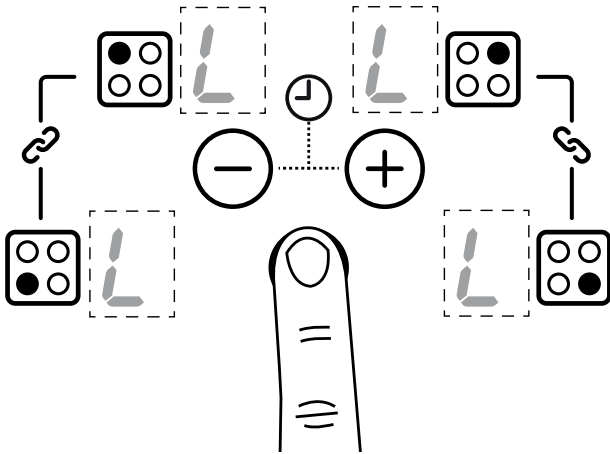
- 4** When the hob is switched on the hob "L" will appear in all the cook zone displays.



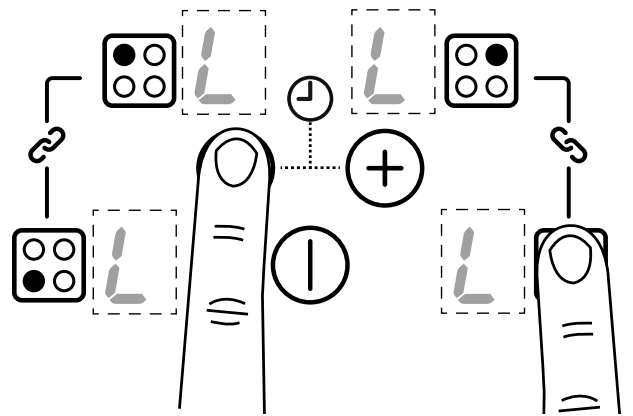
The child lock feature will be activated until you switch this feature off.

De-activating Child Lock

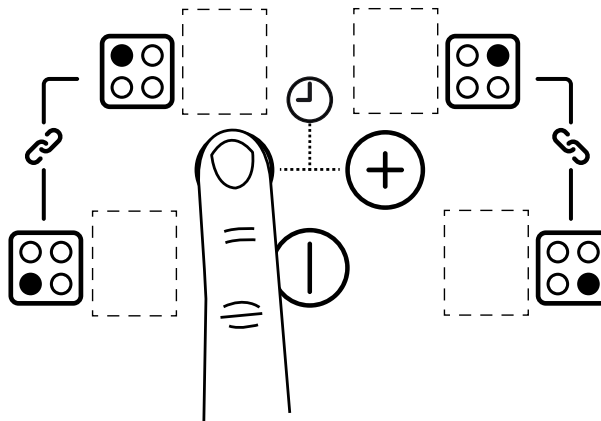
1 Press the On/Off key and “L” will appear in all cook displays.



2 Press and hold the minus key and the right hand front cook zone. A sound will be heard.



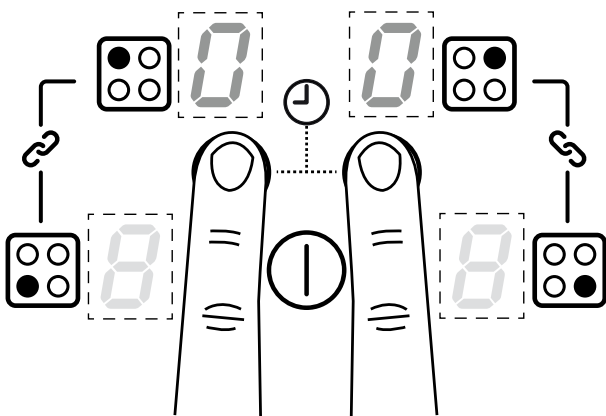
3 Press the minus key and “L” will disappear from all cook zone displays



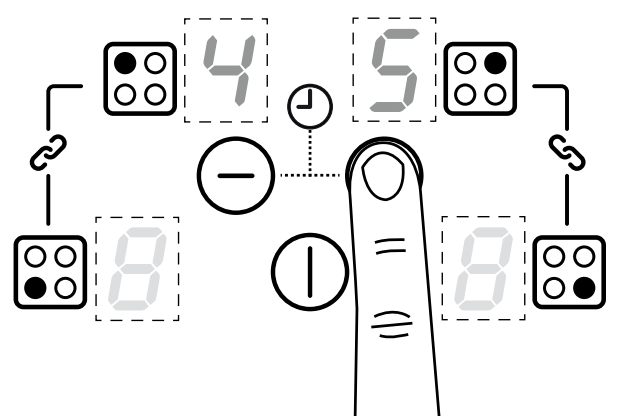
When you now switch on the hob “0” will be displayed in all cook zone displays, the hob can now be used normally.

Setting the minute minder

1 Press and hold the minus key and plus key



2 Set a time by pressing the minus or plus keys.



Please ensure that no cook zones have been selected.

When the time is up

When the set time has expired, it does not switch off any cook zones. A sound is heard and “00” will flash on the display. Press the minus or plus key to stop the alarm. The dots will flash on the display if the hob is turned off before the minute minder ends.

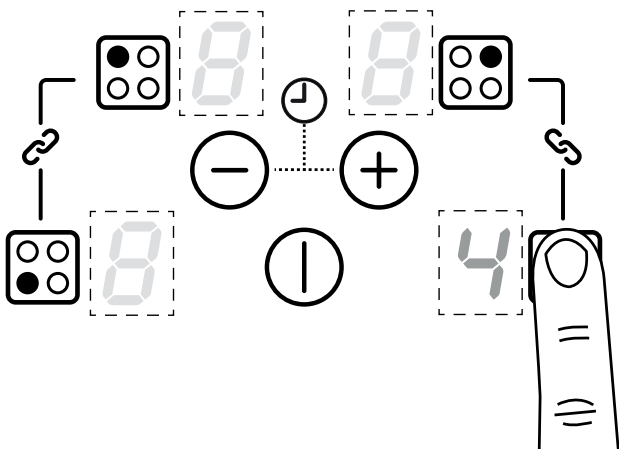
To modify or cancel the minute minder

Repeat the same steps for “Setting the minute minder” to modify the time. Setting back to zero will cancel the minute minder.

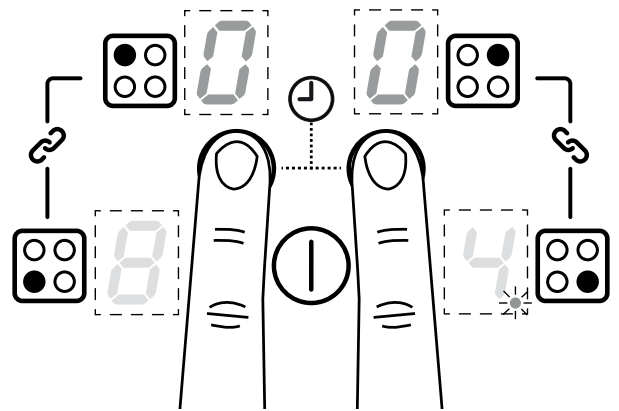
Timer auto switch off

Note: Cook zones(s) must be switched on

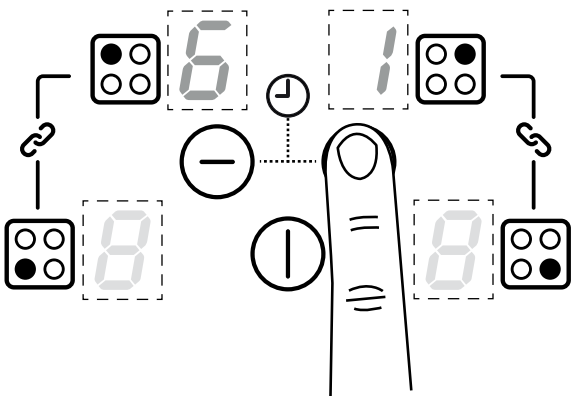
1 Choose require cook zone(s)



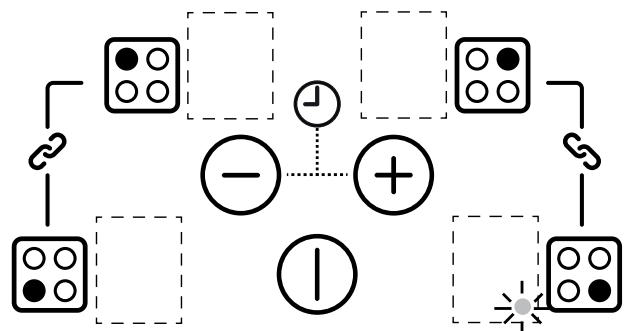
2 Press and hold the plus minus keys. A dot will appear in the chosen cook zone display



3 Press the plus or minus keys to set a time.



4 A dot appears in the cook zone display when a time is set.



The timer indicator in the display stops flashing and is not displayed. Operation of a timer is shown by a stationary dot in the cook zone display for the timed cook zone.

When the time is up

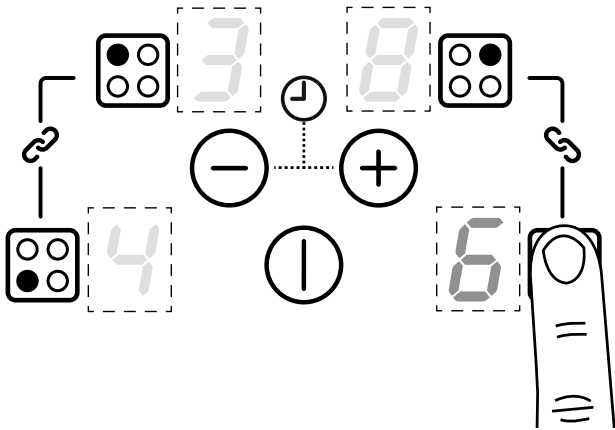
When the set time has expired, a sound will be heard and the dot will begin to flash on the cook zone display. Press the minus or plus key to stop the alarm.

To modify or cancel the timer

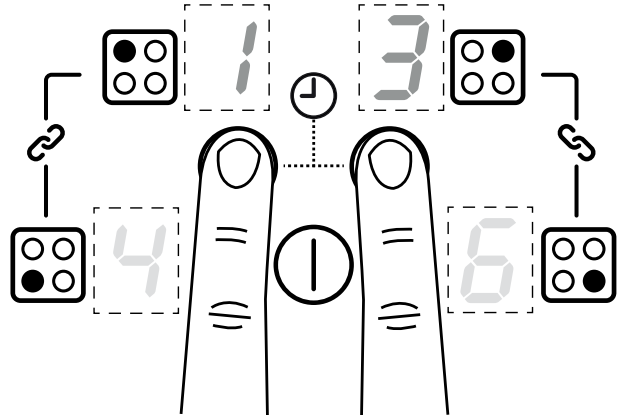
Repeat the above steps to modify the time. Setting back to zero will cancel the timer.

To check the time for a cook zone

1 Choose required cook zone.



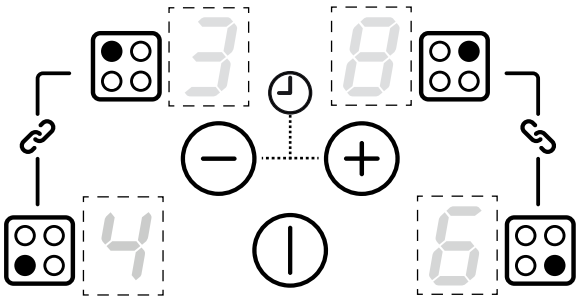
2 Press and hold the minus and plus keys together. The remaining time will appear on the display.



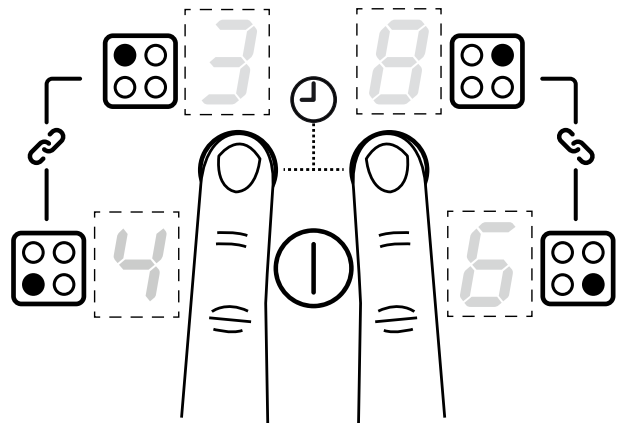
To check the time for multiple cook zones

Active cook zone times are cycled clockwise

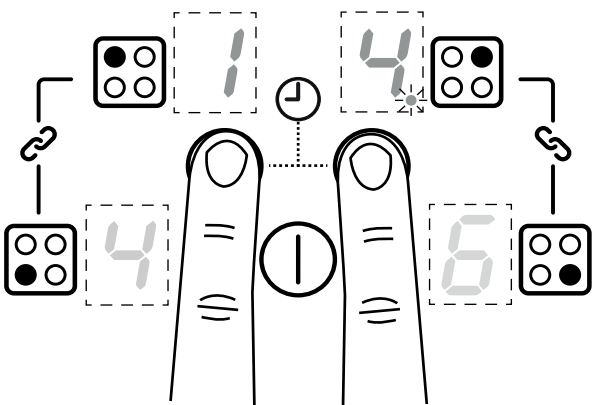
1 Ensure no cook zone has been selected



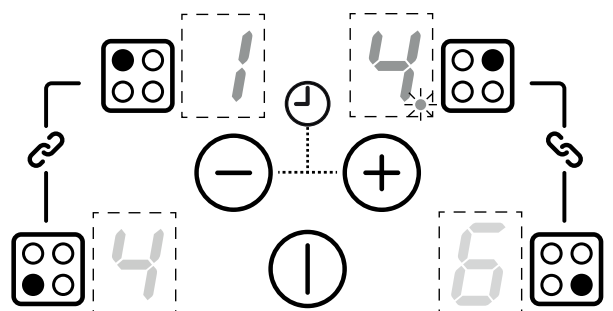
2 Press the minus and plus together



3 Press the minus and plus as many times as necessary to display the timer for the required cook zone



4 A dot will flash in the chosen cook zone display



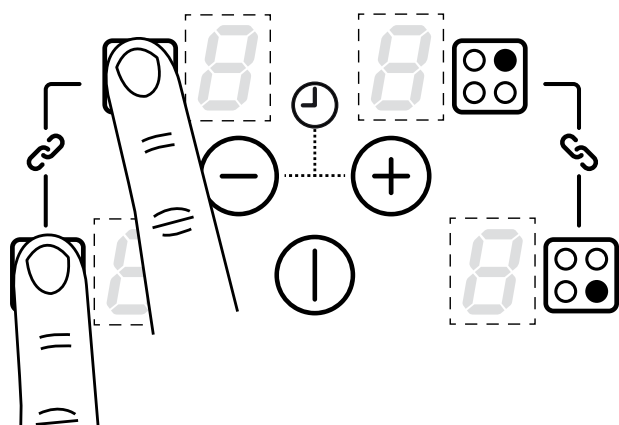
Note: If the minute minder has also been set it will be displayed first. In this case other timed cooking zones are shown by a dot in the cook zone display.

Pan Detection

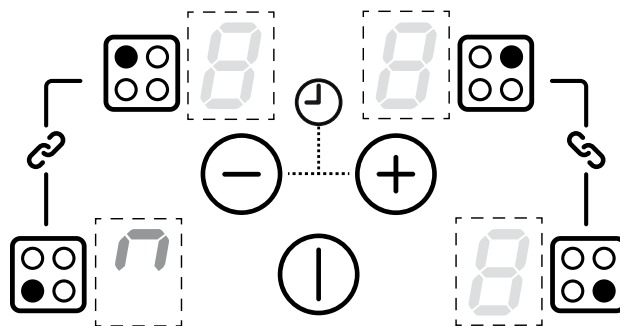
The hob only uses power when a suitable pan is placed on the zone, this reduces the energy used during the cooking process, i.e. when you take your pan off the zone the hob automatically turns the power off, and only switches back on when you replace the pan.

Bridge function

1 Press the linked cook zones keys together.



2 Bridge symbol will appear in the right or left front cook zone



The cooking zones can be used as four separate cooking zones which can be controlled individually. Or, the two left hand zones and the two right hand zones can be bridged to provide two large zones that can be controlled via one setting.

Large pans and griddle plates can be placed across these two bridged zones.

Residual heat indicators

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

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

Auto stand by

The hob will automatically switch off if left (with pan) on for an extended period of time, see maximum running times below

| Power Level | Maximum Operation Time hours |
|--------------------|-------------------------------------|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1.5 |
| 7 | 1.5 |
| 8 | 1.5 |
| 9 | 1.5 |
| P (Power Boost) | 5 minutes |

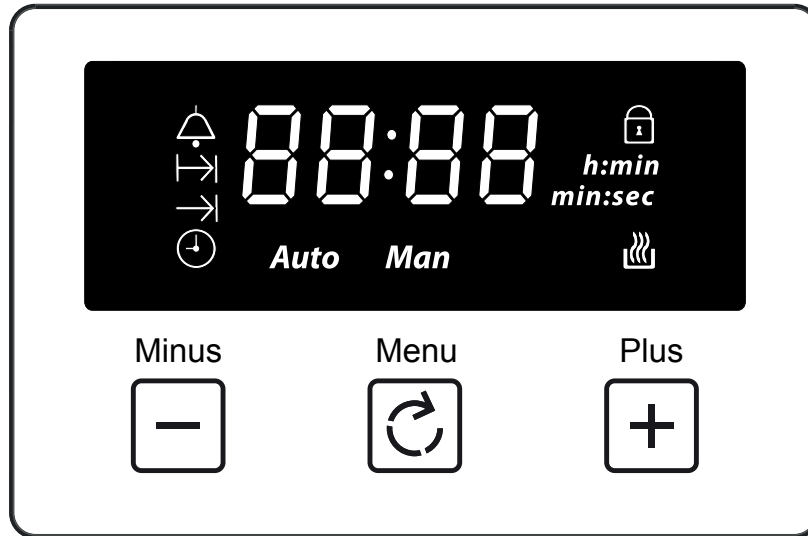
Appliance errors







| Appliance Errors | Fault Description | Action |
|--------------------------------|--|---|
| ER03 and permanent tone | Continuous button actuation; control switches off after 10 seconds | Clean the user interface. |
| E2 | Over temperature | Allow system to cool |
| E3 | <ol style="list-style-type: none">Pot/pan not suitable, example Loss of magnetic properties because of temperature at bottom of pot.Power of cooking zones permanently exceeded | <ol style="list-style-type: none">This error is reset after 30 seconds; the cooking zone can be used again. The pot/pan must be removed if the fault keeps reoccurring.The power unit must be replaced if the error continues to be displayed even when no pot/pan is present on the cooking zone. |
| E/H | Invariable resistor fault | Induction module must be cool |

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

Clock / Programmer

Note: Your clock / programmer may not have all these functions



| | | | |
|---|-------------------------|----------------|-------------------------------|
|  | Minute minder | Man | Manual mode |
|  | Cooking time / Duration | L 1, L 2, L 3 | Volume level |
|  | End of cooking time | 23:59 | 7-segment display |
|  | Time of day | 99:00 | Max. adjustable minute minder |
|  | Keylock | 23:59 | Max. adjustable cooking time |
|  | Auto cooking | h:min | Display hours:minutes |
| Auto | Automatic mode | min:sec | Display minutes:seconds |

Using the touch controls

Menu - Scroll through to select a function

Plus - Increase time or volume

Minus - Decrease time or volume

When a function is selected and the time or volume is set, the chosen function will automatically start seven seconds after setting.

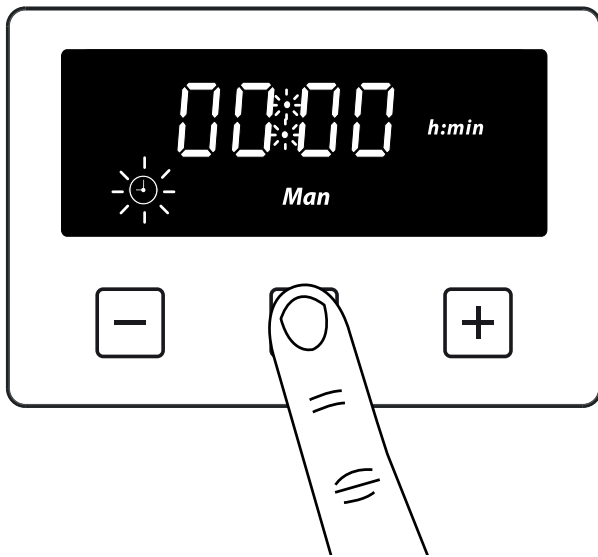
Manual Mode

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.

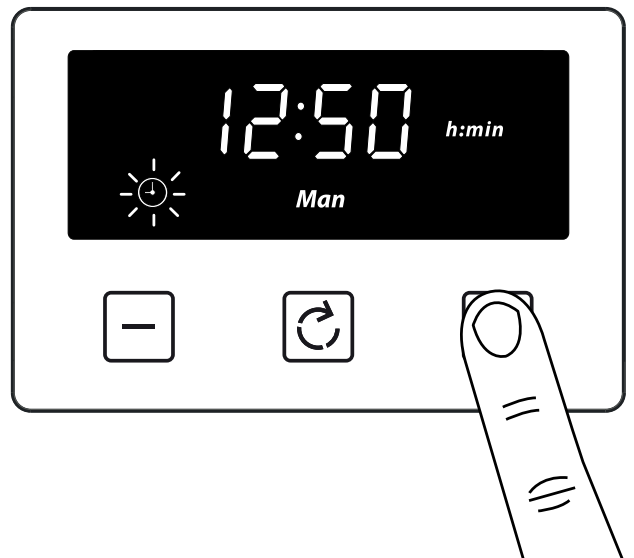
Setting the time of day

By pressing menu, scroll through the functions until you reach 'time of day'.

- 1 Press the function button until the 'time of day' symbol appears



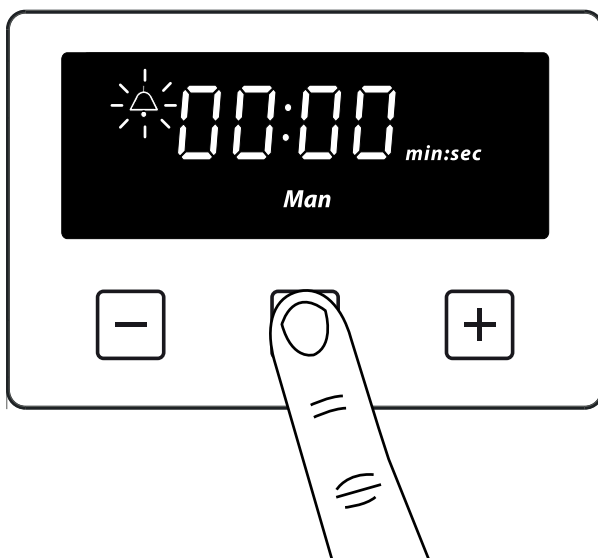
- 2 Press the plus or minus buttons to set a time



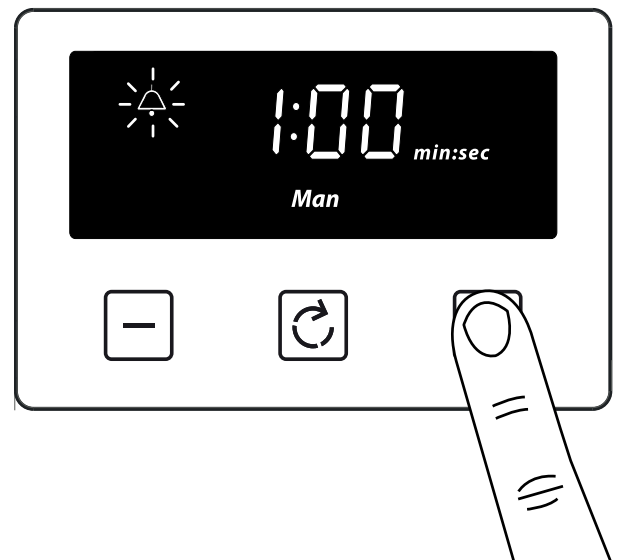
Setting the minute minder

The maximum cooking time that can be set is 99 minutes.

- 1 Press the function button until the 'minute minder' symbol appears



- 2 Press the plus or minus buttons to set a time



Once set, the minute minder will start to countdown in steps of seconds. The display will show the minute minder symbol and the remaining time. The countdown will continue in the background, if other functions are being set.

When the set time for the minute minder has completed, an alarm is heard and the minute minder symbol will flash on the display. Press any button to stop the alarm and the time of day is displayed.

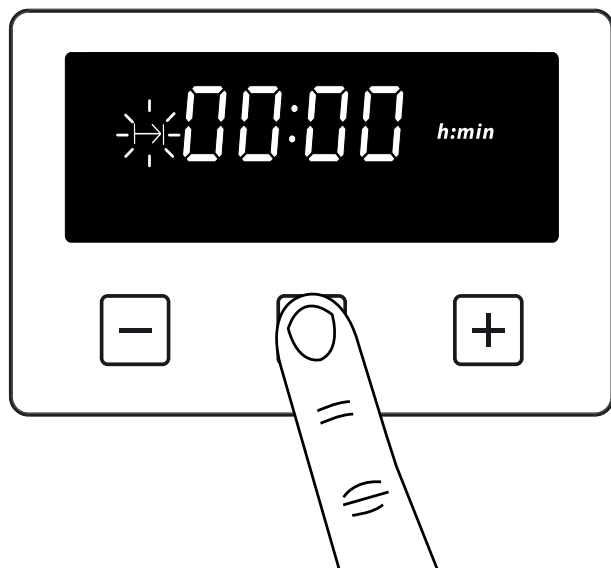
To modify or cancel the minute minder

Return to the minute minder function and use either the plus or minus buttons to adjust the time. By setting the time to '0.00', this will cancel the countdown.

Setting the cooking time (the duration of time the oven will operate for) Semi Automatic cooking

The maximum cooking time that can be set is 23 hours and 59 minutes.

1 Press the function button until the 'cooking time' symbol appears



2 Press the plus or minus buttons to set a time



Once set, the automatic mode, auto cooking symbol and the time of day is displayed.

When cooking is completed, an alarm is heard and the manual mode symbol flashes on the display. Press the Menu button to stop the alarm and then the 'time of day' will then be displayed. Pressing the Menu button again will return to manual mode.

To modify or cancel the cooking time

Return to the 'cooking time' function and use either the plus or minus buttons to set the time. By setting the time to '0.00', this will cancel the countdown.

Setting the end of cooking time (to set a time for the oven to turn off) Fully Automatic

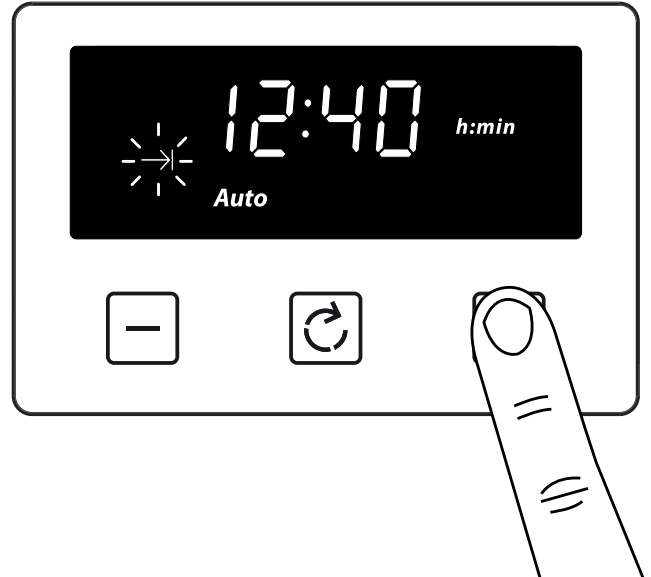
Enter cooking duration as described in 'Setting the cooking time' section.

The display shows the current 'time of day' plus the 'end of cooking time' symbol. The latest 'end of cooking time' is limited to the current 'time of day' plus the maximum time that can be set (23 hours and 59 minutes).

1 Press the function button until the 'end of cooking time' symbol appears



2 Press the plus or minus buttons to set a time



The auto cooking symbol disappears from the display once the time, the required cooking settings and temperature have been set. The appliance will not be switched on until the set cooking start time, that is the difference between the cooking end time and the cooking duration.

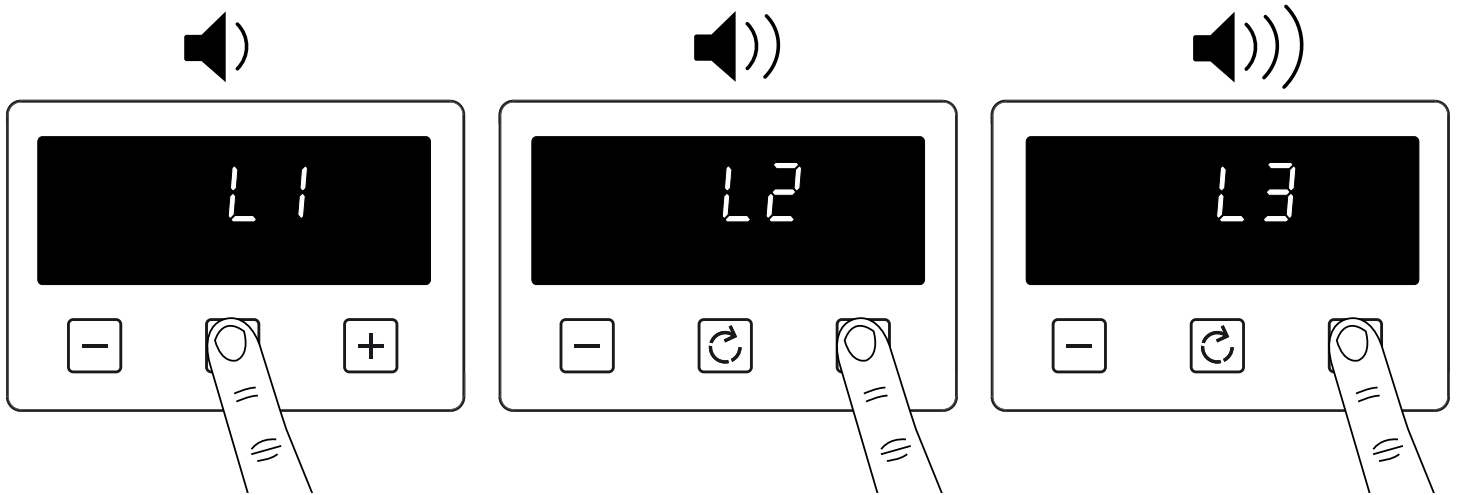
When cooking is completed, an alarm is heard and manual mode symbol flashes on the display. Press the menu button to stop the alarm. Pressing the Menu button again will return to manual mode.

To modify or cancel the end of cooking time

Return to the 'end of cooking time' function and use either the plus or minus buttons to set the time. The 'end of cooking time' can be deleted by counting back using the minus button until it equals the current time of day.

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 tone.

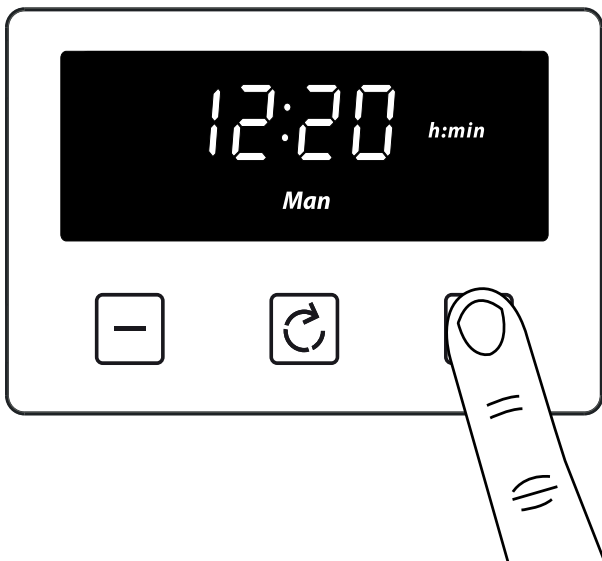


Note: Default tone is L3

Activating / deactivating Key lock

1 Press and hold the plus button for 3-5 seconds

2



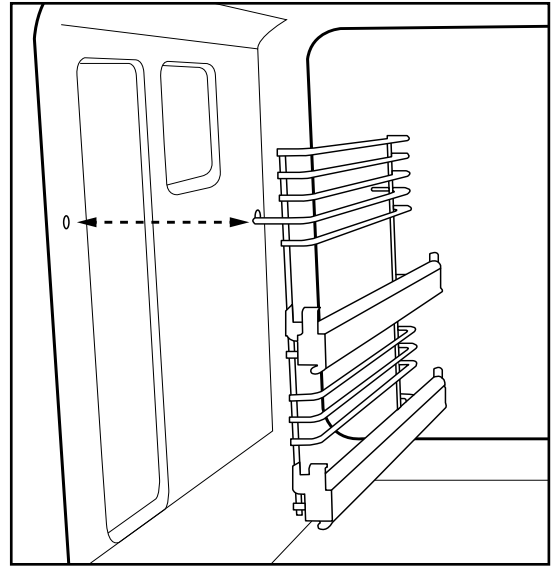
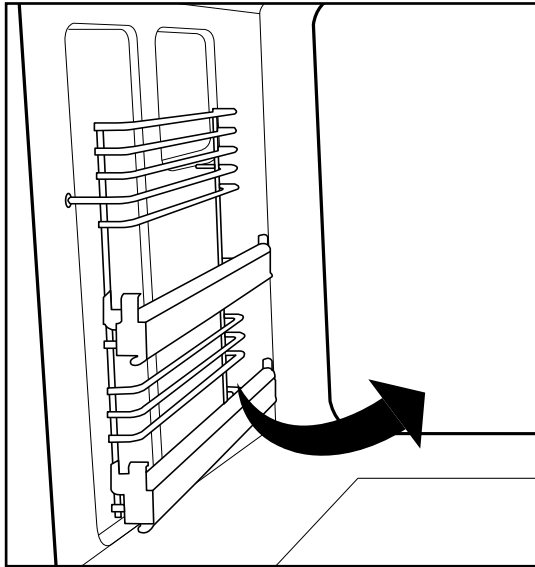
Once the Key lock is active, the buttons will be inactive. A two beep signal will be heard if the buttons are pressed.

To deactivate the Key lock

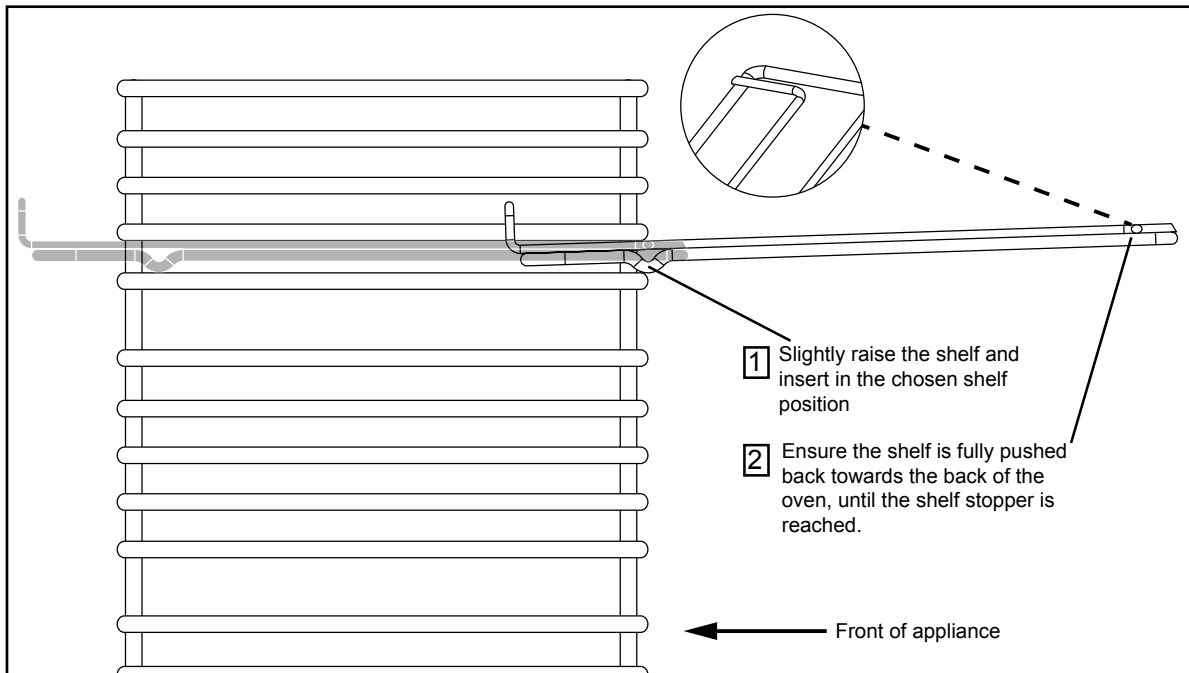
Press and hold the plus button for 3-5 seconds. The Key lock symbol will disappear and the appliance can continue to be used.

Note: In case of main power loss for a short time (about 1.5 minutes), timer maintains its status. Key lock status and buzzer tone are memorized independent of the power loss duration.

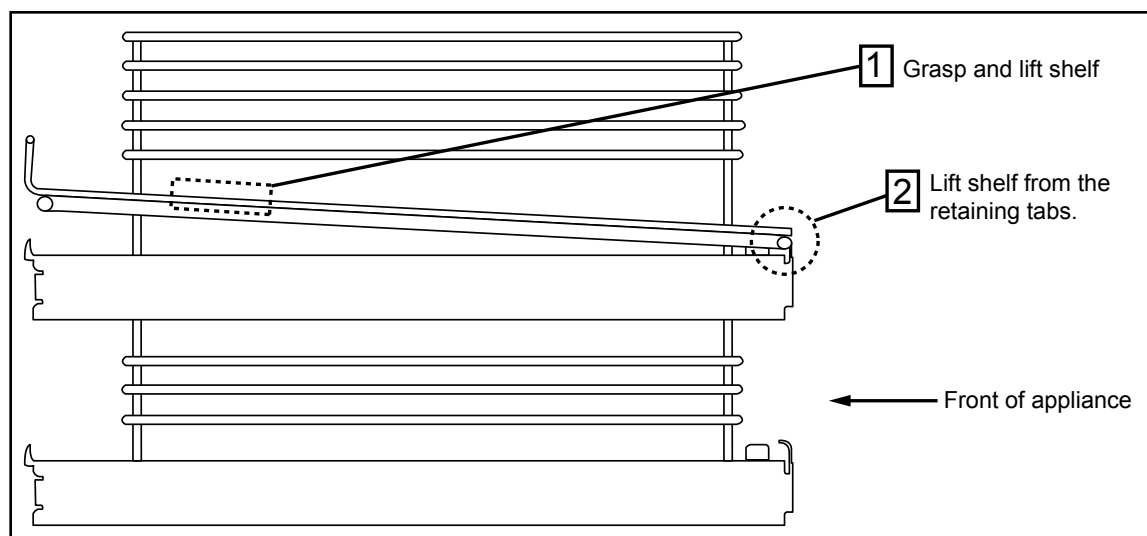
Removing Shelf Runners



Standard shelves

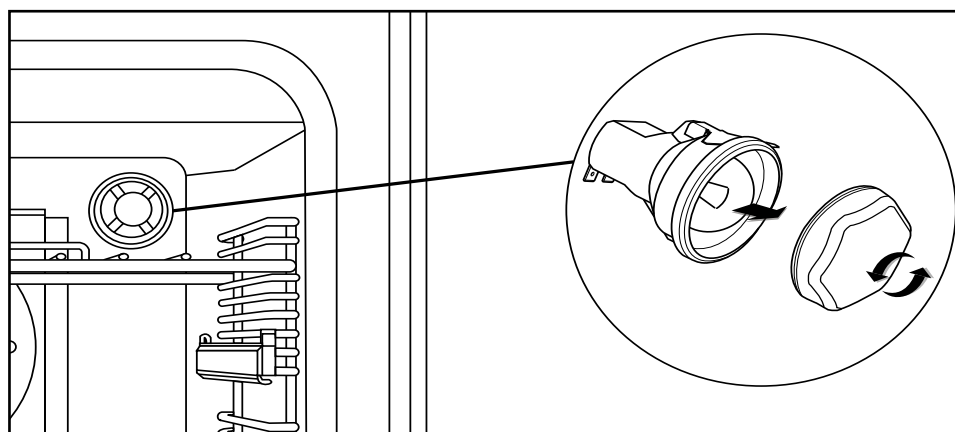


Removing Telescopic shelves (if fitted)



Before removing the shelves completely, please make sure that the shelf is unclipped from the retaining tabs.

Changing the light bulb



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.**

Additional features

Plate rack (if supplied)

1. Pull the shelf out of the cavity.
2. Tilt the plate warmer towards you and make sure that it hooks underneath the shelf bars at the front.
3. Drop the plate warmer carefully into position.

The plate warmer is now secure and you can place your plates into it.

Always make sure that you use oven gloves if you are putting the plate warmer into a hot, or recently used oven to prevent burns.

Always make sure that your plates are suitable for warming - some plates may shatter or crack when exposed to heat.

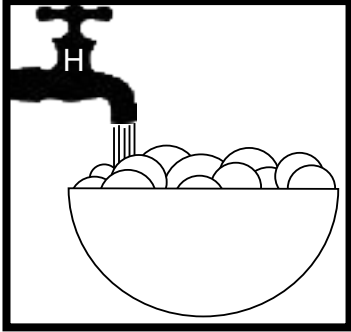
We recommend that you heat the oven to 70°C, or below, if you are warming plates.

CLEANING YOUR APPLIANCE

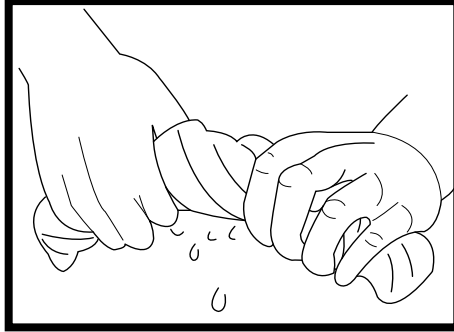
Do's

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

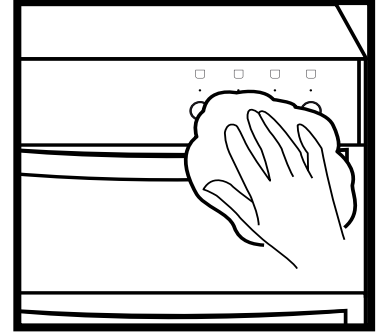
Note: Please take extra care when cleaning over the symbols on the control panel, as this can lead to them fading.



- Warm, soapy water



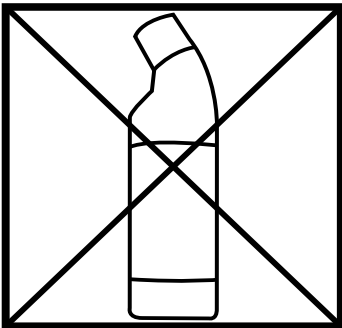
- Clean, wring out cloth



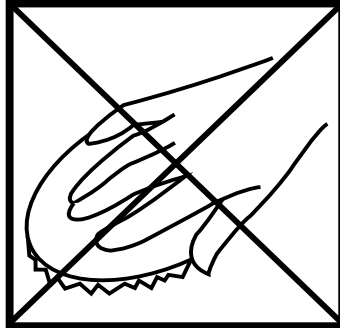
- Wipe with damp cloth
- Dry with a soft cloth

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.

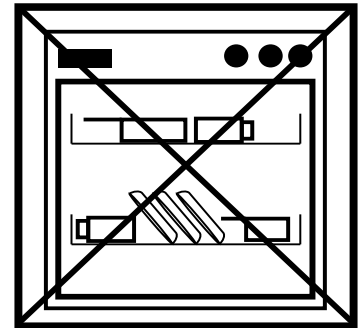
Dont's



- Undiluted bleaches
- Chloride products



- Wire Wool
- Abrasive cleaners
- Nylon pads
- Steam cleaners



- Do not place in the dishwasher:
- Cast iron griddle
 - Pan supports

IT IS IMPORTANT TO CLEAN YOUR APPLIANCE REGULARLY AS A BUILD UP OF FAT CAN AFFECT IT'S PERFORMANCE OR DAMAGE IT AND MAY INVALIDATE YOUR GUARANTEE.

IN ADDITION TO THE ABOVE, DO NOT USE METAL SCRAPERS TO CLEAN THE OVEN DOOR GLASS.

We offer a great range of cleaning products and accessories for your appliance.
To shop, please visit our website located at the front of this User Guide.

TECHNICAL DATA

Electric Range

Hob top

| Electrical supply / load | | | |
|--------------------------|-----------|-----------|-------------------|
| Electrical supply | Hotplate | Zone | Load kW |
| 240v | Induction | All zones | 1.4 boost to 1.85 |

Ovens

| Electrical supply / load | | |
|--------------------------|-----------------------------------|---------|
| Electrical supply | Oven | Load kW |
| 240v | Fanned (RH) | 2.00 |
| | Fanned (LH) | 2.50 |
| | Single variable grill (if fitted) | 1.85 |
| | Dual variable grill | 1.70 |
| | Conventional top (if fitted) | 1.39 |

| Oven Lamps / Fans | |
|-------------------|----------|
| Lamp | 25W each |
| Cooling fans | 10W each |
| Oven stir fans | 30W each |

Appliance

| Electrical supply / load | | |
|--------------------------|-------------------|----------------|
| Appliance Size (cm) | Electrical supply | Max. load (kW) |
| Single grill models | 240v | 13.99 |
| Dual grill models | | 14.84 |