



BEHIND EVERY GREAT MEAL

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 BE - Belgium LU - Luxembourg

SE - Sweden

CN - China

NZ - New Zealand

AU - Australia

Benelux	<p>Glen Dimplex Benelux B.V. Niederlande/Le Pays Bas Saturnus 8 8448 CC Heerenveen</p> <p>Belgien/België/Belgique Burgemeester Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke Tel.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be</p>	<p>Tel./ Tél.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl</p> <p>Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be</p>
---------	--	---

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 unter **0800 111999** an

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 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.

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**

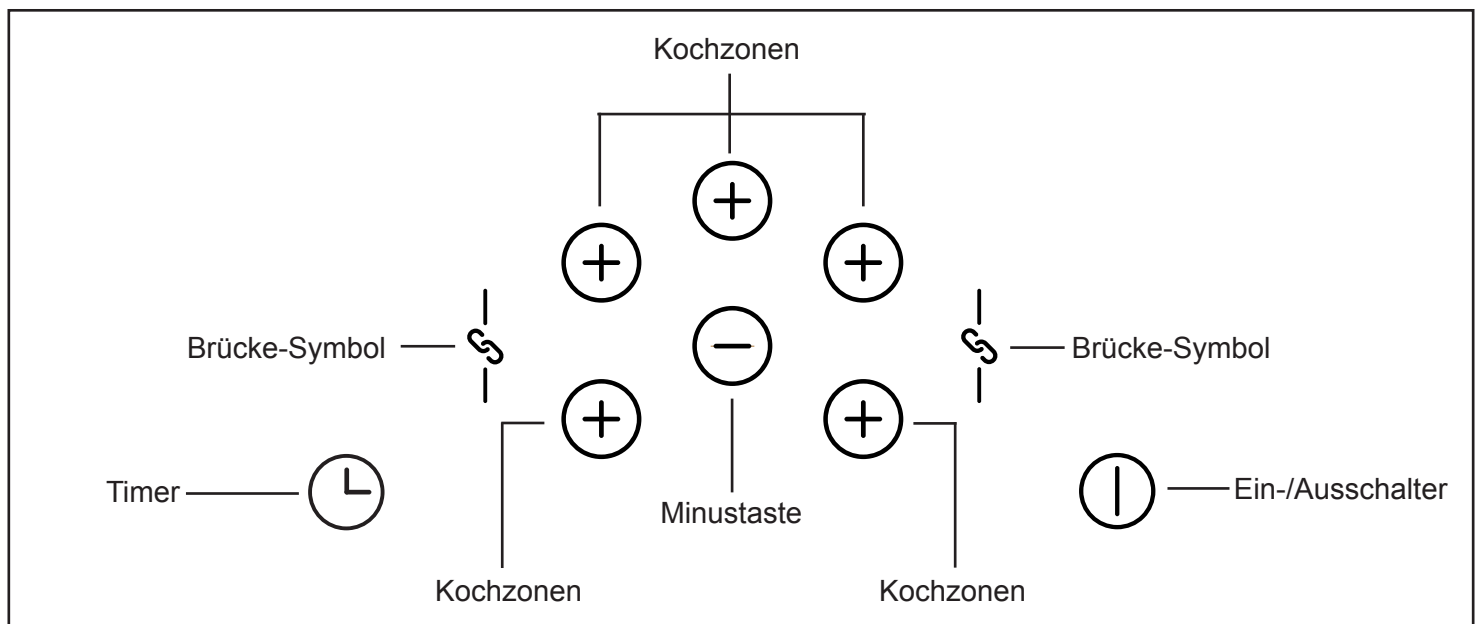
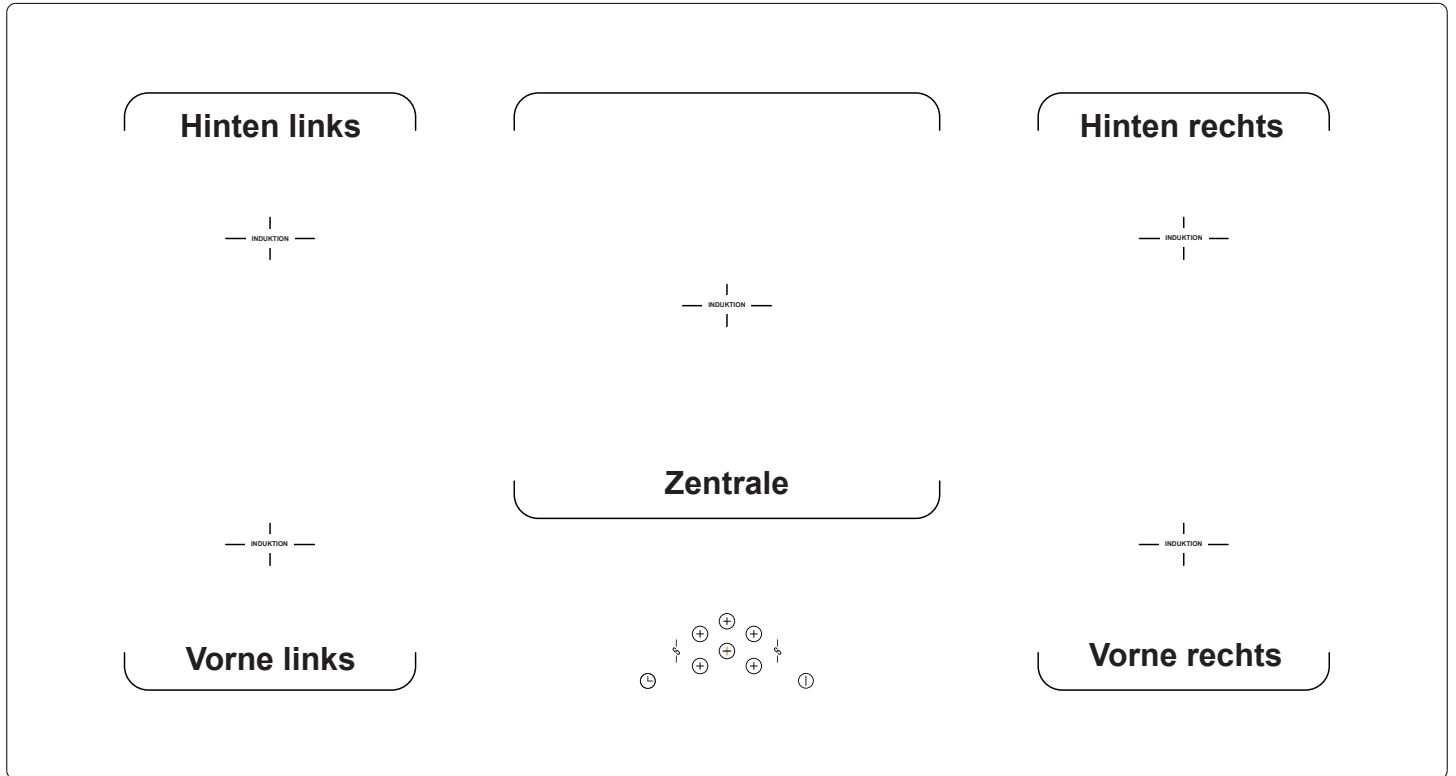
- Lassen Sie Wartungsarbeiten nur von autorisierten Fachkräften durchführen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass die Glasscheibe korrekt eingesetzt ist.
- Die äußeren Blenden dieses Geräts dürfen auf keine Art und Weise modifiziert werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Gerät darf während 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

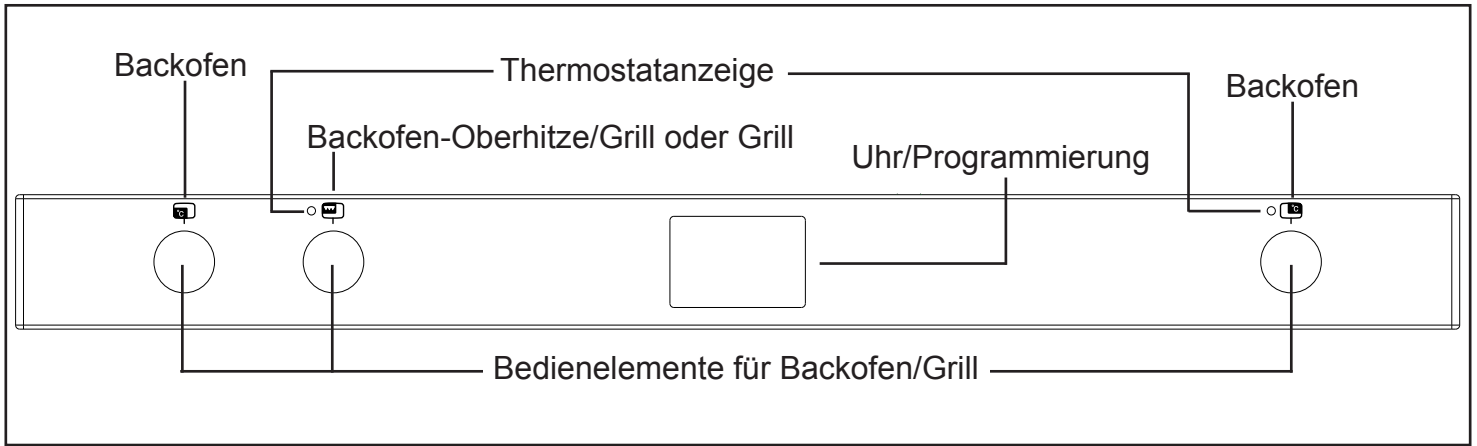
Aufbau Ihres Produkts

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, dass Sie Ihren Backofen für 15 Minuten und zum Grillen 3 bis 5 Minuten vorheizen.

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



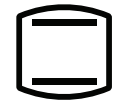
Verstärktes Backen



Auftauen



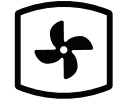
Unterhitze mit Umluft



Konventioneller Backofen



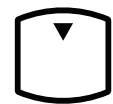
Niedertemperaturgaren



Umluftbackofen



Umluftgrill



Niedrige Grill



Backofen-Auswahlschalter



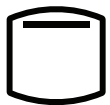
Einzigen Grill



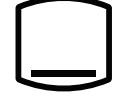
Konventioneller Grill



Doppelgrill



Grill-Oberhitze

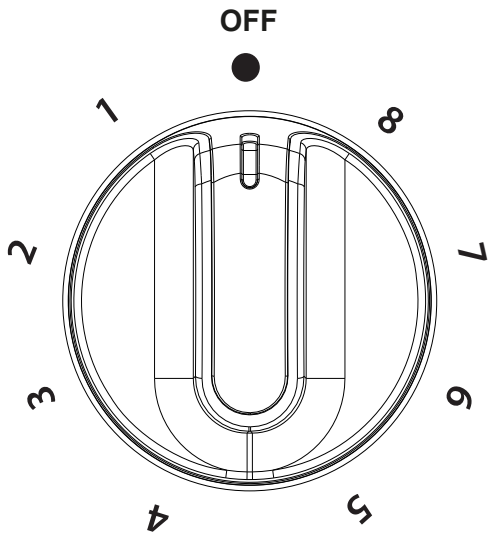


Unterhitze

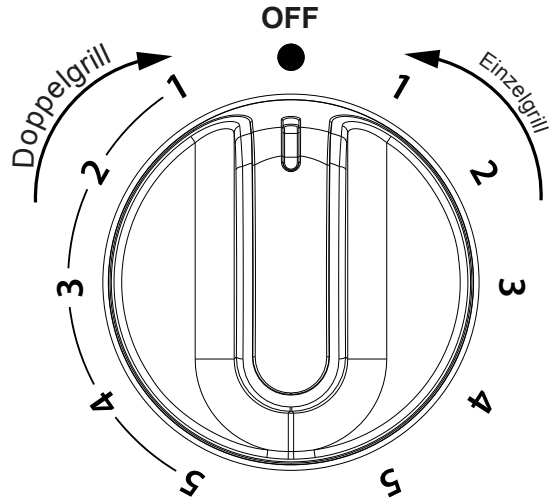


Nur Licht

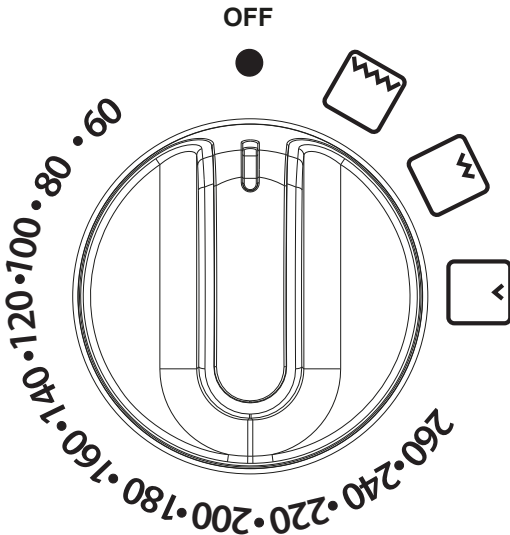
Einzelner Backofen



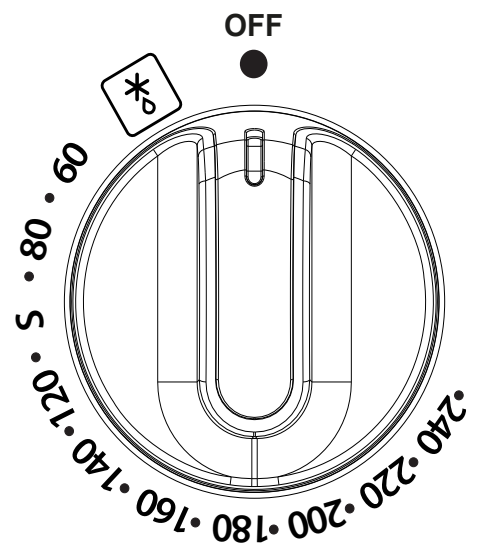
Grill



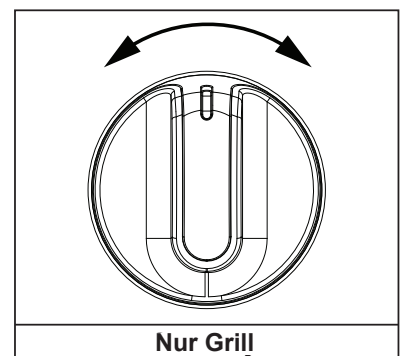
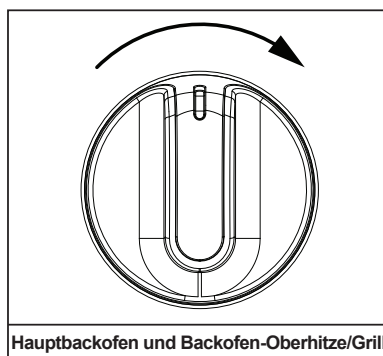
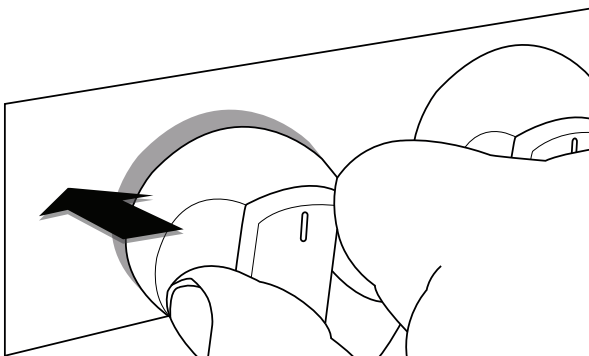
Backofen-Oberhitze/Grill



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 Kühlventilatoren ein, um die Blende und die Bedienelemente beim Kochen/Grillen zu kühlen. Die Kühlflüer laufen, wenn der Hauptbackofen in Betrieb sind, abhängig von der Temperatur. Die Kühlflüer

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: Stellen Sie niemals Lebensmittel oder Gerichte auf den Boden der Backröhre oder bedecken Sie mit Folie, weil sich das Heizelement dadurch überhitzen kann. Geben Sie Gegenstände immer auf das Backblech.

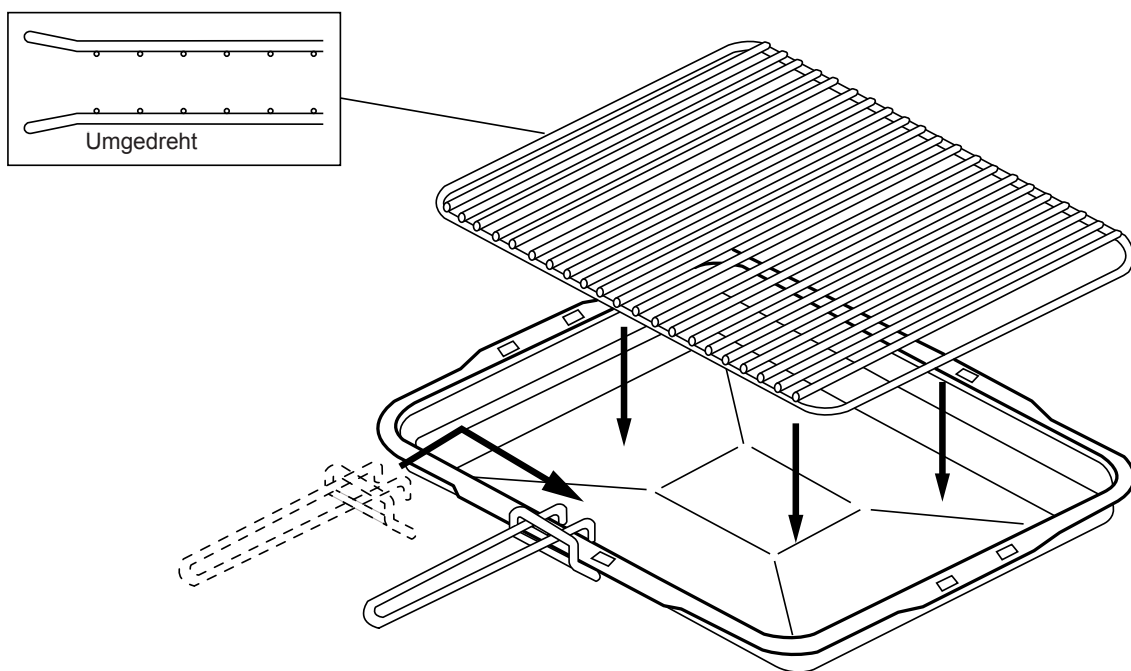
Der rechte Hauptbackofen ist nicht in Betrieb, wenn die Programmierung auf Auto eingestellt ist, siehe Abschnitt Uhr/Programmierung.

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-Übersicht

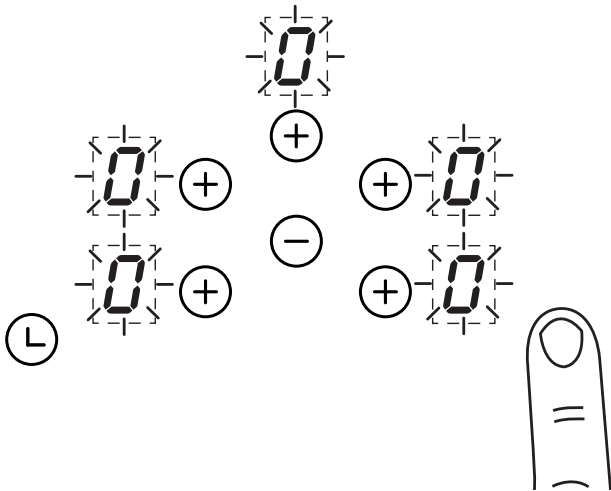
Funktion	Beschreibung	Symbol
Leistungsstufe	Sobald eine Kochzone ausgewählt wurde, kann eine Leistungsstufe auf eine niedrige oder hohe Temperatur eingestellt werden.	1-9
Kochzonentimer	Sobald eine Kochzone ausgewählt wurde, kann der Kochzonentimer aktiviert werden, damit nach einer festgelegten Zeitspanne ein Signalton ertönt. Wenn der Alarm ertönt, schaltet sich die Kochzone ab.	
Restwärme	Nach dem Gebrauch bleibt die Kochfläche heiß und das Restwärme-Symbol wird angezeigt.	
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.	
Pause	Die Pausefunktion kann aktiviert werden, wenn mindestens eine Kochzone in Betrieb ist. Dies hält alle Kochvorgänge auf dem Kochfeld für bis zu 10 Minuten an.	
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.	
Niedrige Temperatur/ Warmhalten	Mit dieser Temperatureinstellung können Speisen ohne Übergaren warmgehalten werden. Diese Einstellung kann auch zum Auftauen von Tiefkühlkost verwendet werden.	

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.

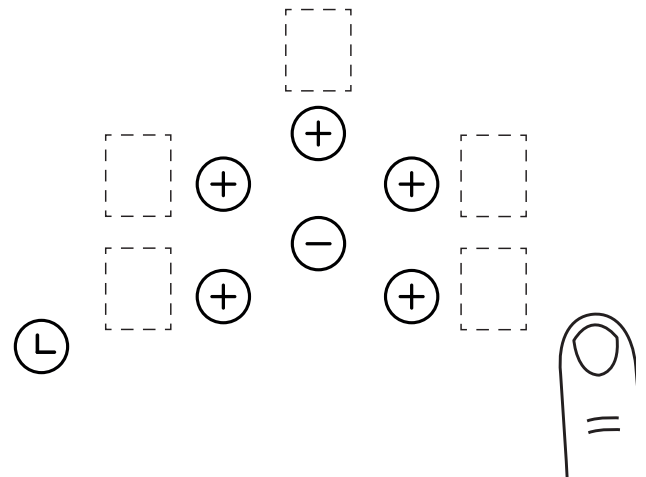
Bitte beachten Sie, dass die Töpfe beim Kochen ein Geräusch erzeugen können. Das wird von der Vibration durch das Strömen von Energie vom Kochfeld zum Topf verursacht.

Das Gerät ein-/ausschalten

1 Halten Sie den Ein-/Ausschalter zum Einschalten des Geräts gedrückt



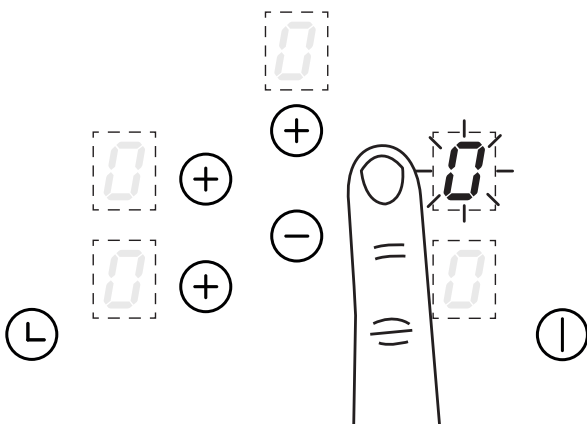
2 Halten Sie den Ein-/Ausschalter zum Ausschalten des Geräts gedrückt



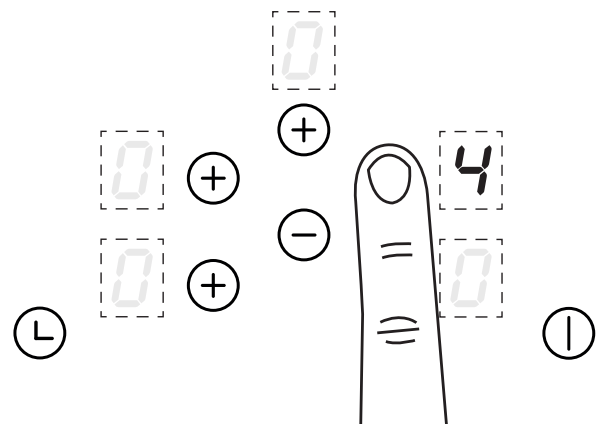
Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Aktivität (Auswahl einer Zone oder des Timer) erfolgt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Eine Kochzone ein-/ausschalten

1 Berühren Sie die Plustaste der jeweiligen Kochzone



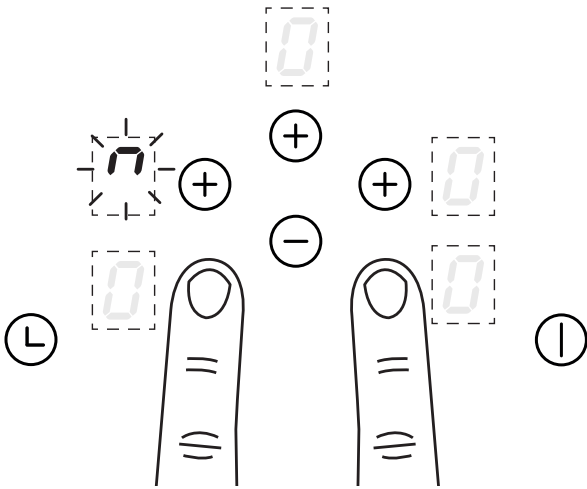
2 Berühren Sie die Plus- und die zentrale Minustaste der Kochzone, um durch eine Leistungsstufe einzustellen.



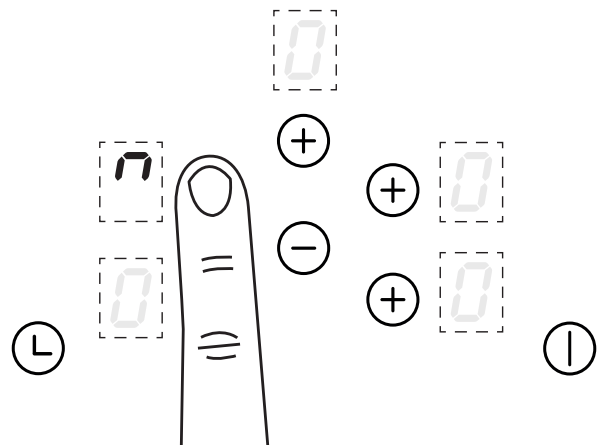
Hinweis: Einstellen der Leistungsstufe „0“ schaltet die Kochzone aus.

Grillzone mit Verbundfunktion

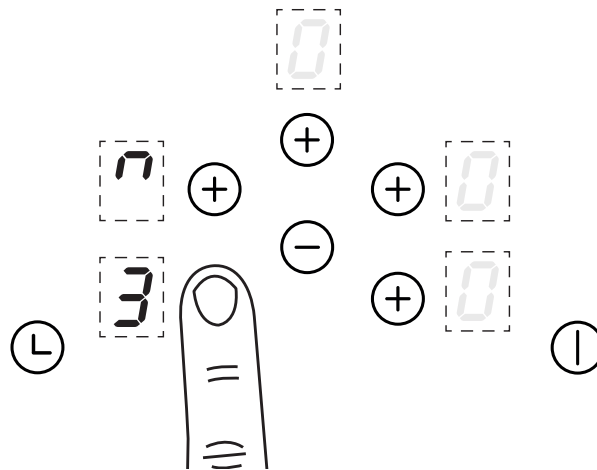
1 Halten Sie die Taste vorn links oder vorne rechts gedrückt, bis das Verbundsymbol blinkt



2 Drücken Sie die entsprechende Taste hinten zum sofortigen Aktivieren



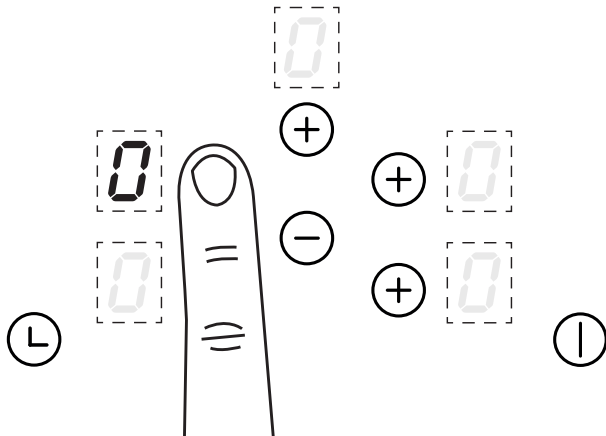
3 Stellen Sie nach dem Aktivieren die Leistungsstufe durch Drücken der Plus- und Minustaste der vorderen Zone und der zentralen Minustaste ein.



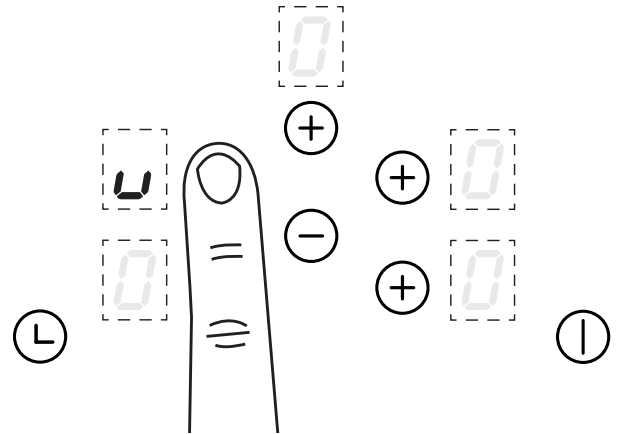
Die linken und rechten Zonen können als 4 getrennte Kochzonen verwendet werden, die individuell regelbar sind oder verbunden werden können, um 2 große Zonen zu erzeugen, die auf jeder Seite über eine Einstellung regelbar sind. Auf die verbundenen Zonen können große Töpfe und Grillpfannen gestellt werden.

Niedrige Temperatureinstellung/Warmhalten

1 Berühren Sie die Plustaste der jeweiligen Kochzone



2 Wählen Sie mit der Plustaste der Kochzone „u“ aus

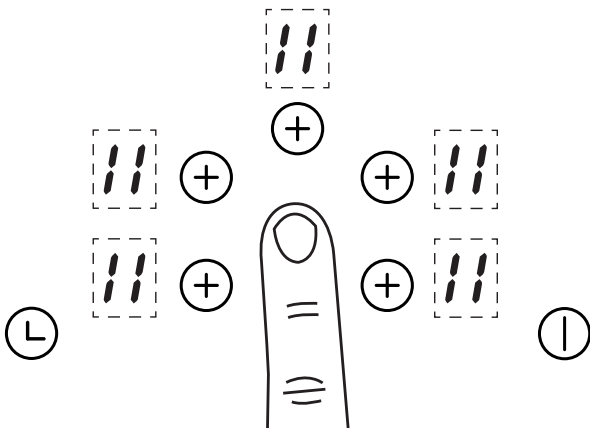


Die „u“-Symbol befindet sich zwischen Leistungsstufe „0“ und „1“. Verwenden Sie die entsprechende Plus- und die zentrale Minustaste der Kochzone, um durch die Leistungsstufe zu blättern.

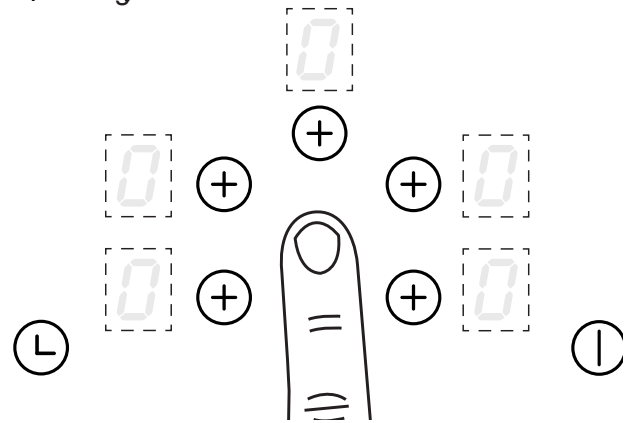
Diese Funktion kann verwendet werden, wenn sich die Kochzone(n) in der Verbundfunktion befindet.

Taste Pause

1 Halten Sie die zentrale Minustaste gedrückt



2 Halten Sie die zentrale Minustaste gedrückt, bis ein Piepton ertönt und drücken Sie zum Deaktivieren sofort die Plustaste einer beliebigen Kochzone



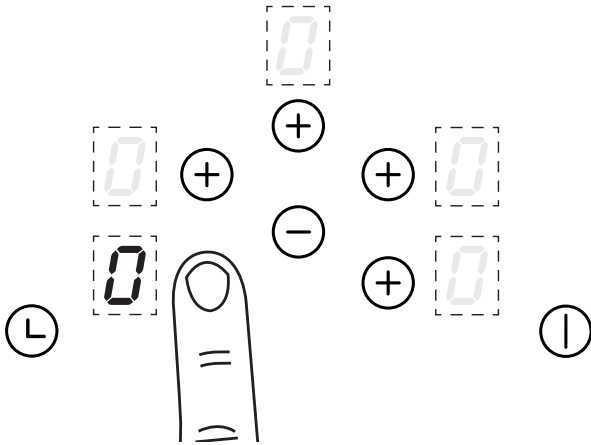
Wenn der Pausemodus nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld ab.

Wiederherstellen

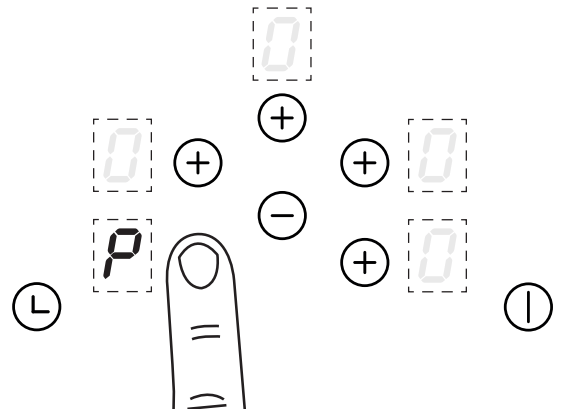
Wenn das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet wurde, können alle Einstellungen innerhalb von 6 Sekunden wiederhergestellt werden, indem der Ein-/Ausschalter, gefolgt von zentralen Minustaste gedrückt wird, um den Kochvorgang fortzusetzen.

Boosterfunktion

1 Berühren Sie die Plustaste der jeweiligen Kochzone



2 Wählen Sie mit der Plustaste der Kochzone und der zentrale Minustaste „P“ aus.



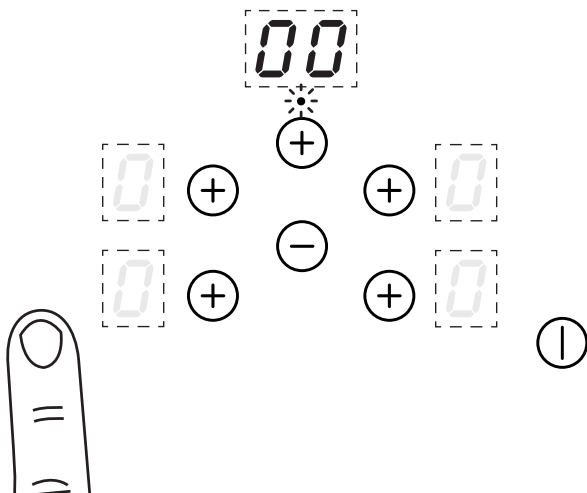
Drücken Sie für eine schnelle Bedienung die Minustaste, um schneller auf die Leistungsstufen zugreifen zu können.

Die Leistungsboost-Funktion kann vorübergehend die Leistung einer Kochzone erhöhen. Diese Funktion ist im Verbundmodus nicht verfügbar.

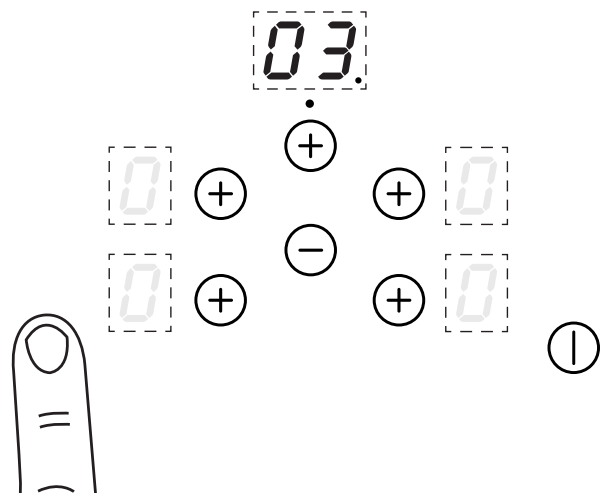
Hinweis: Die Leistungsboost-Funktion funktioniert nur für eine begrenzte Zeit und wird automatisch deaktiviert, wenn das Gerät heiß ist oder sich überhitzt.

Einstellen des Kurzzeitweckers

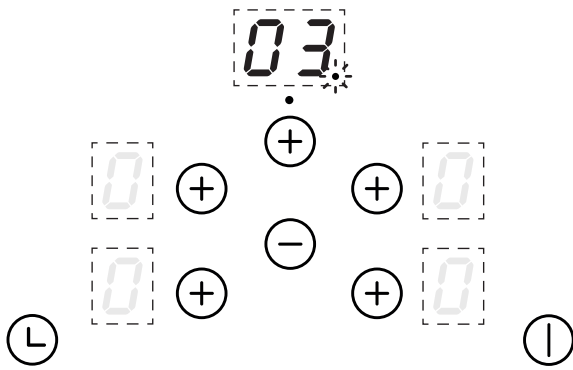
1 Drücken Sie die Timertaste



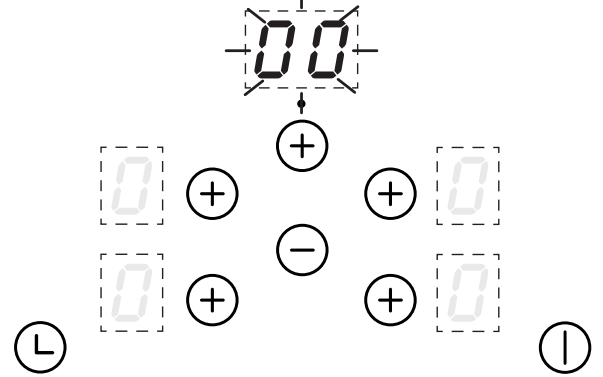
2 Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Timertaste und der Minustaste ein



- 3** Die Zeit wird übernommen, wenn für 3 Sekunden keine Taste gedrückt wird. Auf dem Timerdisplay blinkt ein Punkt.



- 4** Drücken Sie eine beliebige Taste, wenn die Zeit abgelaufen ist. Das Timerdisplay blinkt und ein Piepton ertönt. Tippen Sie auf eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.



Die Höchstzeit beträgt 99 Minuten.

Gehen Sie zur Änderung oder zum Abbrechen des Kurzzeitweckers wie folgt vor:

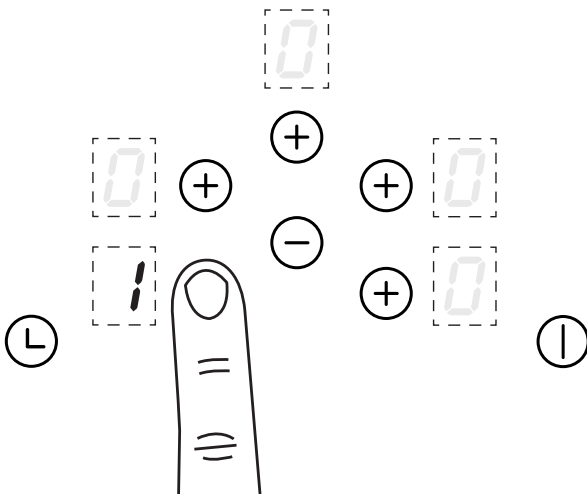
Wiederholen Sie die Schritte „Einstellen des Kurzzeitweckers“ zum Ändern des Timers.

Die erneute Einstellung des Timers auf „00“ beendet den Kurzzeitwecker.

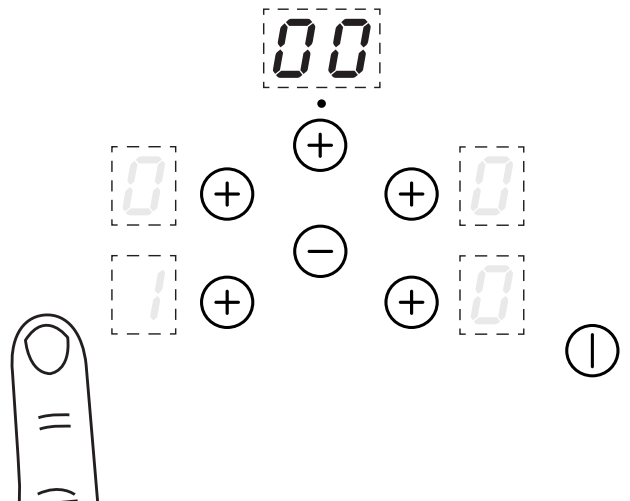
Automatisches Abschalten durch den Kurzzeitwecker

Achten Sie darauf, dass die Leistungsstufe bereits eingestellt wurde, bevor Sie eine Kochzone zeitlich steuern.

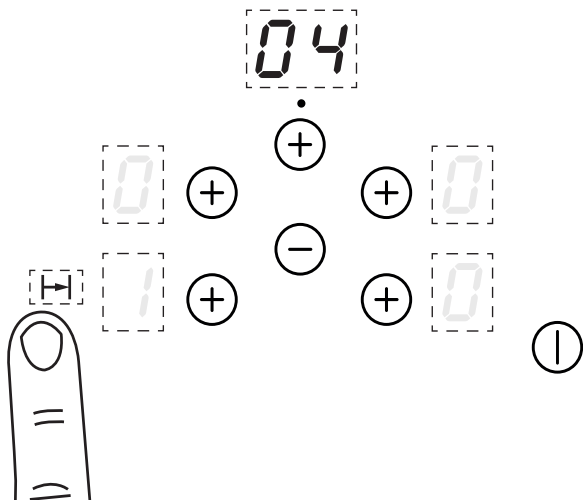
- 1** Drücken Sie Plustaste der Kochzone



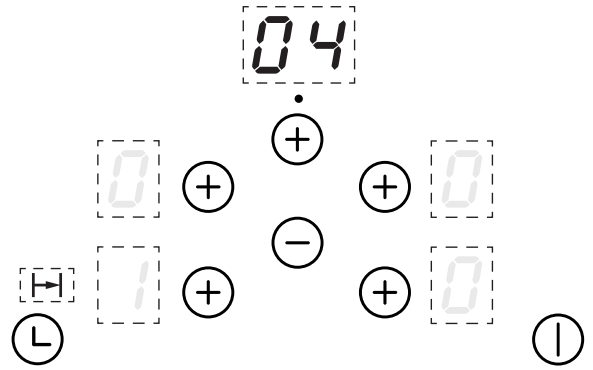
- 2** Drücken Sie die Timertaste



3 Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Timer- und der Minustaste ein. Ein Pfeilsymbol wird neben der ausgewählten Kochzone angezeigt.



4 Die Zeit wird übernommen, wenn für 3 Sekunden keine Taste gedrückt wird. In der zeitgesteuerten Kochzone wird ein Pfeilsymbol angezeigt.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Timeranzeige, ein Signalton ertönt und die Kochzone wird automatisch abgeschaltet. Tippen Sie auf eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.

Die automatische Abschaltung ändern oder abbrechen

Wiederholen Sie die Schritte „Einen Kochzontimer einstellen“, um eine Zeit für eine andere Kochzonen einzustellen oder eine eingestellte Zeit zu ändern.

Die erneute Einstellung des Timers auf „00“ beendet den Kurzzeitwecker.

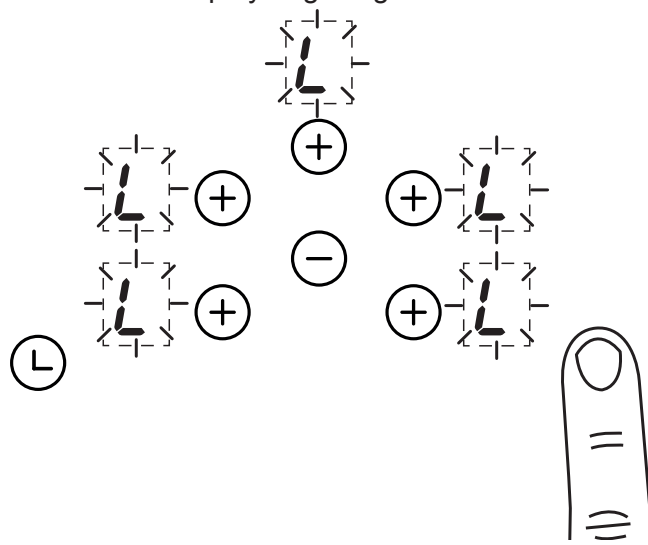
Zusätzliche Informationen zum Timer

Wenn mehrere Kochbereiche auf zeitgesteuerten Betrieb eingerichtet wurden, zeigt der Kurzzeitwecker immer die Zeit für den Kochbereich mit der kürzesten verbleibenden Zeit an. Um die Einstellungen der Zeitschaltung für einen anderen Kochbereich zu überprüfen, wählen Sie den entsprechenden Bereich aus. Die verbleibende Zeit wird kurz auf der Anzeige des Kurzzeitweckers angezeigt.

Aktivieren der Kindersicherung

Das Gerät muss eingeschaltet sein.

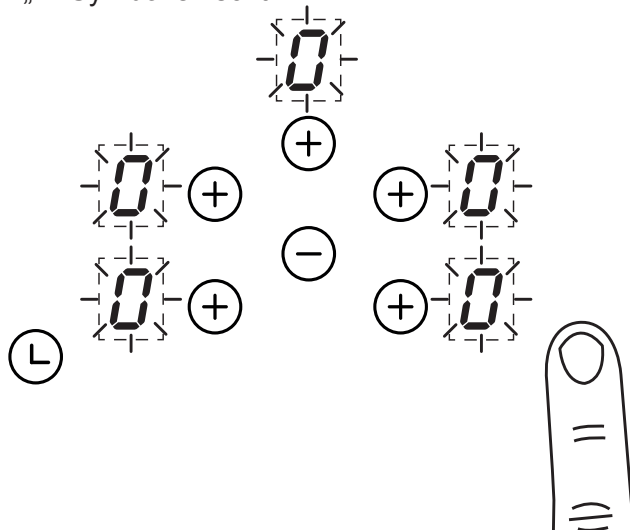
1 Halten Sie den Ein-/Ausschalter für 3 Sekunden gedrückt, bis das „L“-Symbol auf allen Kochzonendisplay angezeigt wird



Wenn Sie jetzt das Gerät einschalten, wird in allen Kochzonen Display „L“ angezeigt. Die Kindersicherung wurde dauerhaft aktiviert.

Deaktivieren der Kindersicherung

- 1 Halten Sie den Ein-/Ausschalter zum Ausschalten der Kindersicherung gedrückt. Das „L“-Symbol erlischt.



Wenn die Kindersicherung deaktiviert wurde, kann das Gerät weiterhin verwendet werden.

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

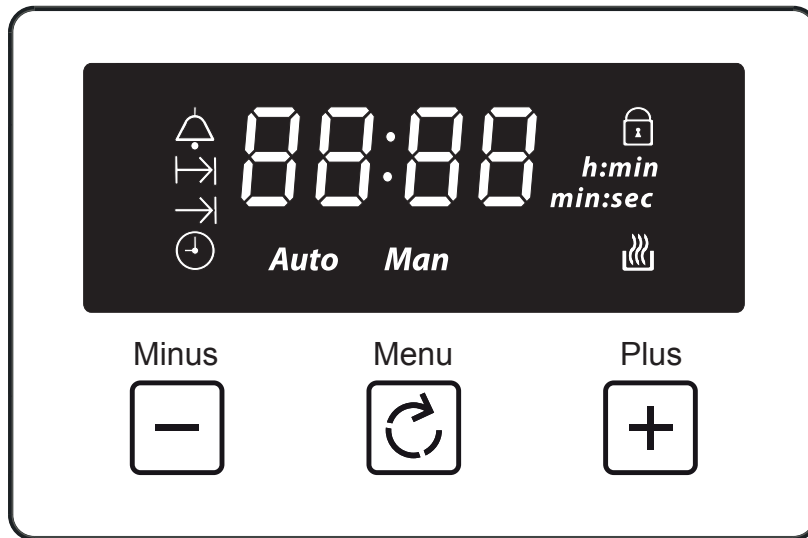
Gerätefehler







Fehler Gerät	Benennung der Fehlermeldung	Behebung
E2	Überhitzung der Induktionsspule	Nehmen Sie alle Töpfe vom Herd und lassen Sie ihn abkühlen
E8	Der Lüfter wird vom Gerät blockiert	Überprüfen Sie das Gerät auf freie Luftzirkulation, reinigen Sie die Lüftereingangsgitter auf der Unterseite des Kochfelds
E3	Wasser oder Pfannen auf dem Glasoberfläche oberhalb der Bedienelemente	Wischen Wasser von der Oberfläche oberhalb der Bedienelemente/des Displays ab
E6	Störung der Stromversorgung	Die Stromversorgung des Gerät muss von einem Elektriker überprüft werden
E/H	Problem mit Temperatursensor	Lassen Sie das System 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.

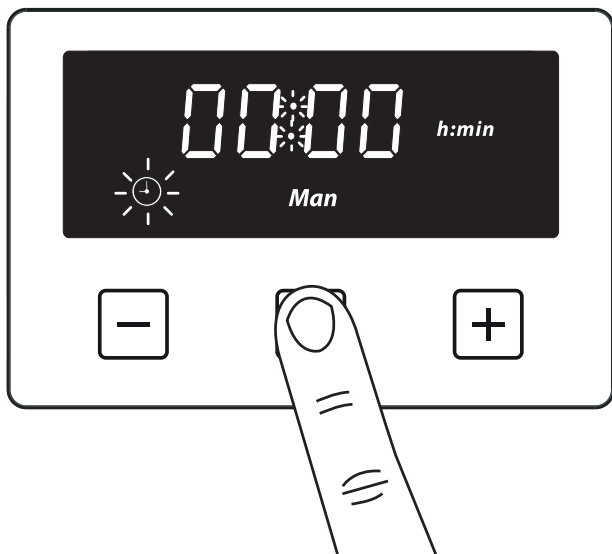
Manueller Modus

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

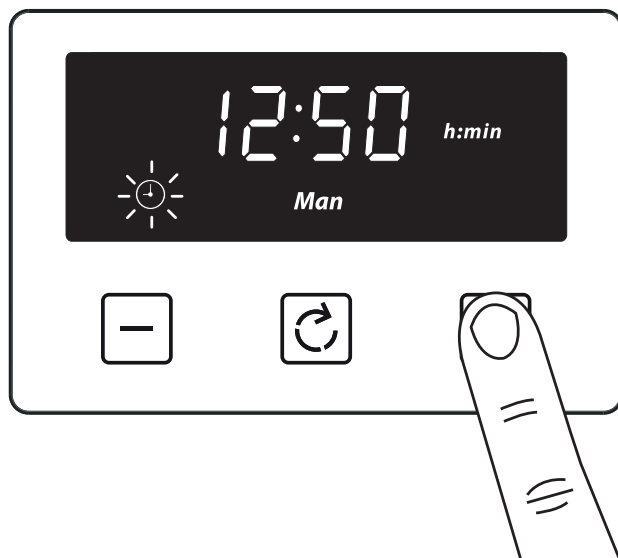
Blättern Sie durch Drücken der Taste Menu durch die Funktionen, bis „Uhrzeit“ angezeigt wird.

1



2

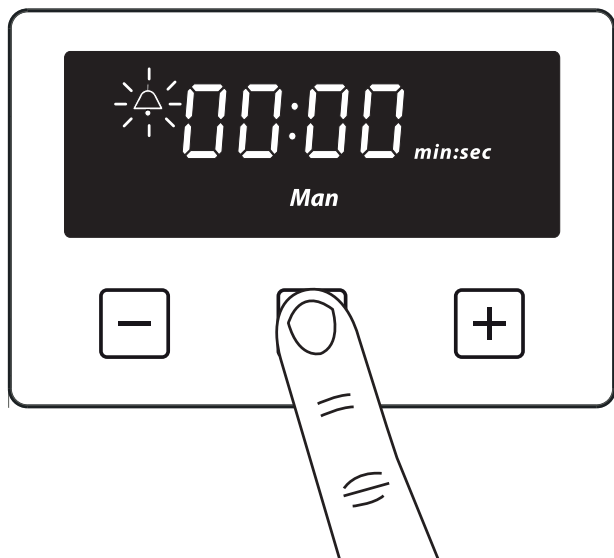
Stellen Sie mit der die Plus- oder Minustaste eine Zeit ein.



Einstellen des Kurzzeitweckers

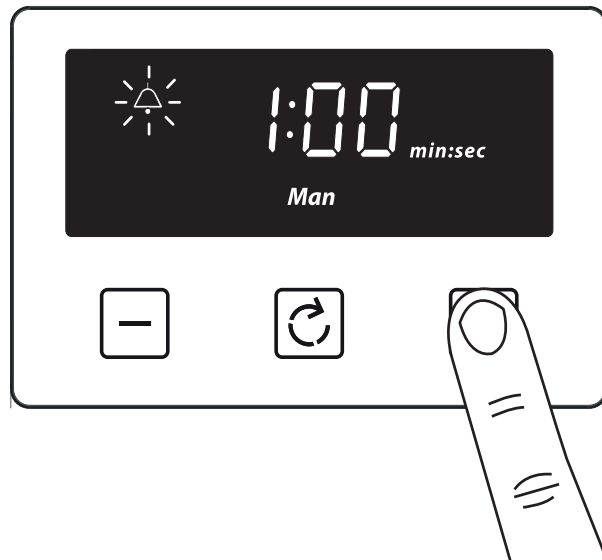
Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 99 Minuten.

1



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.

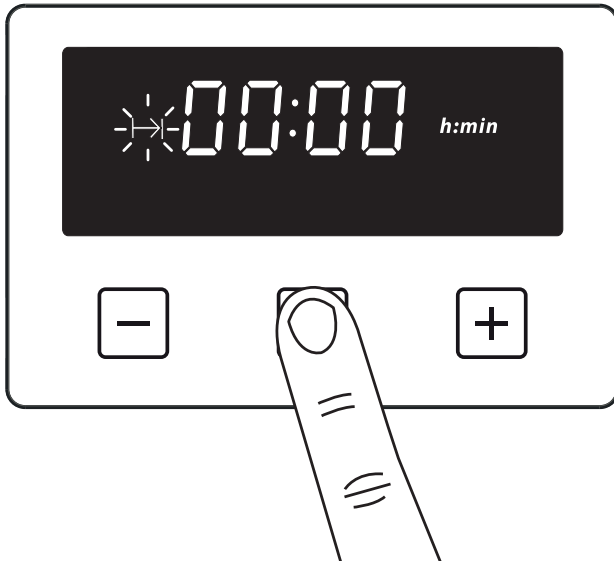
Zur Änderung oder zum Abbrechen des Kurzzeitweckers gehen Sie wie folgt vor

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



2

Stellen Sie mit der die 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)

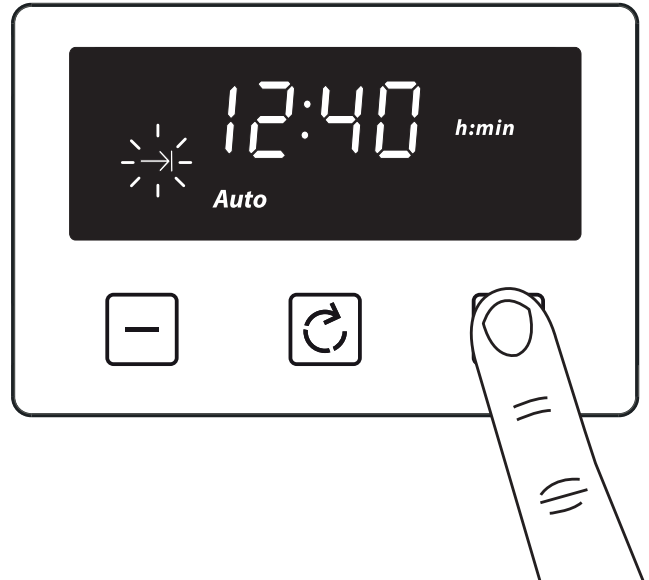
Das Display zeigt die aktuelle „Uhrzeit“ sowie das „Kochzeitende“-Symbol an. Die aktuelle „Kochendezeit“ ist auf die aktuelle „Uhrzeit“ und die maximal einstellbare Zeit (23 Stunden und 59 Minuten) beschränkt.

1



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.

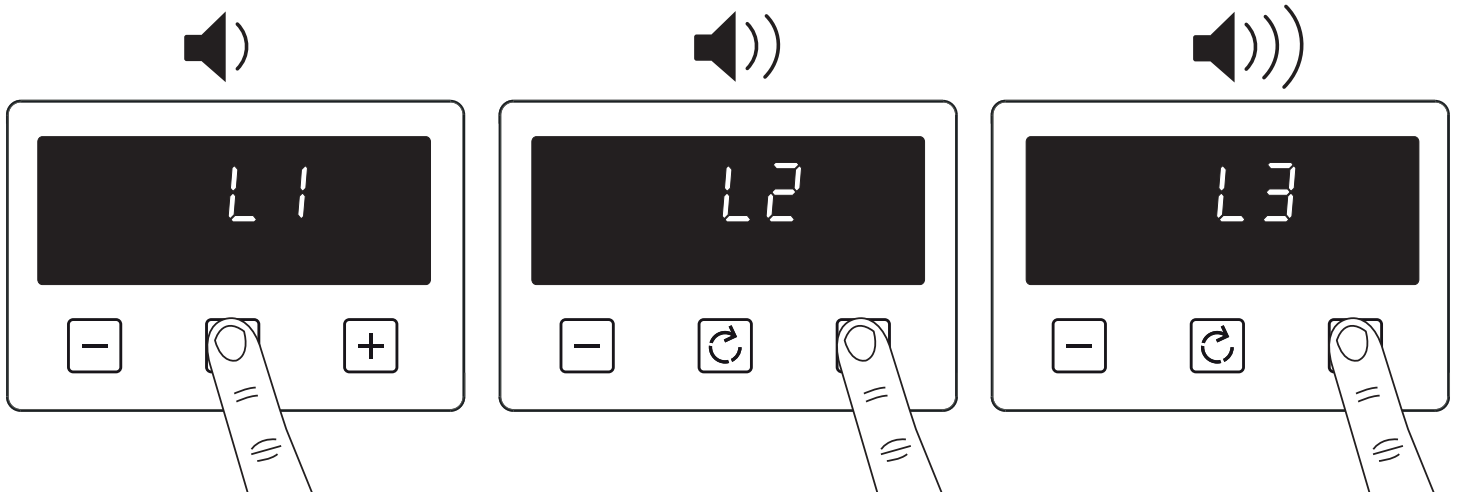
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, wird ertönt ein Alarm und das Symbol für den manuellen Modus blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Taste Menu, um den Alarm zu beenden. Drücken Sie die Taste Menu erneut, um wieder zum manuellen Modus zurückzukehren.

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.

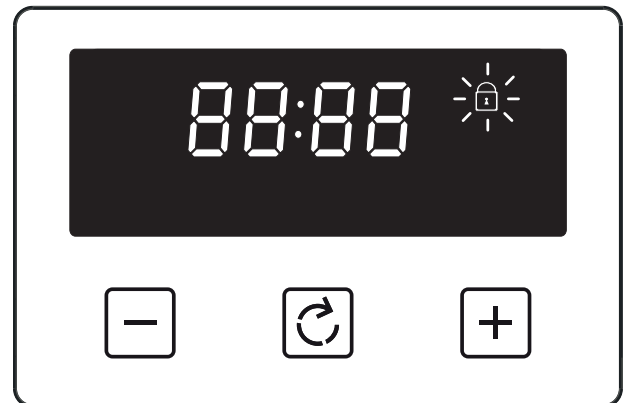
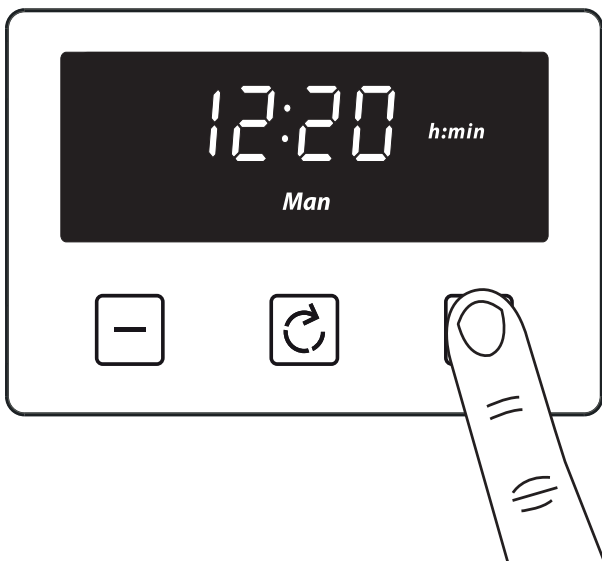


Hinweis: Der Standardton ist L3

Aktivieren/Deaktivieren der Tastensperre

1 Halten Sie die Plustaste für 3 bis 5 Sekunden gedrückt

2



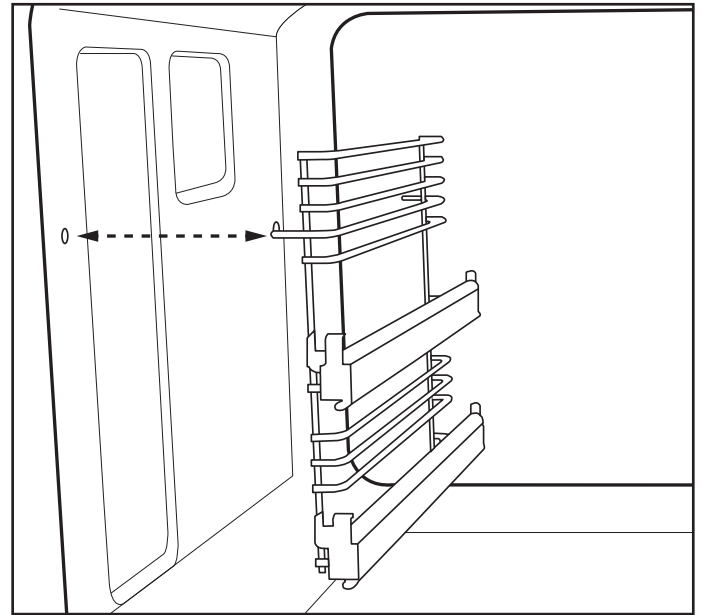
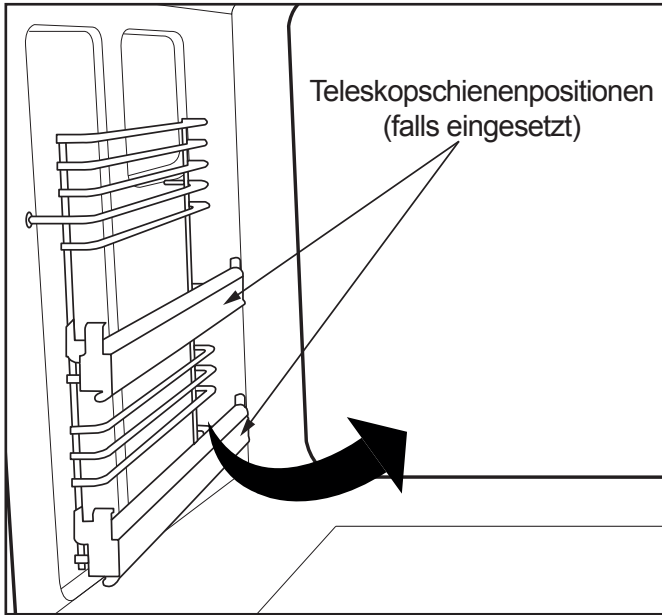
Wenn die Tastensperre aktiv ist, haben die Tasten keine Funktion. Wenn Tasten gedrückt werden, ertönen zwei Signaltöne.

Deaktivieren der Tastensperre

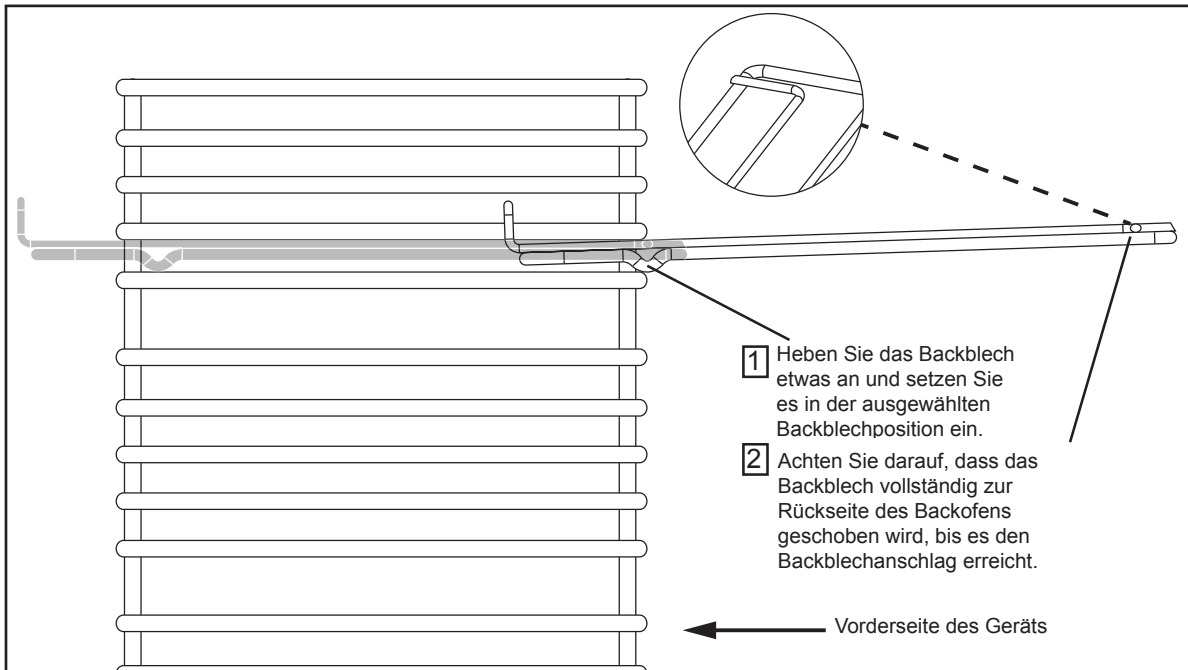
Halten Sie die Plustaste für 3 bis 5 Sekunden gedrückt. Das Tastensperresymbol erlischt und das Gerät kann weiterhin verwendet werden.

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.

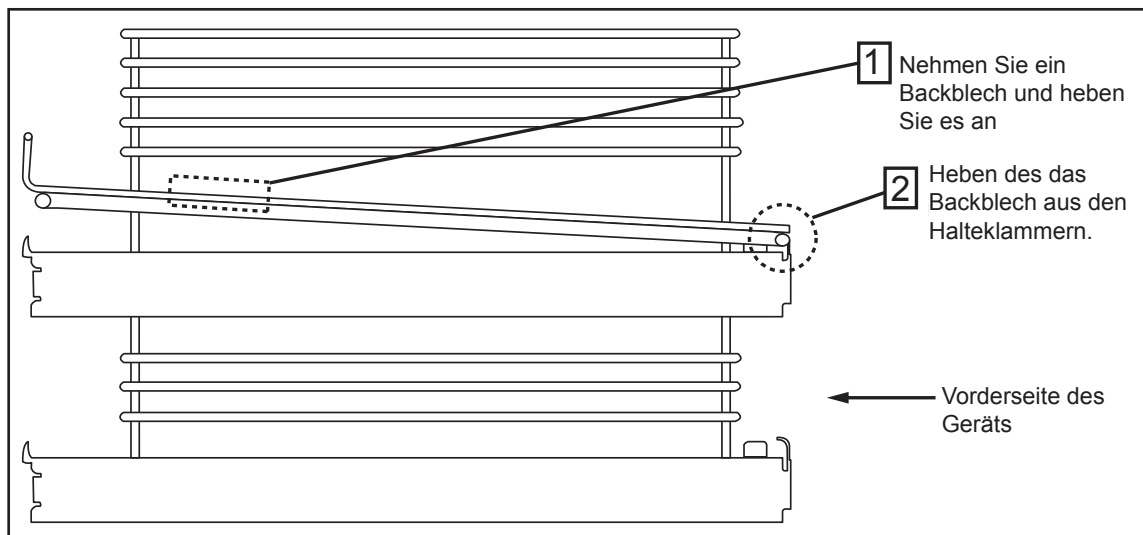
Backblechschienen entfernen



Standardbackbleche

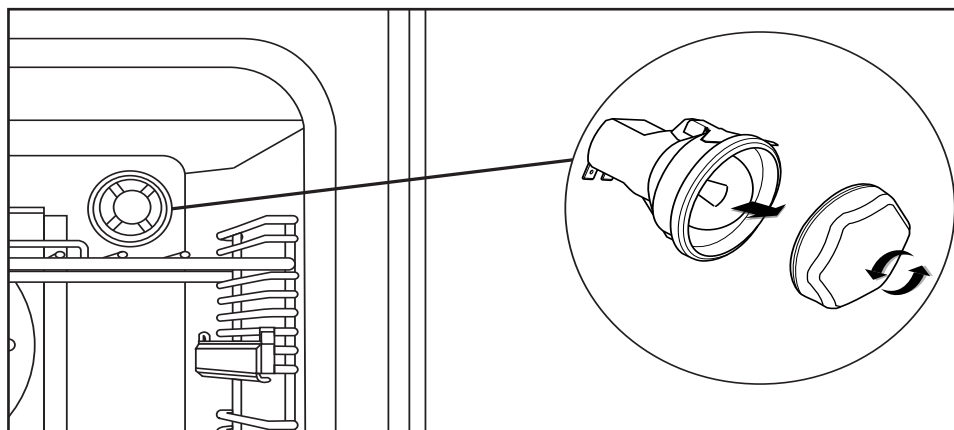


Teleskopschienen entfernen (falls eingesetzt)



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.

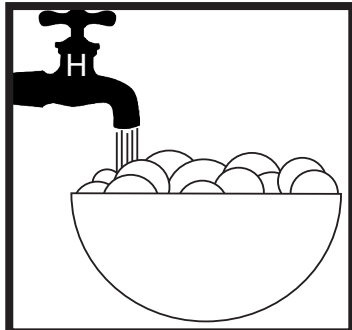
Wir empfehlen, den Backofen zum Aufwärmen von Tellern auf weniger als 70 °C zu erwärmen.

REINIGUNG DES GERÄTS - DE

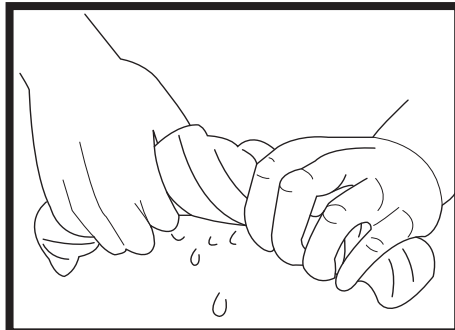
Do's

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

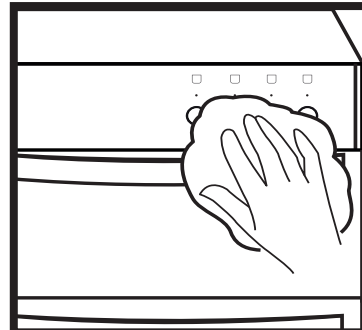
Hinweis: Bitte seien Sie bei der Reinigung oberhalb der Symbole auf dem Bedienfeld besonders vorsichtig, da dies zu einem Verblässen der Symbole führen kann.



- Warmes Seifenwasser



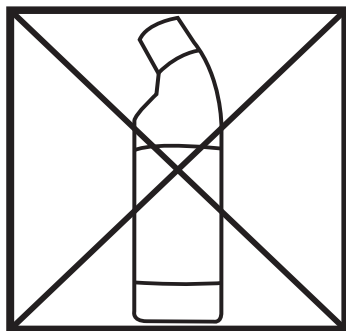
- Sauberes und ausgewrungener Lappen



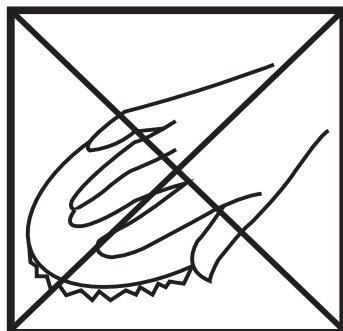
- Abwischen mit einem feuchten Tuch
- Trocknen it einem weichen Tuch

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.

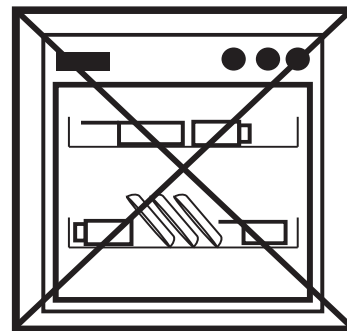
Dont's



- 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-TÜRSCHIEBE.

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	Gerätegröße (cm) / Last in kW
240 V	Induktion		100 / 110
		Vorne links	1,2 / 1,4
		Hinten links	1,4 / 2,0
		Vorne rechts	1,2 / 1,4
		Hinten rechts	1,4 / 2,0
		Mitte	2,3 / 3,0
Maximale Last 7,5 kW			

Backofen

Elektrische Versorgung / Last		
Stromversorgung	Backofen	Last in kW
240 V	Herkömmlicher Backofen	2,07
	Umluft	2,00
	Variabler Einzelgrill (falls montiert)	1,85
	Doppelgrill (falls montiert)	2,70
	Konventionelle Oberseite (falls montiert)	1,39

Backofen-Lampen / Lüfter

Lampen	jede 25 W
Kühlventilator	jede 10W
Ofen-Umluftgebläse	jede 30W

Gerät

Elektrische Versorgung / Last		
Geräteart	Stromversorgung	Max. Last (kW)
Einzelgrillmodelle	240 V~ 50 Hz	14,37
Doppelgrillmodelle		14,52

INTRODUCTION - FR

Merci de nous avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous aider tant que vous posséderez votre nouveau produit.

Veillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil, puisque nous nous sommes efforcés de répondre à autant de questions que possible pour vous fournir autant d'assistance que possible.

Les informations générales, pièces de rechange et informations sur l'entretien sont disponibles sur notre site web.

Si vous trouvez que quelque chose manque à votre produit ou avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce mode d'emploi, veuillez nous contacter (vous pouvez trouver les coordonnées 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. Tous nos produits électriques sont étiquetés en conséquence avec le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Elle indique que ces produits doivent être amenés à un des points de collecte reconnus, tels que des sites des autorités locales/centres de recyclage locaux, à des fins d'élimination en fin de vie.

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

Cet appareil est conforme à la directive européenne portant les exigences d'écoconception pour les produits liés à l'énergie. Notre politique a pour objectif le développement et l'amélioration continus et, par conséquent, 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 le conteneur approprié de vos installations d'élimination de déchets.

ALARME POUR LES CONCENTRATIONS DE GAZ UNIQUEMENT POUR LE ROYAUME-UNI :

Si vous sentez le gaz, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Ne pas toucher les boutons électriques.

Appelez la ligne d'aide en cas d'urgence avec le gaz au **0800 111999**

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 nettoyants 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 les 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.

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**

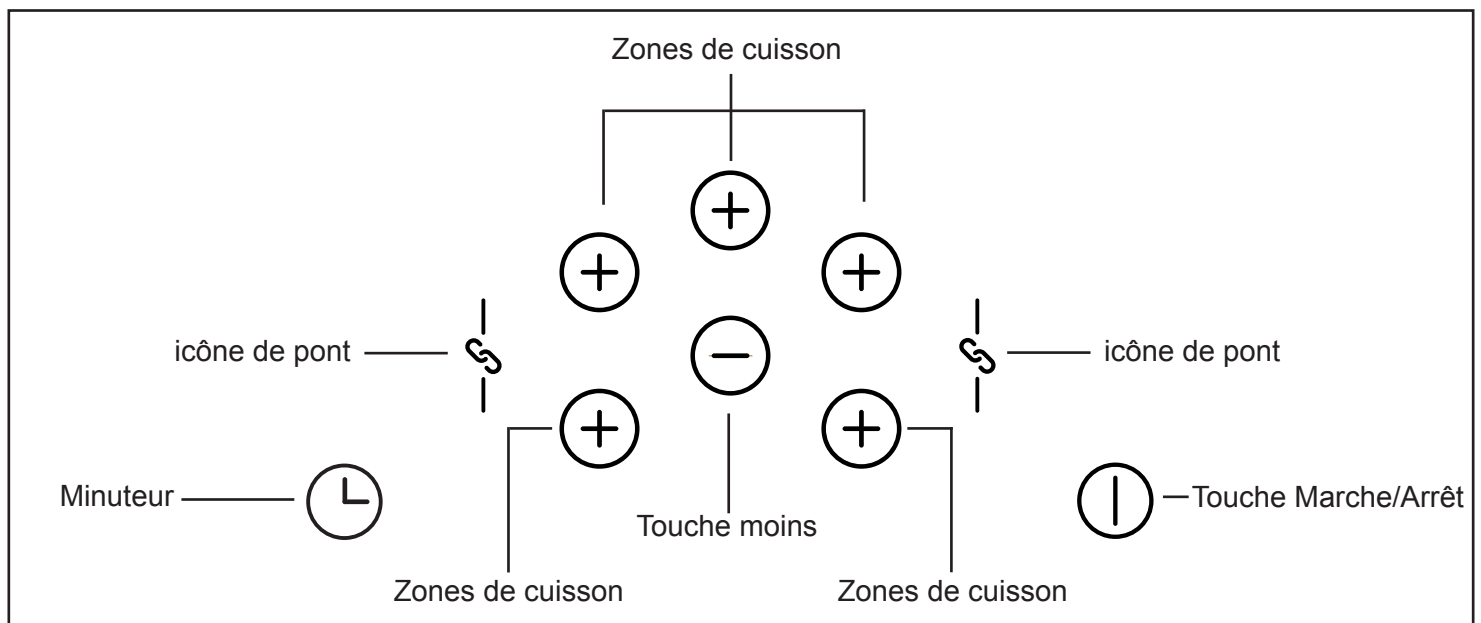
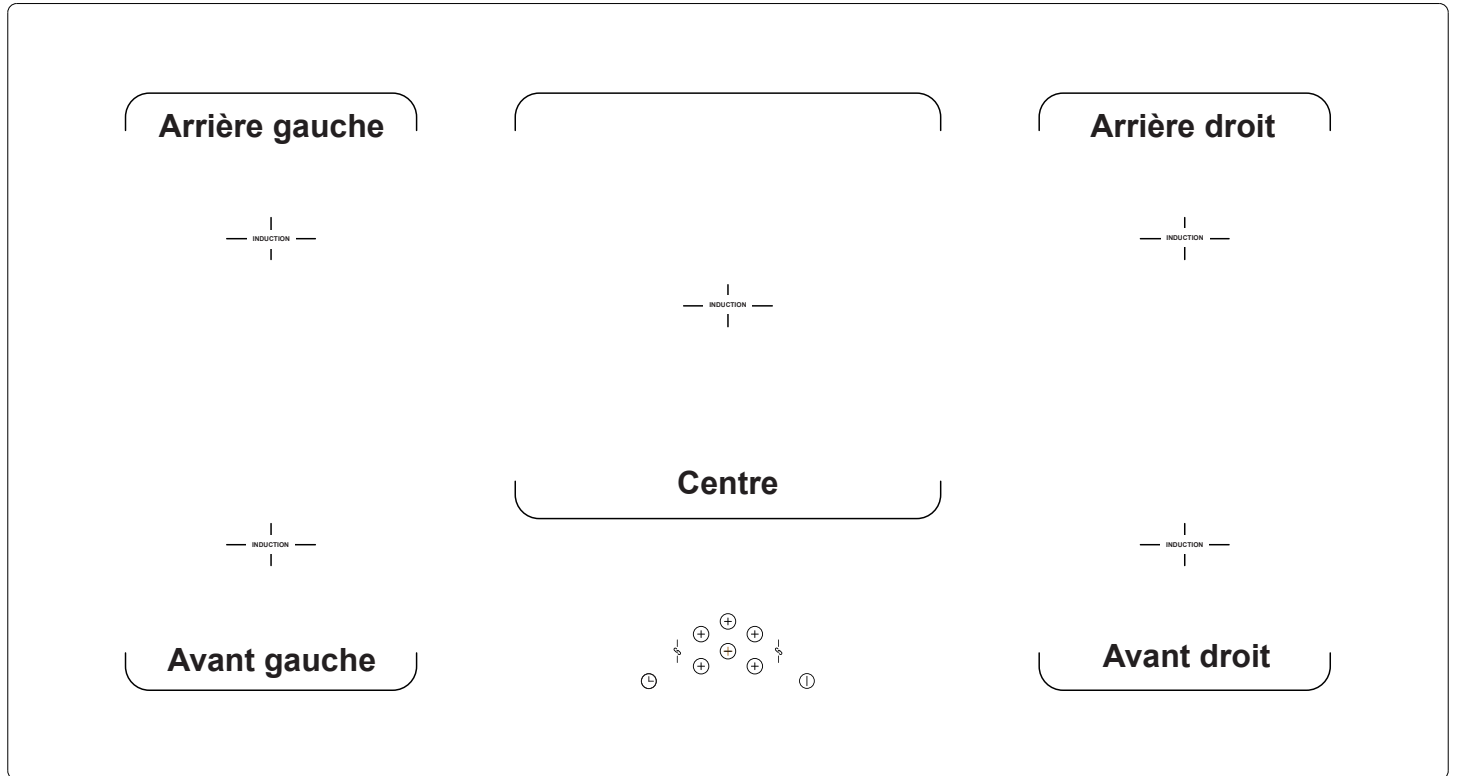
- L'entretien ne pourra être effectué que par du personnel autorisé.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre.
- L'appareil ne devrait 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

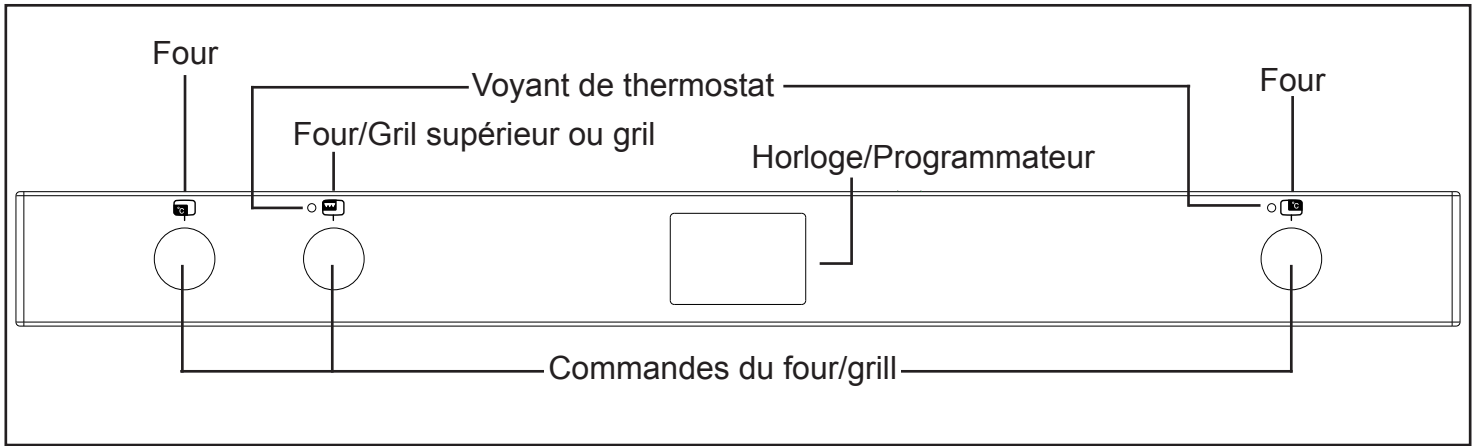
Découvrir le produit

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.



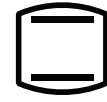
Cuisson intense



Décongélation



Base chauffante avec ventilateur



Four conventionnel



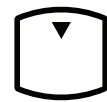
Cuisson lente



Four ventilé



Gril ventilé



Faible Gril



Commande de sélection de four



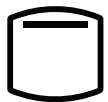
Grill Simple



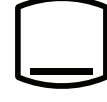
Gril conventionnel



Double Gril



Partie haute du gril

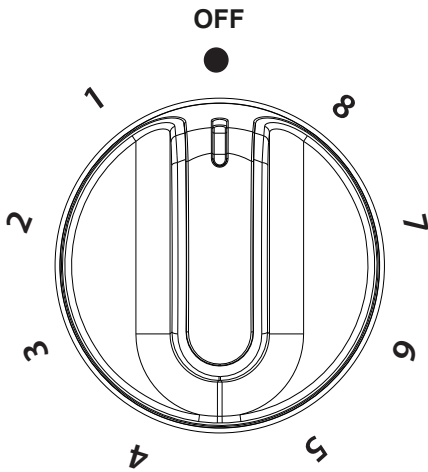


Chaleur de la base

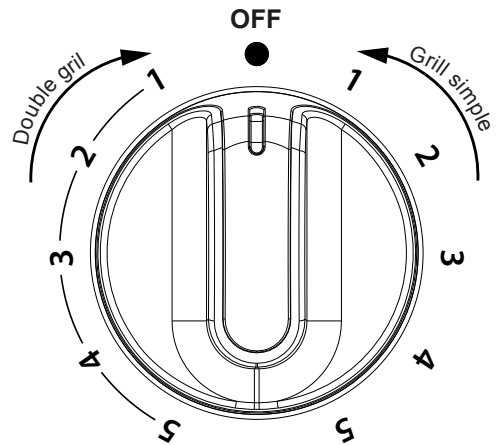


Éclairage uniquement

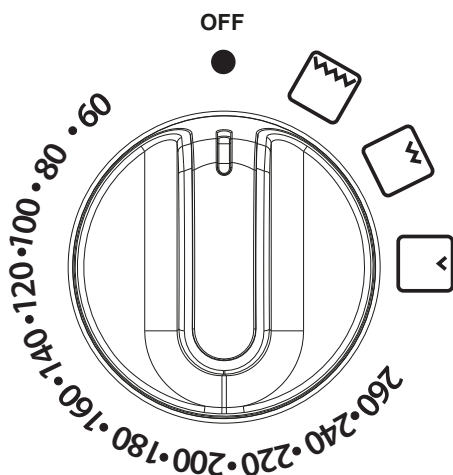
Four seul



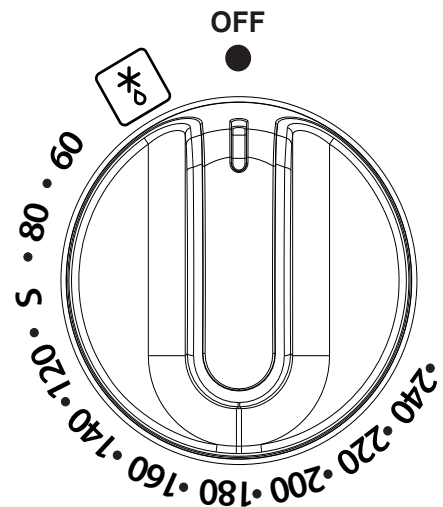
Gril



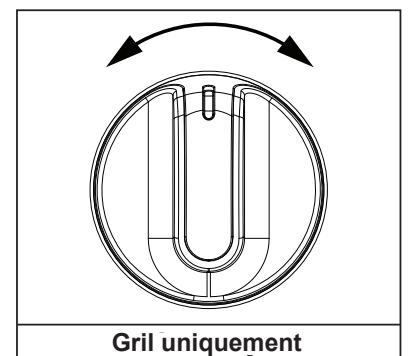
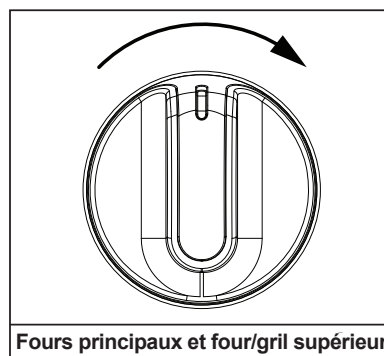
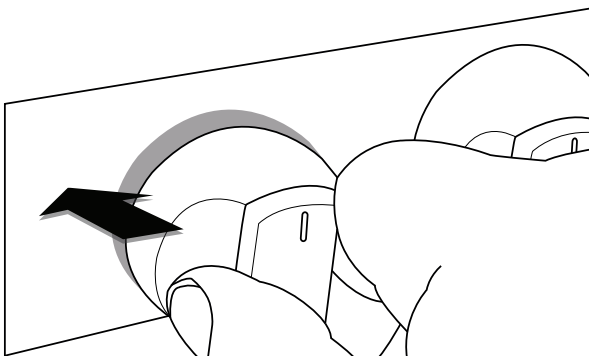
Four/Gril supérieur



Four



Fours et gril



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.

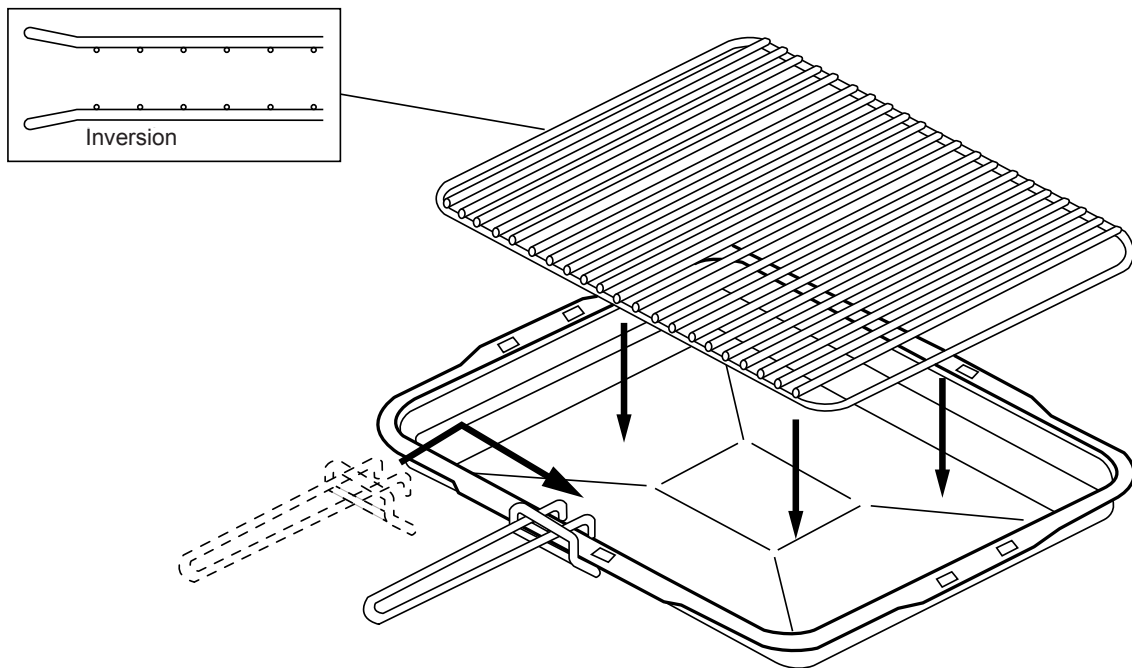
La partie droite du four principal ne fonctionne pas si le programmeur est réglé sur Auto, reportez-vous à la section horloge/programmeur.

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.



Vue d'ensemble de la plaque chauffante

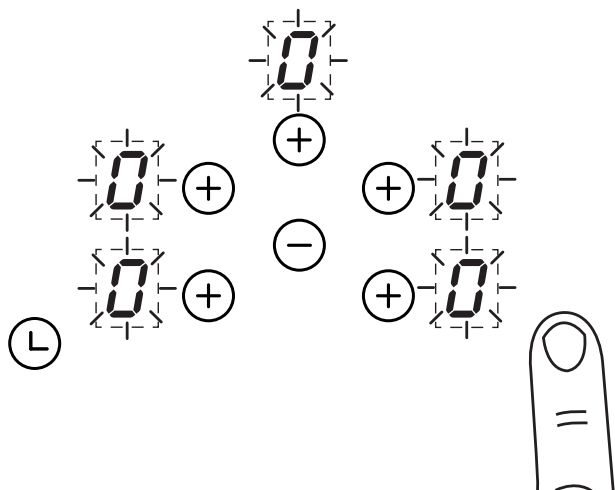
Fonction	Description	Symbole
Niveau de Puissance	Une fois qu'une zone de cuisson est sélectionnée, le niveau de puissance peut être réglé sur une température basse ou élevée.	1-9
Minuteur de la zone de cuisson	Une fois qu'une zone de cuisson est sélectionnée, la sonnerie de la minuterie de la zone de cuisson peut être activée après une durée prédéterminée. Lorsque l'alarme retentit, la zone de cuisson s'éteint.	
Chaleur résiduelle	Après utilisation, la surface de cuisson reste chaude et le symbole de la chaleur résiduelle apparaît.	
Arrêt automatique	Chaque zone de cuisson est préréglée 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.	
Pause	Lorsqu'au moins une zone de cuisson est en marche, la fonction pause peut être activée. Elle met en pause toutes les cuissons sur la plaque chauffante pendant 10 minutes.	
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.	
Basse température/maintien au chaud	Cette température est réglée pour permettre à l'utilisateur de garder les aliments au chaud sans trop les cuire. Ce réglage permet également de décongeler les aliments surgelés.	

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.

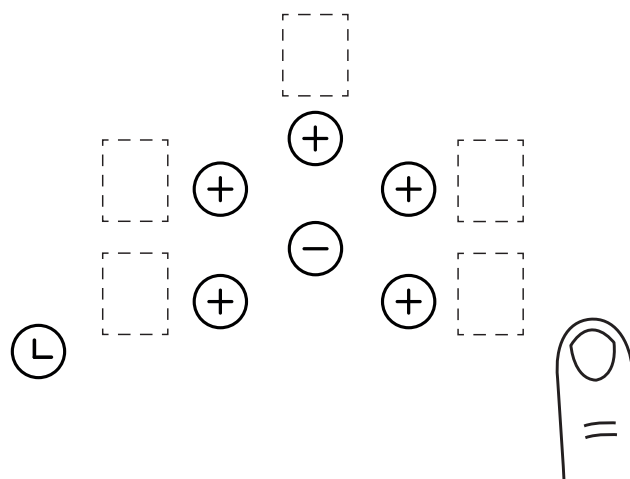
Soyez conscient que les casseroles peuvent également faire du bruit pendant la cuisson. Ceci provient de la vibration due au transfert d'énergie de la plaque vers la casserole.

Mettre en marche/arrêter l'appareil

1 Maintenez la touche de marche/arrêt pour activer l'appareil



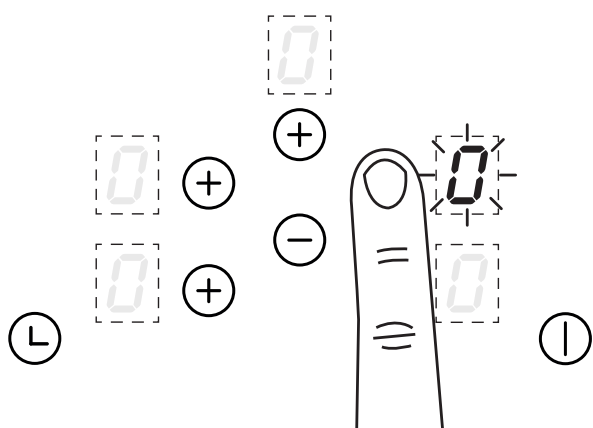
2 Maintenez la touche de marche/arrêt pour désactiver l'appareil



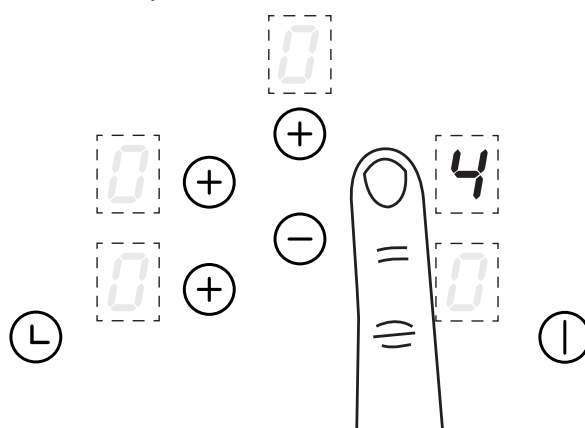
Si 20 secondes passent sans qu'aucune activité n'ait lieu (sélection de zone ou minuterie), la plaque chauffante s'arrête automatiquement.

Mise en marche/arrêt d'une zone de cuisson

1 Appuyez sur la touche de plus de la zone de cuisson pertinente



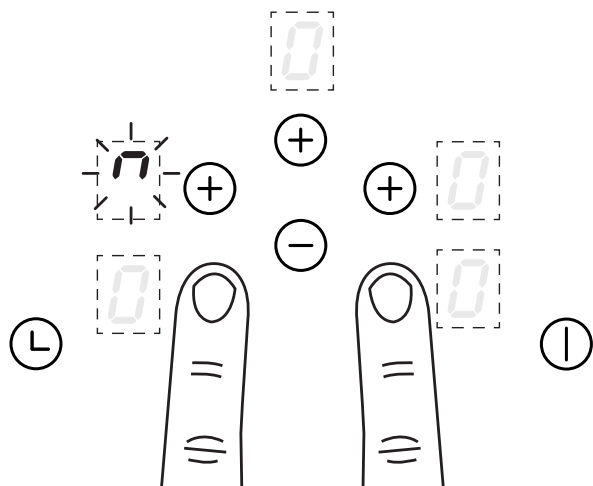
2 Appuyez sur la touche plus de la zone de cuisson ainsi que sur la touche moins centrale pour régler le niveau de puissance



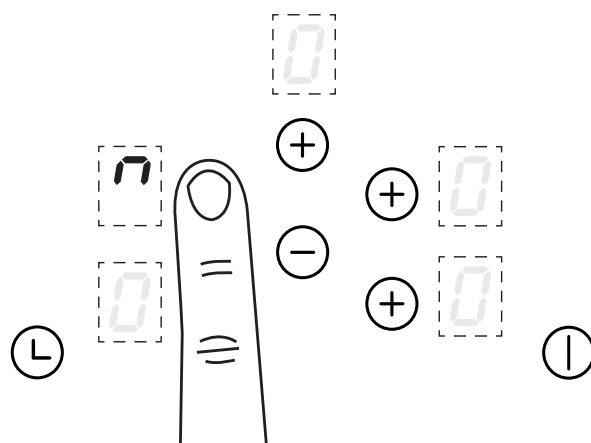
Remarque : Régler le niveau de puissance à « 0 » arrête la zone de cuisson.

Zone de friture avec fonction de pont

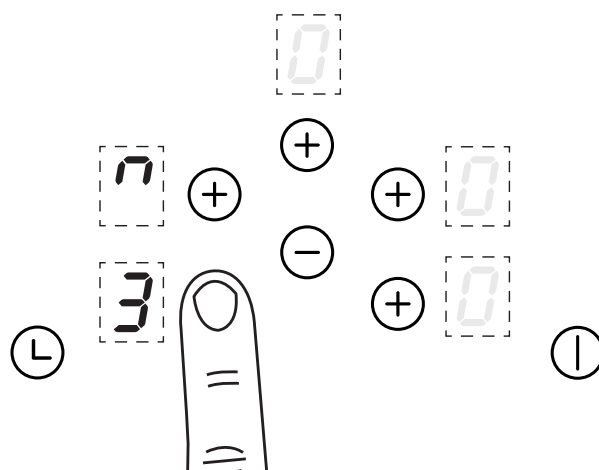
1 Maintenez enfoncée la touche avant gauche ou avant droite jusqu'à ce que le voyant du pont clignote



2 Appuyez immédiatement sur la touche arrière correspondante pour activer



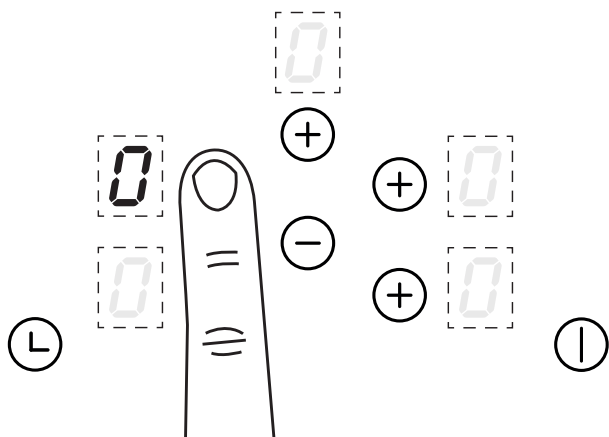
3 Une fois activée, réglez le niveau de puissance en touchant la touche plus et la touche moins centrale de la zone avant.



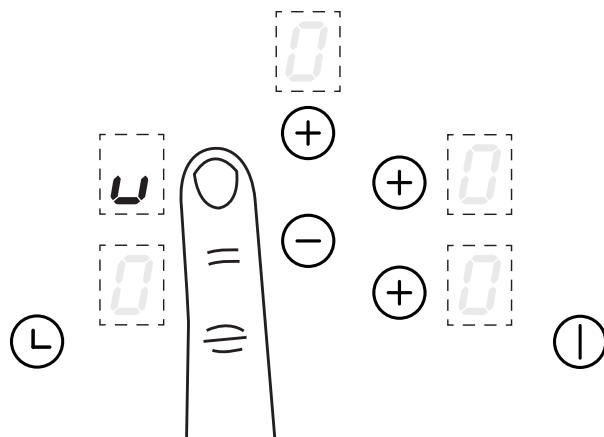
Les zones gauche et droite peuvent être utilisées comme 4 zones de cuisson séparées qui peuvent être contrôlées individuellement ou pontées pour fournir 2 grandes zones pouvant être contrôlées par l'intermédiaire d'un réglage de chaque côté. Les grandes casseroles et plaques à frire peuvent être placées à travers les zones pontées.

Réglage de basse température/maintien au chaud

1 Appuyez sur la touche de plus de la zone de cuisson pertinente



2 Appuyez sur la touche plus de la zone de cuisson pour sélectionner « u »

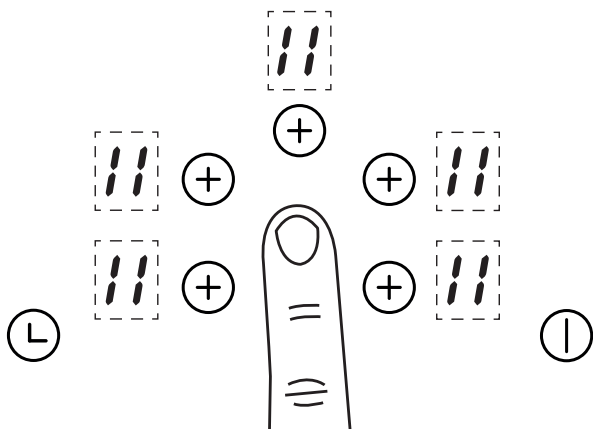


Le symbole « u » se trouve entre le niveau de puissance « 0 » et « 1 ». Utilisez la touche plus et la touche moins centrale de la zone de cuisson pertinente pour faire défiler les niveaux de puissance.

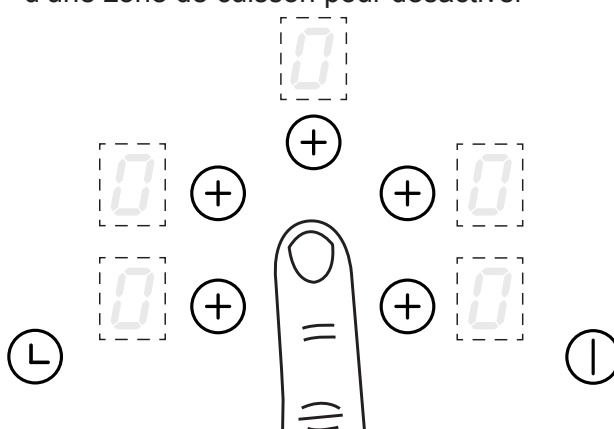
Cette fonction peut être utilisée lorsque la ou les zones de cuisson utilisent la fonction de pont.

Touche pause

1 Maintenez enfoncée la touche moins centrale



2 Maintenez enfoncée la touche moins centrale jusqu'à ce qu'une sonnerie retentisse, puis appuyez immédiatement sur la touche plus d'une zone de cuisson pour désactiver



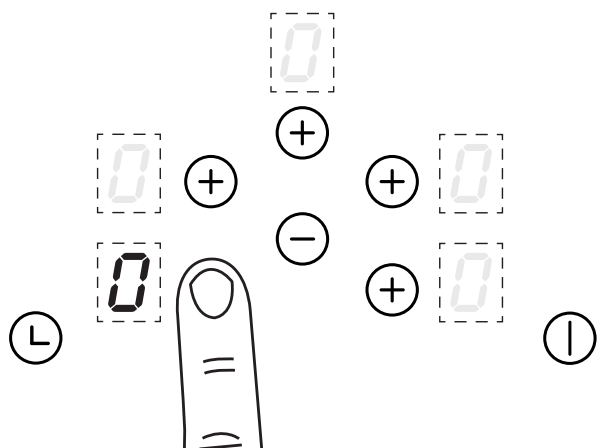
Si le mode pause n'est pas désactivé dans les 10 minutes, la plaque chauffante s'arrête.

Rappel

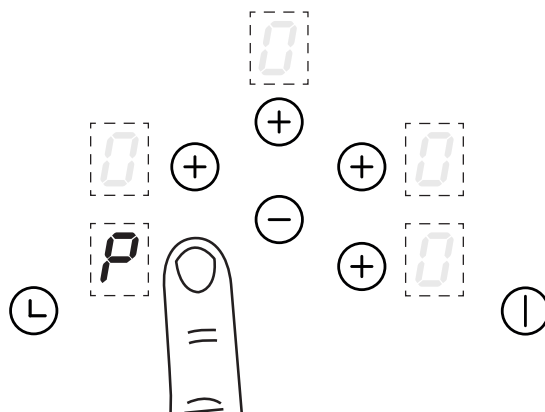
Si la plaque chauffante est arrêtée accidentellement, appuyer sur la touche de marche/arrêt dans les 6 secondes peut restaurer tous les réglages, et appuyer sur la touche moins centrale permet de reprendre la cuisson.

Fonction d'amplification

1 Appuyez sur la touche de plus de la zone de cuisson pertinente



2 Utilisez la touche plus de la zone de cuisson ainsi que sur la touche moins centrale pour sélectionner « P »



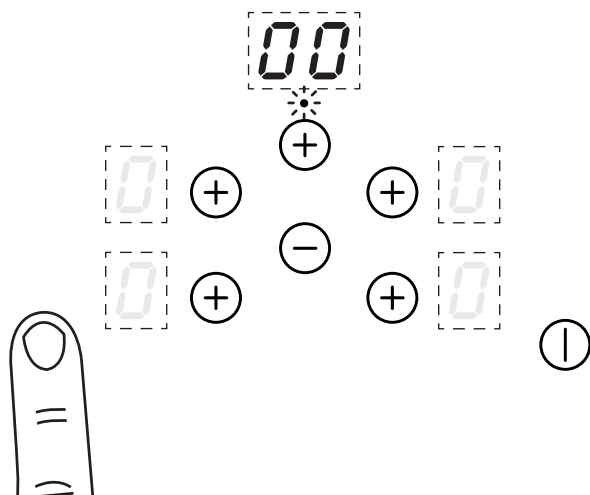
Pour aller rapidement, appuyez sur la touche moins pour accéder plus rapidement au niveau d'amplification de puissance.

La fonction d'amplification de puissance peut temporairement augmenter la puissance d'une zone de cuisson. Cette fonction n'est pas disponible dans le mode pont.

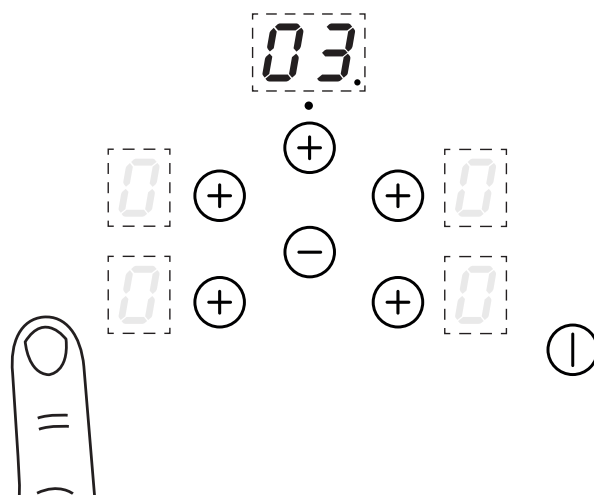
Remarque : La fonction d'amplification de puissance ne fonctionnera que pendant un temps limité et se désactive automatiquement si le produit est chaud ou surchauffe.

Réglage du compte à rebours

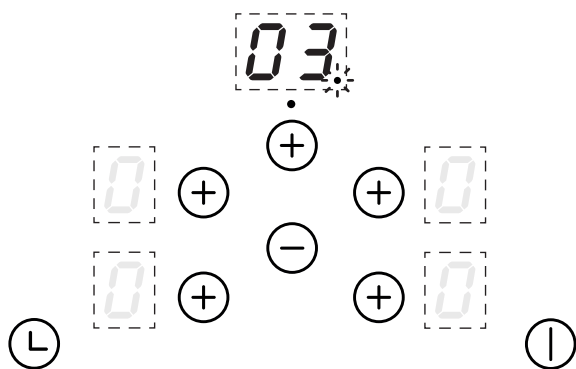
1 Appuyez sur la touche de la minuterie



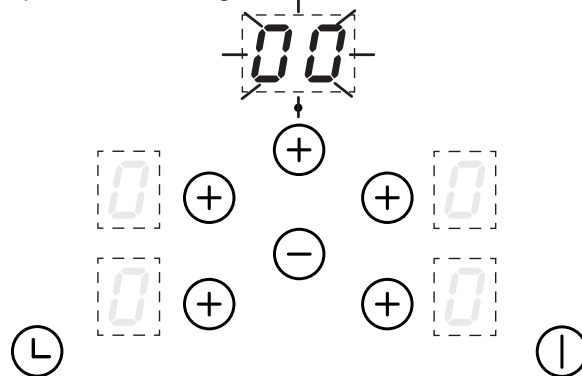
2 Réglez la durée en appuyant sur la touche de la minuterie et la touche moins



- 3** La minuterie est réglée lorsqu'aucune touche n'est enfoncée pendant 3 secondes. Un point clignote sur l'afficheur de la minuterie.



- 4** Appuyez sur une touche lorsque le temps est écoulé. L'afficheur de la minuterie clignote et une sonnerie retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.



La durée maximale pouvant être réglée est 99 minutes.

Modifier ou annuler le compte à rebours

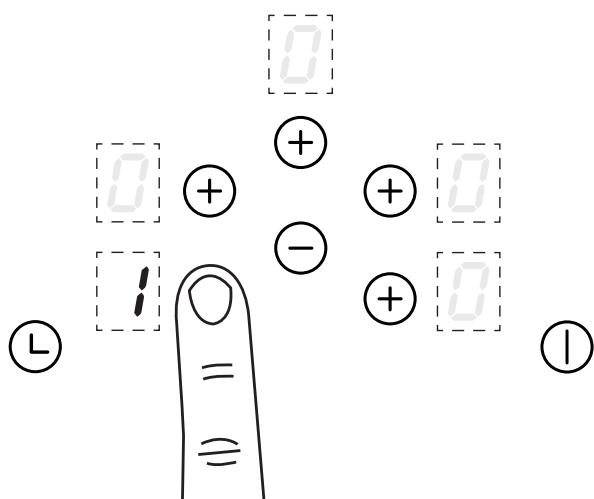
Répétez les étapes du « Réglage du compte à rebours » pour modifier la minuterie.

Régler de nouveau la durée à « 00 » annule la minuterie.

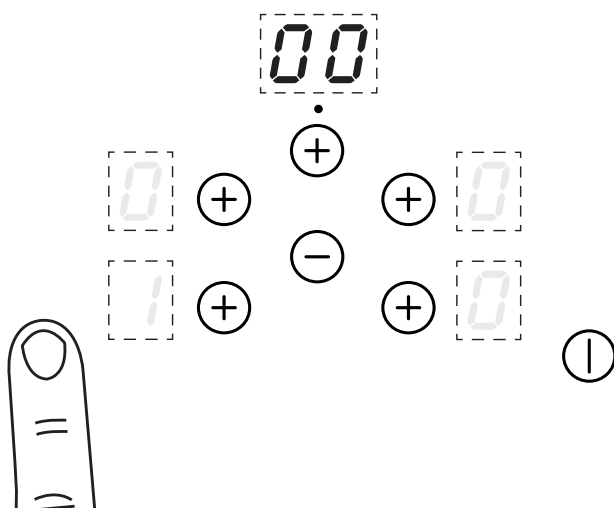
Arrêt automatique de la minuterie

Vérifiez que le niveau de puissance est déjà réglé avant de sélectionner la durée d'une zone de cuisson.

- 1** Appuyez sur la touche plus de la zone de cuisson



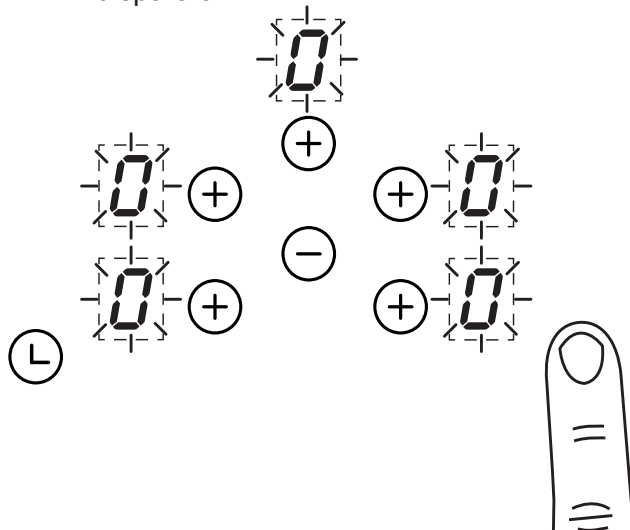
- 2** Appuyez sur la touche de la minuterie



Lorsque vous mettez en marche l'appareil, « L » apparaît sur tous les afficheurs de la zone de cuisson. La fonction de verrouillage enfants sera activée en permanence.

Désactiver le verrouillage enfants

- 1 Maintenez la touche de marche/arrêt pour désactiver le verrouillage enfants. Le symbole « L » disparaît.



Une fois que le verrouillage enfants est désactivé, l'appareil peut continuer à être utilisé.

Veille automatique

La plaque chauffante s'éteindra automatiquement si elle reste active (avec la casserole) pendant une période prolongée, voir 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

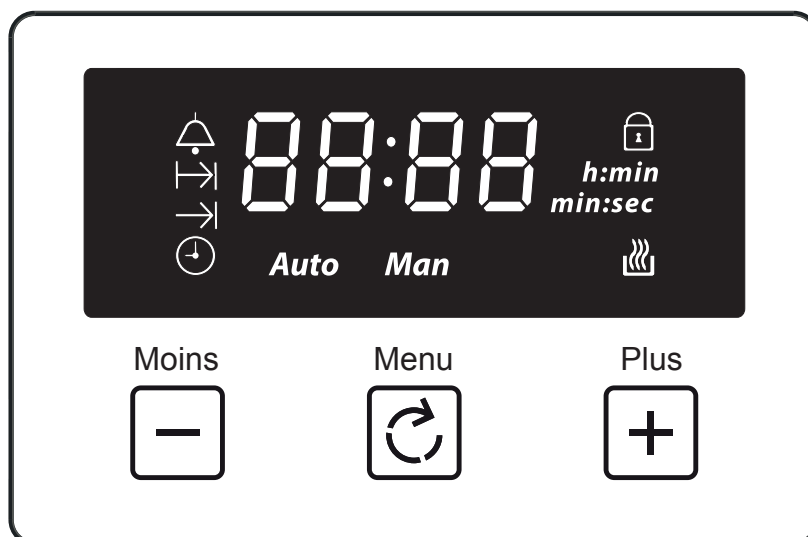
Erreurs de l'appareil






Erreurs de l'appareil	Description de la défaillance	Action
E2	Surchauffe de la bobine d'induction	Enlevez les casseroles et laissez refroidir
E8	Ventilateur de l'appareil bloqué	Vérifiez que l'installation permet un débit d'air continu, nettoyez les entrées du ventilateur de refroidissement sur la face inférieure de la plaque chauffante
E3	Eau ou casseroles présentes sur le verre au-dessus des commandes utilisateur	Nettoyez toute l'eau sur la surface au-dessus des commandes utilisateur/de l'afficheur
E6	Problème avec l'alimentation secteur	L'alimentation doit être vérifiée-Contactez un électricien
E/H	Problème avec le capteur de température	Laisser le système refroidir

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

Horloge/Programmateur

Remarque : Votre horloge/programmateur 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.

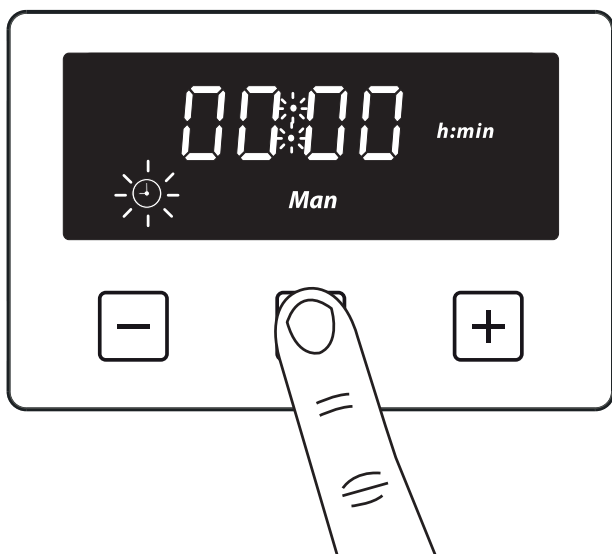
Mode manuel

Si le programmateur 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

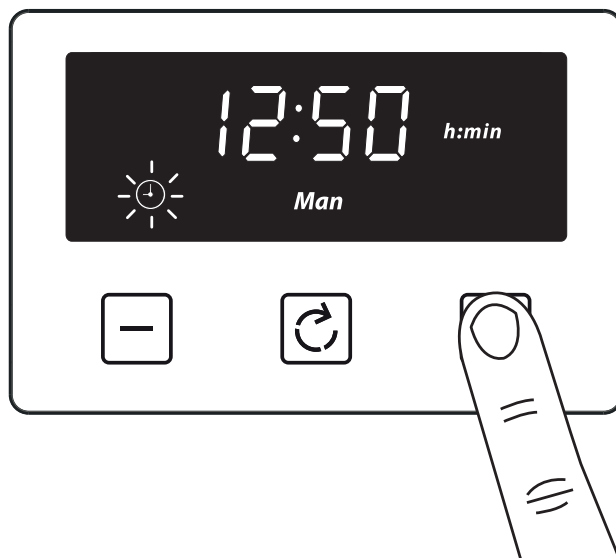
En appuyant sur le menu, faites défiler les fonctions jusqu'à atteindre « heure de la journée ».

1



2

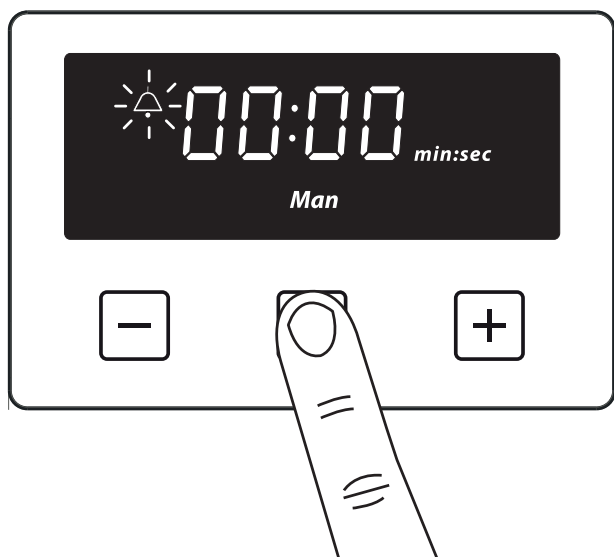
Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Réglage du compte à rebours

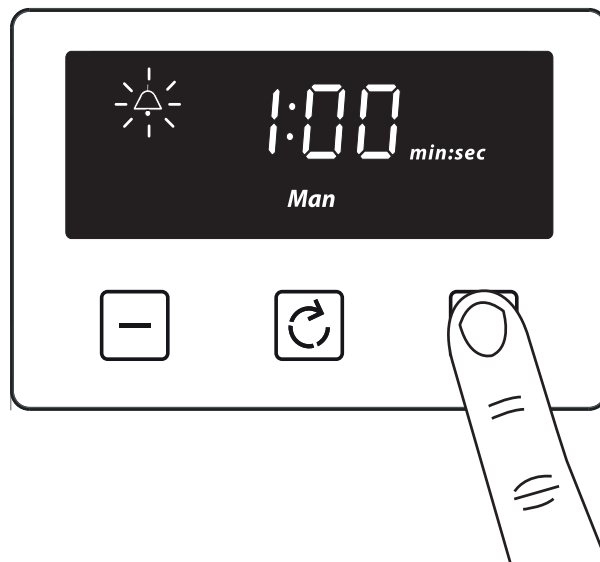
Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 99 minutes.

1



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.

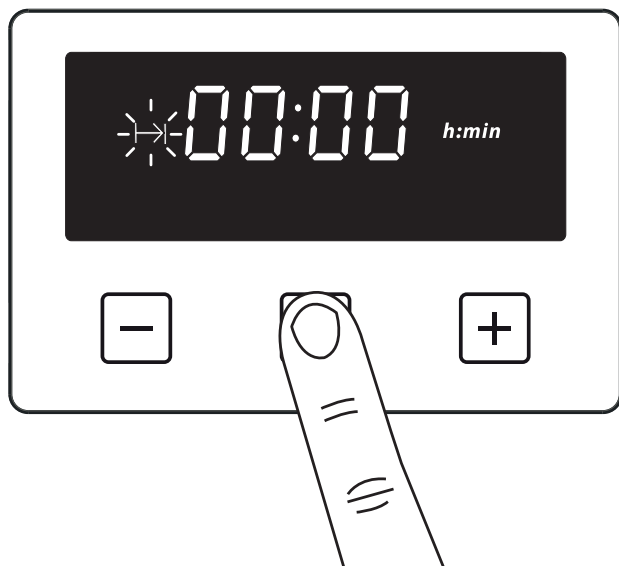
Modifier ou annuler le compte à rebours

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)

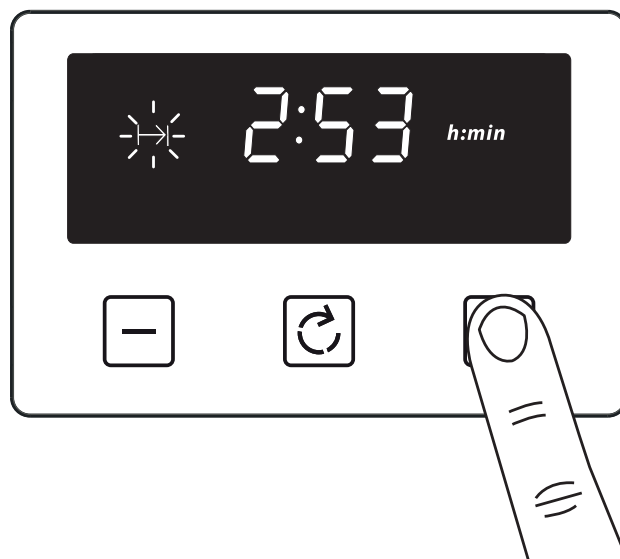
Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 23 heures et 59 minutes.

1



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)

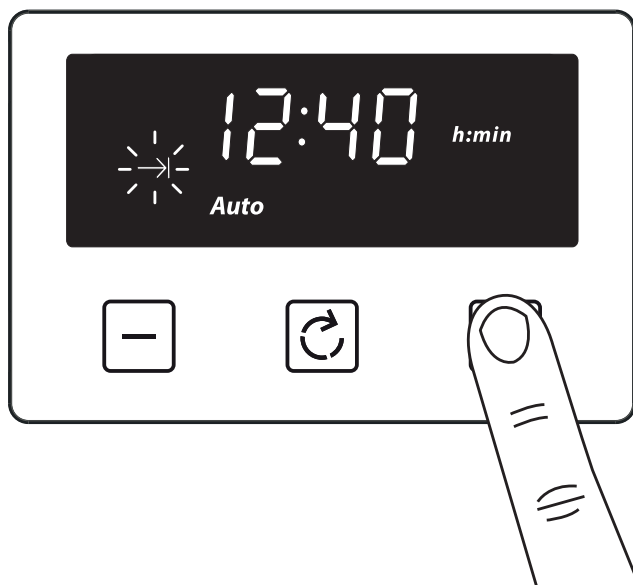
L'afficheur montre l'« heure de la journée » actuelle ainsi que le symbole de la « fin du temps de cuisson ». La « fin du temps de cuisson » est limitée au plus à l'« heure de la journée » actuelle plus la durée maximale qui peut être réglée (23 heures et 59 minutes).

1



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.

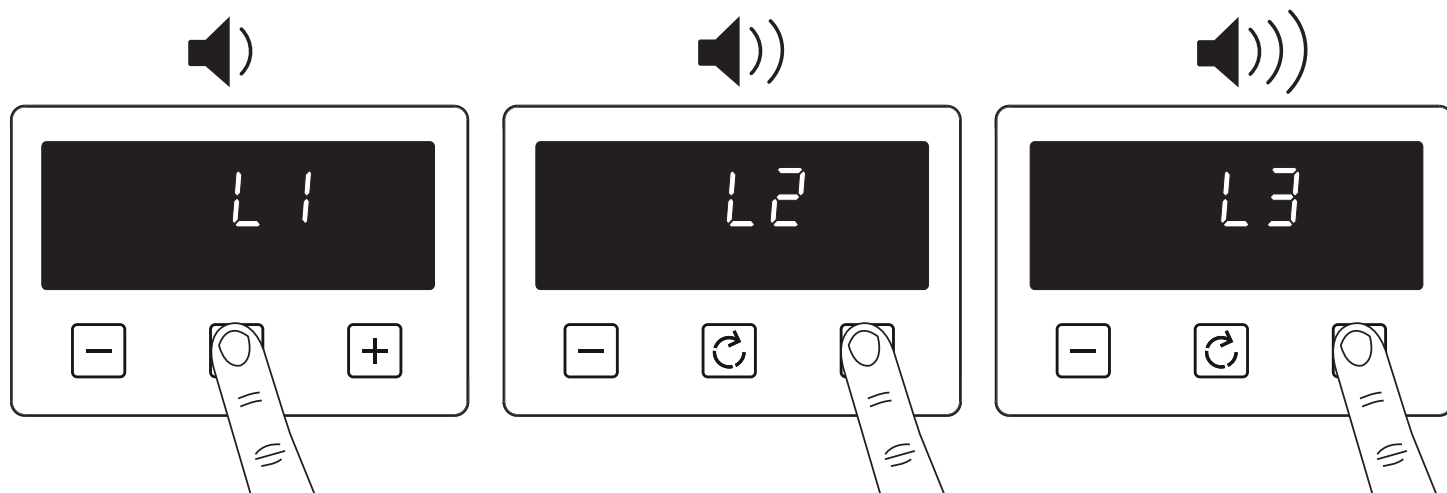
Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche menu pour arrêter l'alarme. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

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.

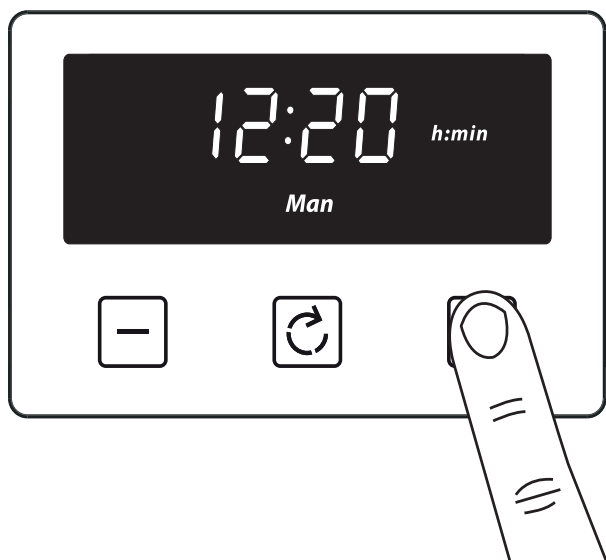


Remarque : La tonalité est réglée par défaut sur L3

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.

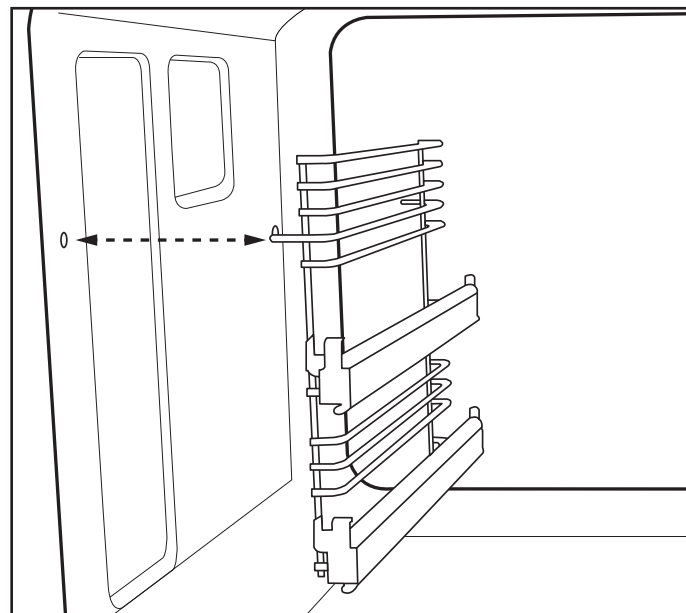
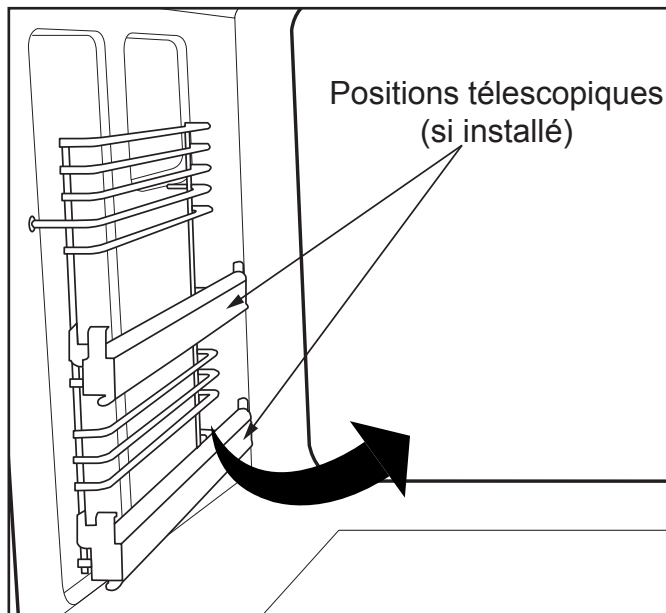
Désactiver le verrouillage des touches

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.

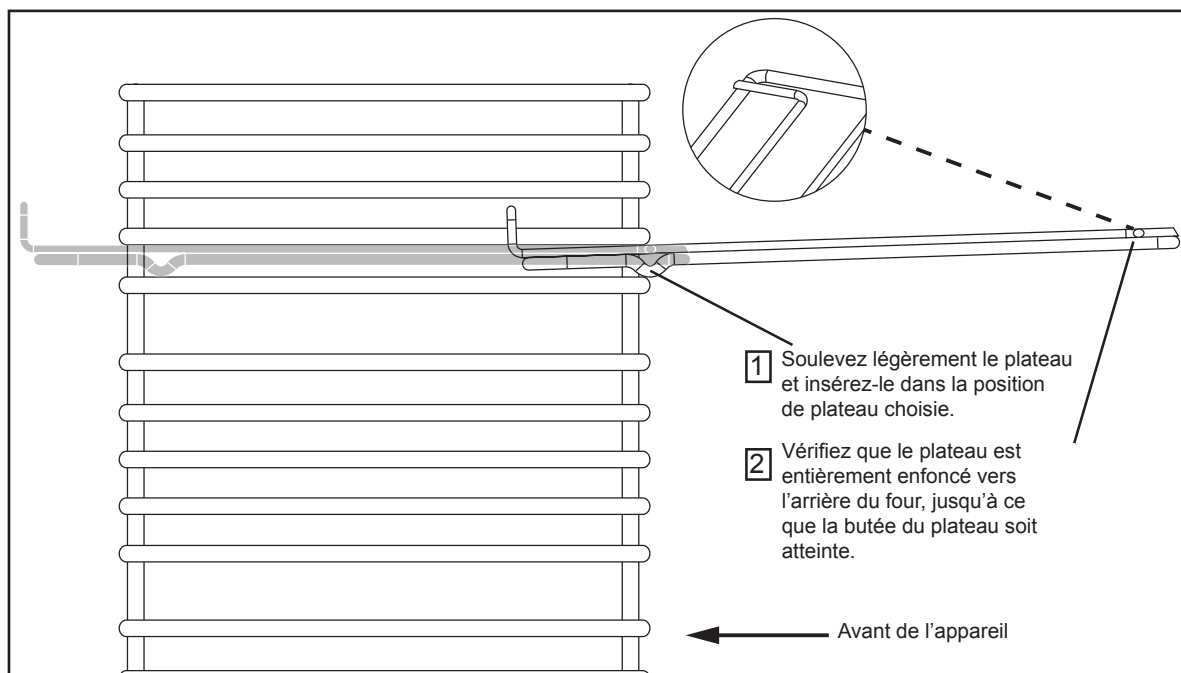
Remarque : Si une panne de secteur survient pour un court laps de temps (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état.

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

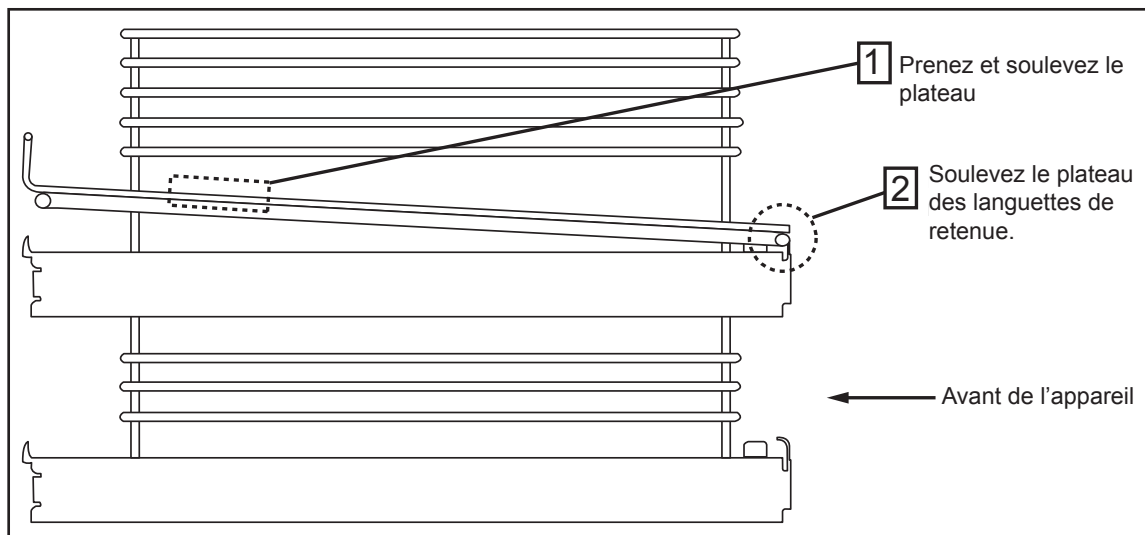
Retrait des glissières de plateau



Plateaux standard

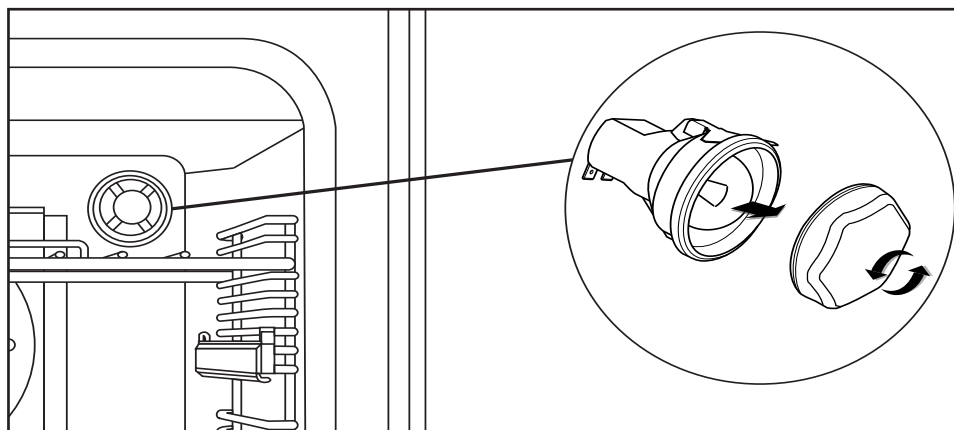


Retrait des plateaux télescopiques (s'ils sont installés)



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.

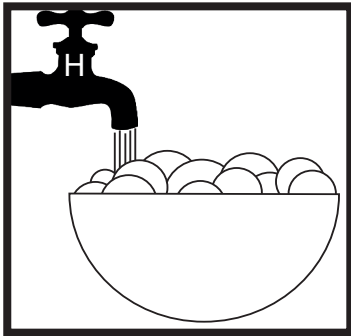
Nous vous recommandons de chauffer le four à 70 °C, ou au-dessous, si vous réchauffez des plats.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL - FR

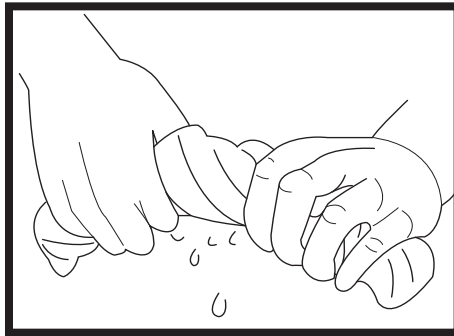
À faire

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

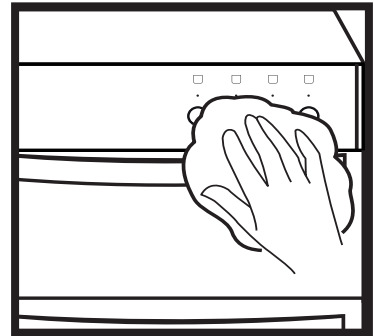
Remarque : Veuillez prendre des précautions supplémentaires lorsque vous nettoyez au-dessus des symboles sur le panneau de contrôle, car cela peut conduire à leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



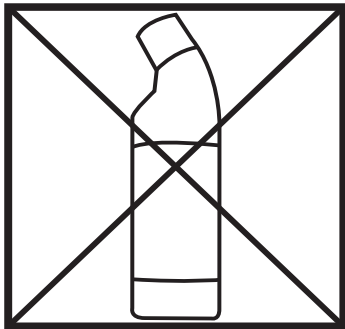
- Chiffon essoré propre



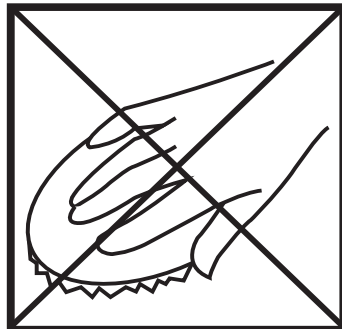
- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

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.

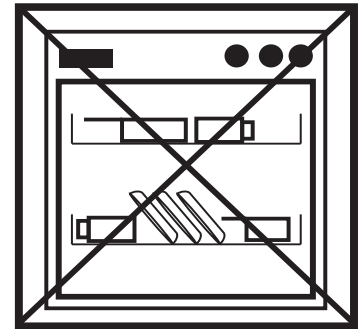
À ne pas faire



- 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	Dimensions de l'appareil (cm)/ Charge en kW
240 V	Induction		100/110
		Avant gauche	1,2/1,4
		Arrière gauche	1,4/2,0
		Avant droit	1,2/1,4
		Arrière droit	1,4/2,0
		Intermédiaire	2,3/3,0
Charge maximale 7,5 kW			

Fours

Alimentation/Charge électrique		
Alimentation électrique	Four	Charge en kW
240 V	Classique	2,07
	Ventilé	2,00
	Gril variable unique (si installé)	1,85
	Double gril (si installé)	2,70
	Partie supérieure conventionnelle (si installée)	1,39

Lampes/Ventilateurs de four

Lampes	25W chacun
Ventilateur de refroidissement	10W chacun
Ventilateur du four	30W chacun

Appareil

Alimentation/Charge électrique		
Type d'appareil	Alimentation électrique	Charge max. (kW)
Modèles avec un gril	240 V ~ 50 Hz	14,37
Modèles avec deux grils		14,52

INLEIDING - NL

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 gastoestellen, 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 op **0800 111999**

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.

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**

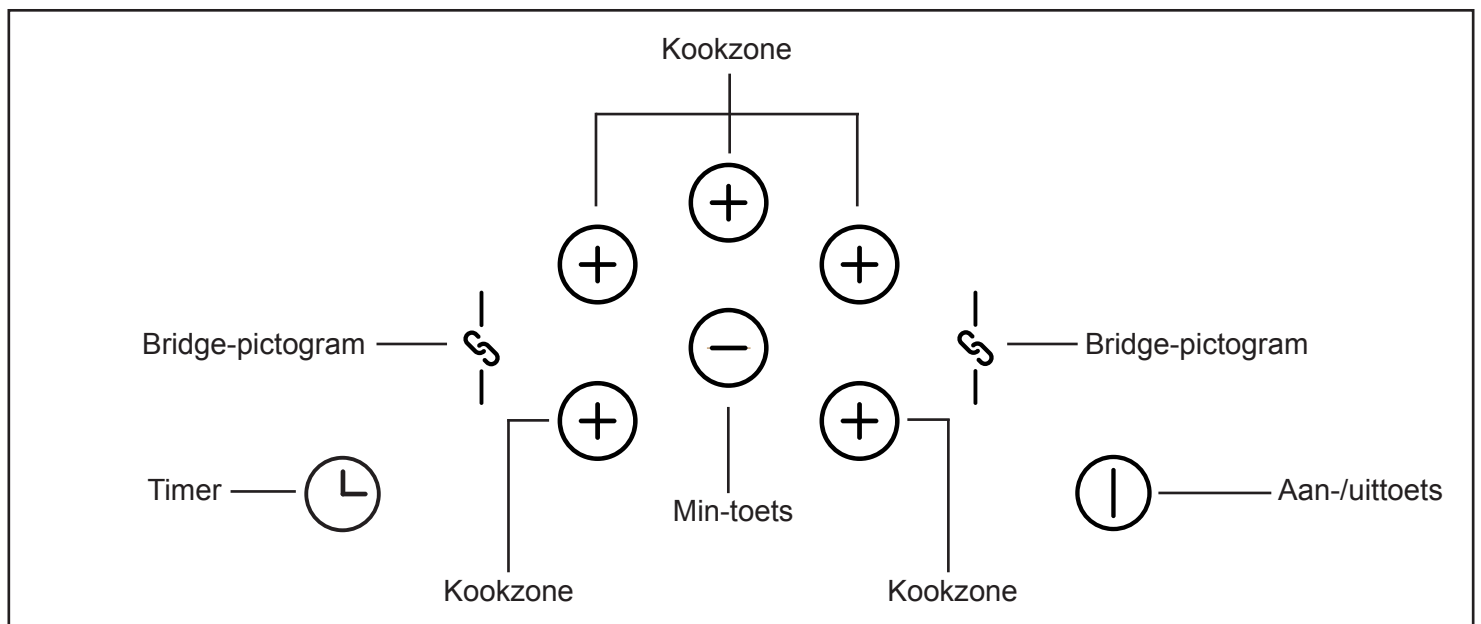
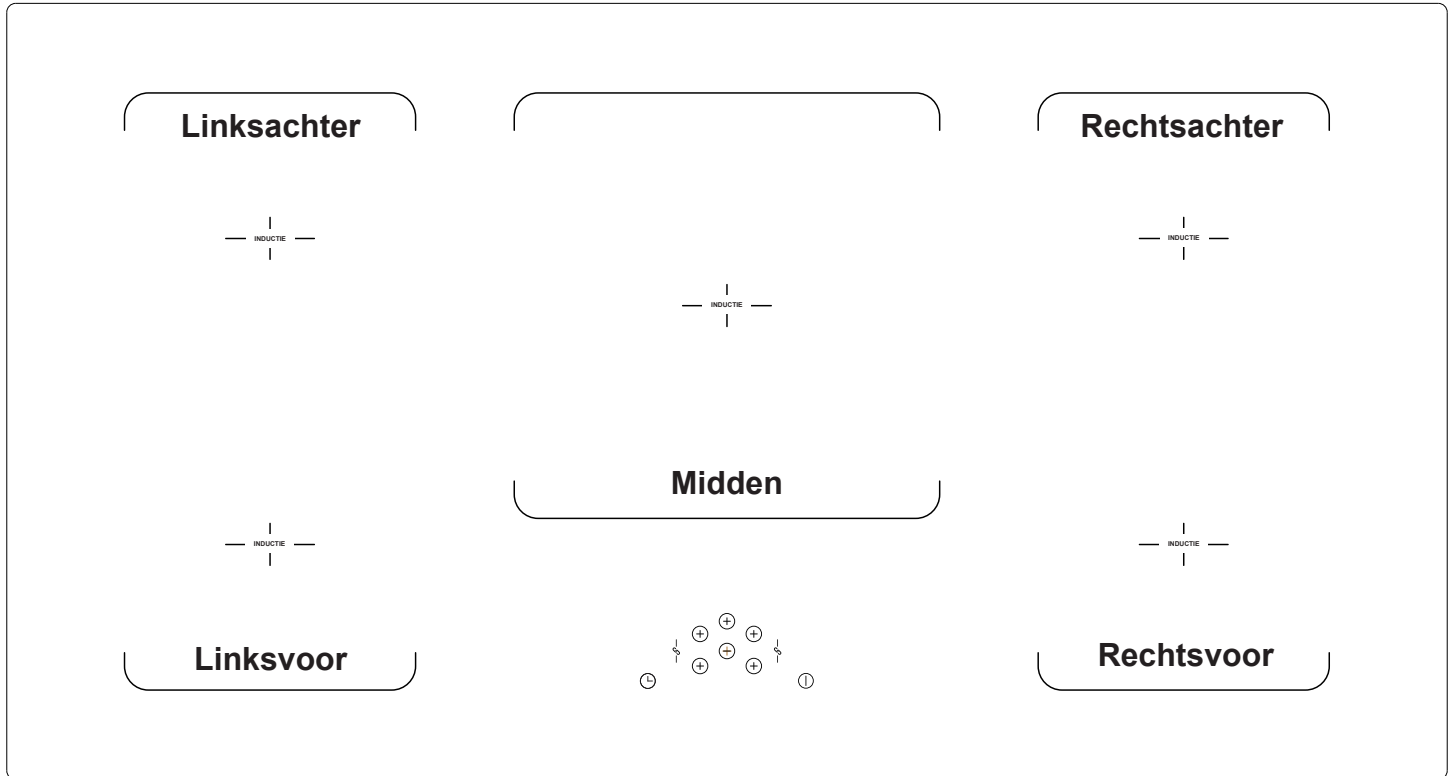
- Laat reparaties uitsluitend over aan geautoriseerd personeel.
- Gebruik het apparaat niet zonder het glaspaneel correct bevestigd.
- De buitenpanelen van dit apparaat op geen enkele wijze modificeren.
- Dit apparaat moet geaard worden.
- Haal de stekker van dit apparaat tijdens gebruik nooit uit het 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

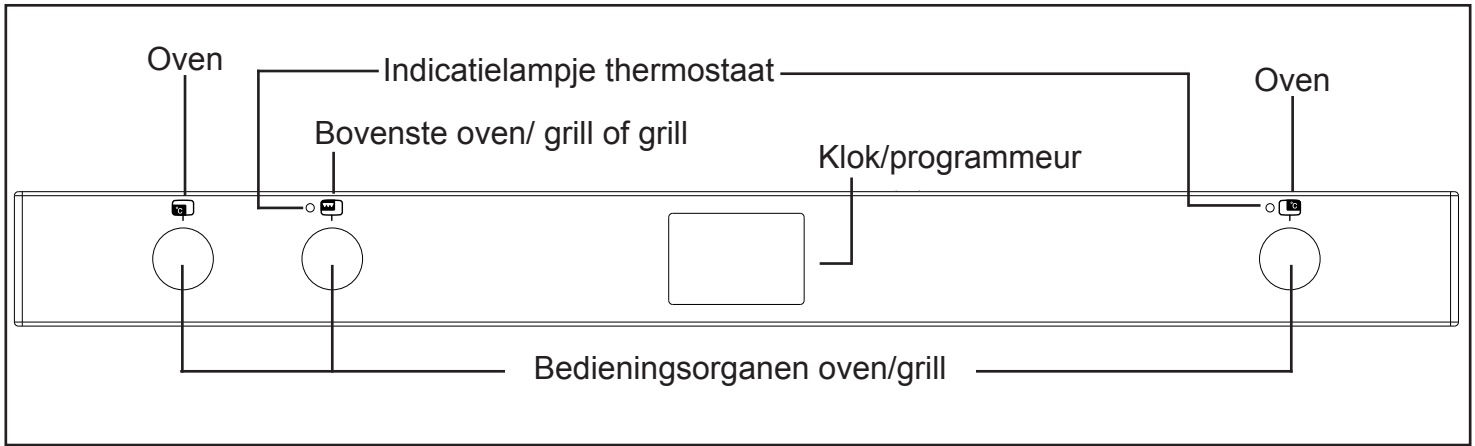
Het leren kennen van het product

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

Kookplaat



Bedieningspaneel



Funcities van het apparaat

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

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



Intensief bakken



Basishitte met Ventilator



Langzaam koken



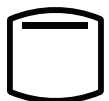
VENTILATORGrill



Keuzeschakelaar oven



Conventionele grill



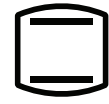
Grill hoog



Alleen Verlichting



Ontdooien



Conventionele oven



Trechteroven



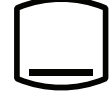
Lage Grill



Enkele Grill

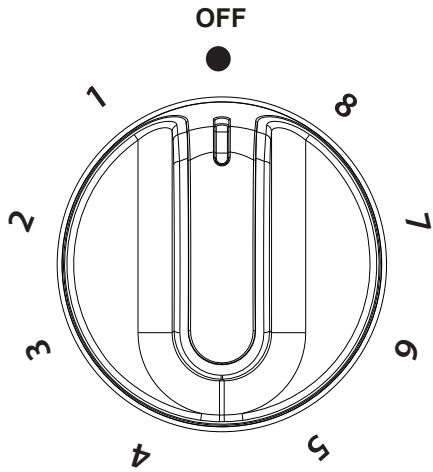


Dubbele Grill

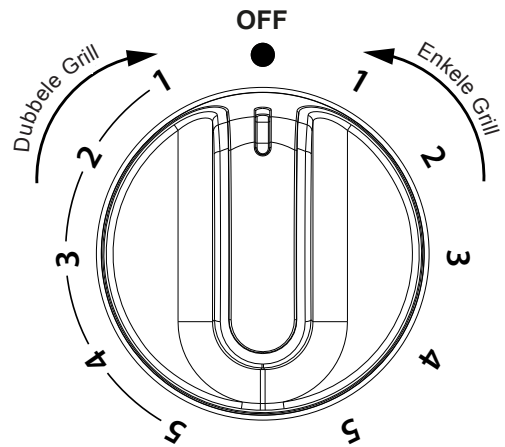


Onderwarmte

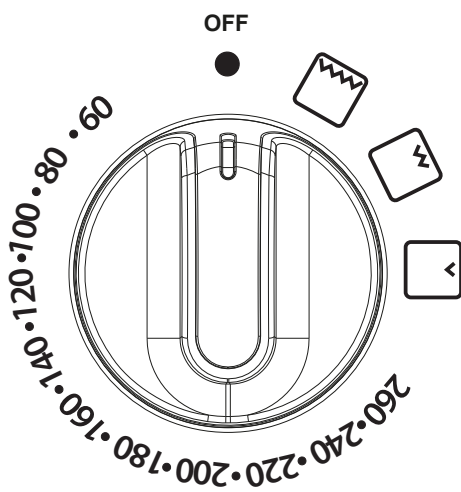
Enkele oven



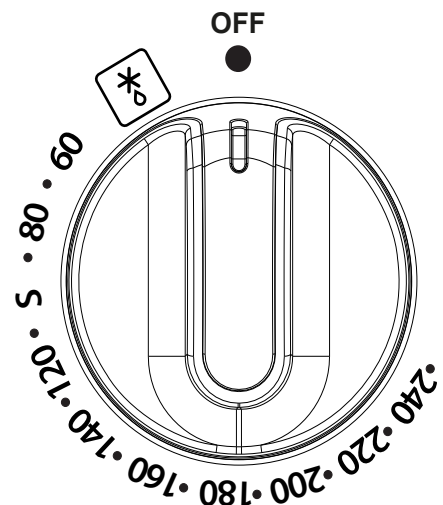
Grill



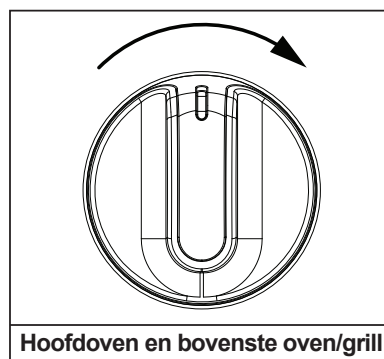
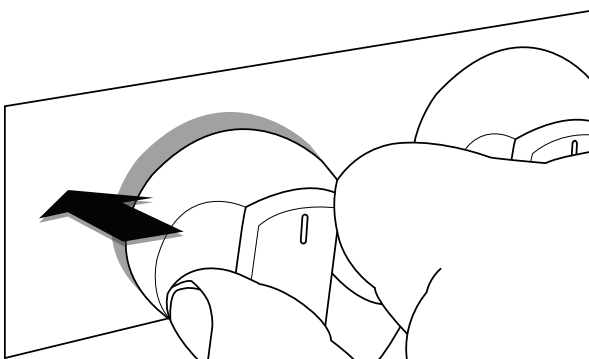
Bovenste oven/grill



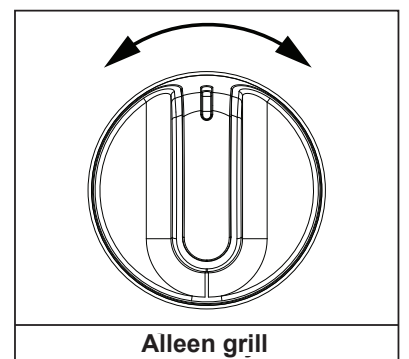
Oven



Ovens en grill



Hoofdoven en bovenste oven/grill



Alleen 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.

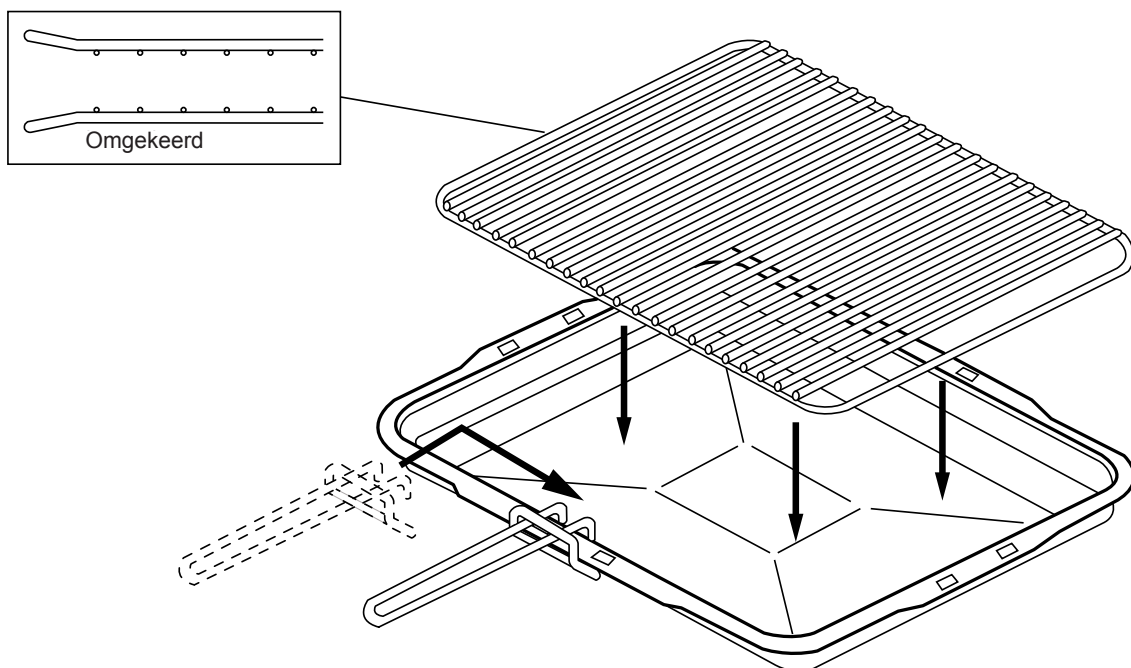
De rechter hoofdoven werkt niet als de programmeur op Auto (automatisch) is ingesteld; zie het hoofdstuk klok/programmeur.

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.



Overzicht kookplaat

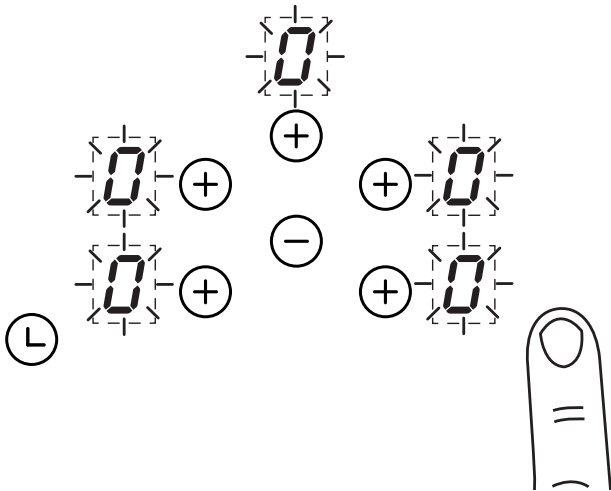
Functie	Beschrijving	Symbol
Vermogensniveau	Zodra er een kookzone is geselecteerd, kan het vermogensniveau op een lage of hoge temperatuur worden ingesteld.	1-9
Timer kookzone	Zodra er een kookzone is geselecteerd, kan de timer van de kookzone worden geactiveerd om na een vooraf bepaalde tijdsduur een geluid te geven. De kookzone schakelt uit wanneer het alarm klinkt.	
Restwarmte	Het kookoppervlak blijft na het gebruik heet en het symbool voor restwarmte wordt weergegeven.	
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 als er een lager vermogensniveau wordt geselecteerd, uitgeschakeld.	
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.	
Pauze	Als er ten minste één kookzone in gebruik is, kan de pauzefunctie worden geactiveerd. Hierdoor wordt al het koken op de kookplaat voor maximaal 10 minuten gepauzeerd.	
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	
Lage temperatuur/ warmhouden	Met deze instelling kan de temperatuur worden ingesteld zodat de gebruiker voedsel warm kan houden zonder dat het te gaar wordt. Met deze instelling kunnen ook bevroren voedingsmiddelen worden ontdooid.	

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.

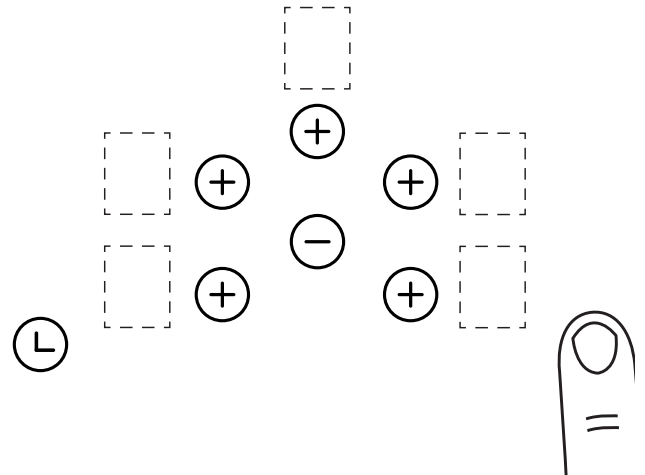
Wees u ervan bewust dat de pannen tijdens het koken geluid kunnen maken. Dit wordt veroorzaakt door trillingen als gevolg van de overdracht van energie van de kookplaat naar de pan.

Het uitschakelen van het apparaat.

1 Houd de aan-/uittoets ingedrukt om het apparaat in te schakelen.



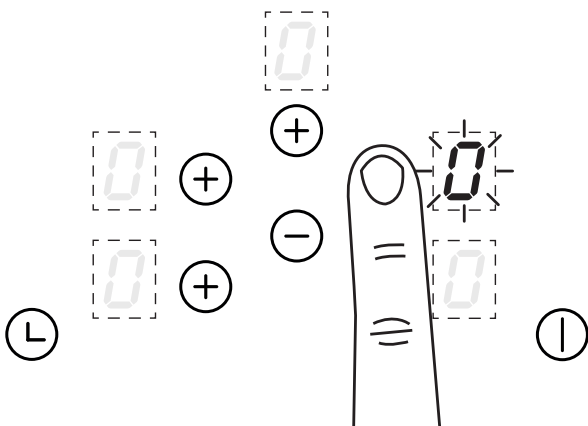
2 Houd de aan-/uittoets ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.



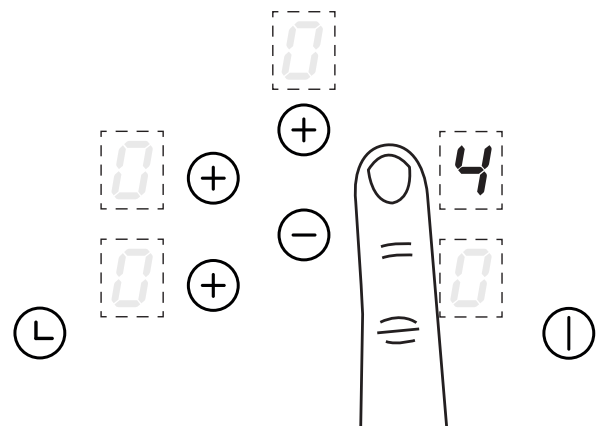
Als er binnen 20 seconden geen handelingen (selectie van zone of timer) worden uitgevoerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Het in-/uitschakelen van een kookzone

1 Druk op de plus-toets voor de relevante kookzone



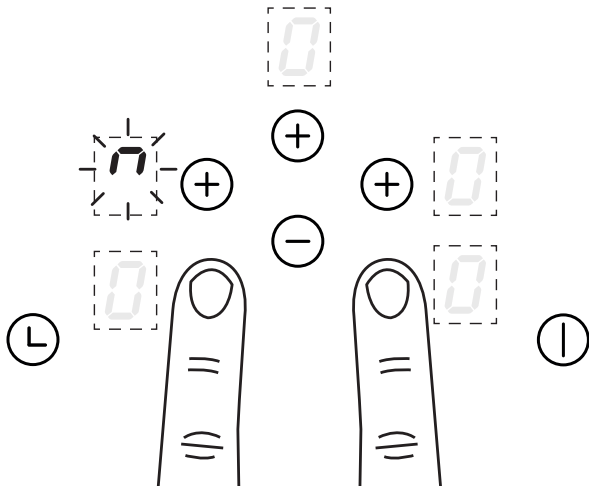
2 Druk op de plus-toets van de kookzone en de centrale min-toets om een vermogensniveau in te stellen.



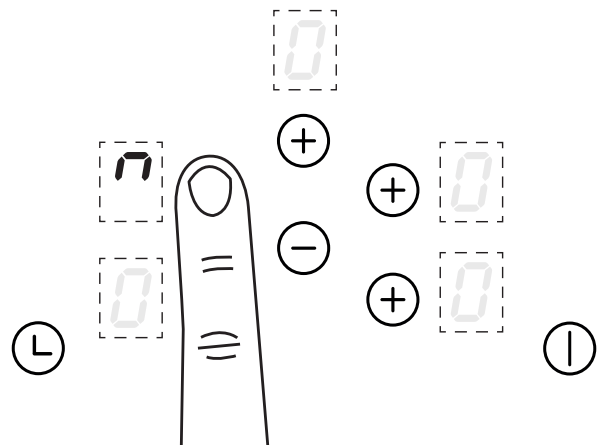
Opmerking: De kookzone wordt uitgeschakeld door het vermogensniveau op "0" te stellen.

Zone voor bakplaat met de brugfunctie

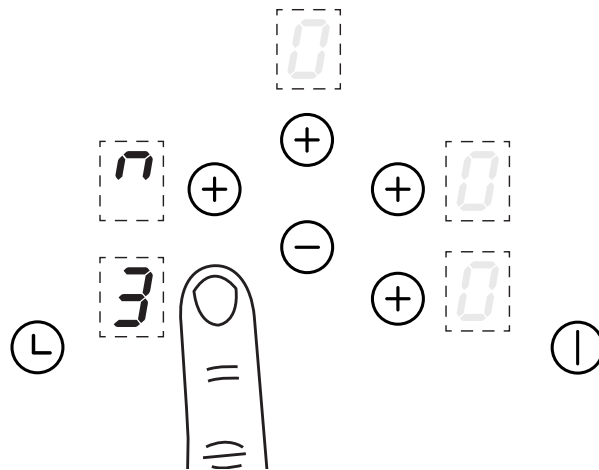
1 Houd de toets links- of rechtsvoor en ingedrukt totdat het brugsymbool knippert



2 Druk onmiddellijk op de overeenkomstige achterste toets om de brug te activeren



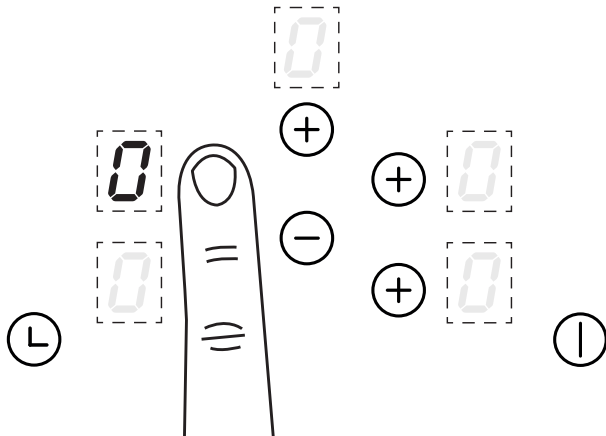
3 Stel na het activeren het vermogensniveau in door de plus-toets van de voorste zone en de centrale min-toets te drukken.



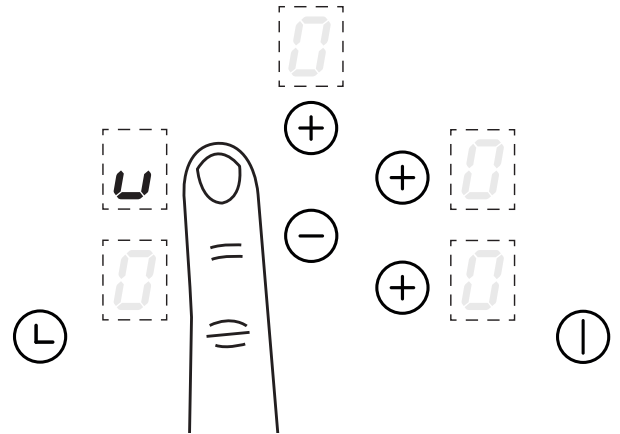
De kookzones kunnen worden gebruikt als 4 aparte kookzones, die individueel kunnen worden geregeld, of ze kunnen worden gebrugd om te voorzien in 2 grote zones die via één instelling aan iedere kant kunnen worden bediend. Er kunnen grote pannen en bakplaten op deze gebrugde zones worden geplaatst.

Lage temperatuurinstelling/warmhouden

1 Druk op de plus-toets voor de relevante kookzone



2 Druk op de plus-toets van de kookzone om "u" te selecteren

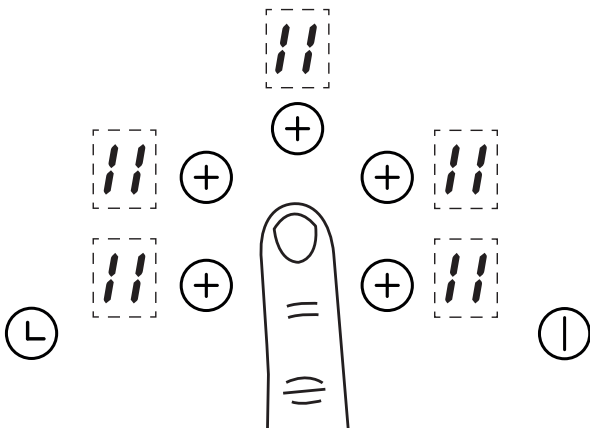


Het symbool "u" kan tussen de vermogensniveaus "0" en "1" worden gevonden. Gebruik de plus-toets van de relevante kookzone en de centrale min-toets om door de vermogensniveaus te bladeren.

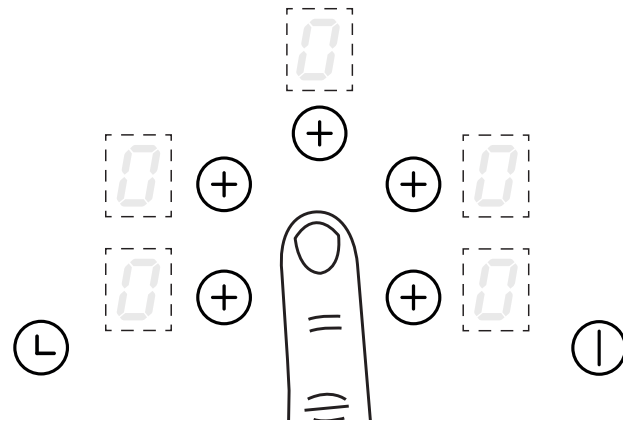
Deze functie kan worden gebruikt wanneer de kookzone(s) zich in de brugfunctie bevindt/bevinden.

Pauzetoets

1 Houd de centrale min-toets ingedrukt



2 Houd de centrale min-toets ingedrukt totdat de pieptoon klinkt en druk dan onmiddellijk een willekeurige plus-toets van een kookzone om de brug te deactiveren



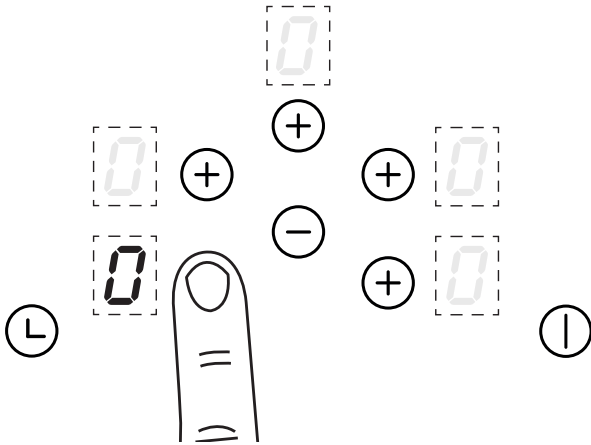
De kookplaat schakelt uit als de pauzemodus niet binnen 10 minuten wordt geactiveerd.

Herroepen

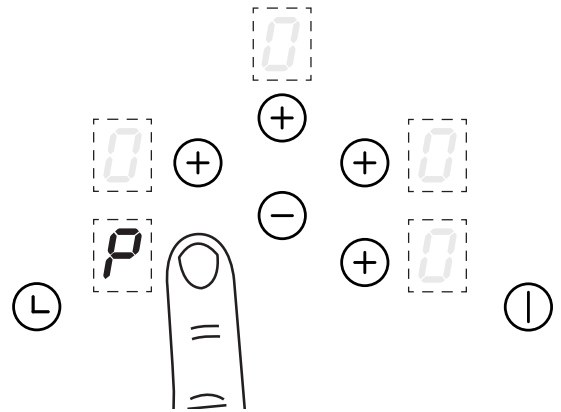
Als de kookplaat per ongeluk wordt uitgeschakeld kunnen alle instellingen worden hersteld door binnen 6 seconden op de aan-/uittoets, gevolgd door de centrale min-toets, te drukken om het koken te hervatten.

Boosterfunctie

1 Druk op de plus-toets voor de relevante kookzone



2 Gebruik de plus-toets van de kookzone en de centrale min-toets om "P" te selecteren



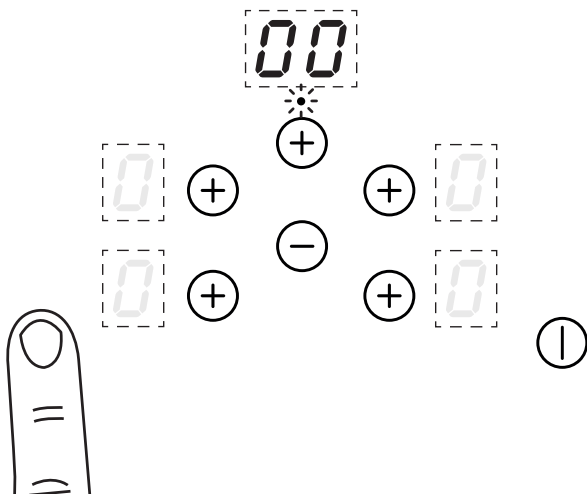
Druk voor snellere bediening op de min-toets voor snellere toegang tot het niveau voor de vermogensboost.

De functie vermogensboost kan tijdelijk het vermogen van een kookzone verhogen. Deze functie is niet beschikbaar in de brugmodus.

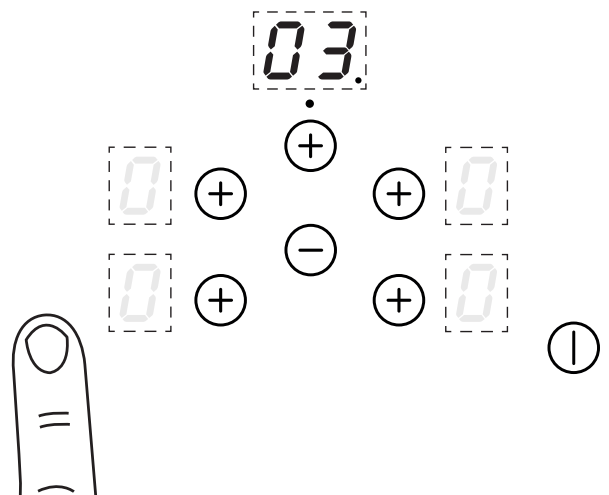
Opmerking: De functie vermogensboost werkt maar voor een beperkte tijd en wordt automatisch gedeactiveerd als het product heet wordt of oververhit.

Het minuutalarm instellen

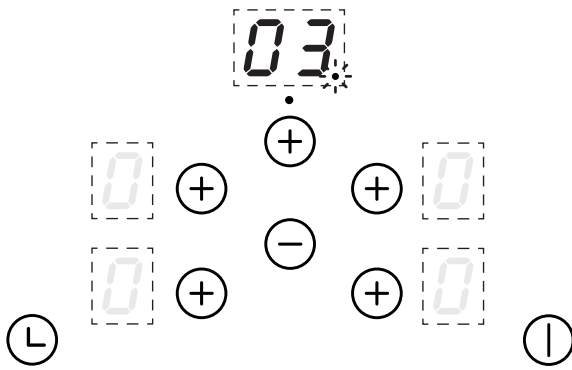
1 Druk op de timertoets



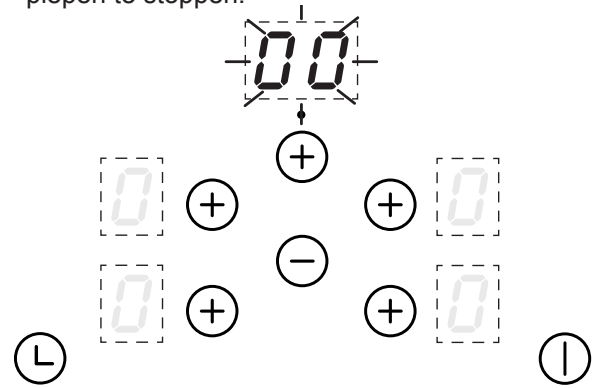
2 Stel de tijd in door op de timertoets en de min-toets te drukken



- 3** De tijd wordt ingesteld als er na 3 seconden geen toets wordt gedrukt. Er knippert een stip in het timerscherm.



- 4** Druk als de tijd is verstreken op een willekeurige toets. Het timerscherm knippert en er klinkt een pieptoon. Druk op een willekeurige toets om het piepen te stoppen.



De maximale in te stellen tijd is 99 minuten.

Het wijzigen of annuleren van het minutenalarm

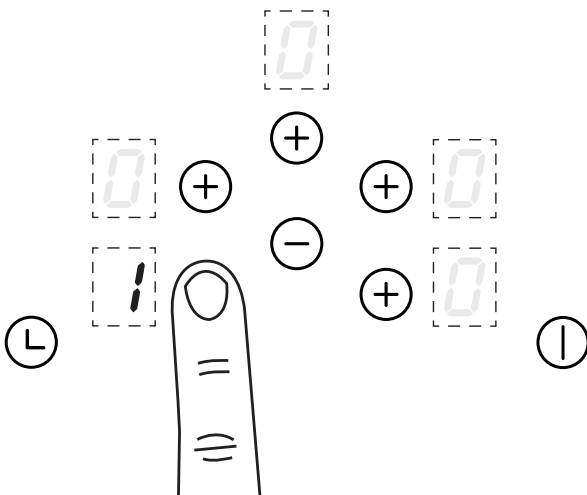
Herhaal de stappen van "Het instellen van het minutenalarm" om de timer te wijzigen.

Het minutenalarm wordt geannuleerd wanneer de tijd weer op "00" wordt gesteld.

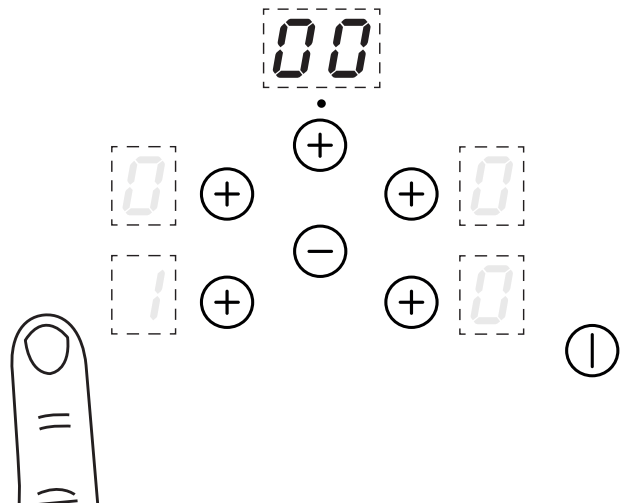
Automatische Uitschakeltimer

Verzekert dat u voor het selecteren van een te timen kookzone het vermogensniveau al hebt ingesteld.

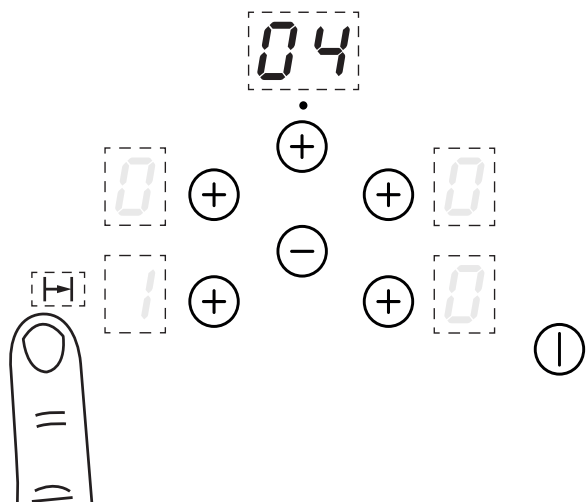
- 1** Druk op de plus-toets van de kookzone



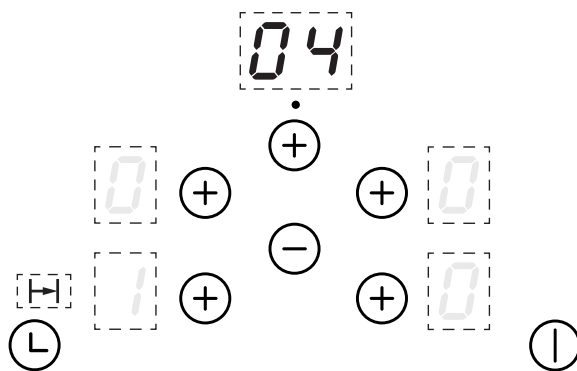
- 2** Druk op de timertoets



3 Stel de tijd in door op de timertoets en de min-toets te drukken. Er verschijnt naast de geselecteerde kookzone een pijlsymbool.



4 De tijd wordt ingesteld als er na 3 seconden geen toets wordt gedrukt. Er verschijnt in een pijl in de getimede kookzone.



Wanneer de tijd is verstreken knippert en piept het timerscherm en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Druk op een willekeurige toets om het piepen te stoppen.

Het wijzigen of annuleren van het automatisch uitschakelen

Herhaal de stappen van "Het instellen van de timer van een kookzone" om een tijd voor andere kookzones in te stellen of een ingestelde tijd te wijzigen.

Het minutenalarm wordt geannuleerd wanneer de tijd weer op "00" wordt gesteld.

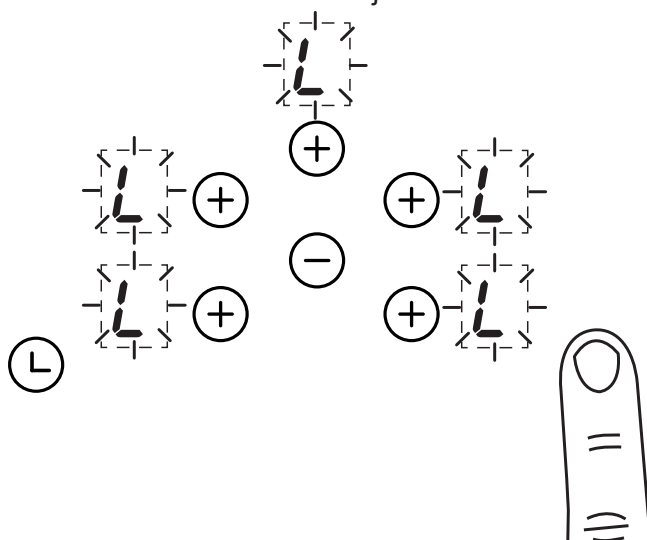
Aanvullende timerinformatie

Als er meerdere zones op timerwerking zijn ingesteld, zal de timerdisplay altijd de tijd weergeven van de kookzone met de kortste resterende tijd. Om de timerinstelling van een verschillende kookzone te controleren, hoeft u slechts de gewenste kookzone te selecteren. De resterende tijd zal vervolgens kort op de timerdisplay verschijnen.

Het activeren van de kinderblokkering

Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

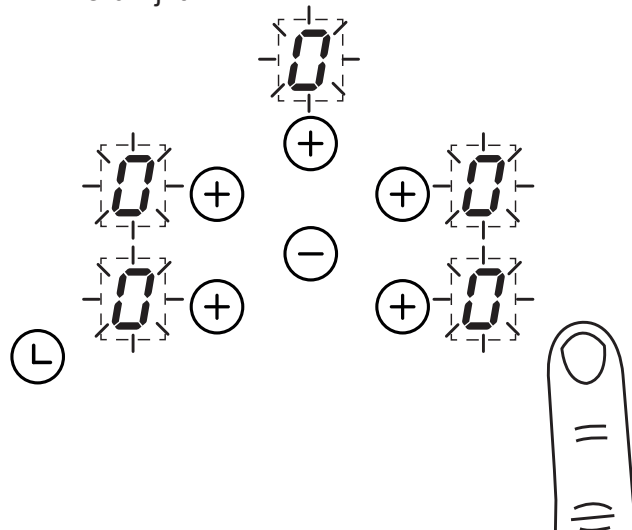
1 Houd de aan-/uittoets gedurende 3 seconden ingedrukt totdat het symbool "L" op de schermen van alle kookzones verschijnt.



Als u het apparaat inschakelt verschijnt er "L" in alle schermen van de kookzones. De functie kinderblokkering wordt permanent geactiveerd.

Het deactiveren van de kinderblokkering

- 1** Houd de aan-/uittoets ingedrukt om de kinderblokkering te deactiveren. Het symbool "L" verdwijnt.



Zodra de kinderblokkering is gedeactiveerd kan het apparaat weer worden gebruikt.

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

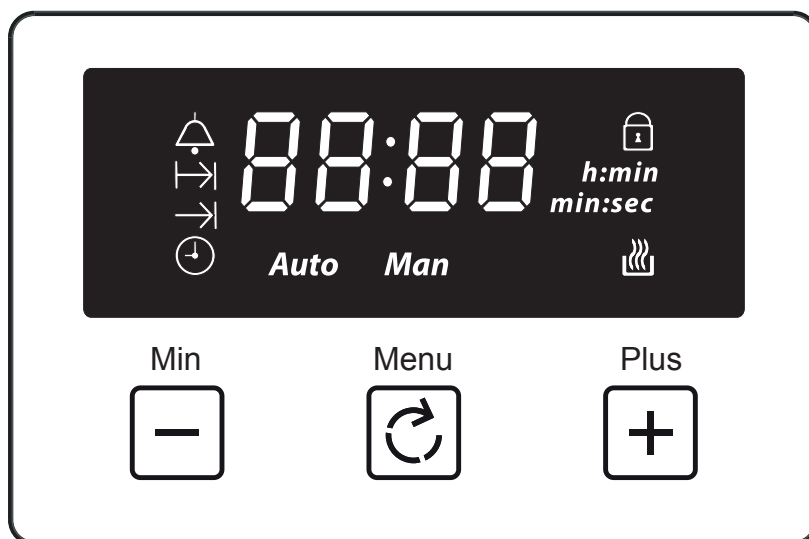
Fouten aan het apparaat

Fouten aan het apparaat	Beschrijving van de fout	Actie
E2	Oververhitting inductiespoel	Verwijderen pannen en laat het apparaat afkoelen
E8	Ventilator in het apparaat vastgelopen	Controleer of de installatie een vrije luchtstroom toelaat; reinig inlaten van de koelventilators aan de onderkant van de kookplaat
E3	Water of pannen op het glas boven de bedieningsorganen	Verwijder enig water van het oppervlak boven de bedieningsorganen/het scherm
E6	Stroomuitval van het lichtnet	De stroomvoorziening naar het apparaat moet worden gecontroleerd - neem contact op met een elektricien
E/H	Probleem met de temperatuursensor	Laat het systeem afkoelen

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 - blader erdoor 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.

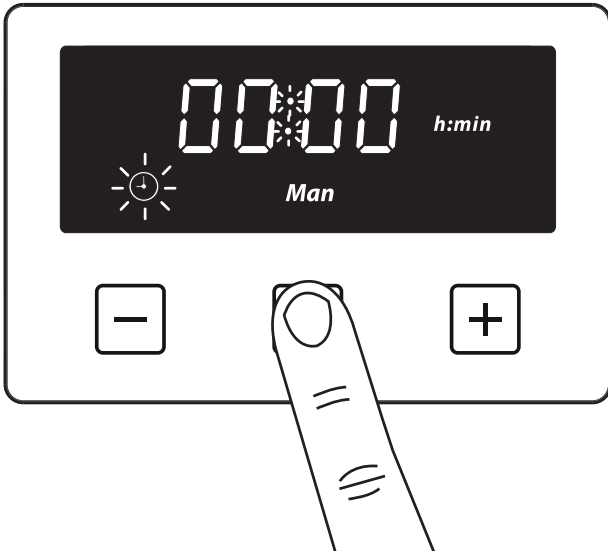
Handmatige modus

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

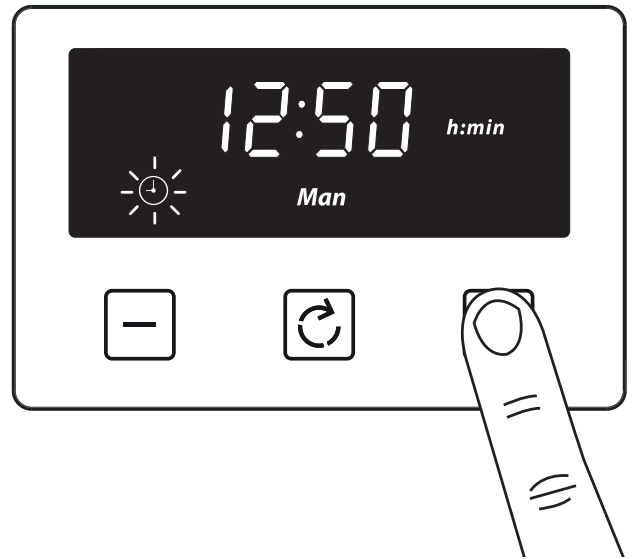
Blader met de menu-toets door de functies totdat u "time of day" bereikt.

1



2

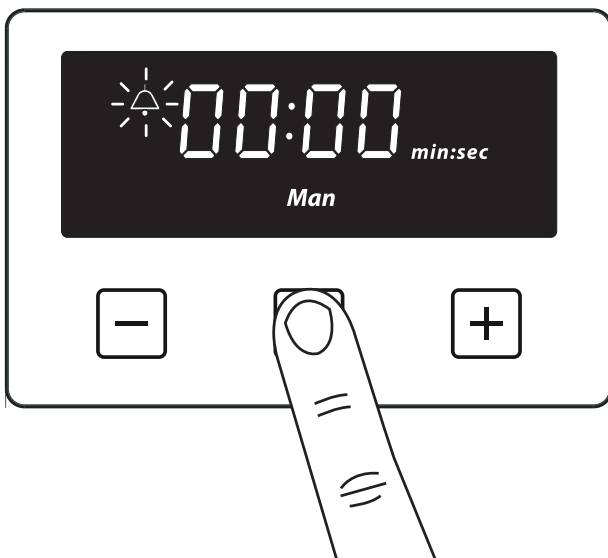
Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Het minuutalarm instellen

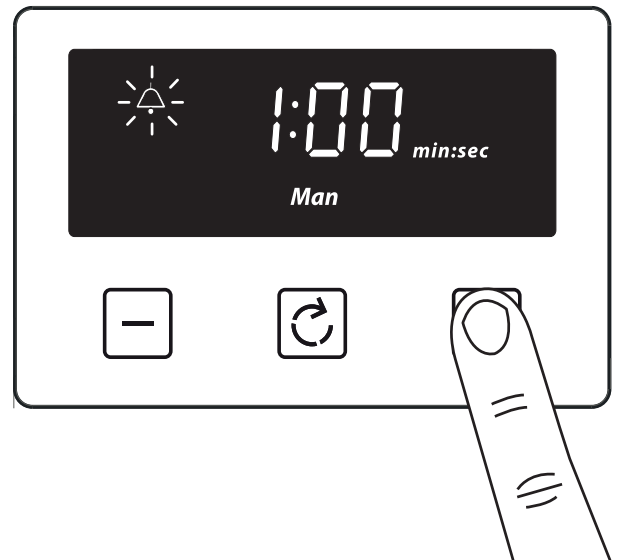
De maximale in te stellen bereidingstijd is 99 minuten.

1



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.

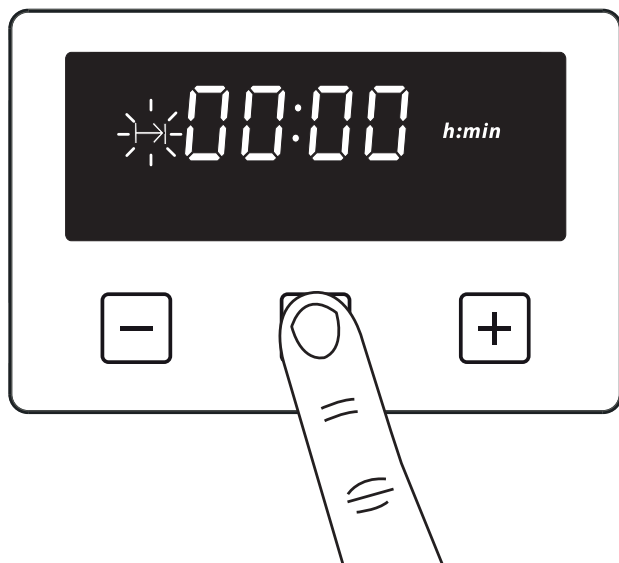
Het wijzigen of annuleren van het minutenalarm

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)

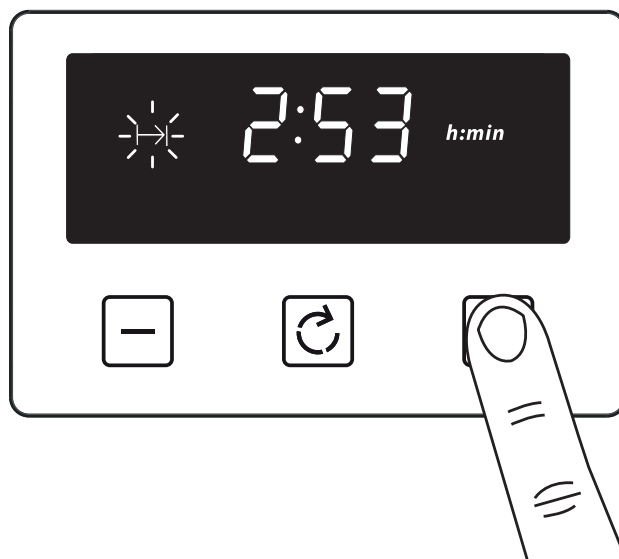
De maximale in te stellen bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.

1



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)

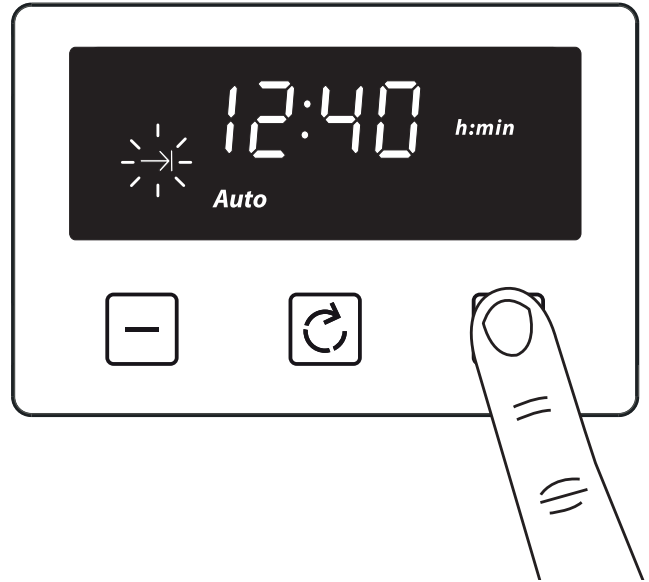
Het scherm toont de huidige "tijd van de dag" en het symbool voor "einde bereidingstijd". Het laatste "einde bereidingstijd" is beperkt tot de huidige "tijd van de dag" plus de maximale tijd die kan worden ingesteld (23 uur en 59 minuten).

1



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.

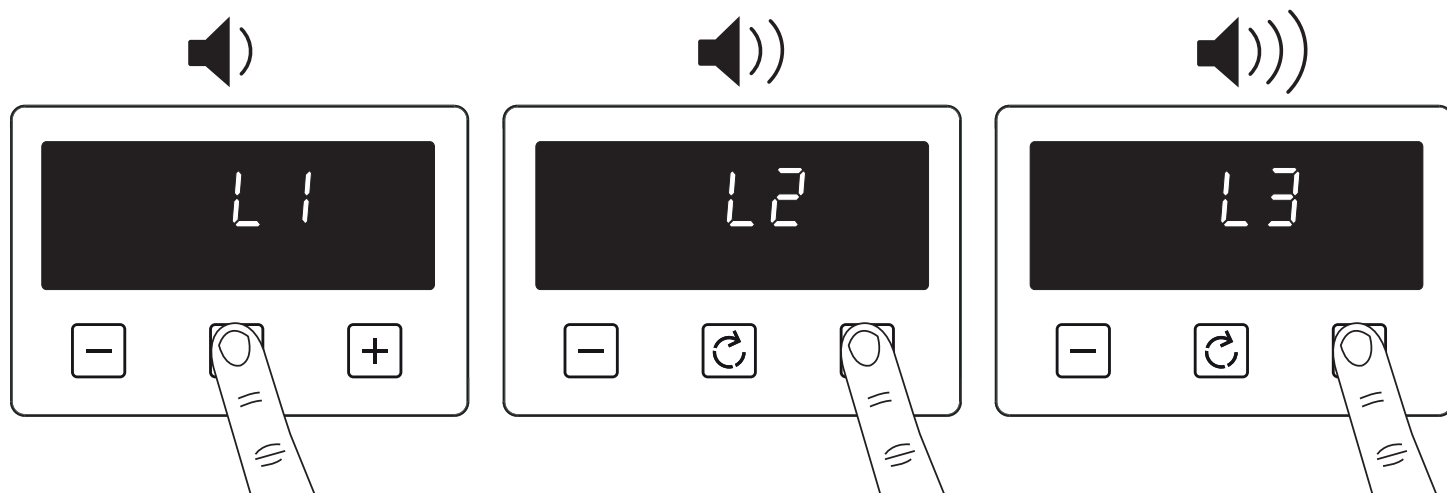
Wanneer de bereiding is voltooid klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen. Druk op de nogmaals op de menu-toets om terug te keren naar de handmatige modus.

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.

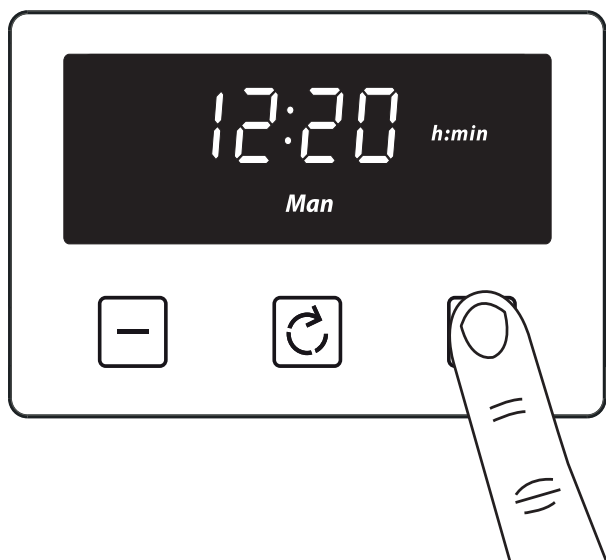


Opmerking: De standaard toon is L3

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.

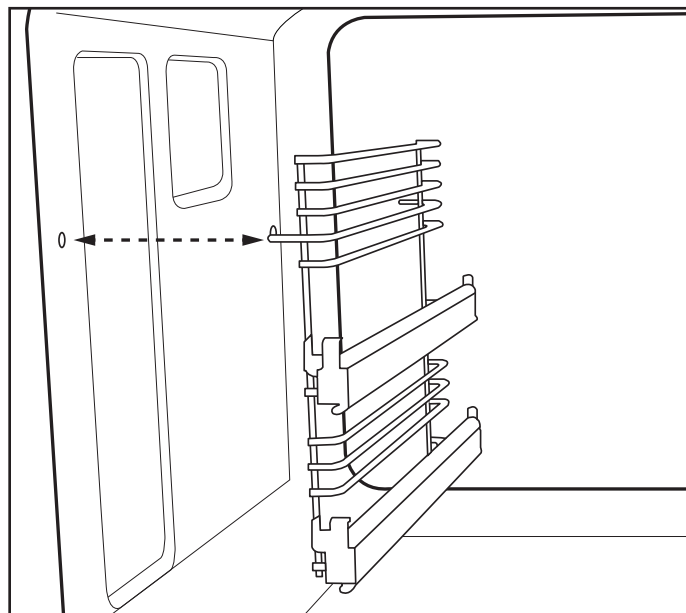
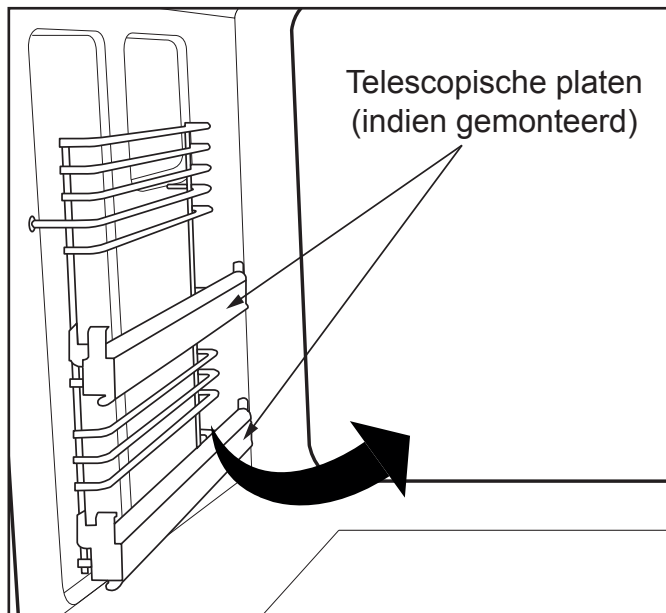
Het deactiveren van de toetsenblokkering

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

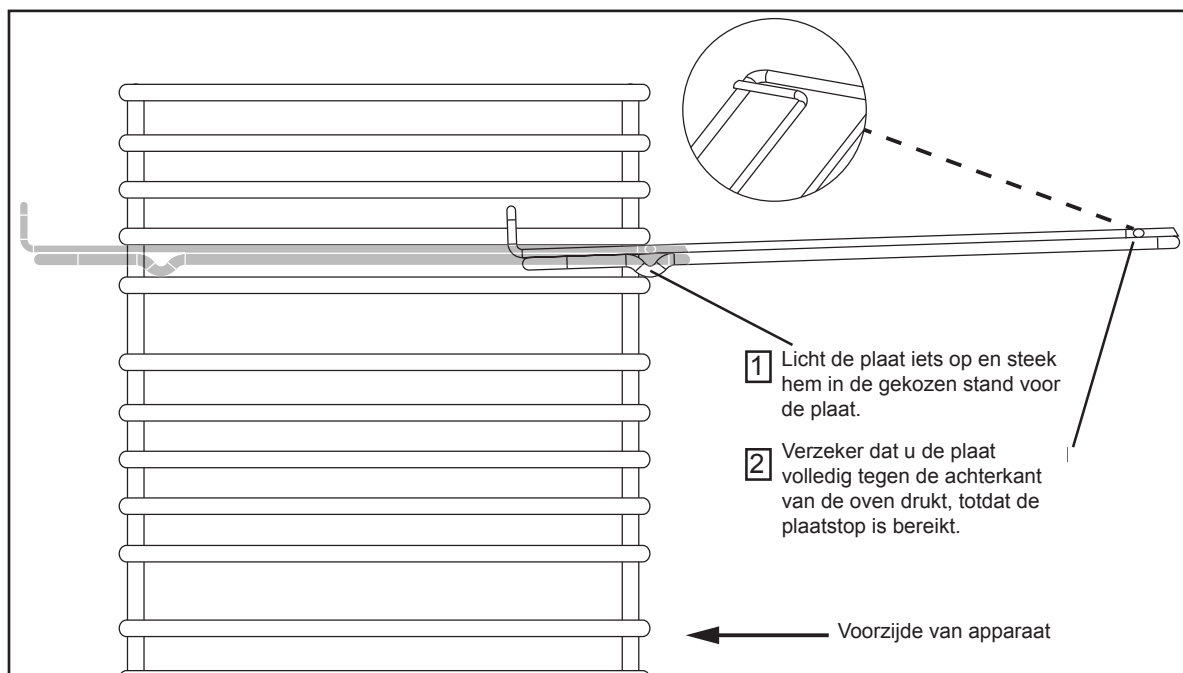
Opmerking: De timer behoudt in geval van een kortstondige stroomuitval (ongeveer 1,5 minuut) zijn status.

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

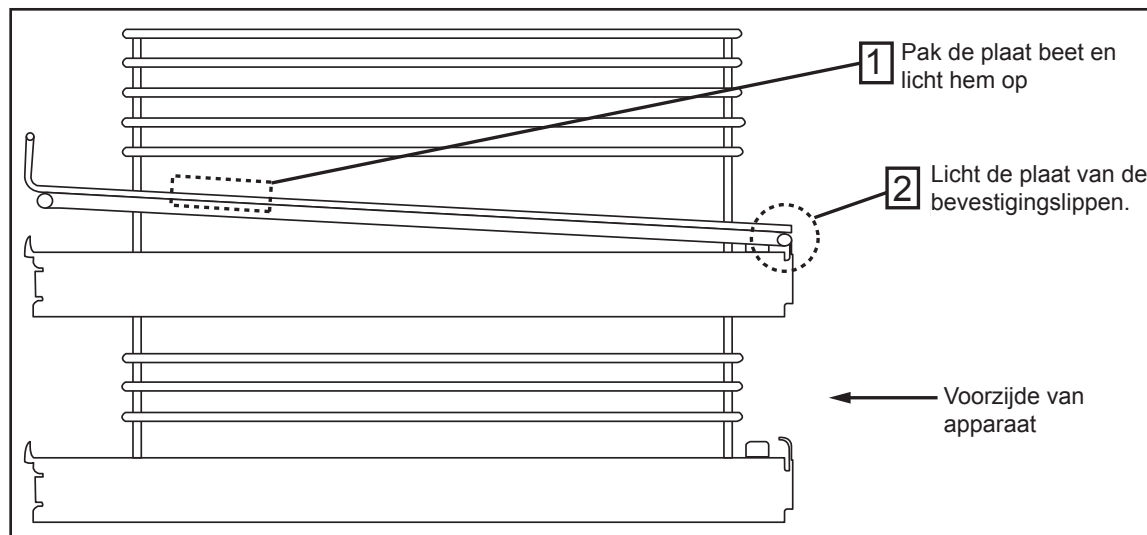
Het verwijderen van de steunen van de bakplaten



Standaard bakplaten

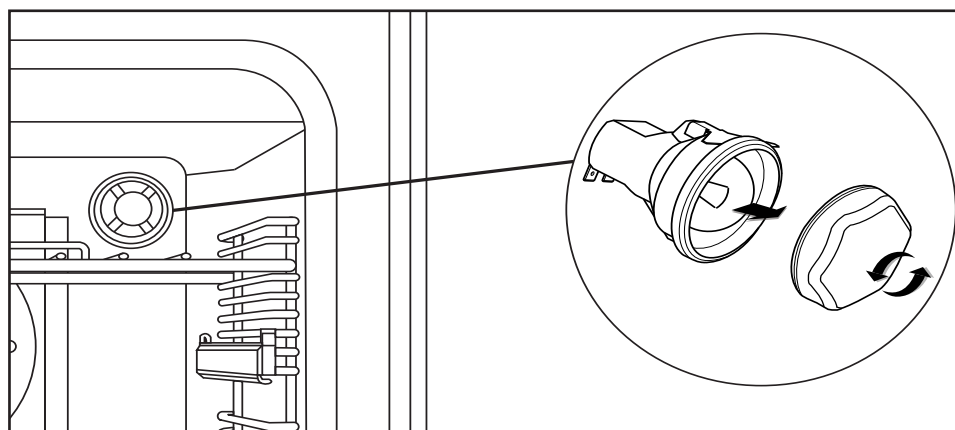


Het verwijderen van telescopische bakplaten (indien gemonteerd)



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.

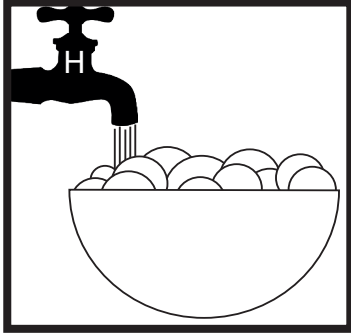
Wij bevelen aan om de oven bij het verwarmen van borden tot 70°C, of minder, opwarmt.

HET REINIGEN VAN UW APPARAAT - NL

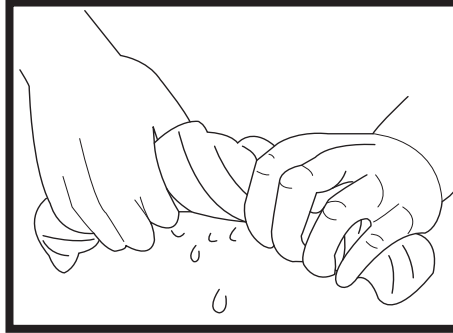
Wel doen

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

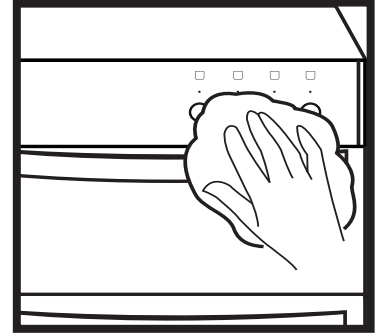
Opmerking: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van de symbolen van het bedieningspaneel, omdat ze hierdoor kunnen vervagen.



- Warm sop



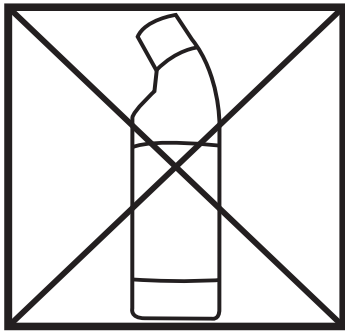
- Schone, uitgewrongen doek



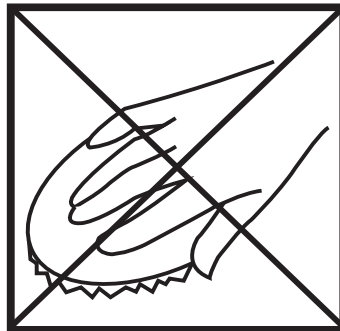
- Veeg af met een vochtige doek
- Droog af met een zachte doek

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

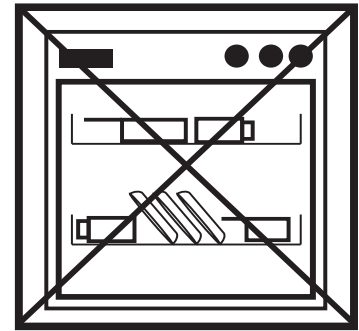
Niet doen



- 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.

GEBUIK 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	Afmetingen van het apparaat (cm)/ vermogen kW
240 V	Inductie		100/110
		Linksvoor	1,2/1,4
		Linksachter	1,4/2,0
		Rechtsvoor	1,2/1,4
		Rechtsachter	1,4/2,0
		Middelmatig	2,3/3,0
Maximaal vermogen 7,5 kW			

Ovens

Elektrische voeding/belasting		
Elektrische voeding	Oven	Vermogen kW
240 V	Conventioneel	2,07
	Geventileerd	2,00
	Enkel variabele grill (indien aanwezig)	1,85
	Dubbele grill (indien aanwezig)	2,70
	Conventionele bovenkant (indien aanwezig)	1,39

Lampen/ventilators oven	
Lampen	25W elk
Koelventilator	10W elk
Ovenventilator	30W elk

Apparaat

Elektrische voeding/belasting		
Soort apparaat	Elektrische voeding	Maximaal vermogen kW
Enkele grillmodellen	240 V ~ 50 Hz	14,37
Dubbele grillmodellen		14,52