



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 Handbuchs 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**

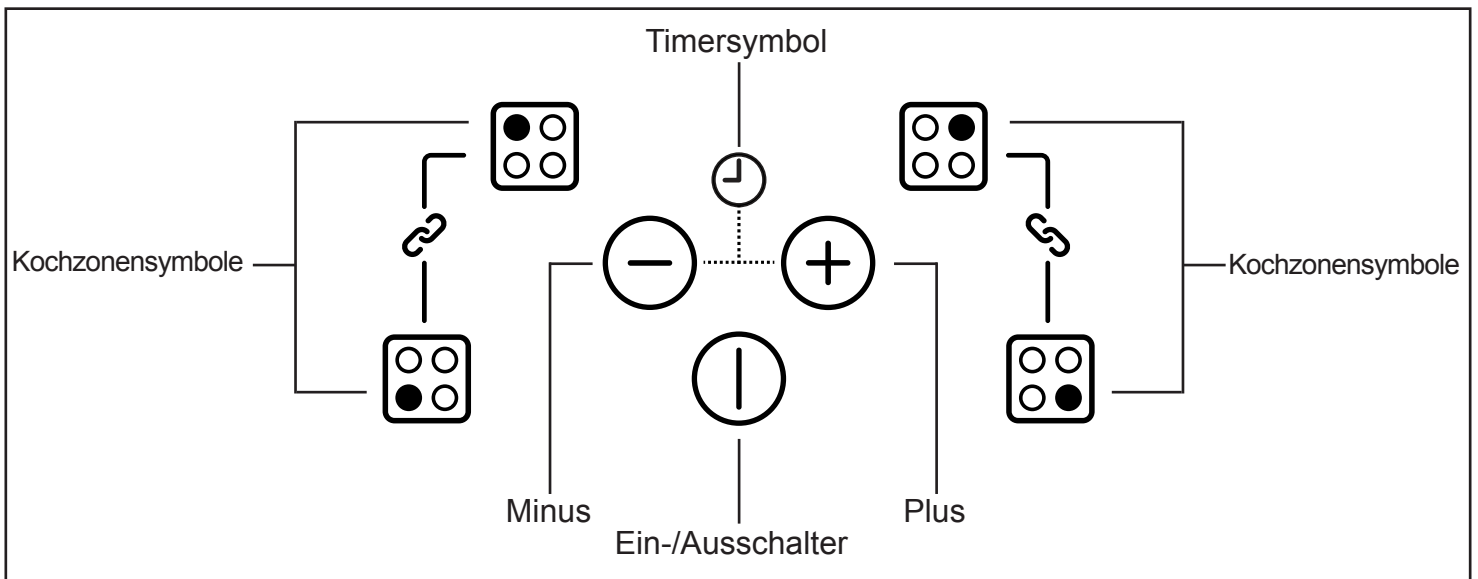
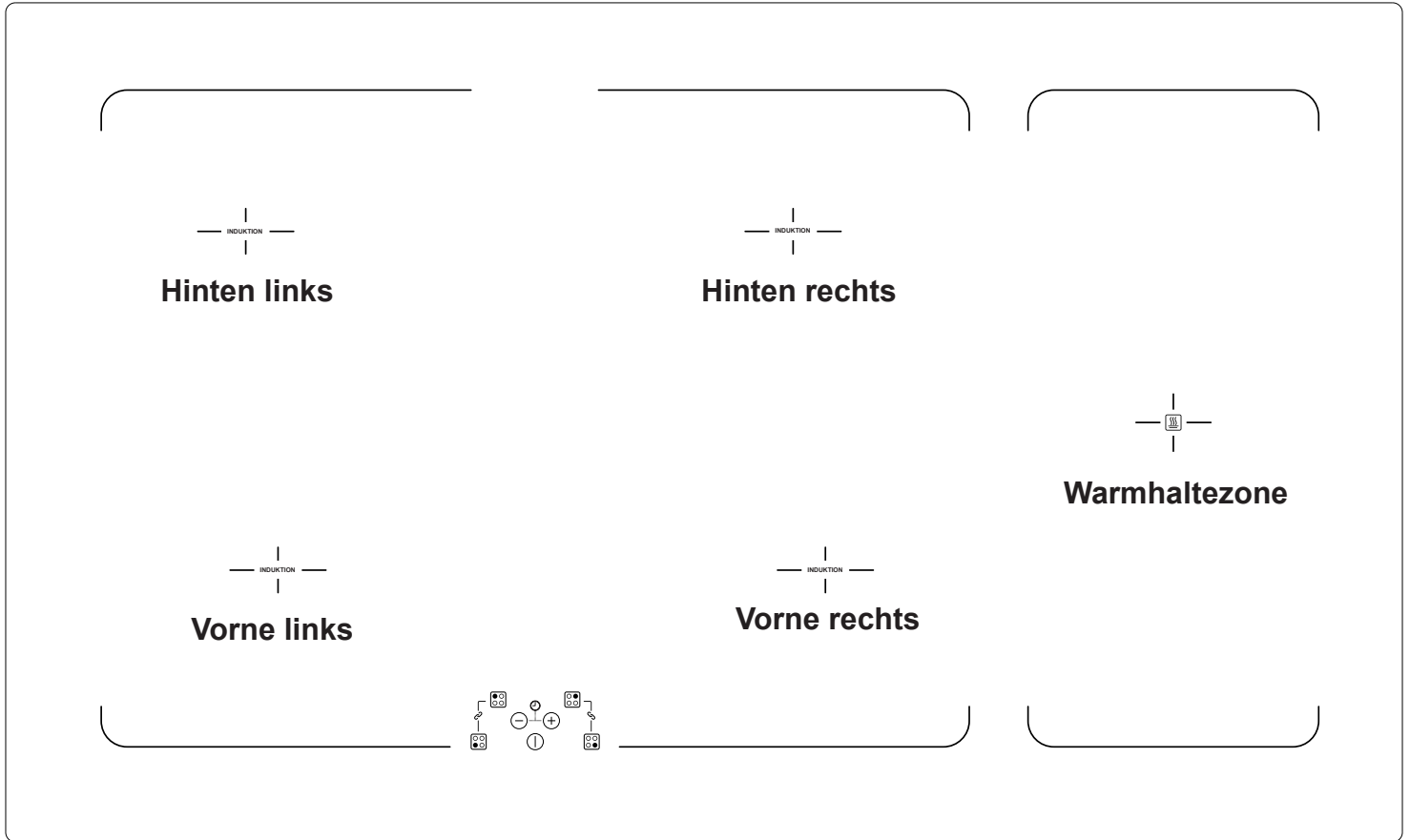
- Lassen Sie Wartungsarbeiten nur von autorisierten Fachkräften durchführen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass die Glasscheibe korrekt eingesetzt ist.
- Die äußeren Blenden dieses Geräts dürfen auf keine Art und Weise modifiziert werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Gerät darf während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

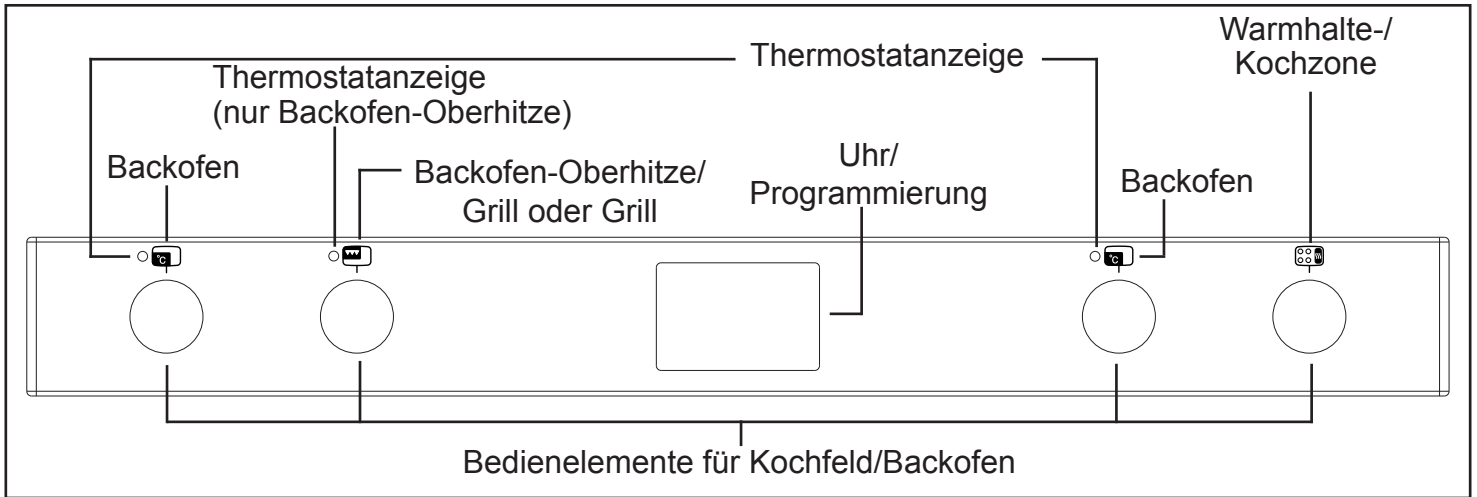
Aufbau Ihres Produkts

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 den Backofen für 15 Minuten und zum Grillen 3 bis 5 Minuten vorzuheizen.

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



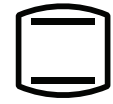
Verstärktes Backen



Auftauen



Unterhitze mit Umluft



Konventioneller Backofen



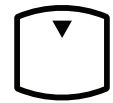
Niedertemperaturgaren



Umluftbackofen



Umluftgrill



Niedrige Grill



Backofen-Auswahlschalter



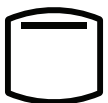
Einziges Grill



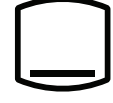
Konventioneller Grill



Doppelgrill



Grill-Oberhitze

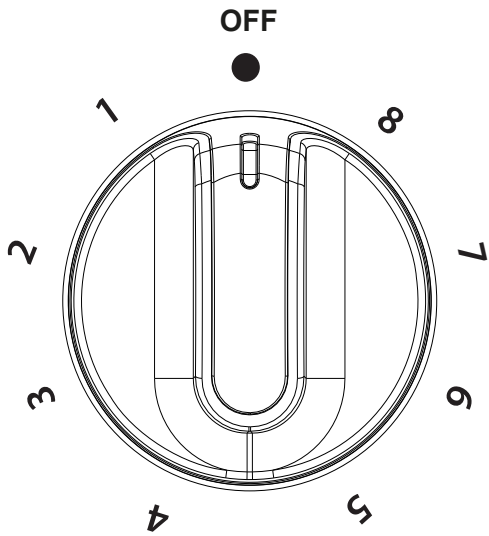


Unterhitze

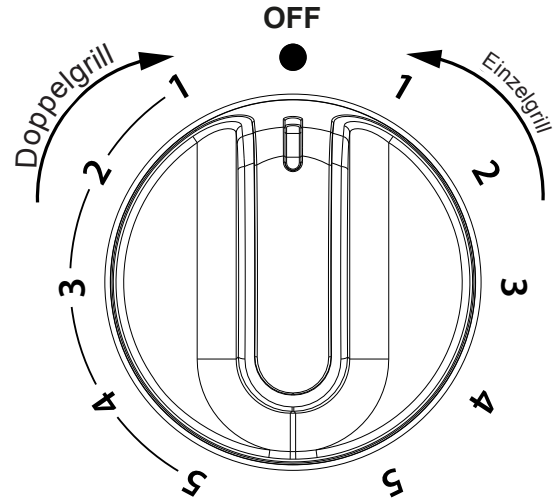


Nur Licht

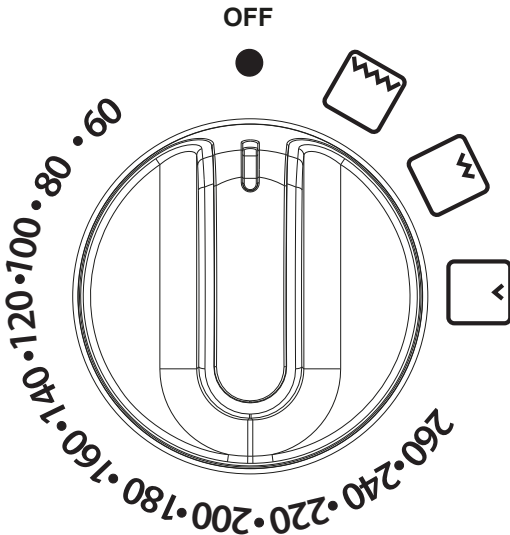
Einzelner Backofen



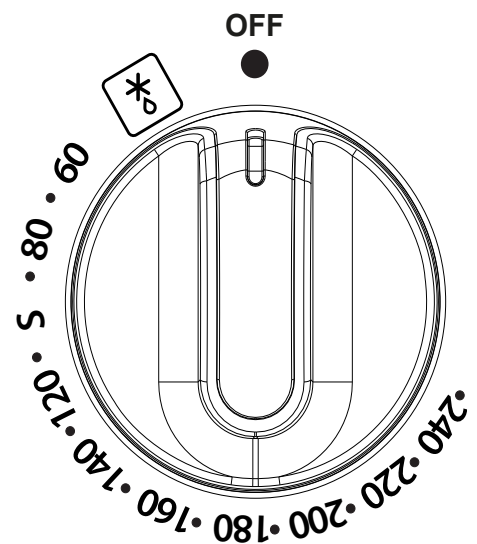
Grill



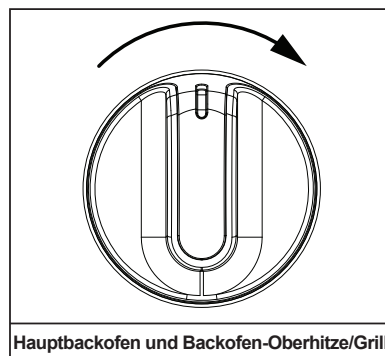
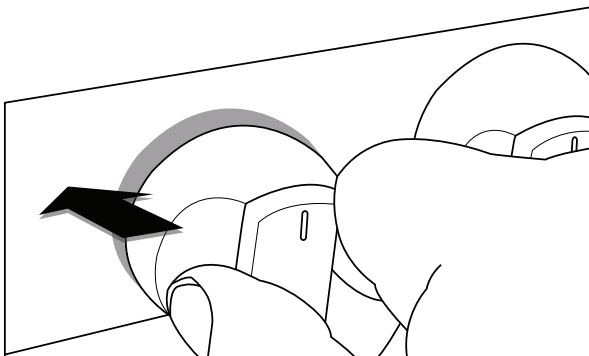
Backofen-Oberhitze/Grill



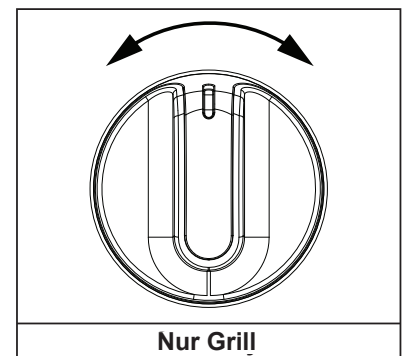
Oven



Backofen und Grill



Hauptbackofen und Backofen-Oberhitze/Grill



Nur Grill

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

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

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

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

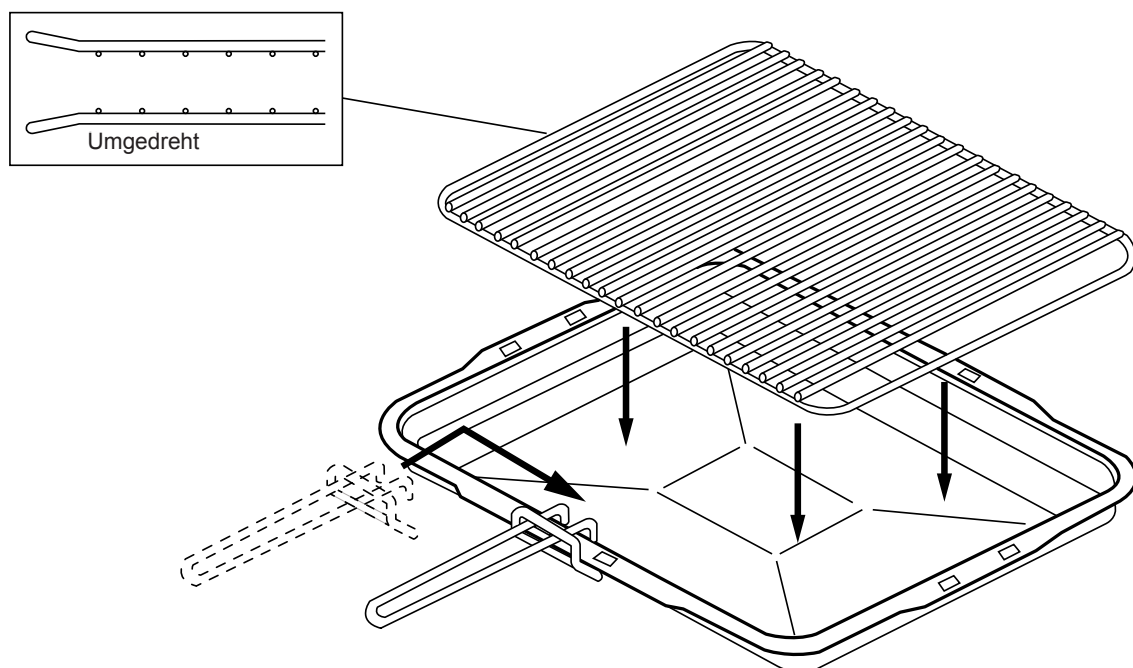
Der linke Hauptbackofen ist nicht in Betrieb, wenn die Programmierung auf Auto eingestellt ist, siehe Abschnitt Uhr/Programmierung.

Grill

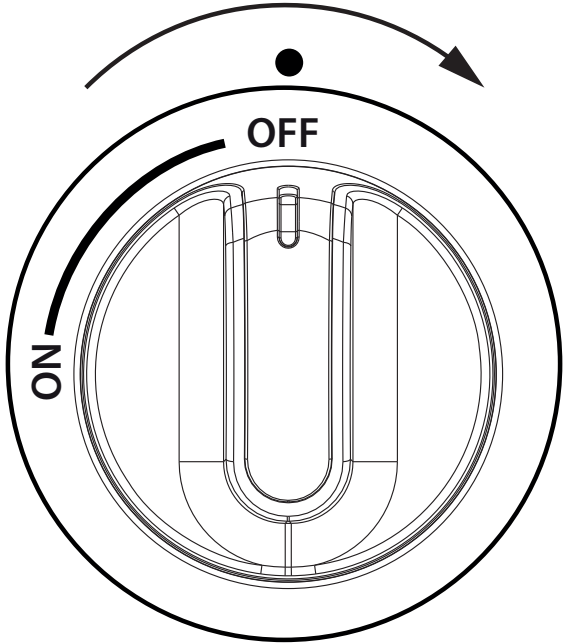
DIE TÜR **MUSS** OFFEN SEIN, WENN DER GRILL KONVENTIONELL BENUTZT WIRD.

Grillpfanne, Untersetzer und abnehmbarer Grillpfannengriff

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

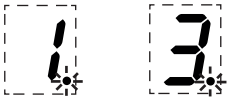







Kochfeld-Warmhalte-/Kochzone



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

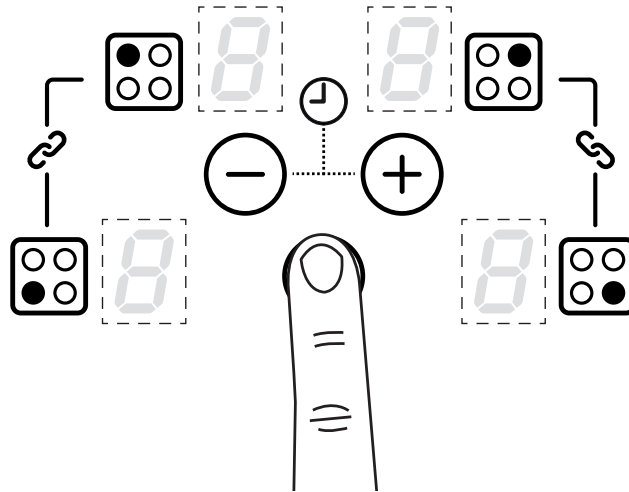
Kochfeld-Übersicht

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

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

Einschalten

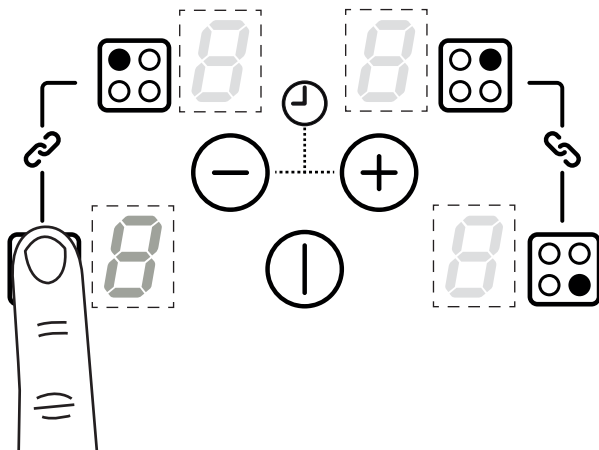
1 Drücken Sie den Ein-/Ausmacher



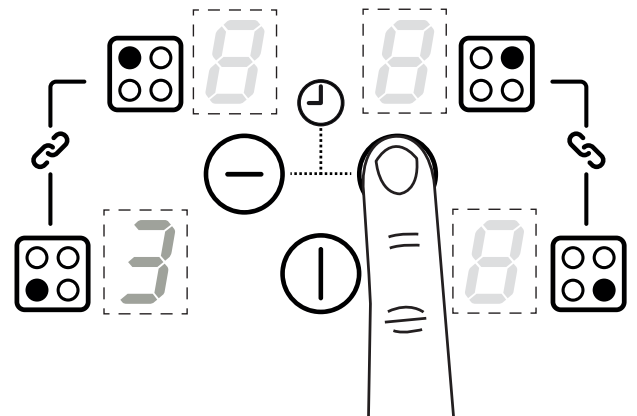
Hinweis: Wurde innerhalb von 10 Sekunden kein Heizelement ausgewählt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Das Kochfeld wird ausgeschaltet, indem die Taste „EIN/AUS“ für 1 Sekunde gedrückt wird. Ein Piepton ertönt und alle Heizelemente werden ausgeschaltet.

Individuelles Kochzonenfeld einschalten

1 Wählen Sie die benötigte Kochzone aus



2 Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein

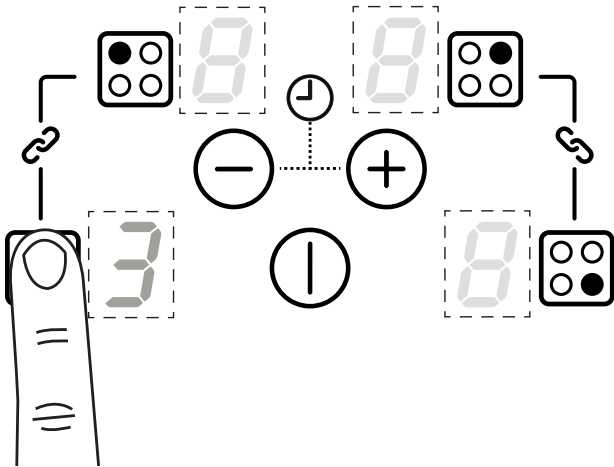


Hinweis: Das erste Drücken der Minustaste stellt automatisch die Leistung auf Stufe 9 ein.

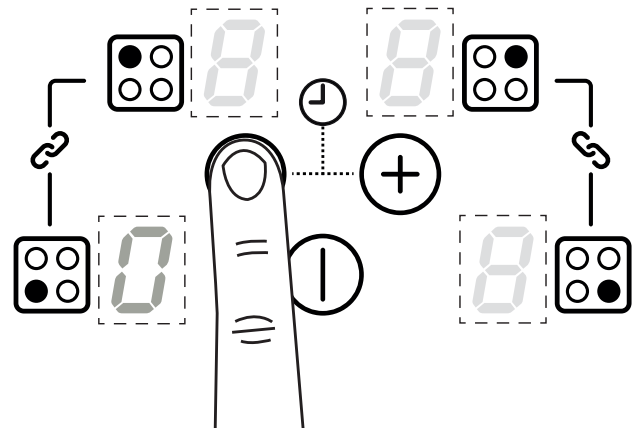
Nach Auswahl der Kochzone innerhalb von 10 Sekunden hören Sie einen Signalton und alle dunklen Heizdisplays zeigen die Leistungsstufen mit normaler Helligkeit.

Individuelles Kochzonenfeld ausschalten

1 Wählen Sie eine Kochzone



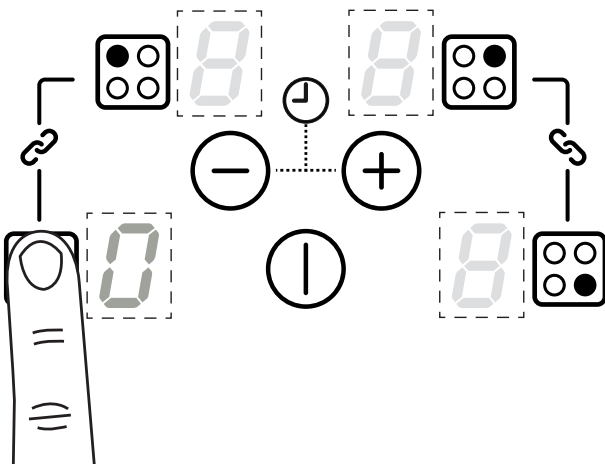
2 Drücken Sie die Minustaste, bis „0“ angezeigt wird



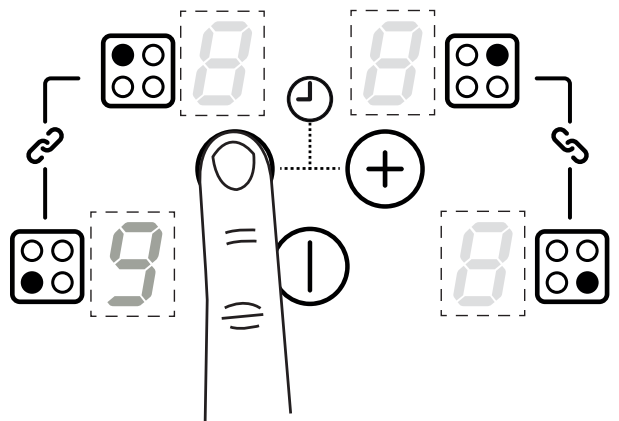
Die ausgewählte Kochzone wird ausgeschaltet, wenn das Display „0“ anzeigt.

Leistungsboost aktivieren

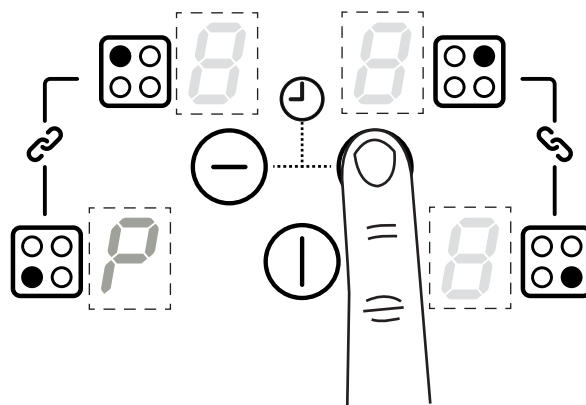
1 Wählen Sie die benötigte Kochzone aus



2 Drücken Sie die Minustaste und Leistungsstufe 9 wird angezeigt

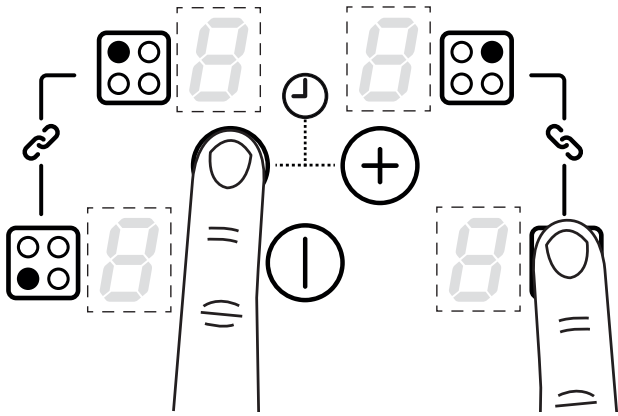


3 Drücken Sie die Plusstaste, bis „P“ angezeigt wird

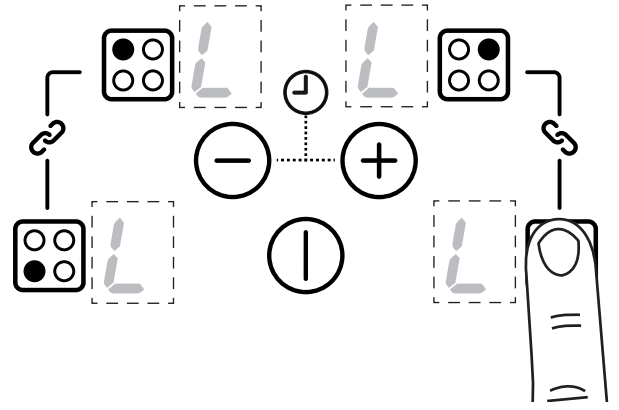


Kindersicherung

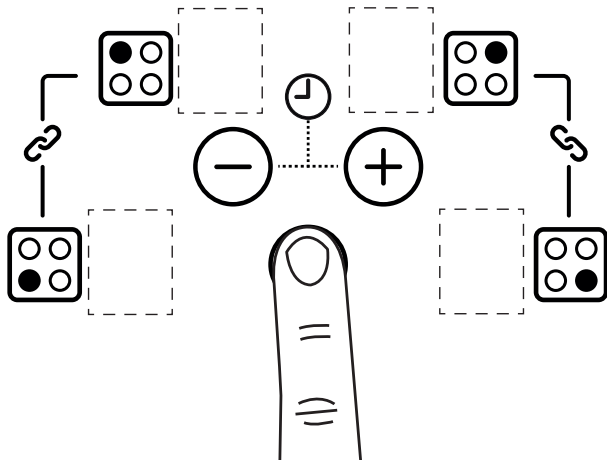
- 1** Halten Sie die Minustaste und die rechte vordere Kochzone gedrückt. Ein Signalton ertönt.



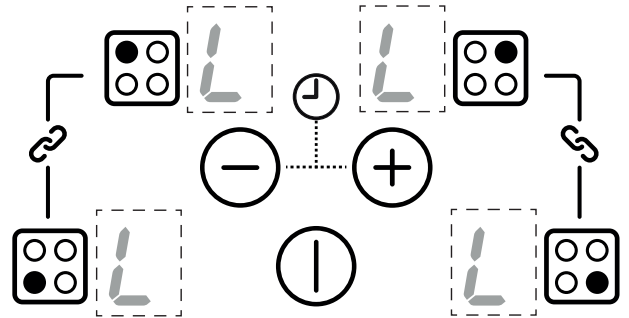
- 2** Drücken Sie die rechte vordere Kochzone. Auf dem Display „L“ angezeigt.



- 3** Drücken Sie den Ein-/Ausshalter



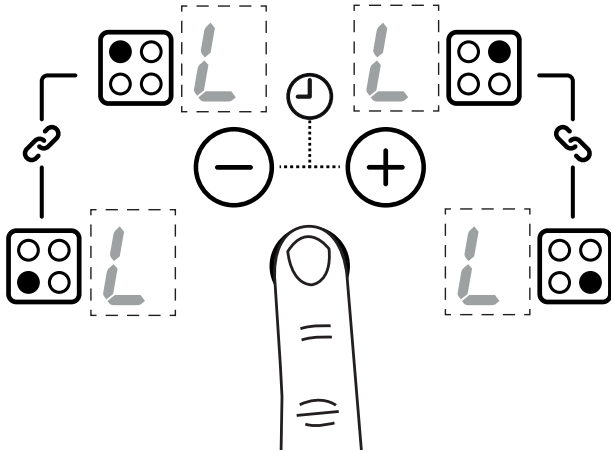
- 4** Wenn das Kochfeld eingeschaltet wurde, wird auf allen Kochzonendisplay „L“ angezeigt.



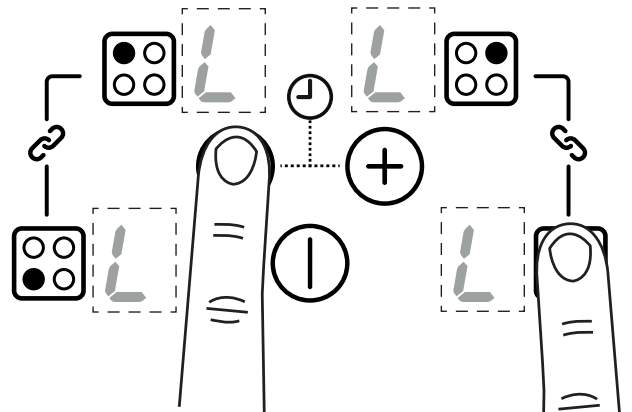
Die Kindersicherung bleibt aktiviert, bis Sie diese Funktion ausschalten.

Kindersicherung deaktivieren

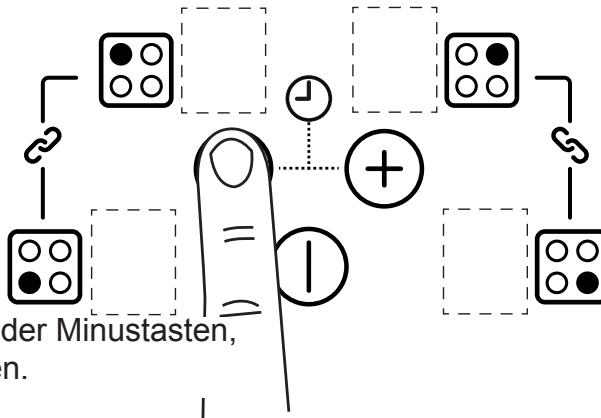
1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter und auf allen Kochzonendisplays wird „L“ angezeigt.



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



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

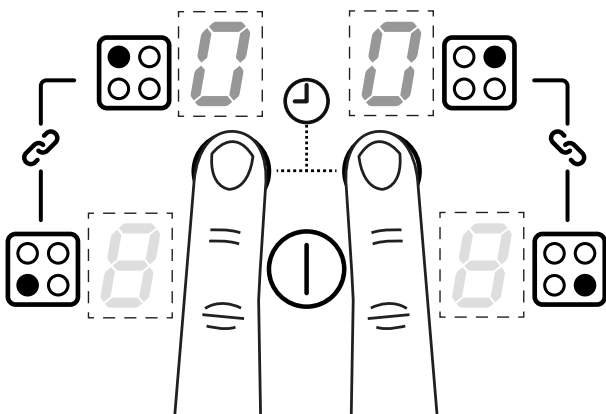


Drücken Sie die Plus- oder Minustasten, um eine Zeit einzustellen.

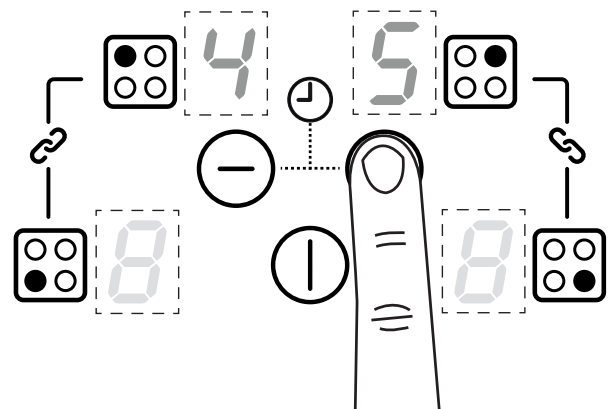
Wenn Sie nun das Kochfeld einschalten, wird auf allen Kochzonenanzeigen „0“ angezeigt; das Kochfeld kann nun wieder normal verwendet werden.

Einstellen des Kurzzeitweckers

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



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



Bitte vergewissern Sie sich, dass keine Kochzonen ausgewählt wurden.

Nach Ablauf der Zeit

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

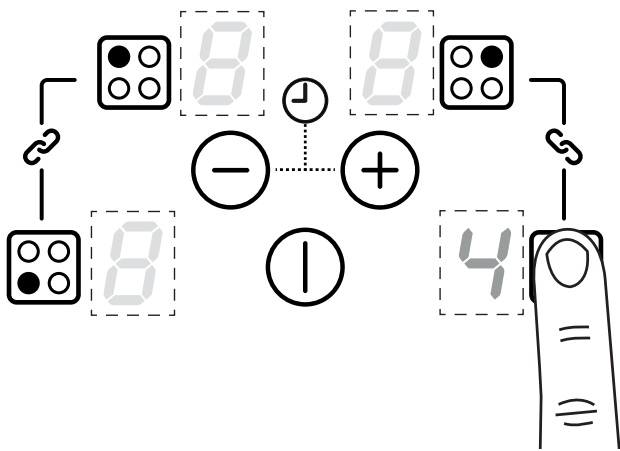
Zur Änderung oder zum Abbrechen des Kurzzeitweckers gehen Sie wie folgt vor

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

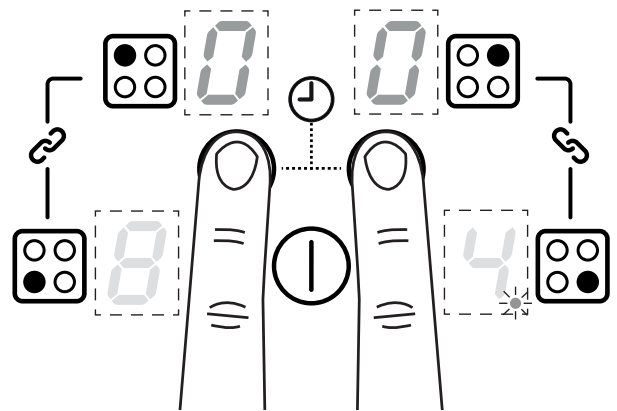
Automatisches Abschalten durch den Kurzzeitwecker

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

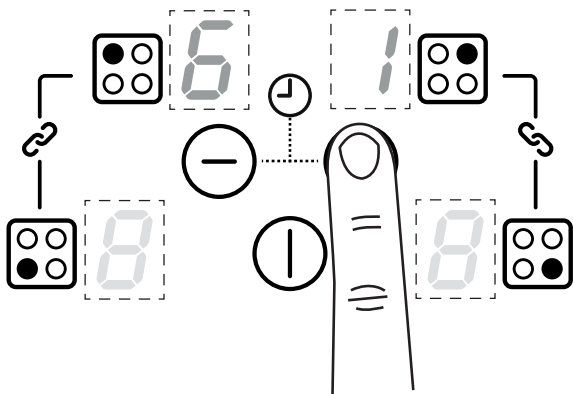
1 Wählen Sie die benötigte(n) Kochzone(n)



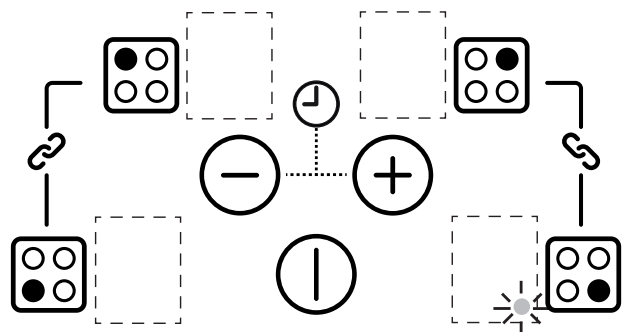
2 Halten Sie die die Minus- und die Plus-taste gedrückt. Im gewählten Kochzonendisplay wird ein Punkt angezeigt



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



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



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

Nach Ablauf der Zeit

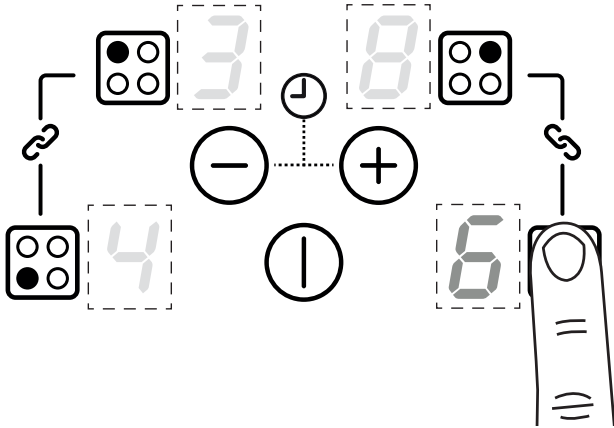
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und auf dem Kochzonendisplay beginnt der Punkt zu blinken. Beenden Sie den Alarm mit der Minus- oder Plus-taste.

Ändern oder Ausschalten des Timers

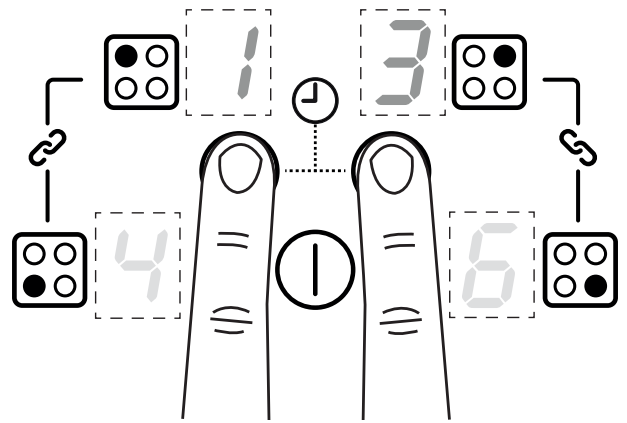
Wiederholen Sie die obigen Schritte zum Ändern der Zeit. Rückstellung auf Null schaltet den Timer aus.

Überprüfen der Zeit für eine Kochzone

1 Wählen Sie die benötigte Kochzone.



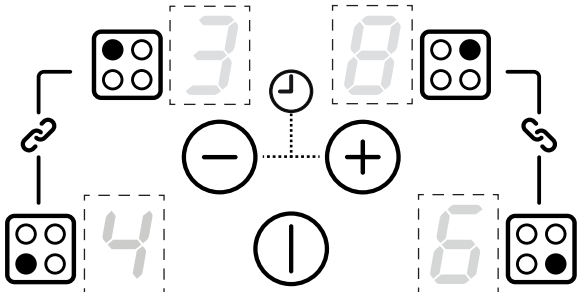
2 Halten Sie die Minus- und die Plus-taste gemeinsam gedrückt. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.



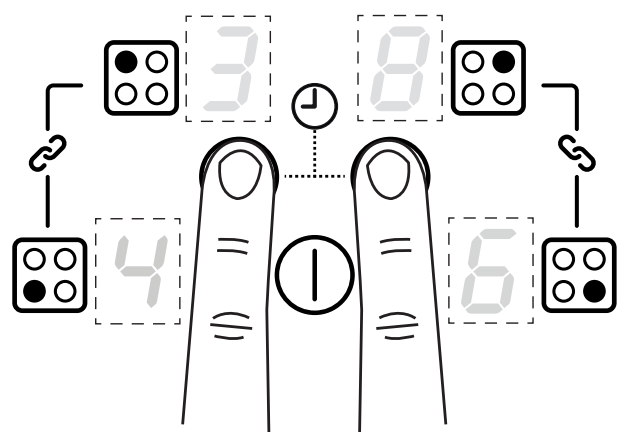
Überprüfen der Zeit für mehrere Kochzonen

Das Aktivieren der Zeit für die Kochzone erfolgt zyklisch im Uhrzeigersinn

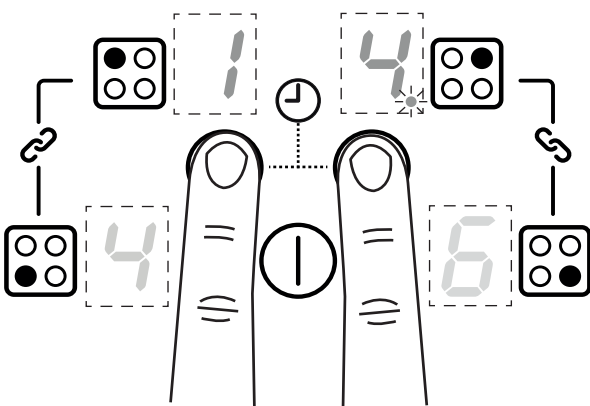
1 Vergewissern Sie sich, dass keine Kochzone ausgewählt wurde.



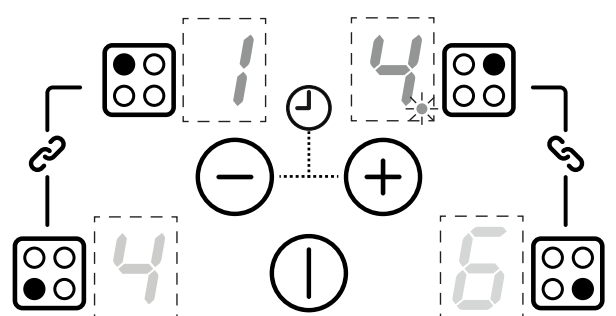
2 Drücken Sie gleichzeitig die Minus- und die Plus-taste.



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



4 Im gewählten Kochzonendisplay blinkt ein Punkt



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

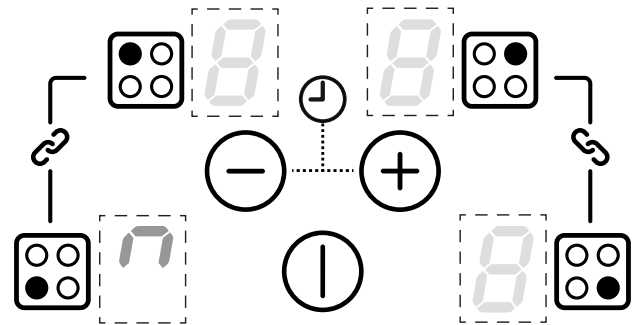
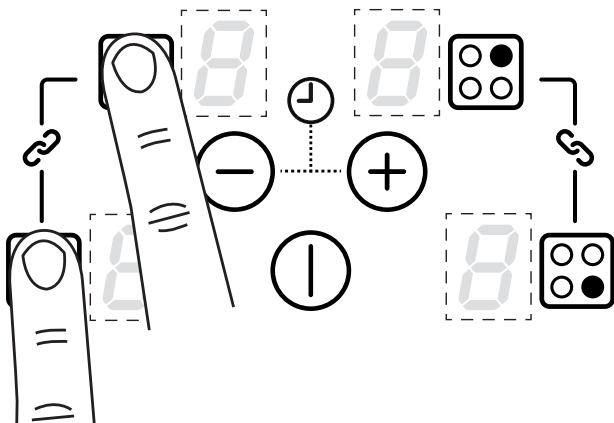
Topferkennung

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

Verbundfunktion

1 Drücken Sie gleichzeitig die verbundenen Kochzonentasten.

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



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

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

Restwärmeanzeigen

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

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

Auto Stand-by

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

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

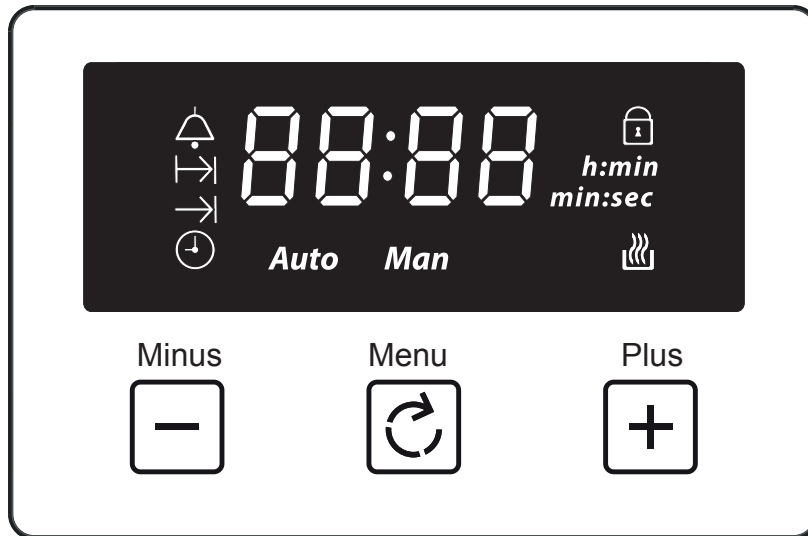
Gerätefehler

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

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

Uhr/Programmierung

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



Kurzzeitwecker



Kochzeit/Dauer



Kochzeitende



Uhrzeit



Tastensperre



Automatisches Kochen

Auto

Automatikmodus

Man

Manueller Modus

L 1, L 2, L 3

Lautstärke

23:59

7-Segment Anzeige

99:00

Max. einstellbarer Kurzzeitwecker

23:59

Max. einstellbare Kochzeit

h:min

Anzeige von Stunden: Minuten

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.

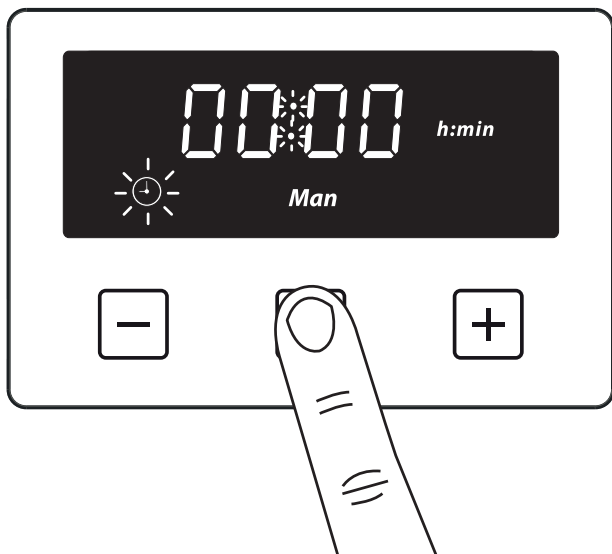
Manueller Modus

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

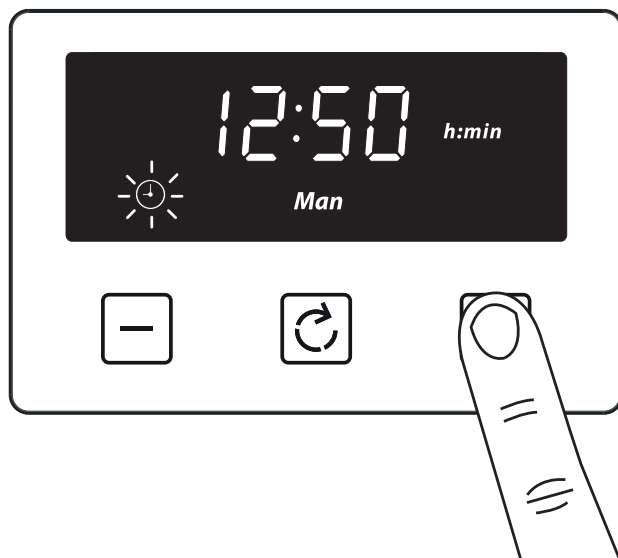
Blättern Sie durch Drücken der Taste Menu durch die Funktionen, bis „Uhrzeit“ angezeigt wird.

1



2

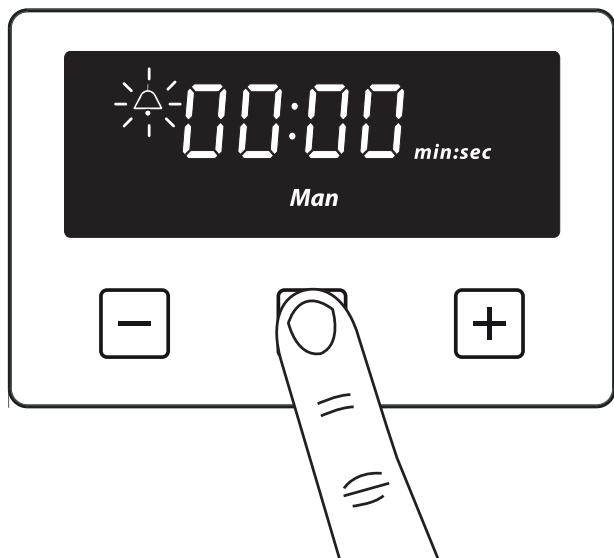
Stellen Sie mit der die Plus- oder Minustaste eine Zeit ein.



Einstellen des Kurzzeitweckers

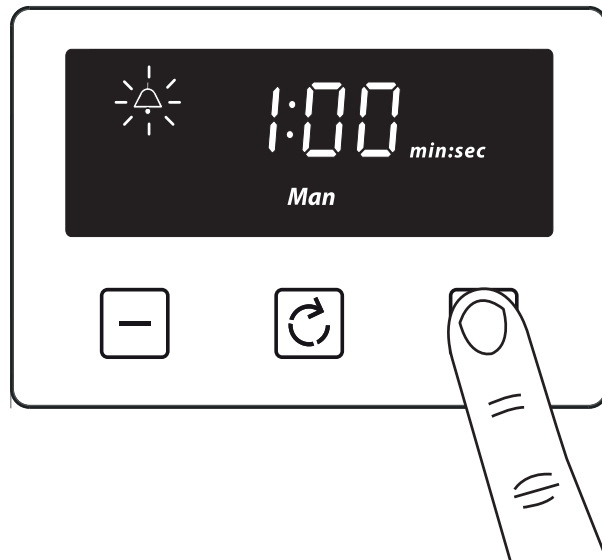
Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 99 Minuten.

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.

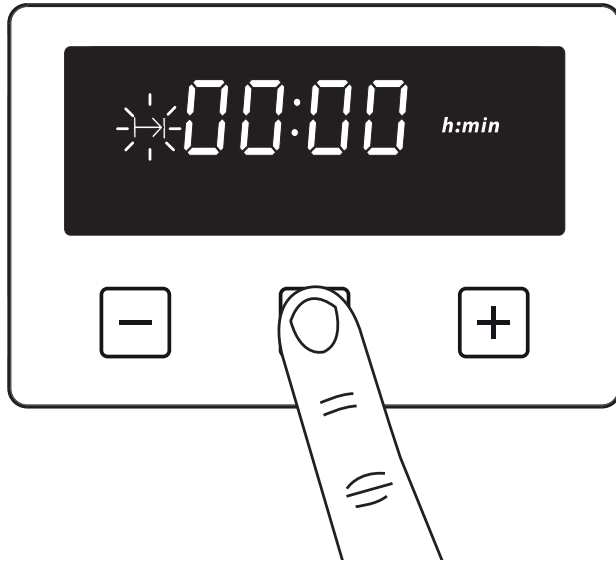
Zur Änderung oder zum Abbrechen des Kurzzeitweckers gehen Sie wie folgt vor

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)

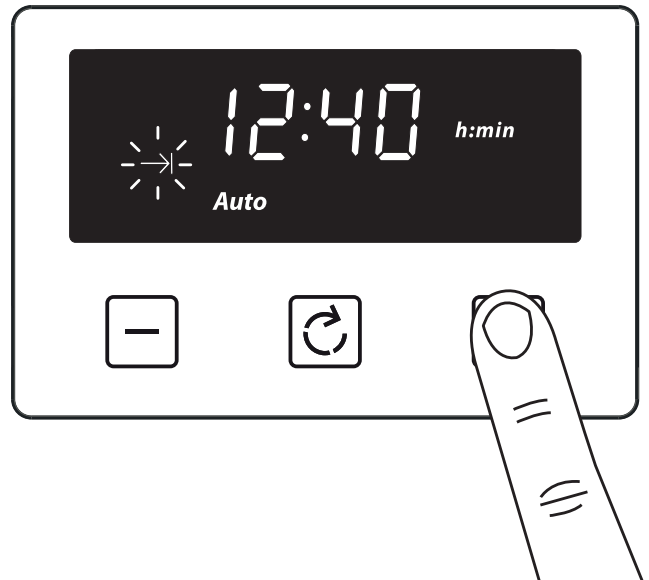
Das Display zeigt die aktuelle „Uhrzeit“ sowie das „Kochzeitende“-Symbol an. Die aktuelle „Kochendezeit“ ist auf die aktuelle „Uhrzeit“ und die maximal einstellbare Zeit (23 Stunden und 59 Minuten) beschränkt.

1



2

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



Das Symbol für automatisches Kochen erlischt auf dem Display, wenn die Zeit, die gewünschten 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.

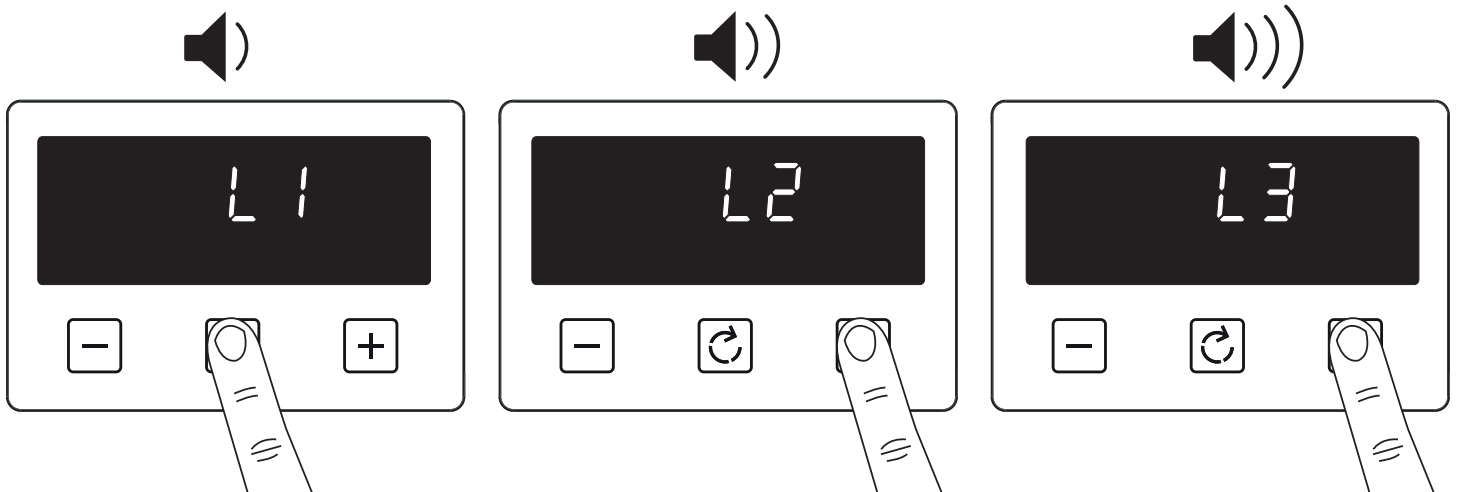
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, wird ertönt ein Alarm und das Symbol für den manuellen Modus blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Taste Menu, um den Alarm zu beenden. Drücken Sie die Taste Menu erneut, um wieder zum manuellen Modus zurückzukehren.

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.

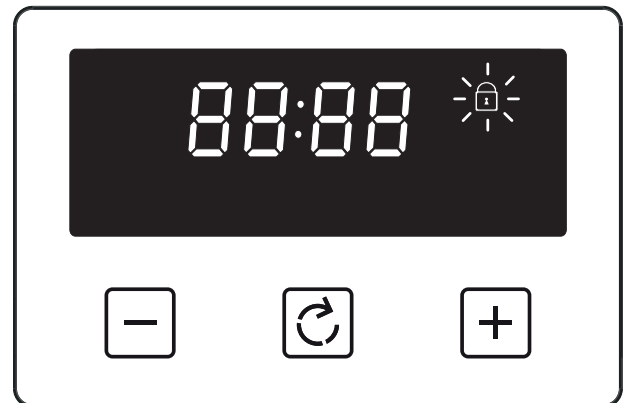
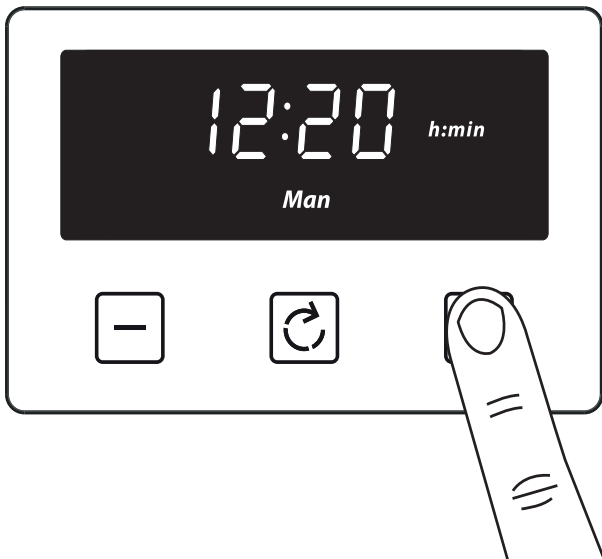


Hinweis: Der Standardton ist L3

Aktivieren/Deaktivieren der Tastensperre

1 Halten Sie die Plustaste für 3 bis 5 Sekunden gedrückt

2



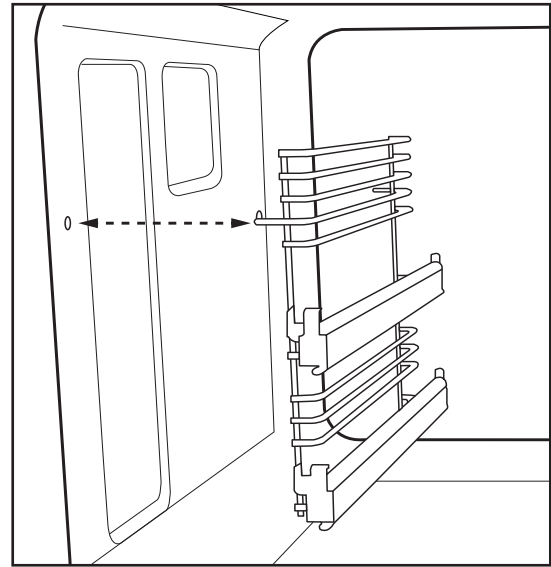
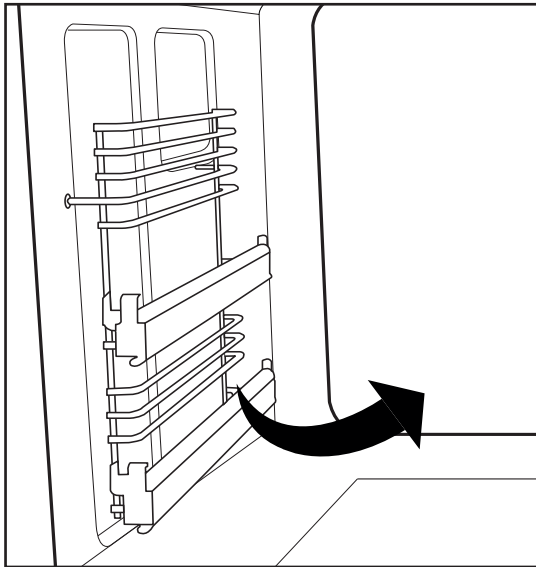
Wenn die Tastensperre aktiv ist, haben die Tasten keine Funktion. Wenn Tasten gedrückt werden, ertönen zwei Signaltöne.

Deaktivieren der Tastensperre

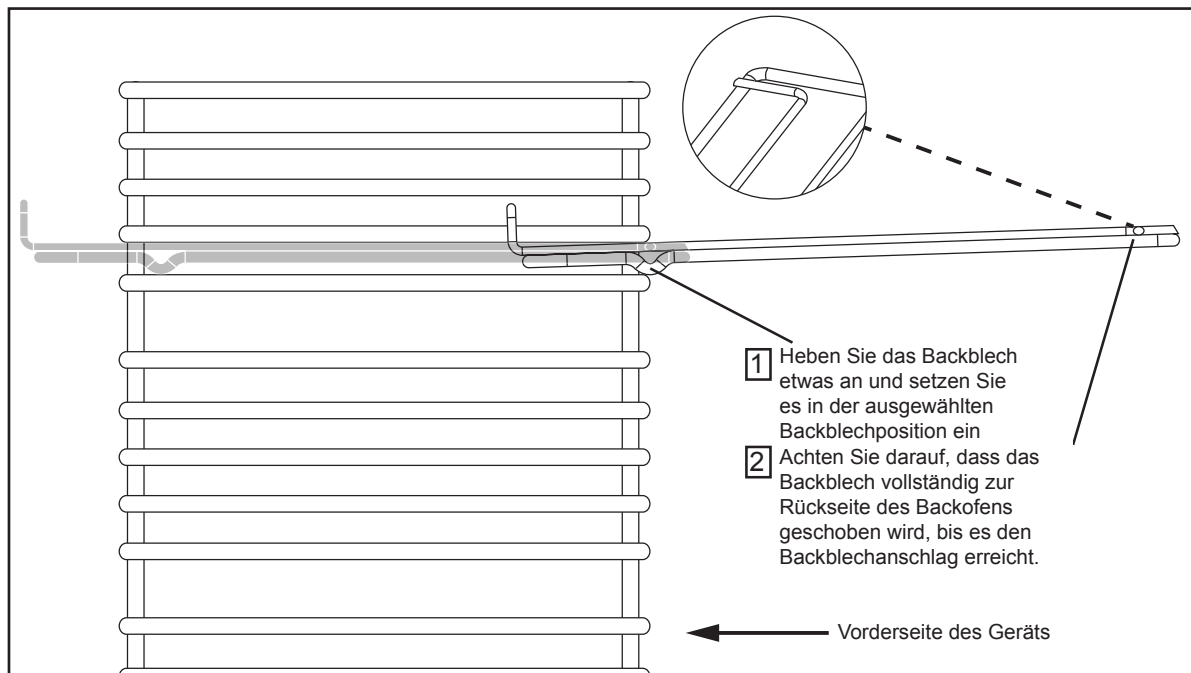
Halten Sie die Plustaste für 3 bis 5 Sekunden gedrückt. Das Tastensperresymbol erlischt und das Gerät kann weiterhin verwendet werden.

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.

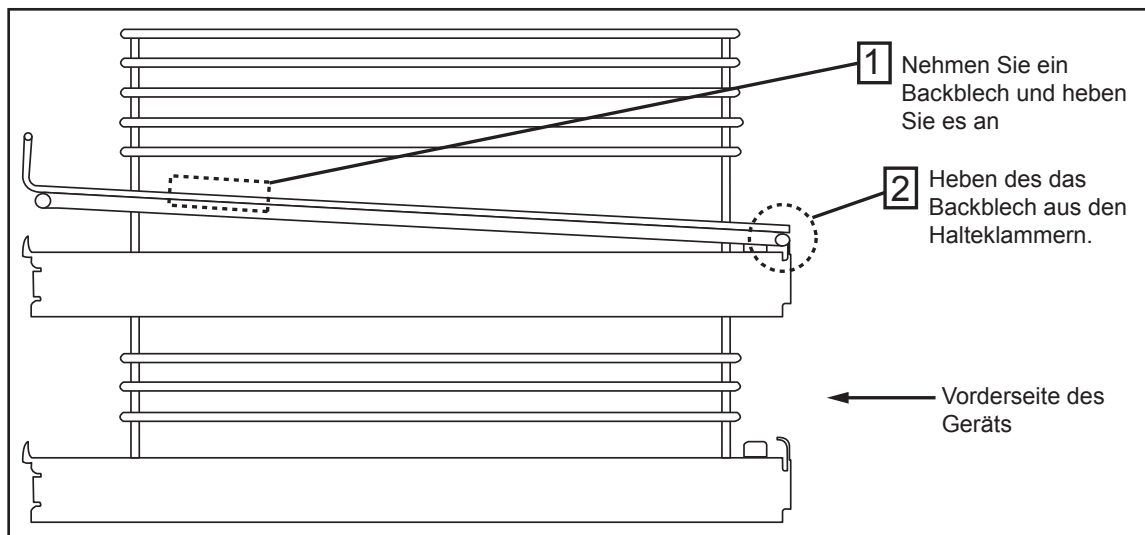
Backblechschienen entfernen



Standardbackbleche

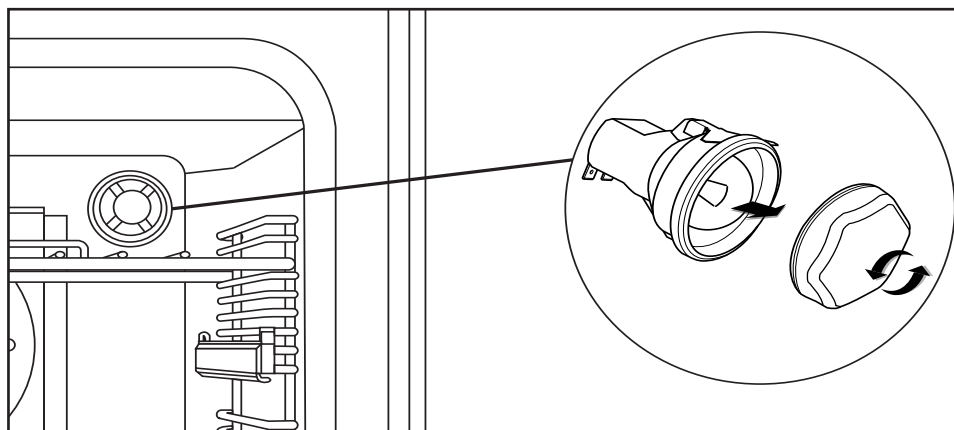


Teleskopschienen entfernen (falls eingesetzt)



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.

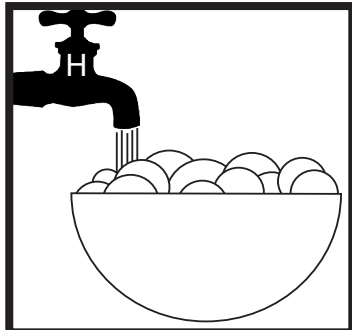
Wir empfehlen, den Backofen zum Aufwärmen von Tellern auf weniger als 70 °C zu erwärmen.

REINIGUNG DES GERÄTS - DE

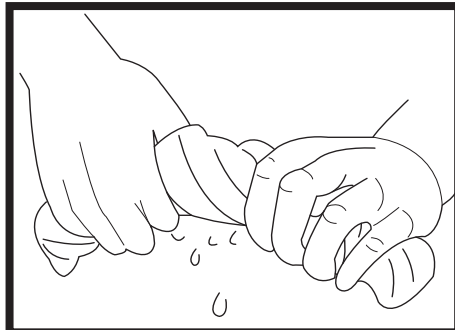
Do's

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

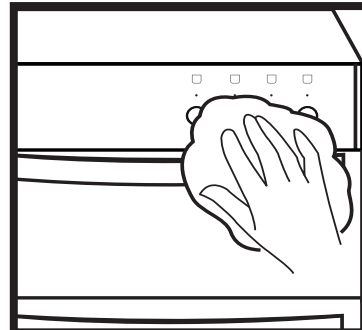
Hinweis: Bitte seien Sie bei der Reinigung oberhalb der Symbole auf dem Bedienfeld besonders vorsichtig, da dies zu einem Verblässen der Symbole führen kann.



- Warmes Seifenwasser



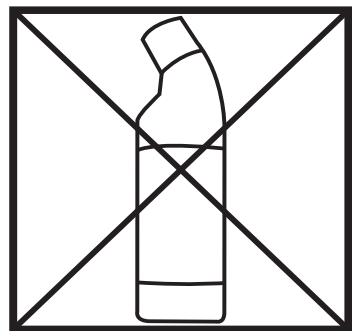
- Sauberes und ausgewrungener Lappen



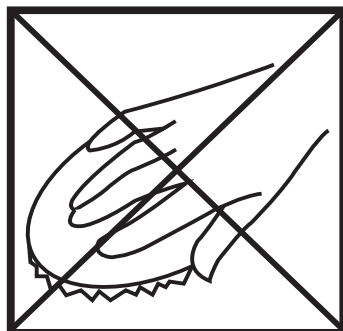
- Abwischen mit einem feuchten Tuch
- Trocknen it einem weichen Tuch

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.

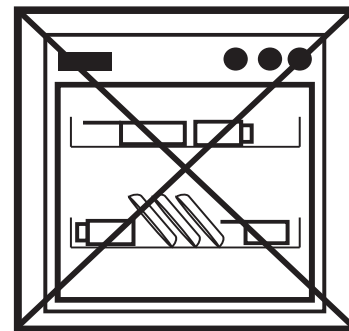
Dont's



- 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 | Last in kW |
| 240 V | Induktion | Aller Zonen | 1,4 Boost auf 1,85 |

Backofen

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

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

Gerät

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

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 nettoyeurs abrasifs ou couteaux racleurs pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent en rayer la surface pouvant entraîner l'éclatement de la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur les cuisinières, plaques chauffantes ou fours.
- Des objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante, puisqu'ils peuvent devenir brûlants.
- Si votre appareil est équipé d'un couvercle, retirez-en tout déversement avant de l'ouvrir. Il faut laisser la surface de la plaque chauffante refroidir avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, servez-vous de la commande de l'élément de cuisson pour l'arrêter et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.
- Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est mis hors tension avant de remplacer la lampe.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande séparé.
- L'utilisation sans surveillance de cette plaque de cuisson pour

- préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie.
- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'un linge mouillé.
- Risque d'incendie : Ne rangez pas des objets sur les surfaces de cuisson.
- Servez-vous uniquement 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**

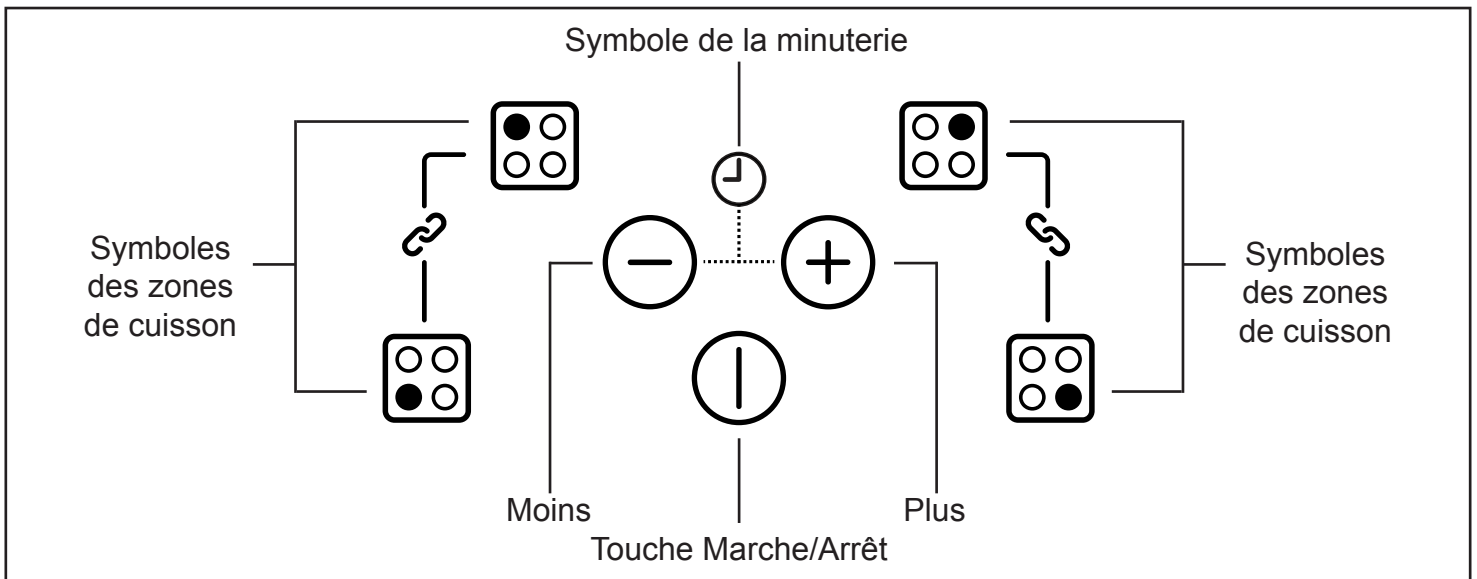
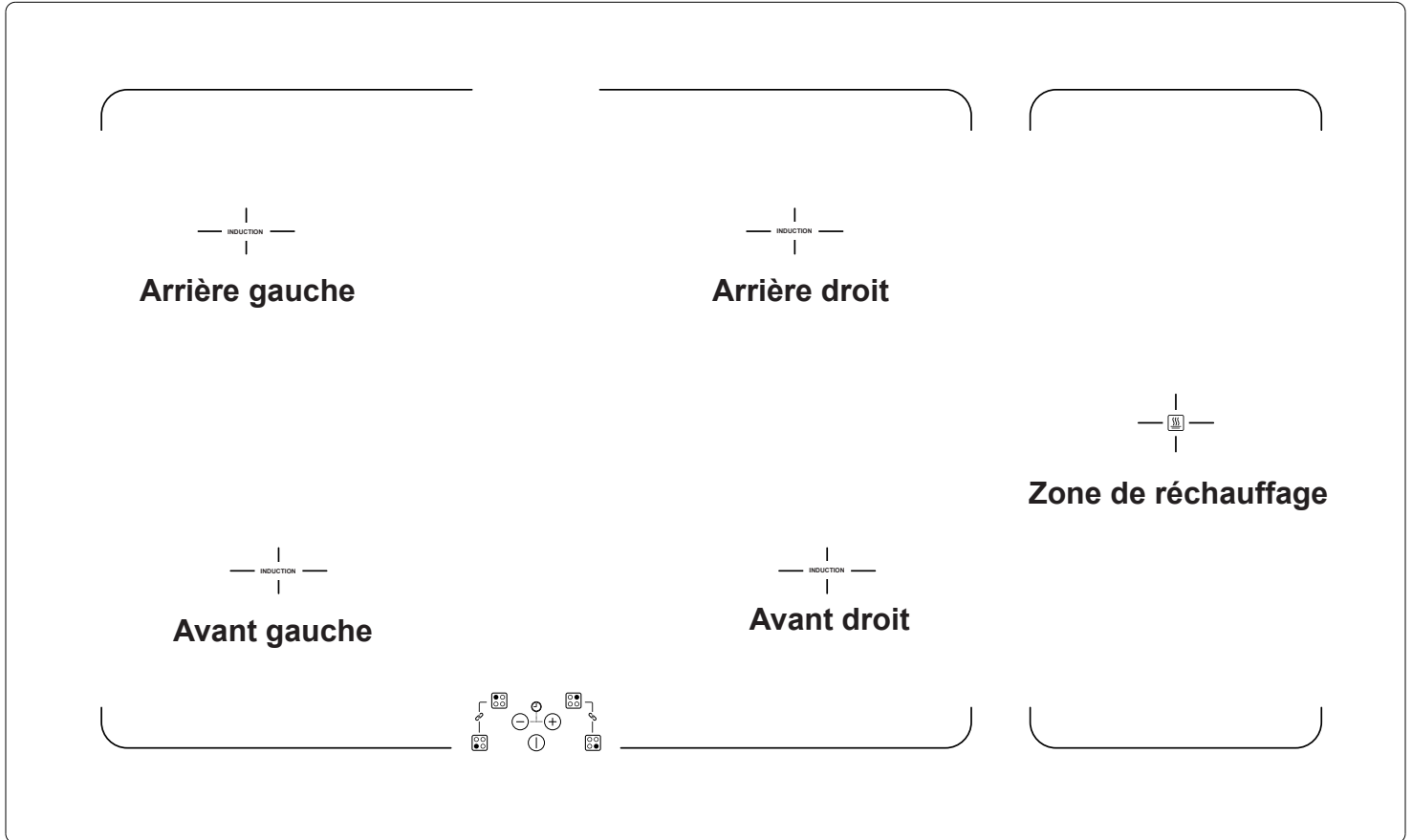
- L'entretien ne pourra être effectué que par du personnel autorisé.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre.
- L'appareil ne devrait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

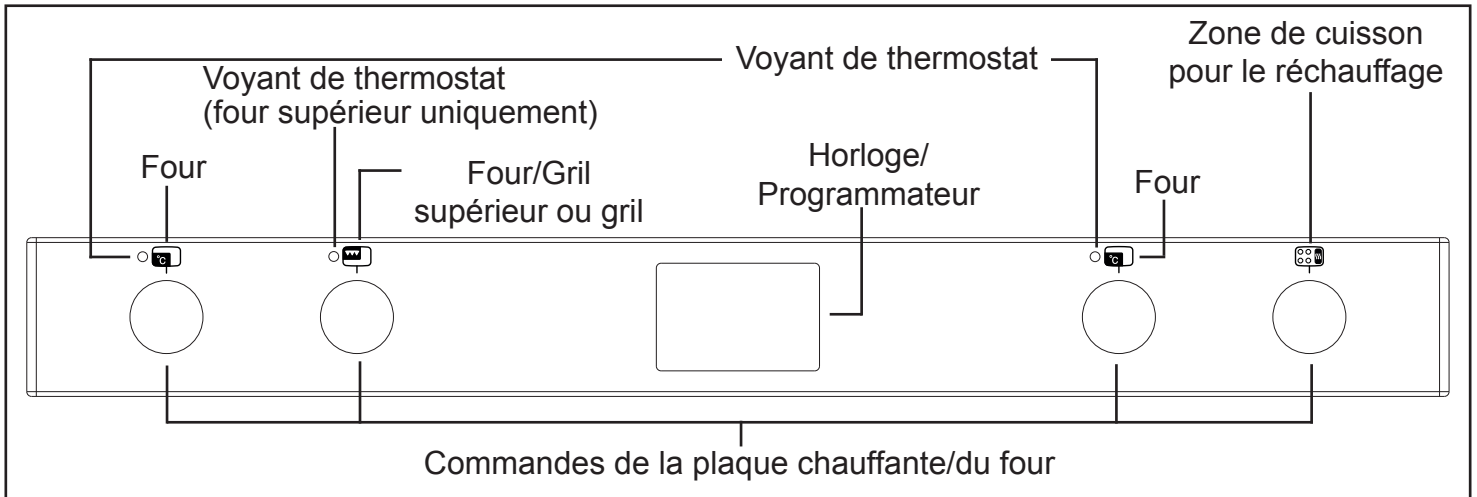
Découvrir le produit

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.



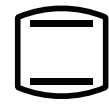
Cuisson intense



Décongélation



Base chauffante avec ventilateur



Four conventionnel



Cuisson lente



Four ventilé



Gril ventilé



Faible Gril



Commande de sélection de four



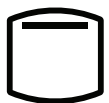
Grill Simple



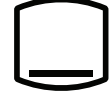
Gril conventionnel



Double Gril



Partie haute du gril

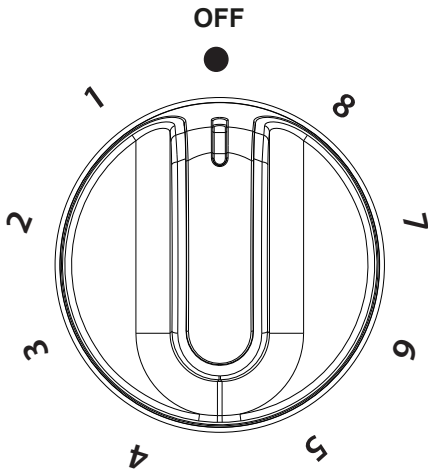


Chaleur de la base

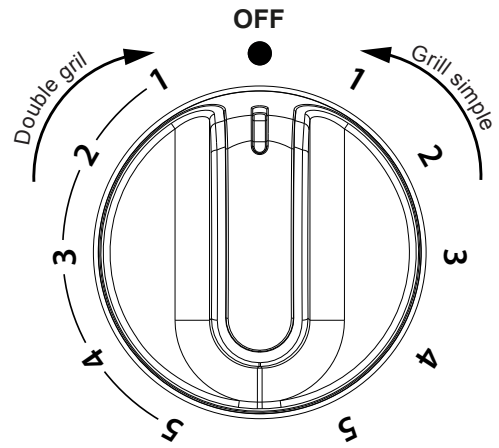


Éclairage uniquement

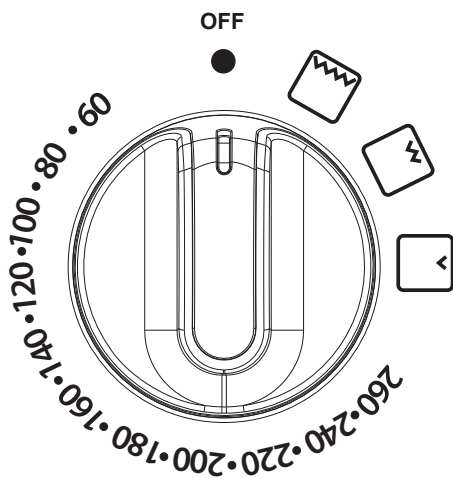
Four seul



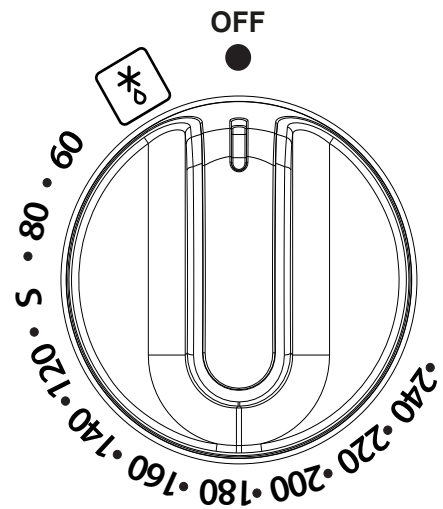
Gril



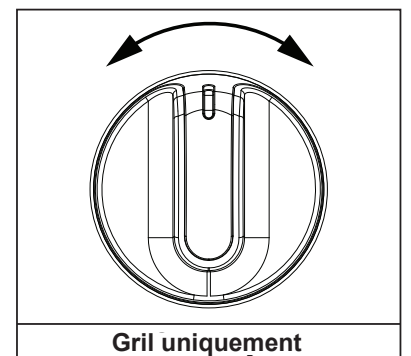
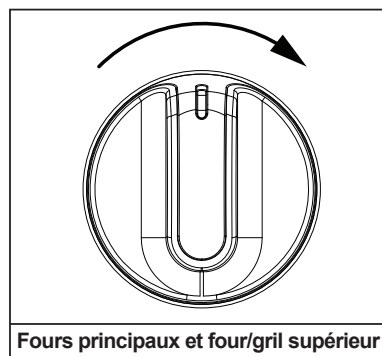
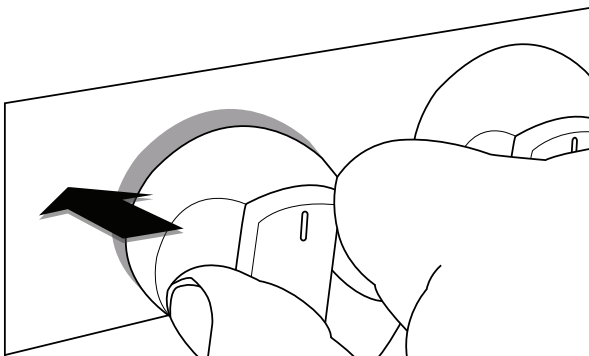
Four/Gril supérieur



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.

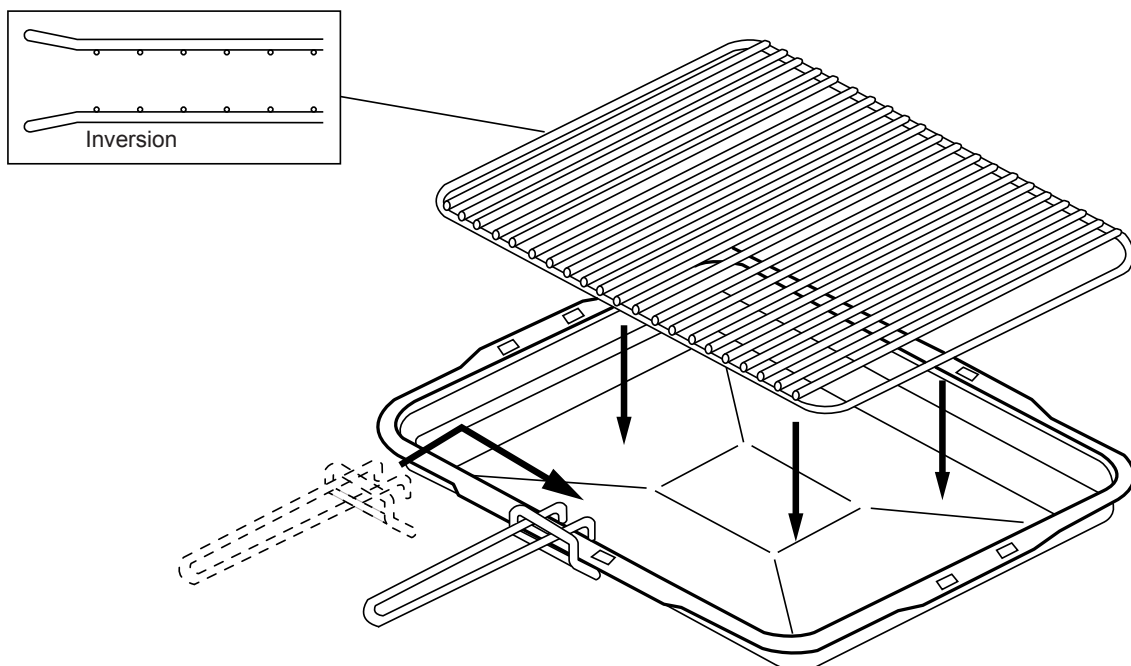
La partie gauche du four principal ne fonctionne pas si le programmeur est réglé sur Auto, reportez-vous à la section horloge/programmeur.

Gril

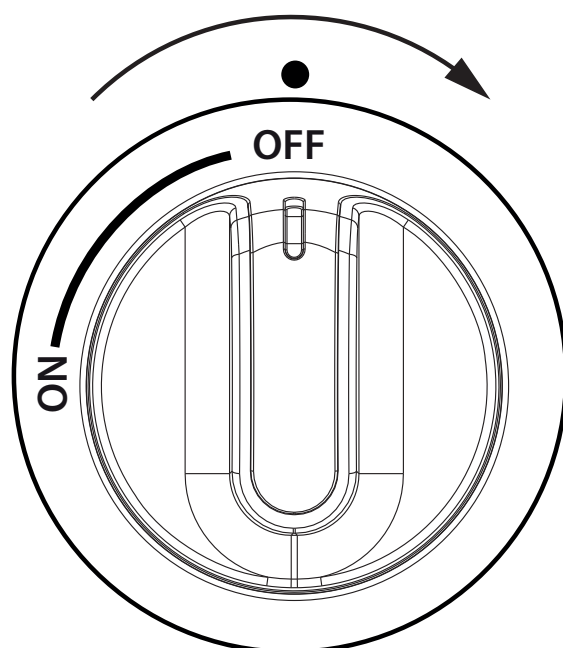
LA PORTE **DOIT** ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ POUR LES GRILLADES CLASSIQUES.

Lèchefrite, trépied et poignée de lèchefrite amovible

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

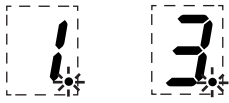







Zone de cuisson pour le réchauffage de la plaque chauffante



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

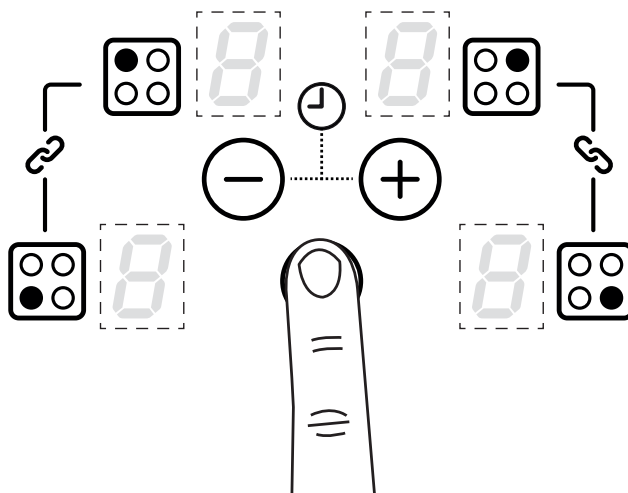
Vue d'ensemble de la plaque chauffante

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

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

Pour mettre en marche

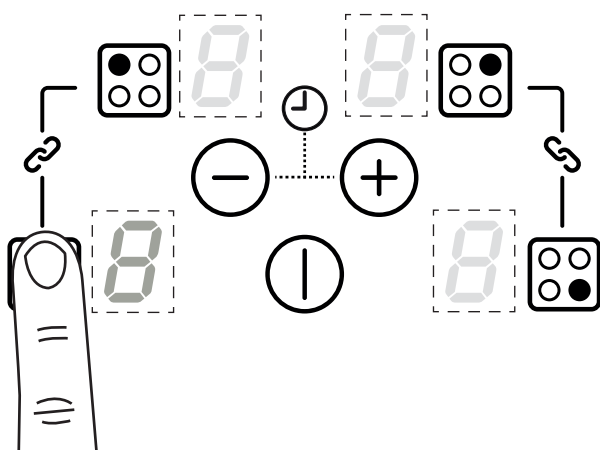
1 Appuyez sur la touche de marche/arrêt



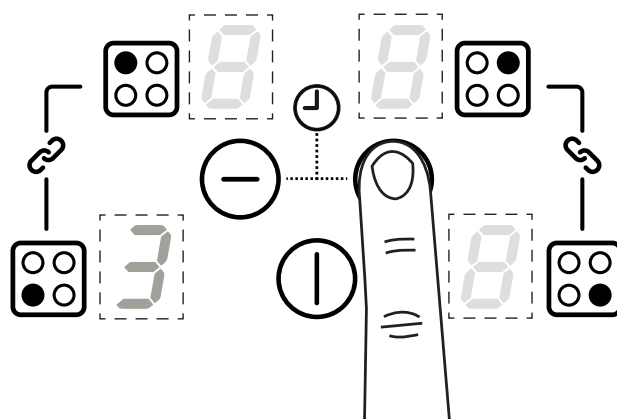
Remarque : Si un élément n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, la plaque chauffante s'arrête automatiquement. Appuyer sur la touche « ON/OFF (Marche/Arrêt) » pendant 1 seconde l'arrête également. Un bip retentit et tous les éléments chauffants s'éteignent.

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

1 Choisissez la zone de cuisson requise



2 Définissez le niveau de puissance désiré

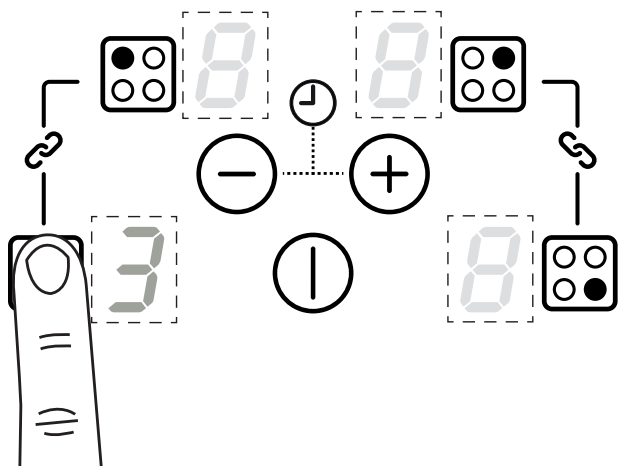


Remarque : Appuyer sur la touche moins en premier règle automatiquement le niveau de puissance au niveau 9.

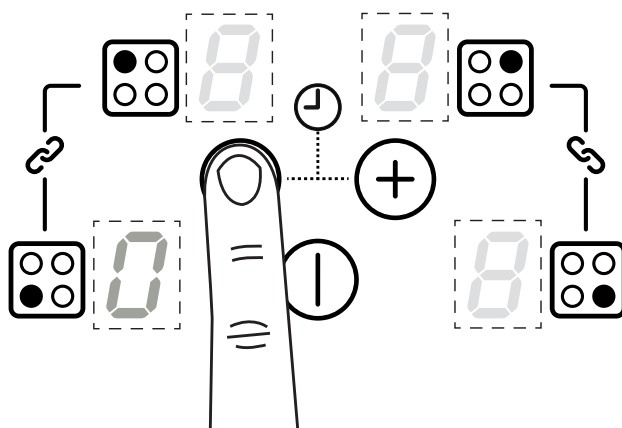
Une fois effectuée la sélection de la zone de cuisson, un bip retentit au bout de 10 secondes et tous les afficheurs d'éléments chauffants qui étaient en veilleuse montrent les niveaux de puissance avec une luminosité normale.

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

1 Sélectionnez une zone de cuisson



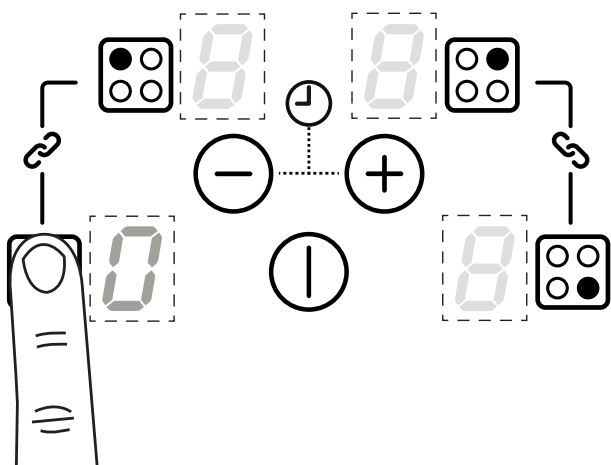
2 Appuyez sur la touche moins jusqu'à atteindre « 0 »



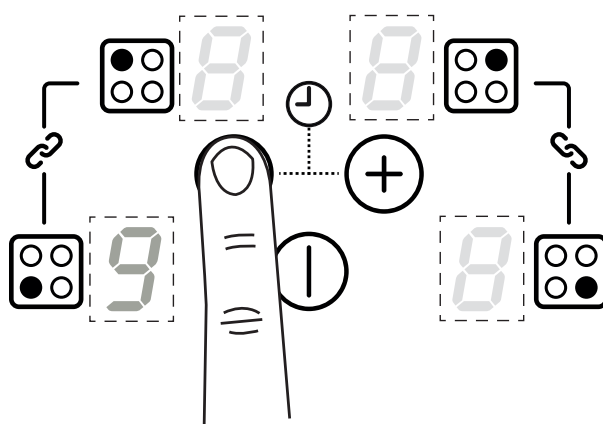
La zone de cuisson sélectionnée s'arrête lorsque l'afficheur montre « 0 ».

Activation de l'amplificateur de puissance

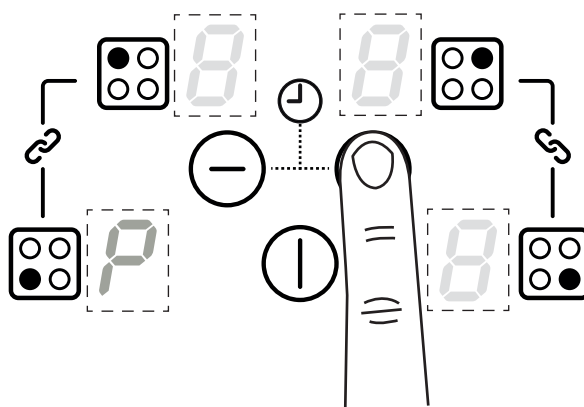
1 Choisissez la zone de cuisson requise



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

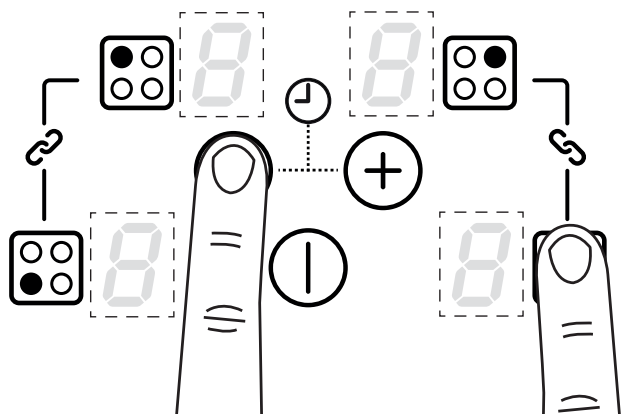


3 Appuyez sur la touche plus jusqu'à ce que « P » apparaisse

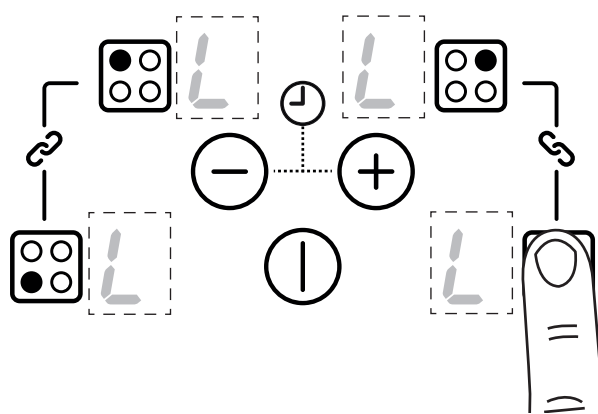


Verrouillage enfants

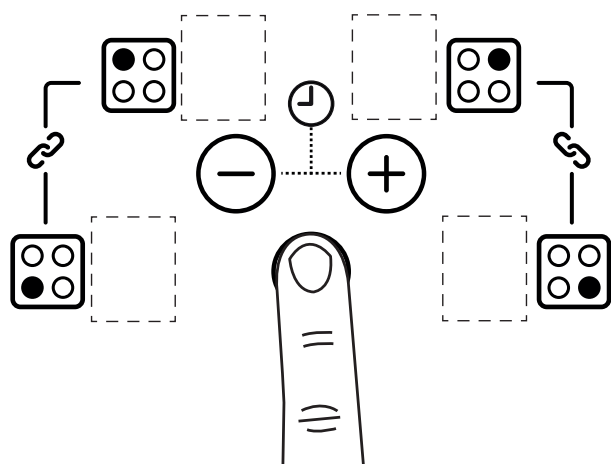
1 Maintenez enfoncées la touche moins et la zone de cuisson avant droite. Un son retentit.



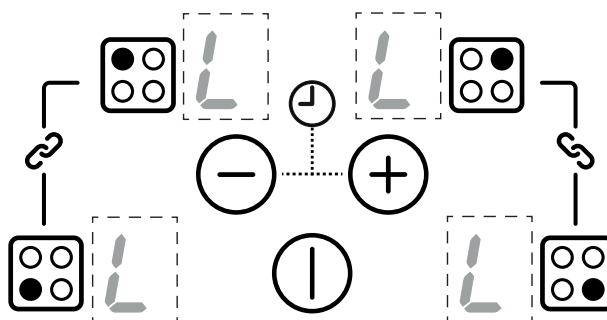
2 Appuyez sur la zone de cuisson avant droite. « L » apparaît sur l'afficheur



3 Appuyez sur la touche de marche/arrêt



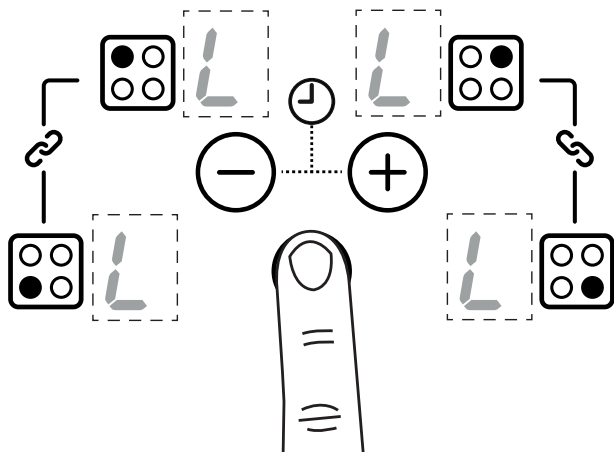
4 Lorsque la plaque chauffante est mise en marche, « L » apparaît sur tous les afficheurs de la zone de cuisson.



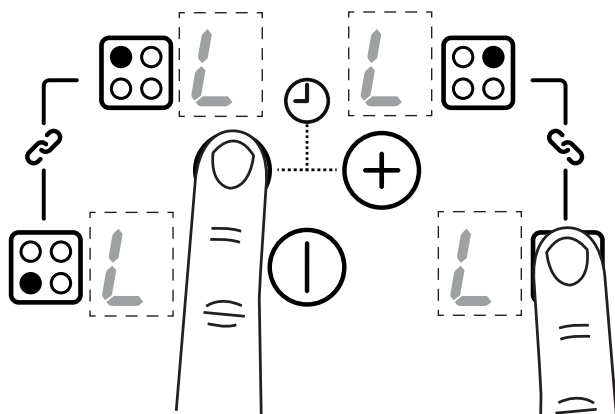
La fonctionnalité de verrouillage enfants est activée jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

Désactivation du verrouillage enfants

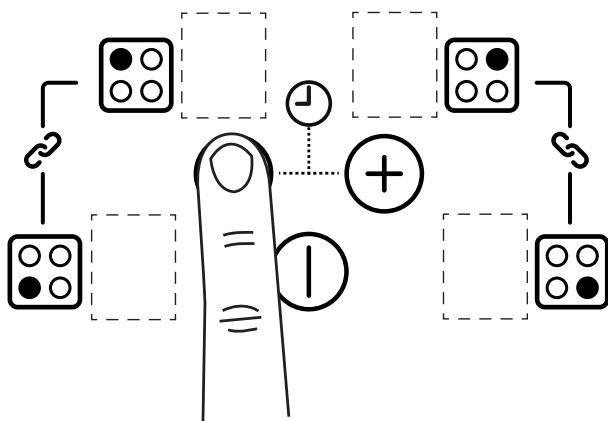
1 Appuyez sur la touche de marche/arrêt et « L » apparaît sur tous les afficheurs de la cuisinière.



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



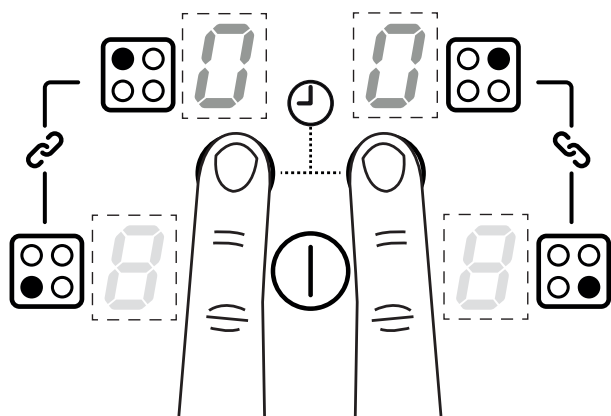
3 Appuyez sur la touche moins et « L » disparaît de toutes les afficheurs de la zone de cuisson



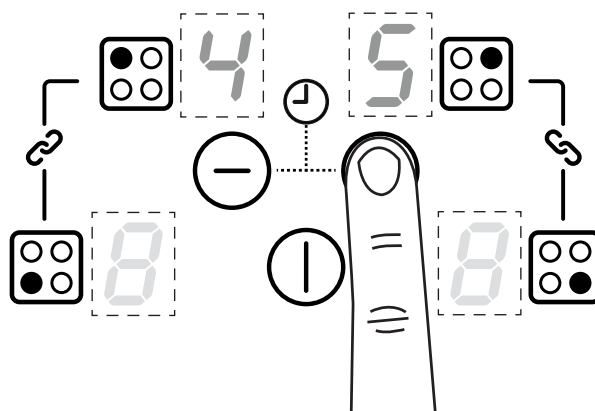
« 0 » est affiché sur toutes les zones de cuisson lorsque la plaque chauffante est mise en marche, elle peut alors être utilisée normalement.

Réglage du compte à rebours

1 Maintenez enfoncées la touche moins et la touche plus



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



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

Une fois le temps écoulé

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

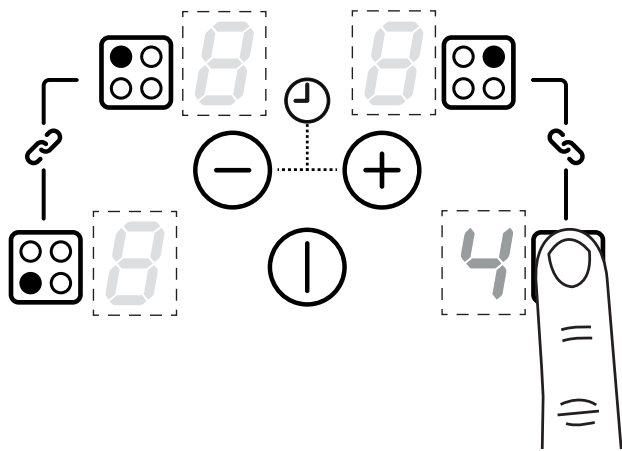
Modifier ou annuler le compte à rebours

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

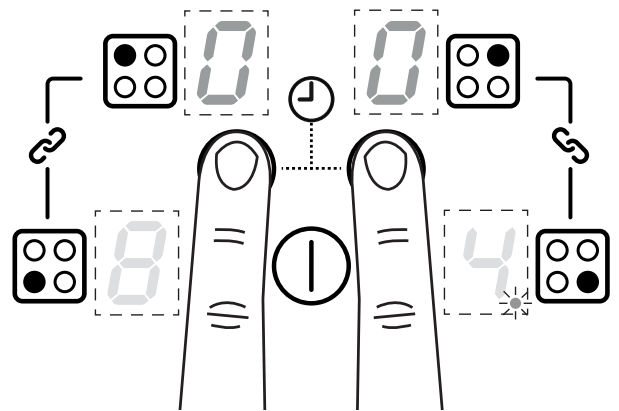
Arrêt automatique de la minuterie

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

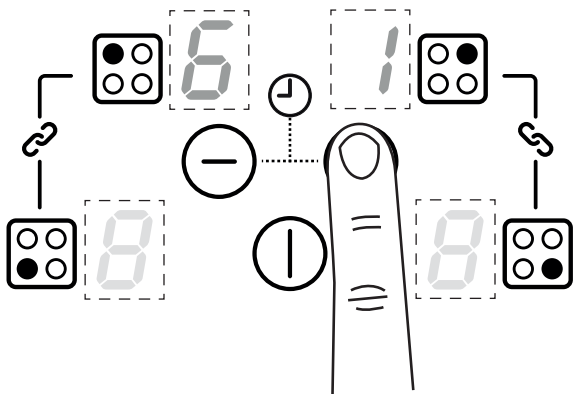
1 Choisissez la ou les zones de cuisson requises



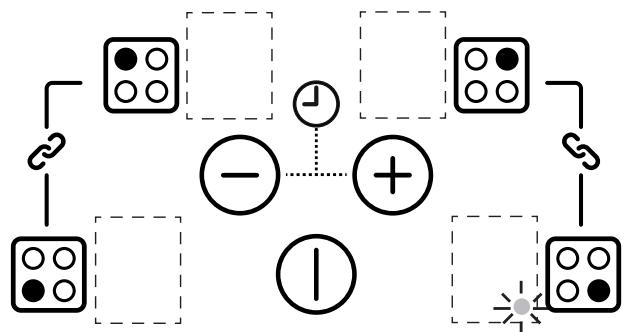
2 Maintenez enfoncée les touches plus et moins. Un point apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson choisie



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



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



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

Une fois le temps écoulé

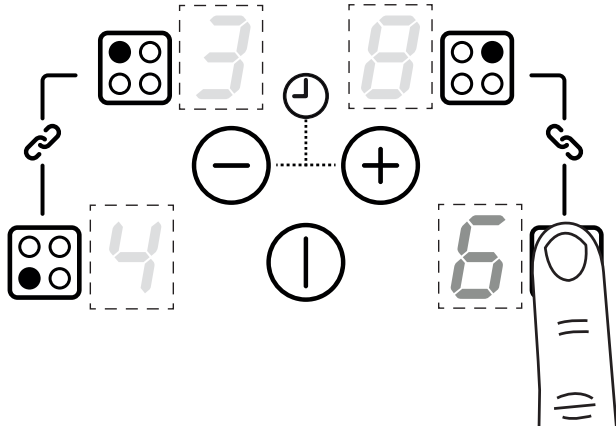
Lorsque le temps réglé est écoulé, un son retentit et le point se met à clignoter sur l'afficheur de la zone de cuisson. Appuyez sur la touche moins ou plus pour arrêter l'alarme.

Modifier ou annuler la minuterie

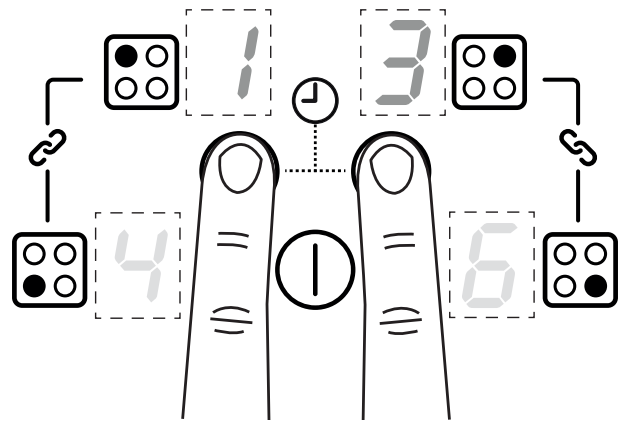
Répétez les étapes ci-dessus pour modifier le temps. La remise à zéro annule la minuterie.

Vérifier le temps d'une zone de cuisson

1 Choisissez la zone de cuisson requise.



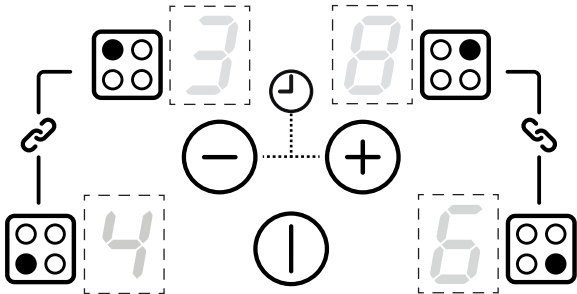
2 Maintenez enfoncées les touches moins et plus en même temps. La durée restante apparaît sur l'affiche.



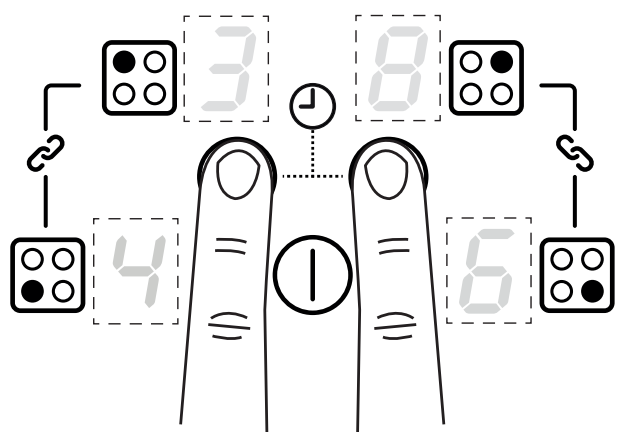
Vérifier le temps de plusieurs zones de cuisson

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

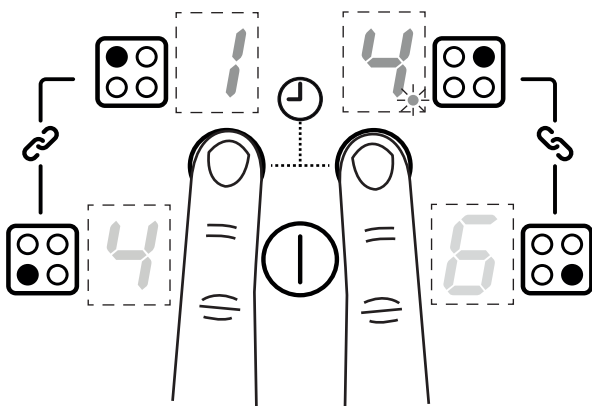
1 Assurez-vous qu'aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée



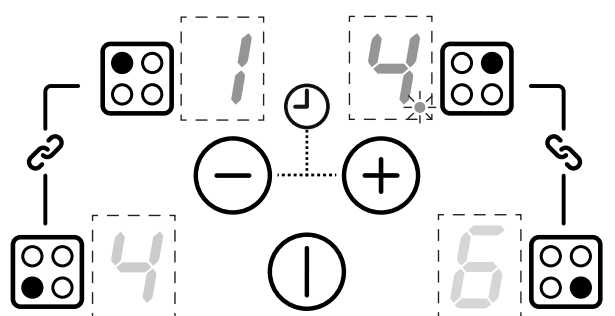
2 Appuyez en même temps sur le moins et le plus



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



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



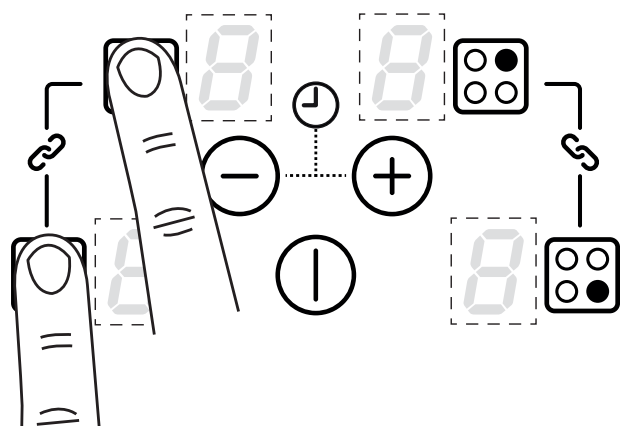
Remarque : Si le réglage du compte à rebours a également été effectué, il s'affiche en premier. Dans ce cas, les autres zones de cuisson minutées sont représentées par un point dans l'afficheur de la zone de cuisson.

Détection des casseroles

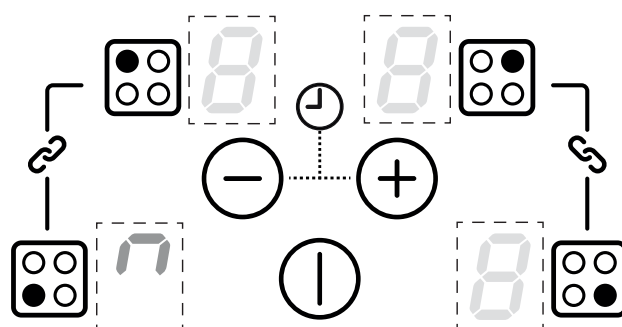
La plaque chauffante consomme de l'électricité uniquement quand une casserole appropriée est placée sur la zone, ce qui réduit l'énergie utilisée au cours du processus de cuisson, par exemple lorsque vous ôtez la casserole de la zone, la plaque chauffante s'arrête automatiquement et ne se remet en marche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

Fonction de pont

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



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



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

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

Témoins de chaleur résiduelle

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

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

Veille automatique

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

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

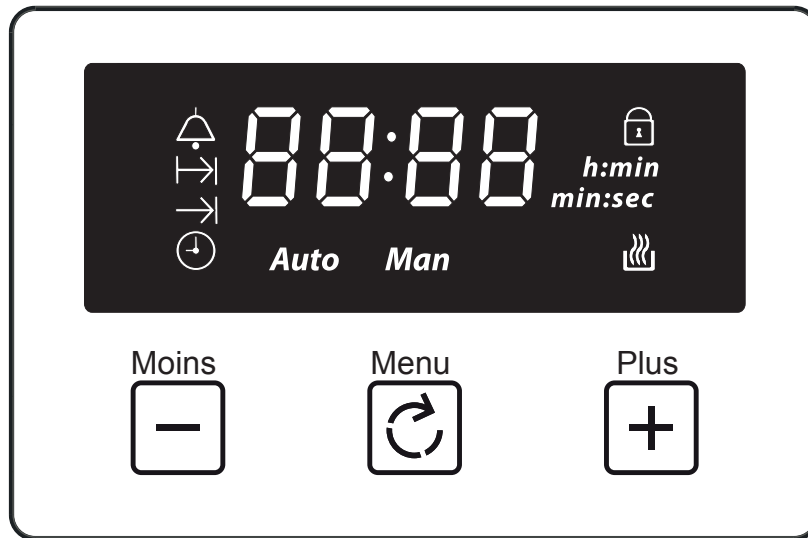
Erreurs de l'appareil

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

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

Horloge/Programmeur

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



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

Utilisation des commandes tactiles

Menu - À faire défiler pour sélectionner une fonction

Plus - Pour augmenter la durée ou le volume

Moins - Pour diminuer la durée ou le volume

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

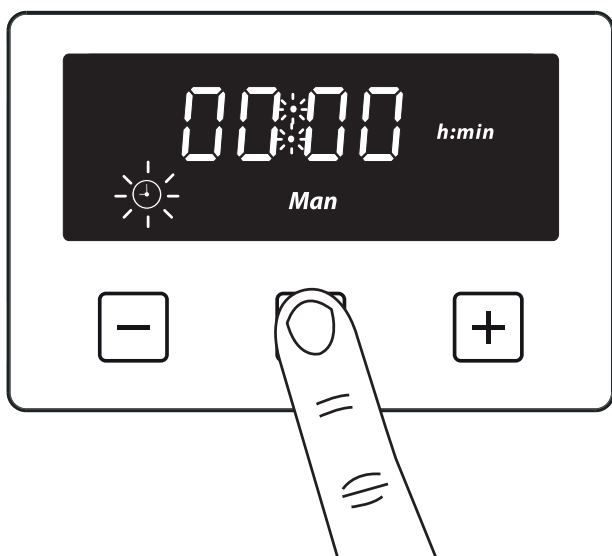
Mode manuel

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

Réglage de l'horloge

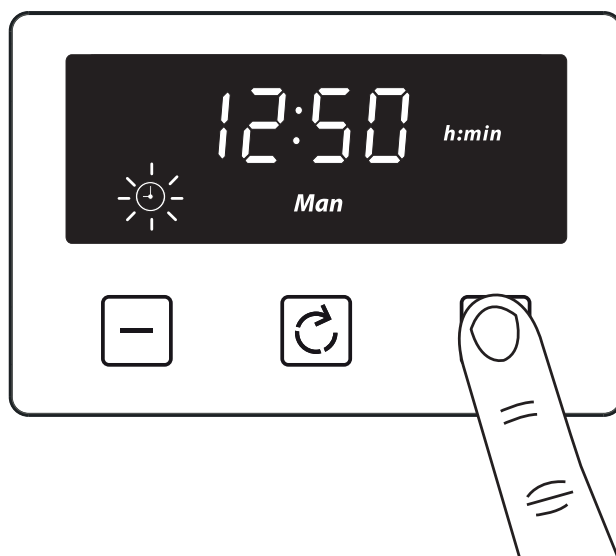
En appuyant sur le menu, faites défiler les fonctions jusqu'à atteindre « heure de la journée ».

1



2

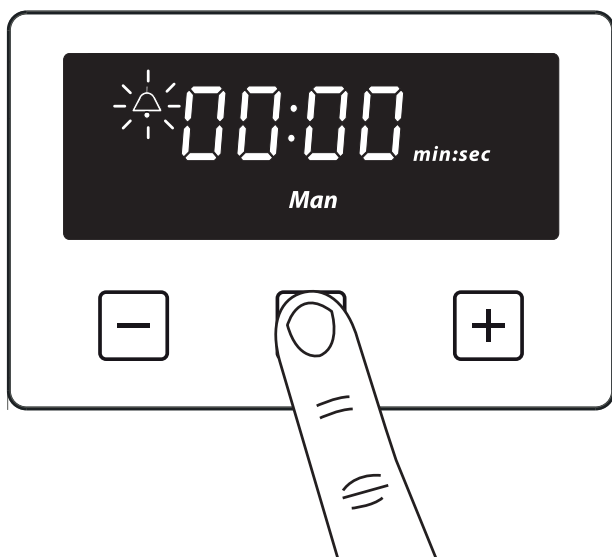
Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Réglage du compte à rebours

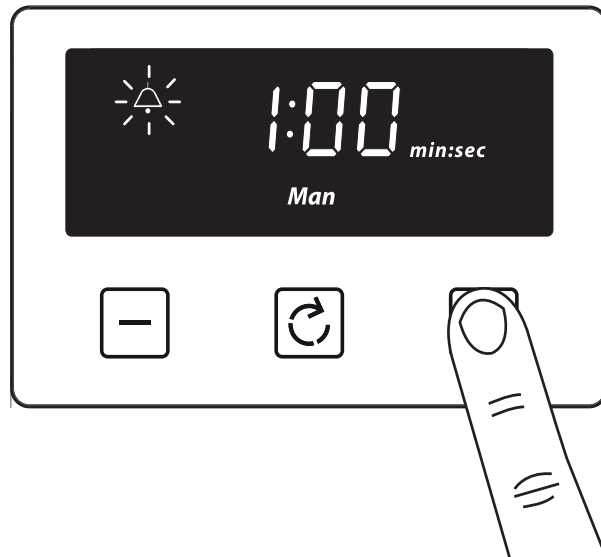
Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 99 minutes.

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.

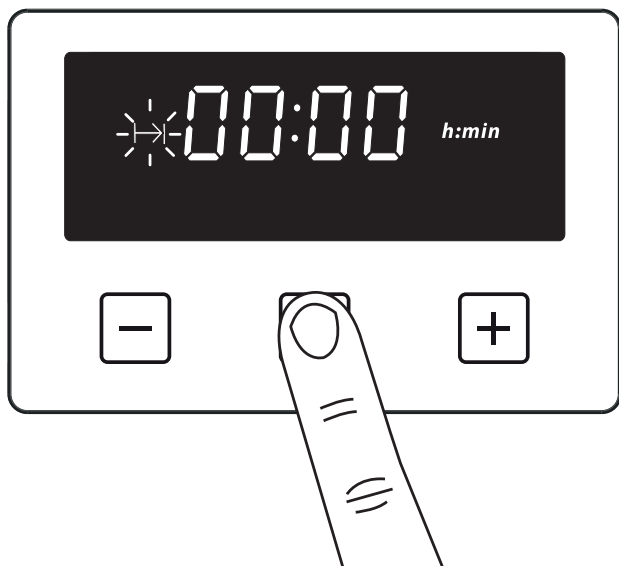
Modifier ou annuler le compte à rebours

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)

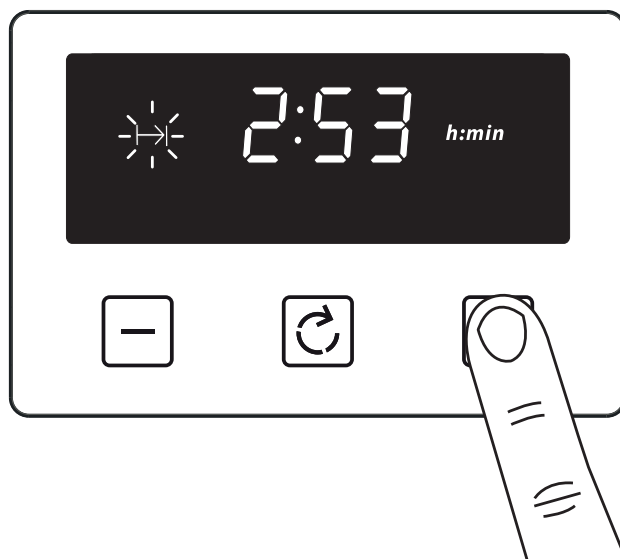
Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 23 heures et 59 minutes.

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)

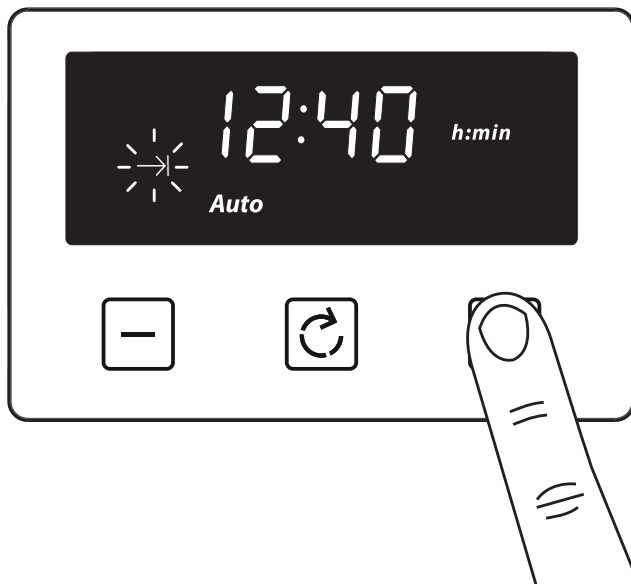
L'afficheur montre l'« heure de la journée » actuelle ainsi que le symbole de la « fin du temps de cuisson ». La « fin du temps de cuisson » est limitée au plus à l'« heure de la journée » actuelle plus la durée maximale qui peut être réglée (23 heures et 59 minutes).

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.

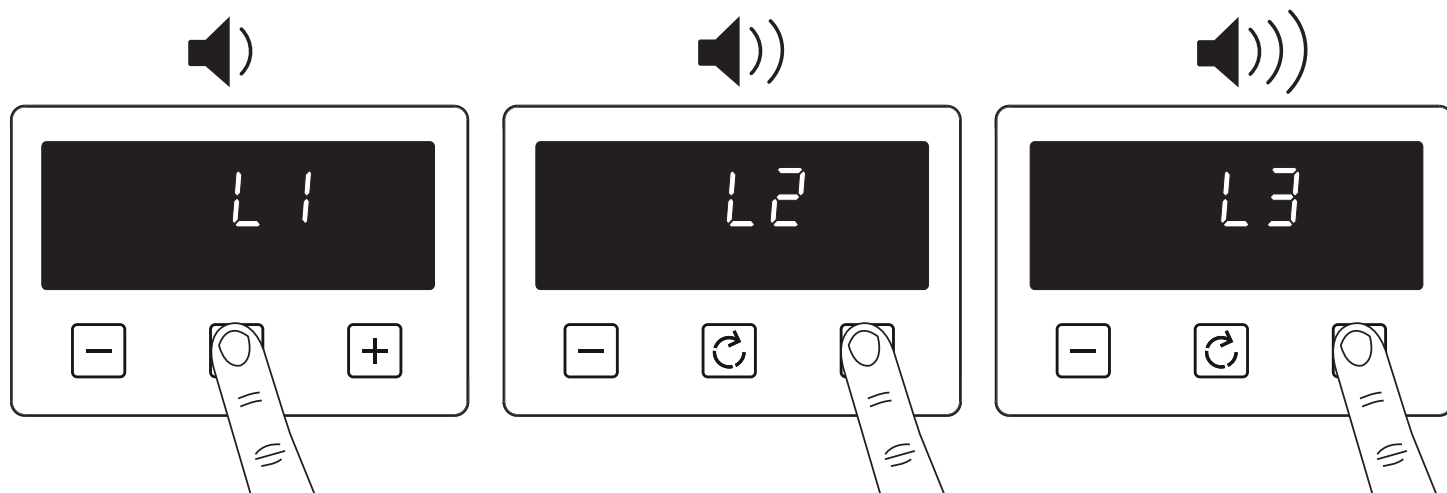
Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche menu pour arrêter l'alarme. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

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.

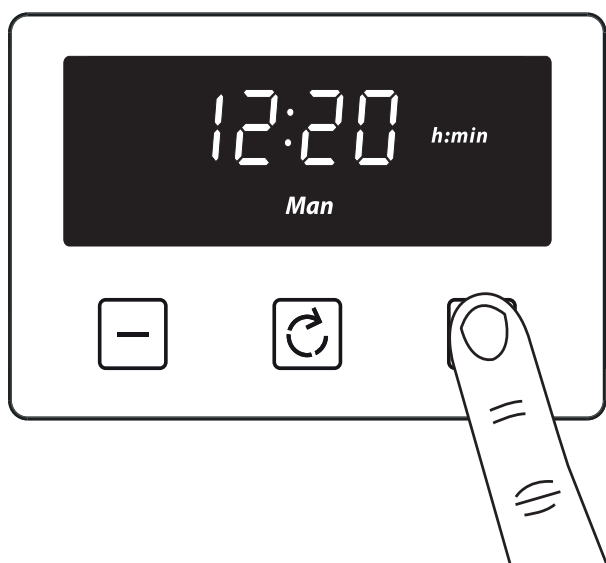


Remarque : La tonalité est réglée par défaut sur L3

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.

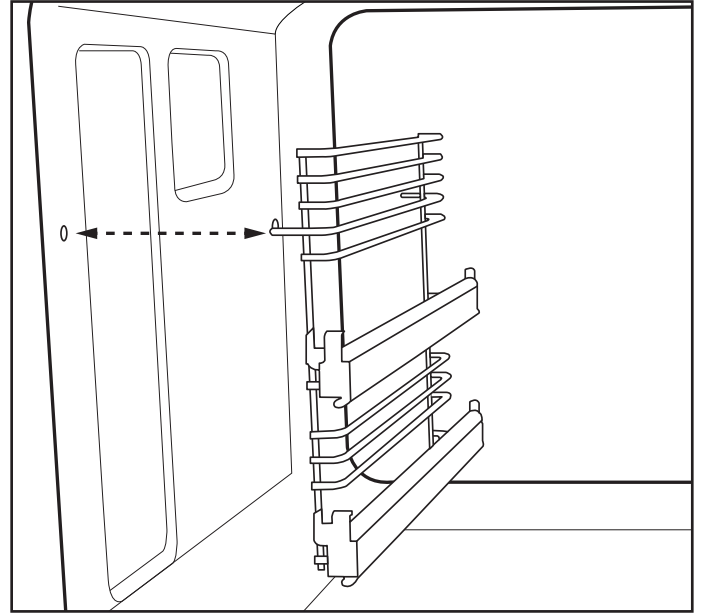
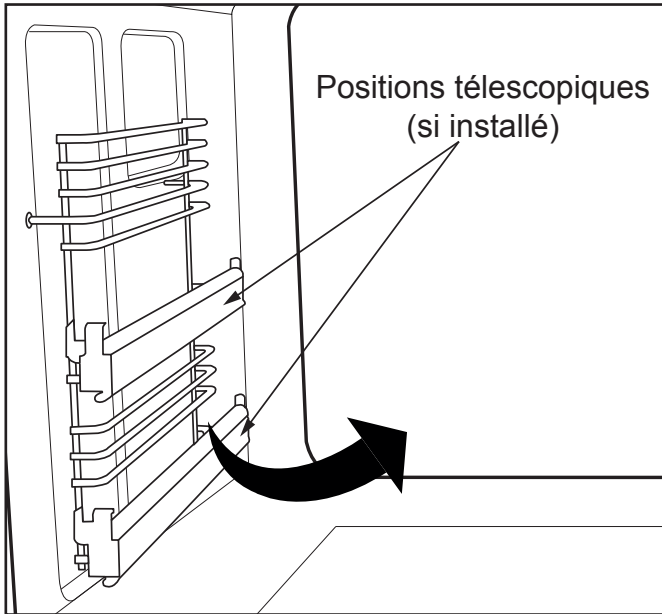
Désactiver le verrouillage des touches

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.

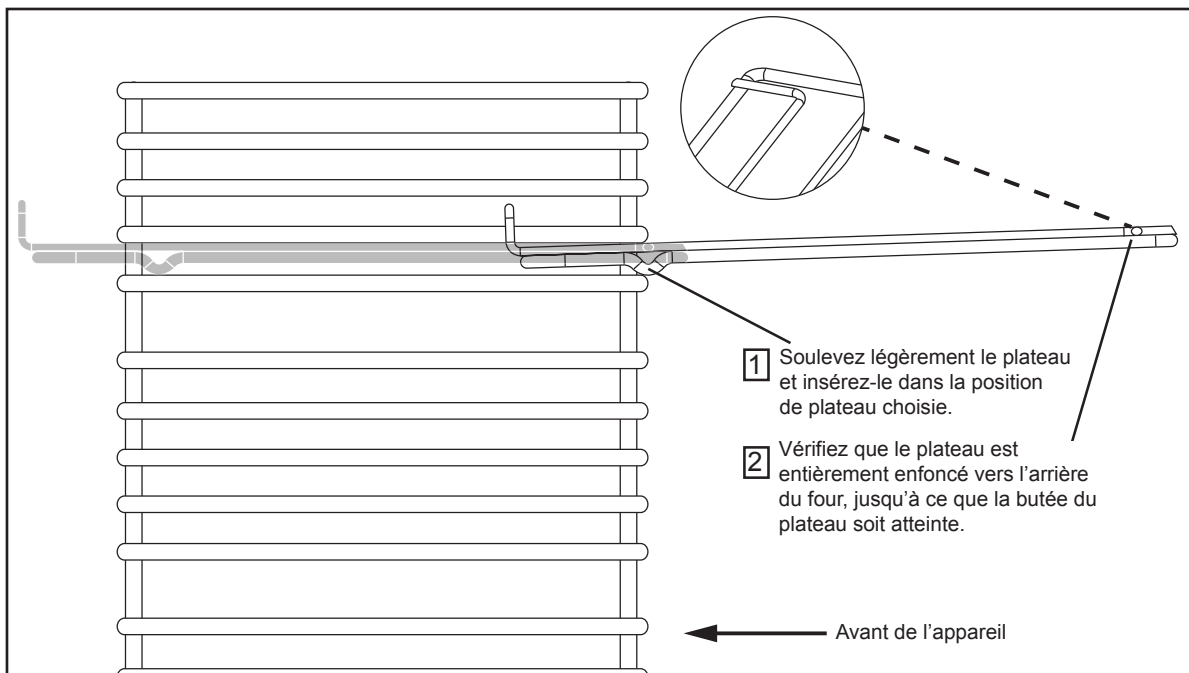
Remarque : Si une panne de secteur survient pour un court laps de temps (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état.

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

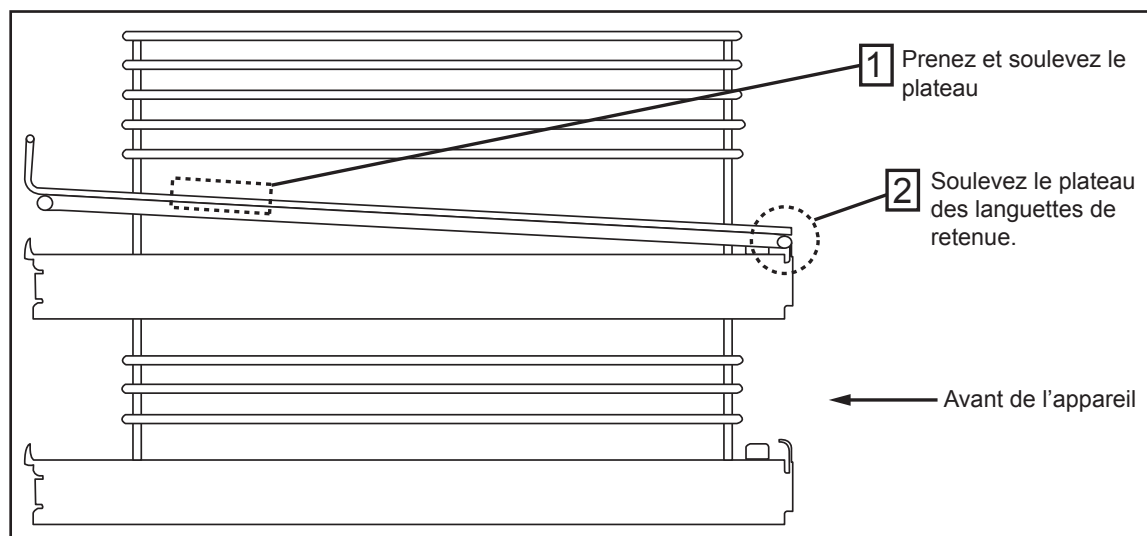
Retrait des glissières de plateau



Plateaux standard

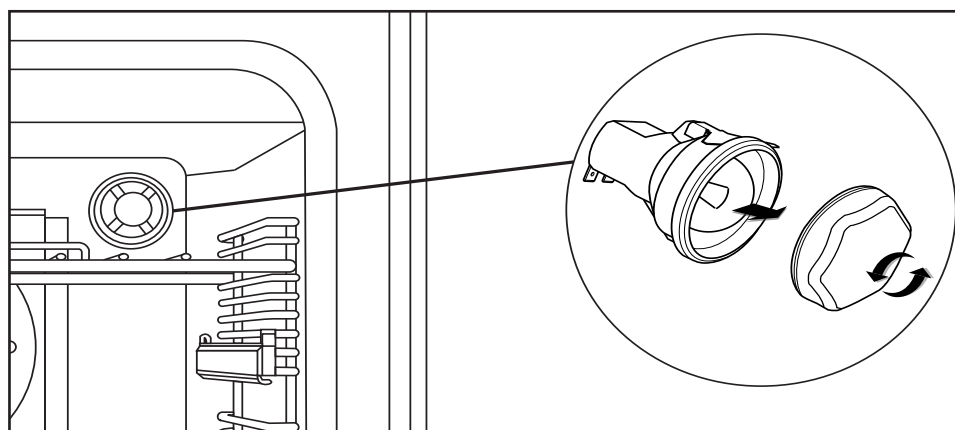


Retrait des plateaux télescopiques (s'ils sont installés)



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.

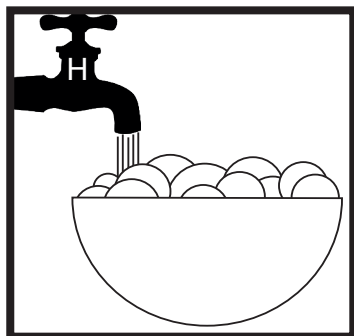
Nous vous recommandons de chauffer le four à 70 °C, ou au-dessous, si vous réchauffez des plats.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL - FR

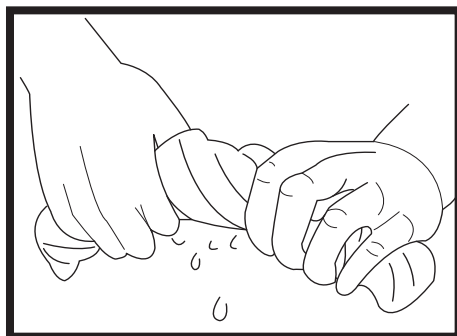
À faire

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

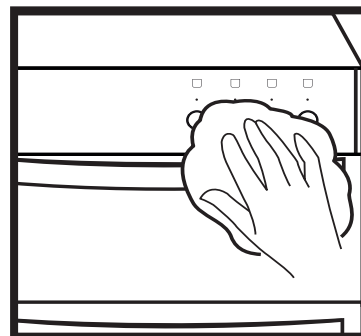
Remarque : Veuillez prendre des précautions supplémentaires lorsque vous nettoyez au-dessus des symboles sur le panneau de contrôle, car cela peut conduire à leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



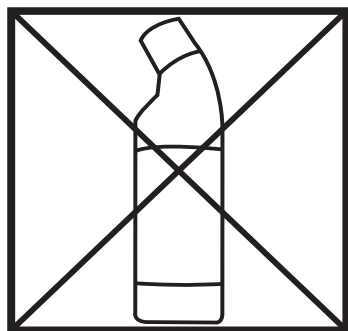
- Chiffon essoré propre



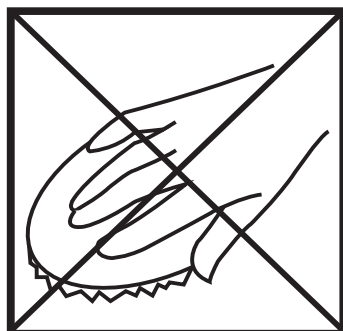
- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

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.

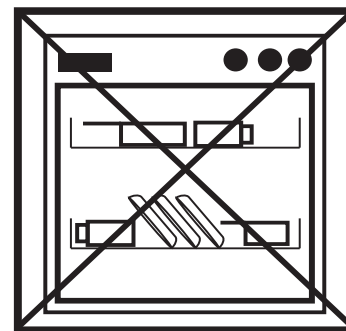
À ne pas faire



- 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 | Charge en kW |
| 240 V | Induction | Toutes les zones | 1,4 amplifiable jusqu'à 1,85 |

Fours

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

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

Appareil

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

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**

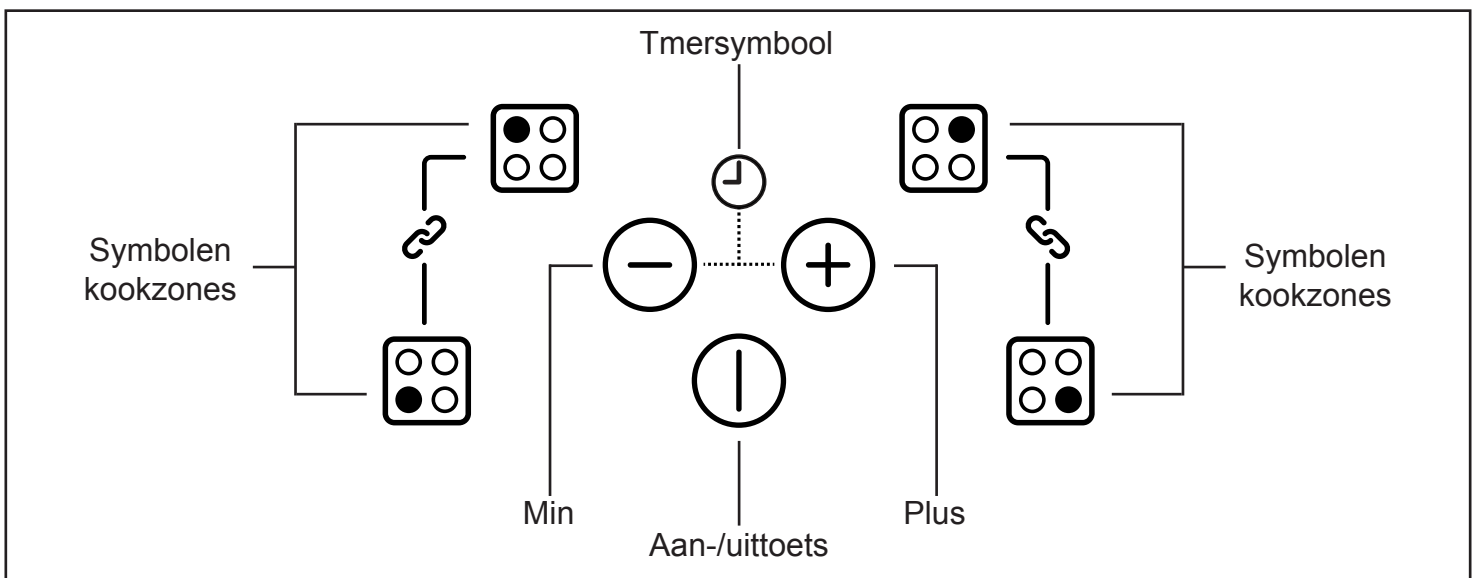
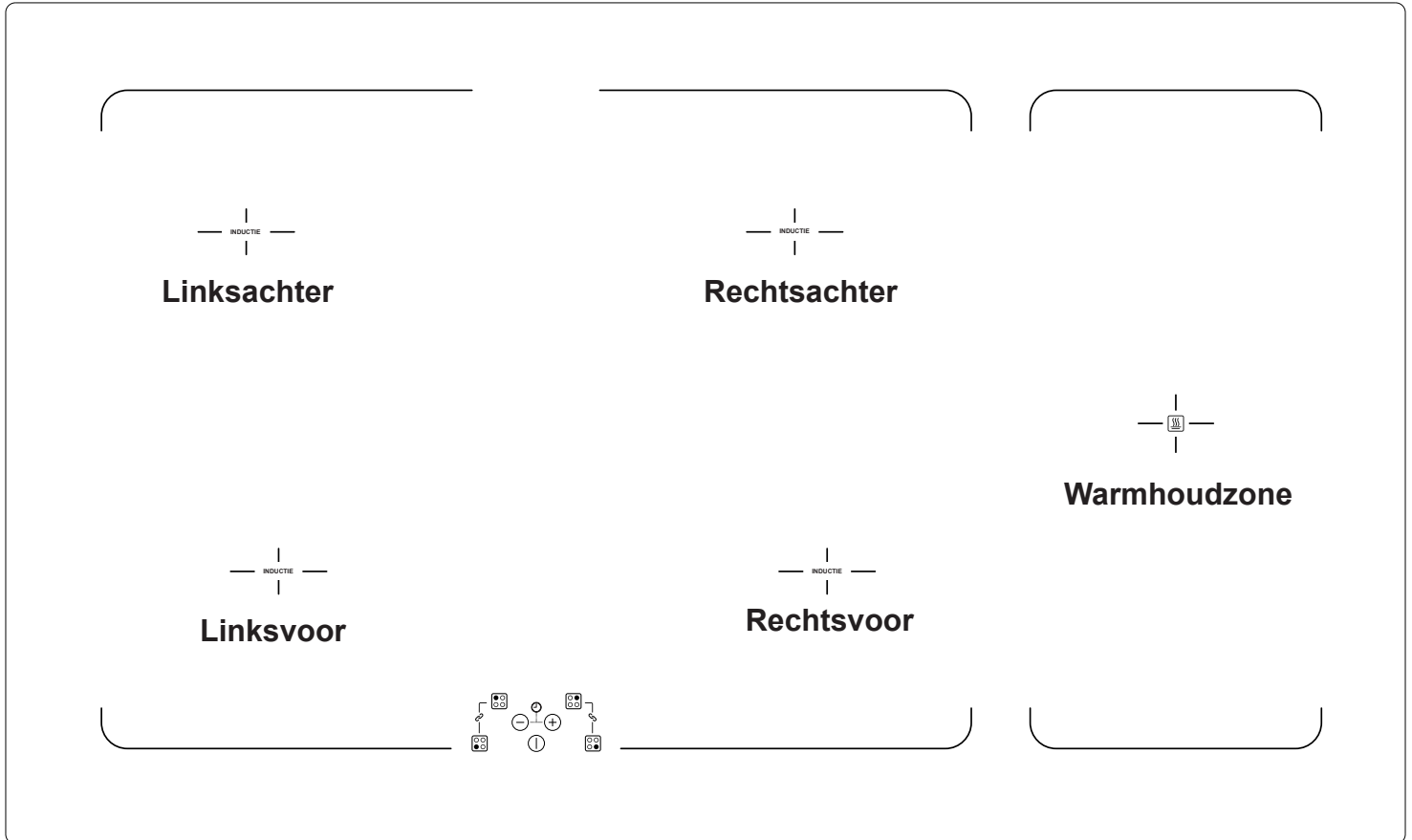
- Laat reparaties uitsluitend over aan geautoriseerd personeel.
- Gebruik het apparaat niet zonder het glaspaneel correct bevestigd.
- De buitenpanelen van dit apparaat op geen enkele wijze modificeren.
- Dit apparaat moet geaard worden.
- Haal de stekker van dit apparaat tijdens gebruik nooit uit het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

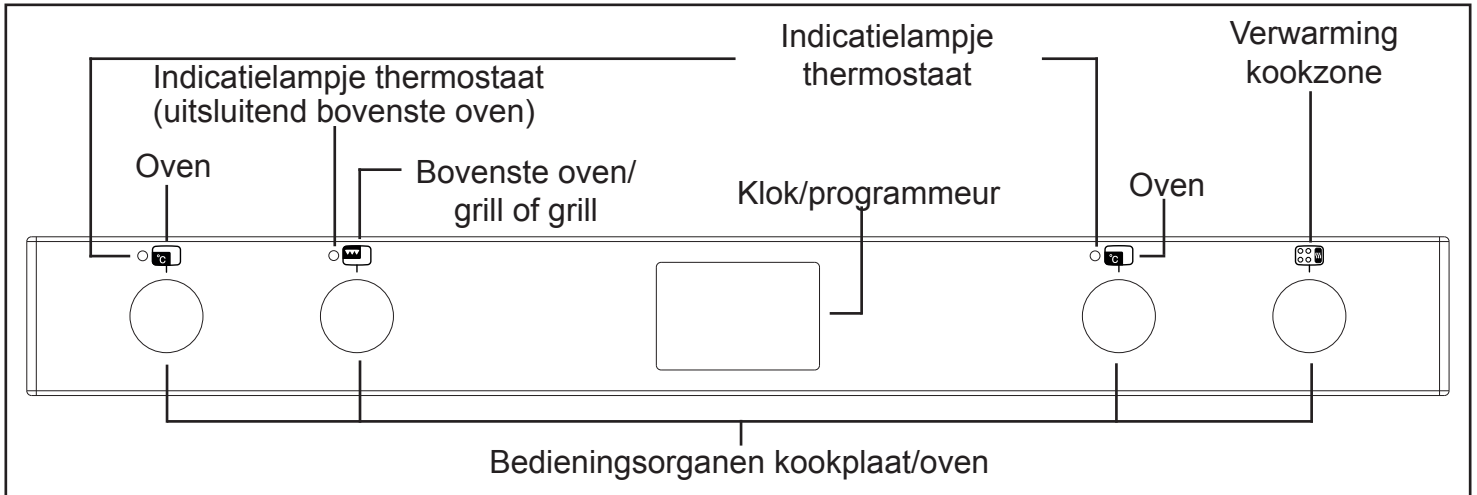
Het leren kennen van het product

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 kookresultaten bevelen wij aan om de oven gedurende 15 minuten en de grill 3 - 5 minuten voor te verwarmen.

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



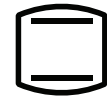
Intensief bakken



Ontdooien



Basishitte met Ventilator



Conventionele oven



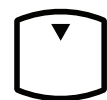
Langzaam koken



Trechteroven



VENTILATORGrill



Lage Grill



Keuzeschakelaar oven



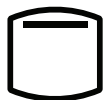
Enkele Grill



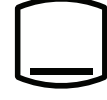
Conventionele grill



Dubbele Grill



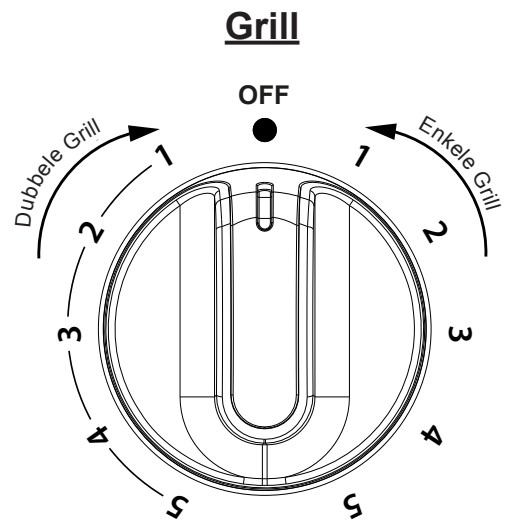
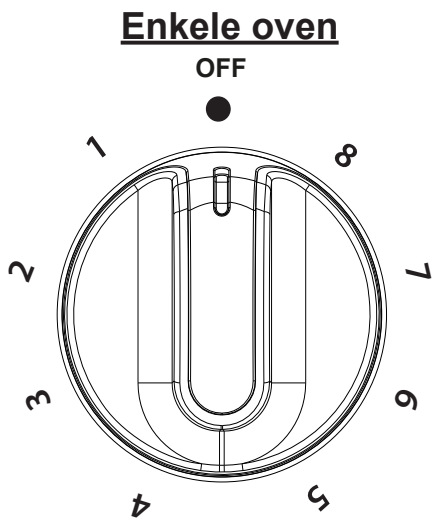
Grill hoog



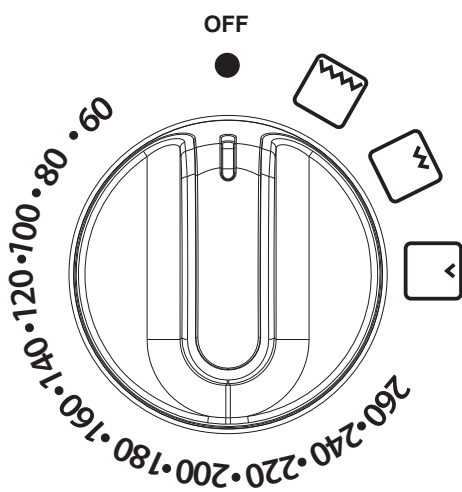
Onderwarmte



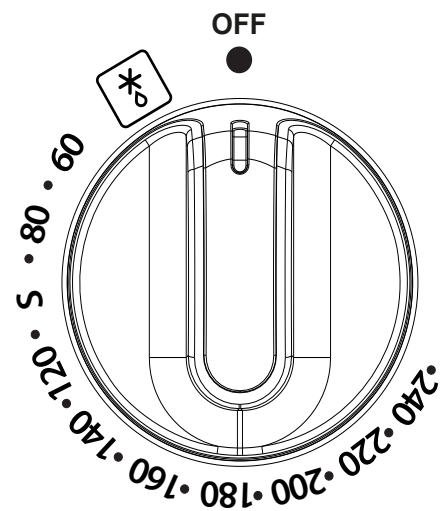
Alleen Verlichting



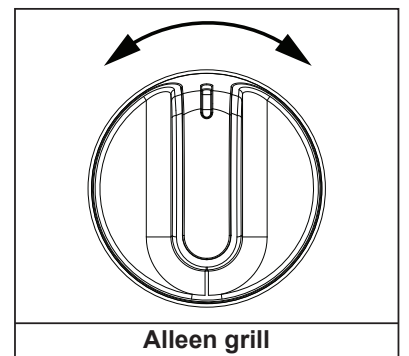
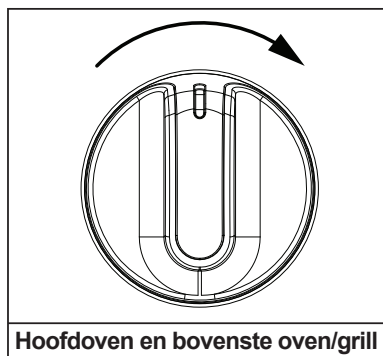
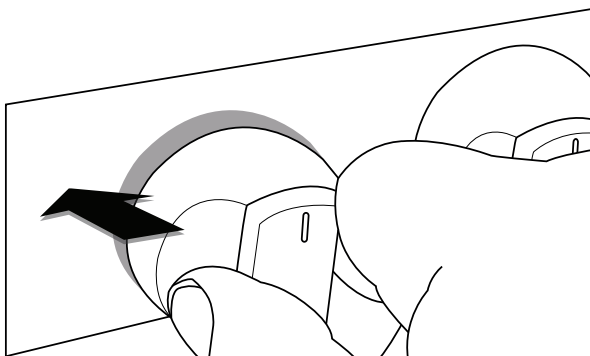
Bovenste oven/grill



Oven



Ovens en grill



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

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

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

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

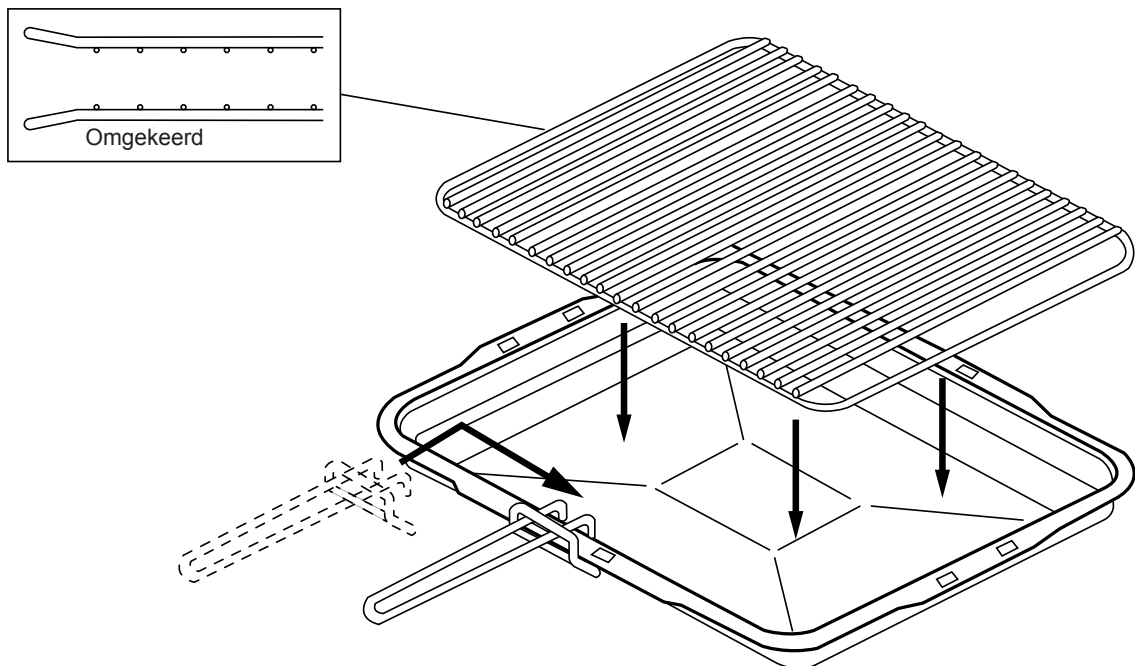
De linker hoofdoven werkt niet als de programmeur op Auto (automatisch) is ingesteld; zie het hoofdstuk klok/programmeur.

Grill

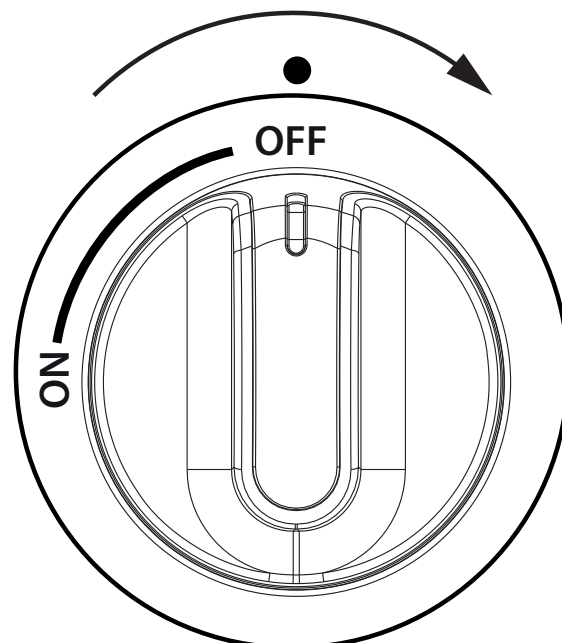
WANNEER DE GRILL VOOR CONVENTIONEEL GRILLEN WORDT GEBRUIKT **MOET** DE DEUR OPEN STAAN.

Grillpan, onderzetter en afneembare handgreep voor de grillpan

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

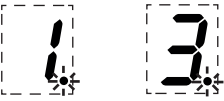







Verwarmen kookzone kookplaat



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

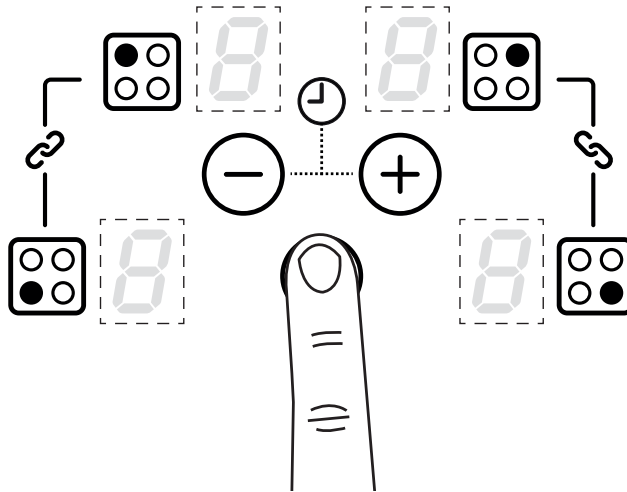
Overzicht kookplaat

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

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

Inschakelen

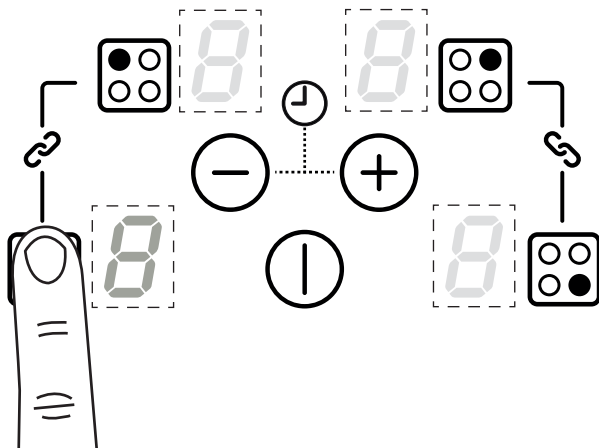
1 Druk op de aan-/uittoets



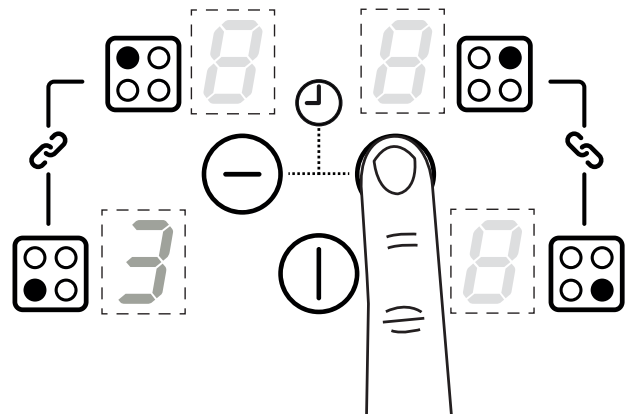
Opmerking: Als er niet binnen 10 seconden een kookzone wordt geselecteerd, schakelt de kookplaat automatisch uit. De kookplaat wordt uitgeschakeld door de toets "ON/OFF" gedurende 1 seconde aan te raken. Er klinkt een pieptoon en alle kookzones worden uitgeschakeld.

Het inschakelen van een individuele kookzone van de kookplaat

1 Kies de gewenste kookzone



2 Stel het gewenste vermogensniveau in

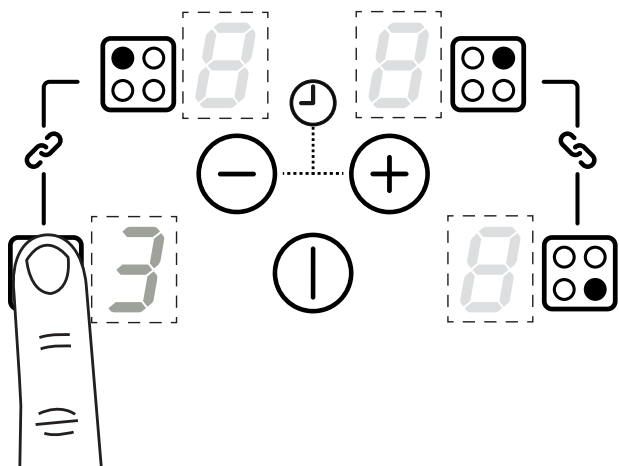


Opmerking: Door eerst op de min-toets te drukken wordt het vermogensniveau automatisch op niveau 9 ingesteld.

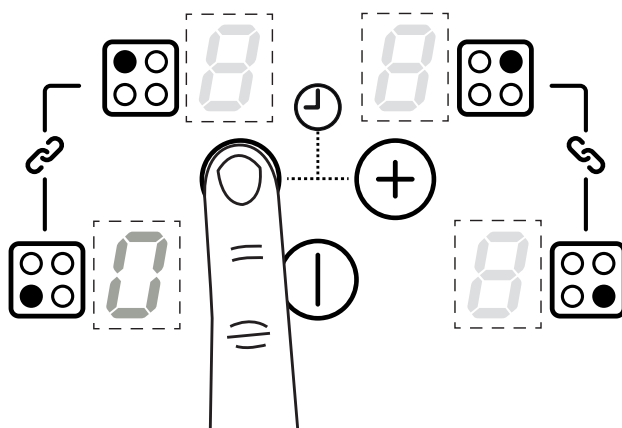
Wanneer de selectie van de kookzone na 10 seconden is voltooid, klinkt er een pieptoon en alle gedimde verwarmingsschermen tonen de vermogensniveaus met normale helderheid.

Het uitschakelen van een individuele kookzone van de kookplaat

1 Selecteer een kookzone



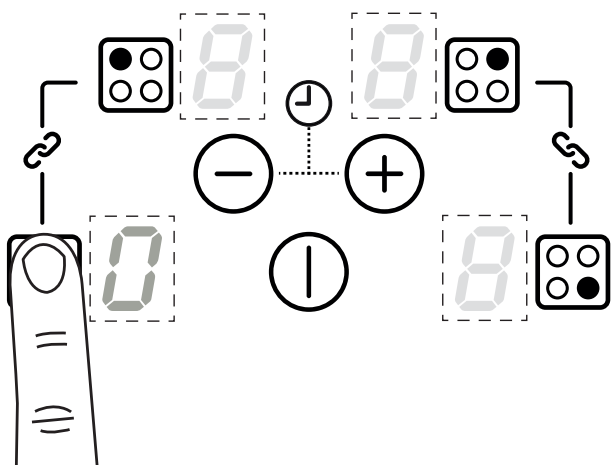
2 Druk op de min-toets totdat hij "0" bereikt



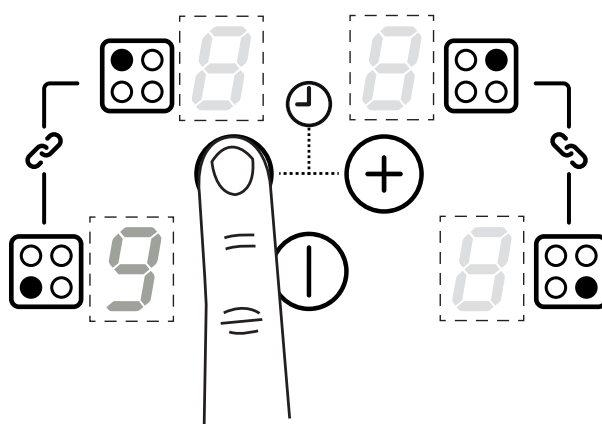
Wanneer het scherm "0" weergeeft, wordt de geselecteerd kookzone uitgeschakeld.

Het activeren van vermogensboost

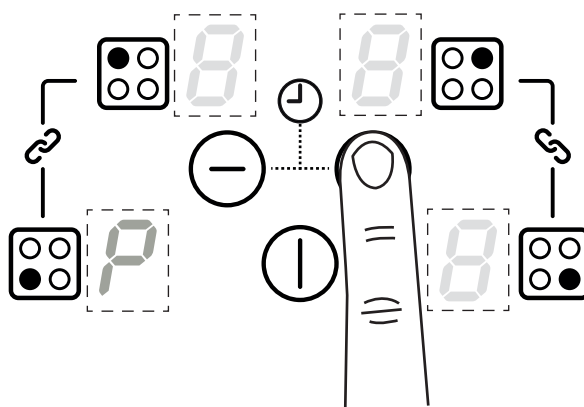
1 Kies de gewenste kookzone



2 Druk op de min-toets en vermogensniveau 9 verschijnt

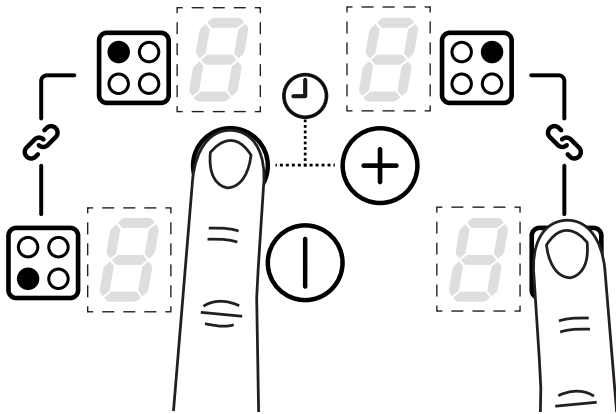


3 Druk op de plus-toets totdat er "P" verschijnt

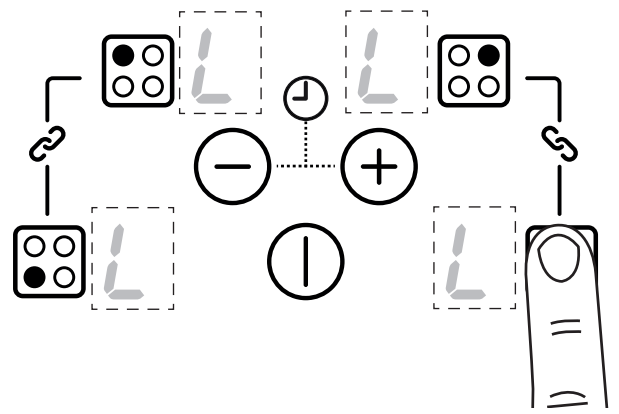


Kinderslot

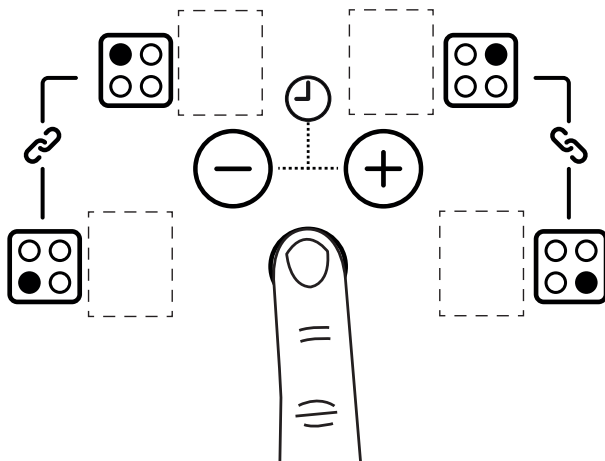
1 Houd de min-toets en de kookzone rechtsvoor ingedrukt. Er klinkt een geluid.



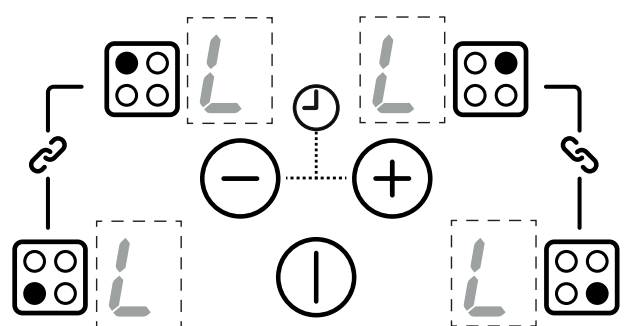
2 Druk op de kookzone rechtsvoor. Er verschijnt "L" op het scherm



3 Druk op de aan-/uittoets



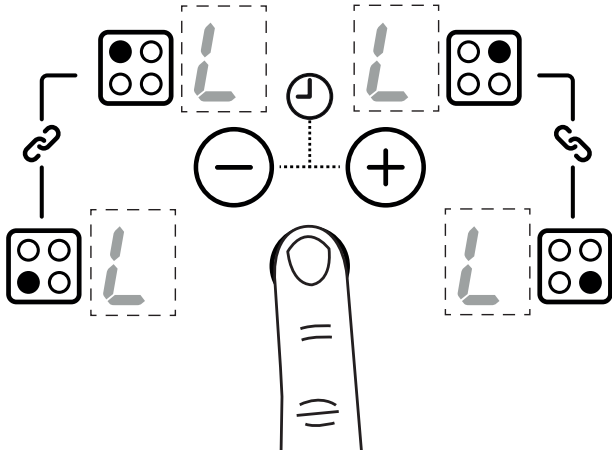
4 Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld verschijnt er een "L" in alle kookzoneschermen van de kookplaat.



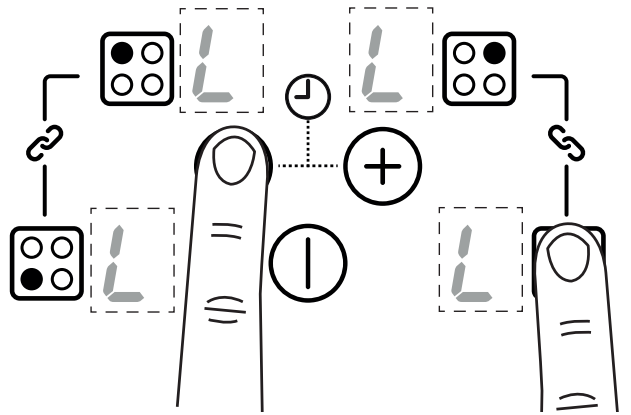
Deze functie kinderblokkering wordt geactiveerd totdat u deze functie uitschakelt.

Het deactiveren van de kinderblokkering

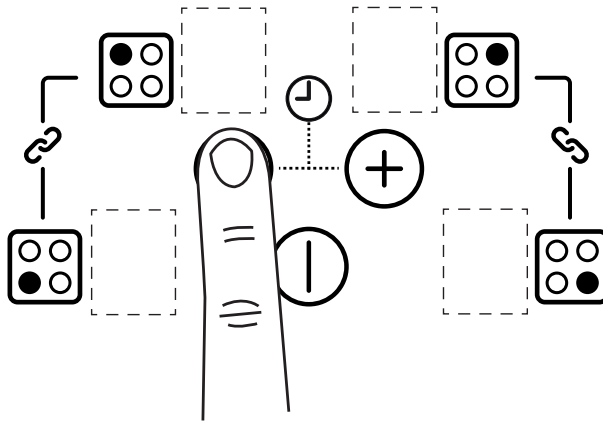
1 Druk op de aan-/uittoets en op alle bereidingsschermen verschijnt "L".



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



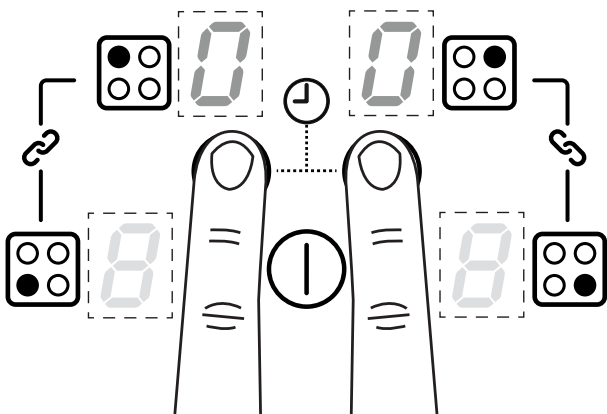
3 Druk op de min-toets en "L" verdwijnt van alle kookzoneschermen



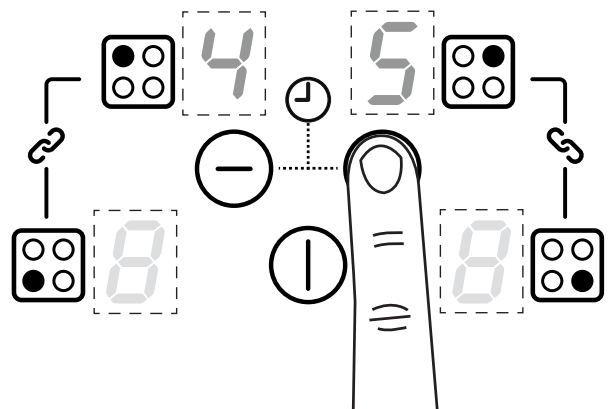
Als u de kookplaat nu inschakelt wordt er in alle kookzoneschermen "0" weergegeven; de kookplaat kan nu normaal worden gebruikt.

Het minuutalarm instellen

1 Houd de plus- en min-toets ingedrukt



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



Verzekert dat er geen kookzones zijn geselecteerd.

Wanneer de tijd is verlopen

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

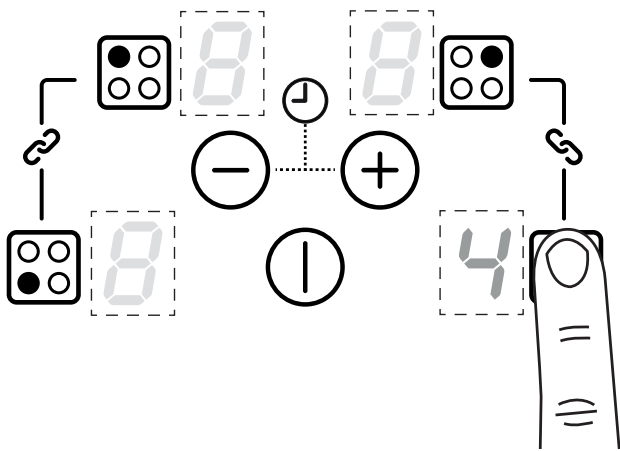
Het wijzigen of annuleren van het minutenalarm

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

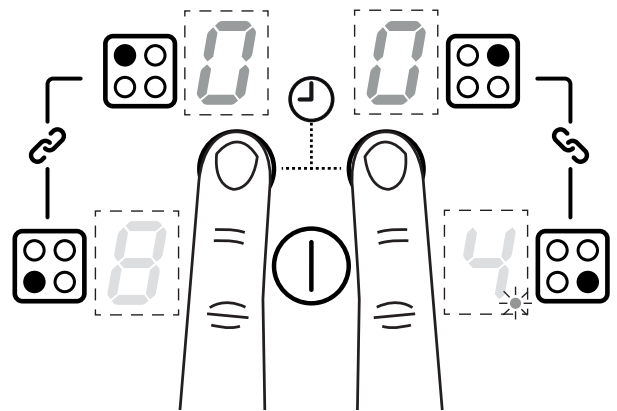
Automatische Uitschakeltimer

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

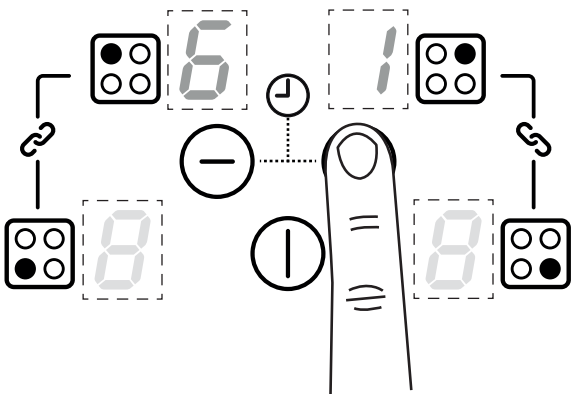
1 Kies de gewenste kookzone(s)



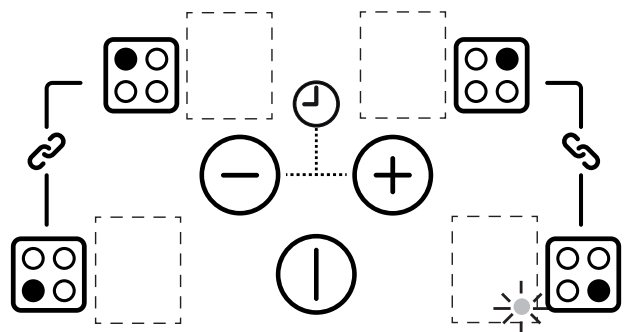
2 Houd de plus- en min-toets ingedrukt. Er verschijnt een stip in het gekozen kookzonescherm



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



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



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

Wanneer de tijd is verlopen

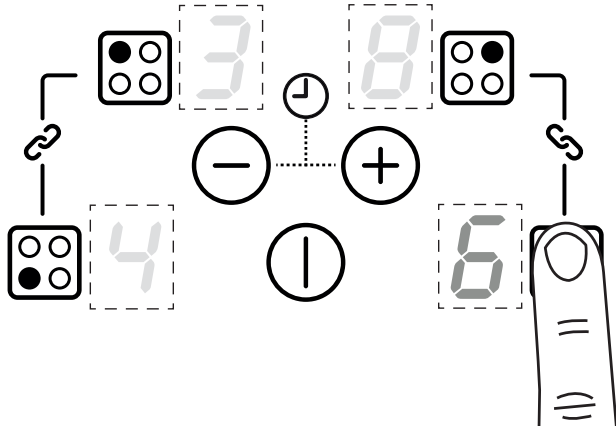
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken klinkt er een geluid en de stip op het kookzonescherm begint te knipperen. Druk om het alarm te stoppen op de plus of min-toets.

Het wijzigen of annuleren van de timer

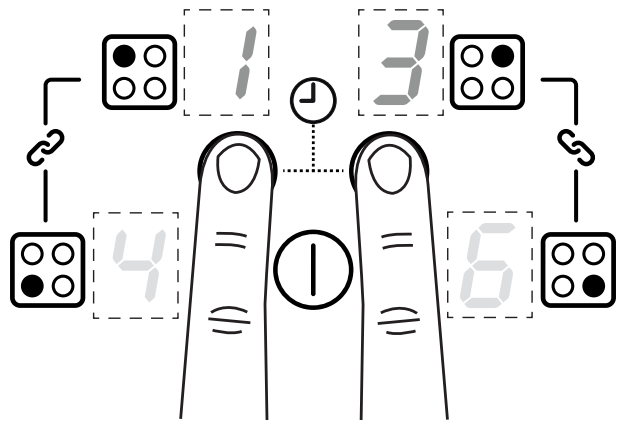
Herhaal bovengenoemde stappen om de tijd te wijzigen. De timer wordt geannuleerd door hem op nul te stellen.

Het controleren van de tijd voor een kookzone

1 Kies de gewenste kookzone.



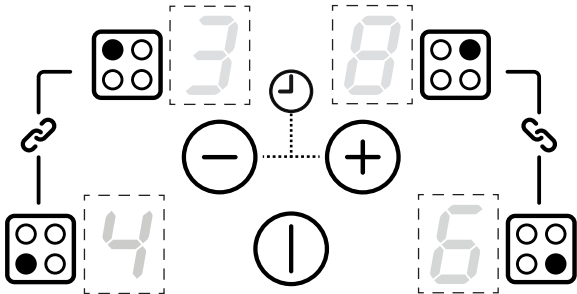
2 Houd de plus- en min-toets gelijktijdig ingedrukt. De resterende tijd verschijnt op het scherm.



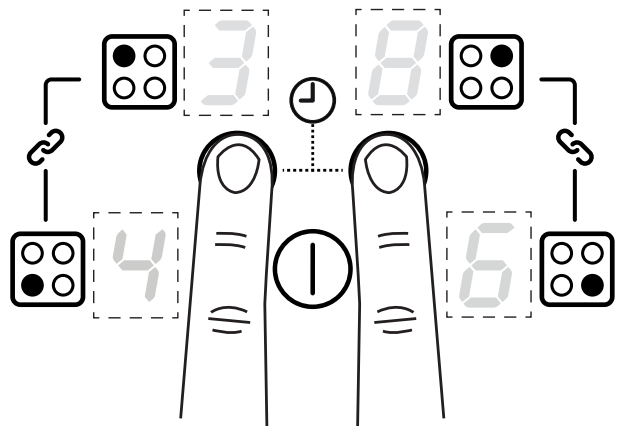
Het controleren van de tijd voor meerdere kookzones

Tijden voor actieve kookzone worden beurtelings met de klom me weergegeven

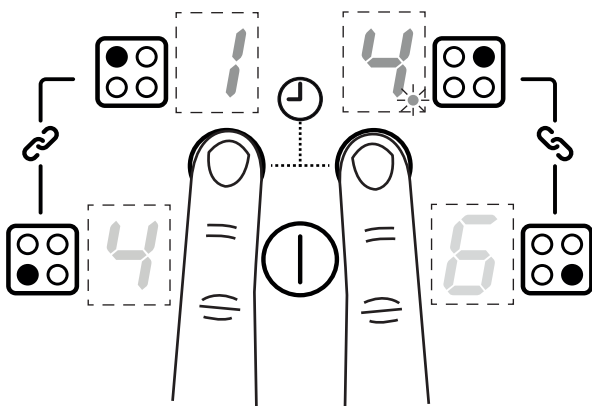
1 Zorg ervoor dat er geen kookzone is geselecteerd



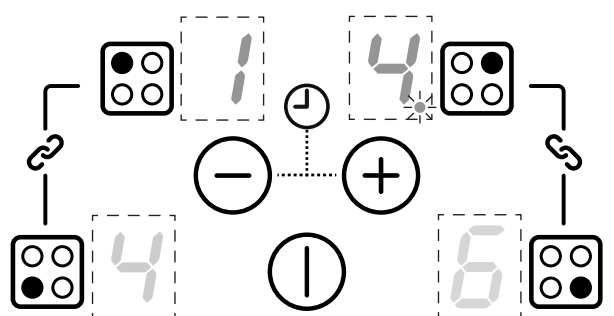
2 Druk gelijktijdig op de plus- en min-toets.



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



4 Er knippert een stip in het gekozen kookzonescherm



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

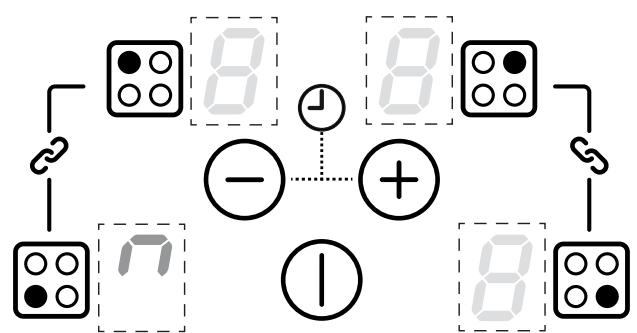
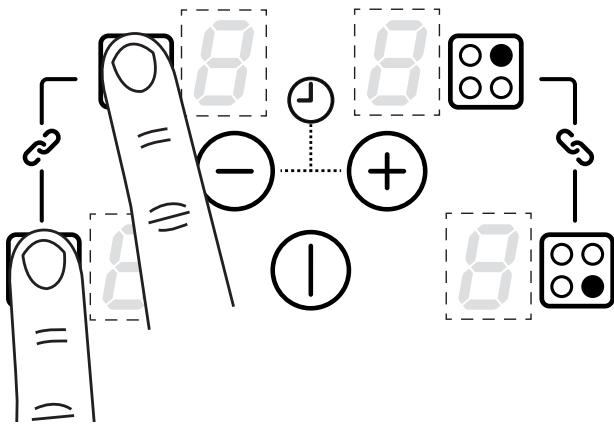
Pandetectie

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

Brugfunctie

1 Druk gelijktijdig op de toetsen voor de gekoppelde kookzones.

2 Het brugsymbool verschijnt in de kookzone links- of rechtsvoor



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

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

Resterende Hitte indicators

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

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

Automatische stand-by

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

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

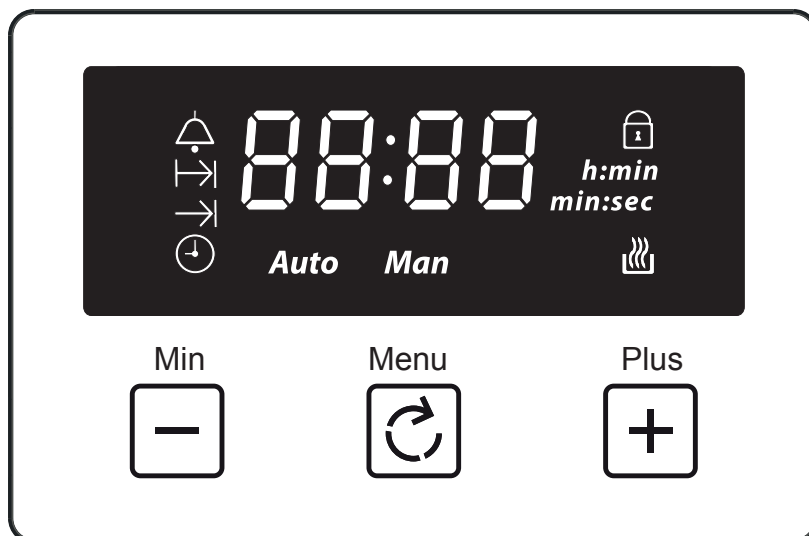
Fouten aan het apparaat







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

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

Klok/programmeur

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



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

Het gebruik van het aanraakscherm

Menu - bladeren om een functie te selecteren

Plus - verhoog de tijd of het volume

Min - verlaag de tijd of het volume

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

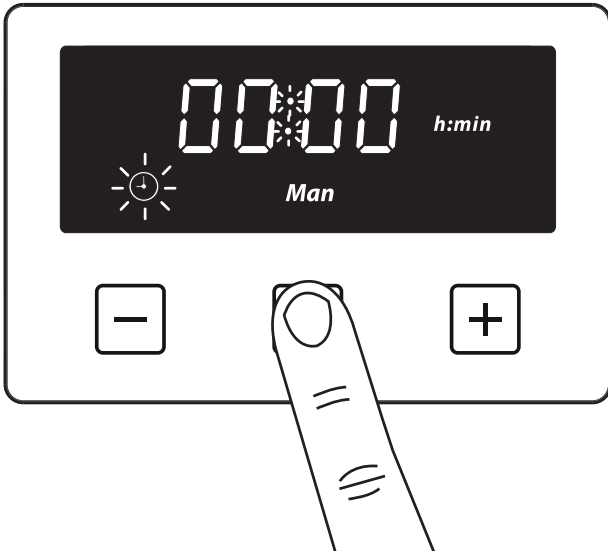
Handmatige modus

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

Tijd van de dag instellen

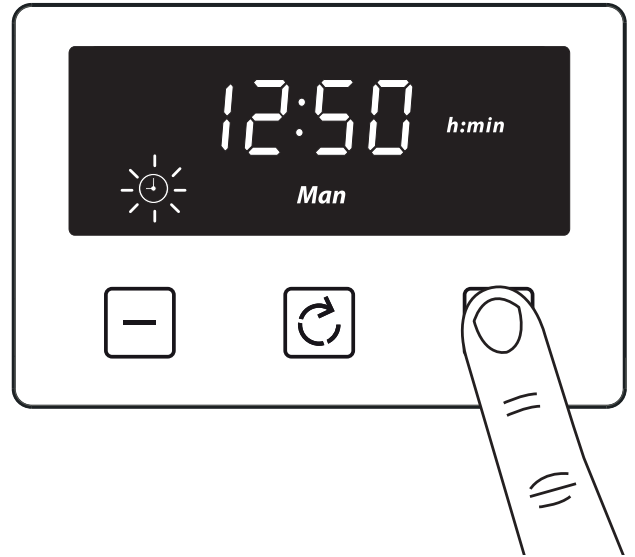
Blader met de menu-toets door de functies totdat u "time of day" bereikt.

1



2

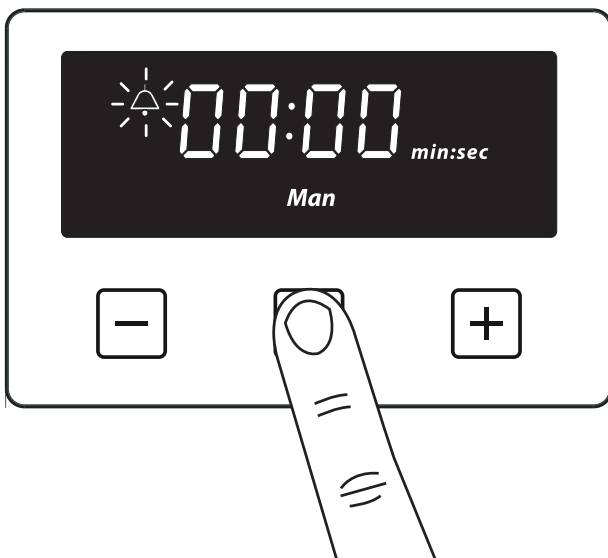
Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Het minuutalarm instellen

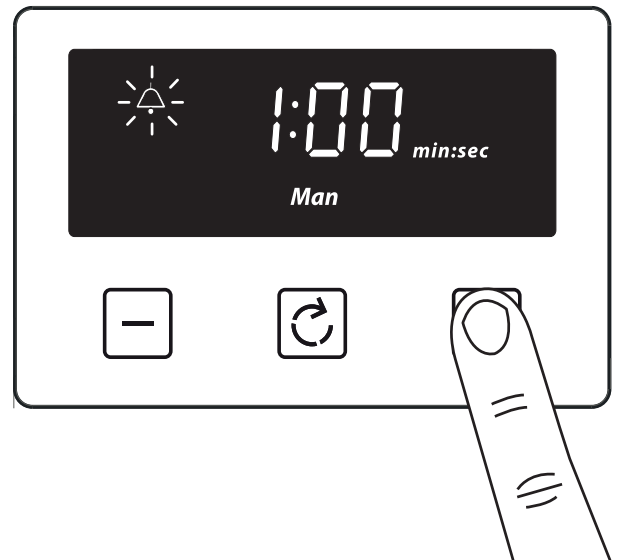
De maximale in te stellen bereidingstijd is 99 minuten.

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.

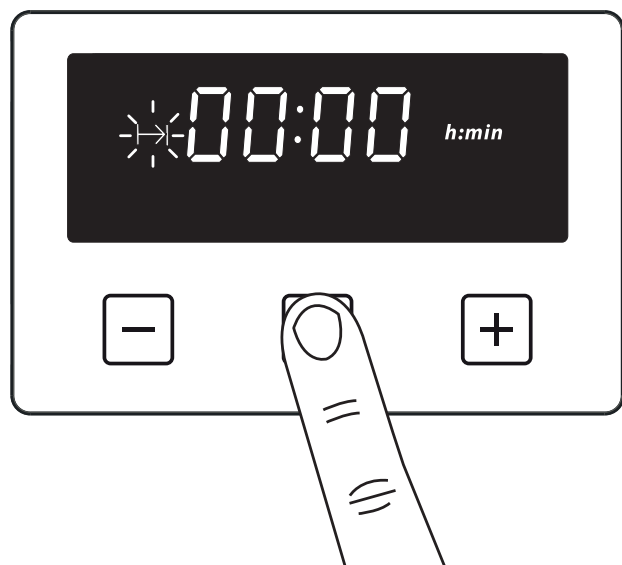
Het wijzigen of annuleren van het minutenalarm

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)

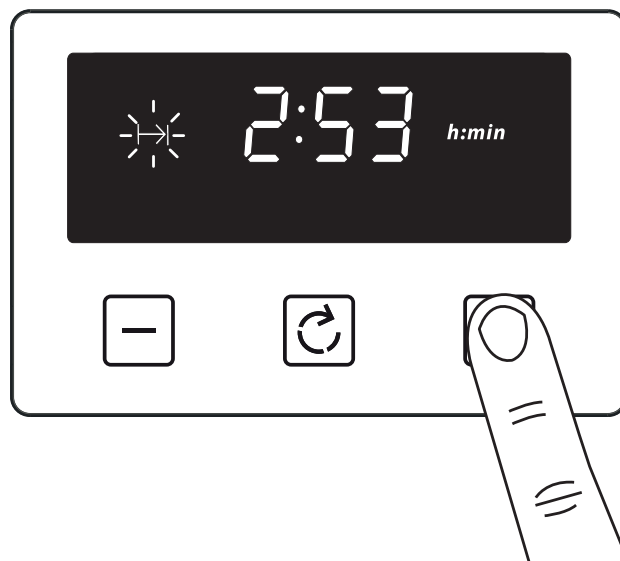
De maximale in te stellen bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.

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)

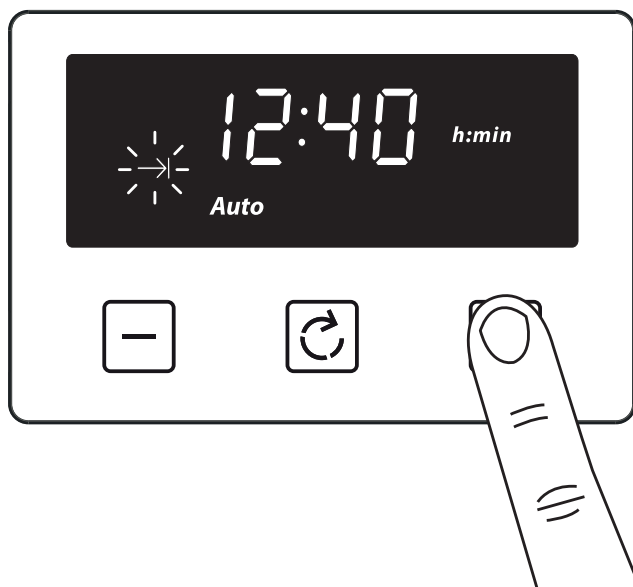
Het scherm toont de huidige "tijd van de dag" en het symbool voor "einde bereidingstijd". Het laatste "einde bereidingstijd" is beperkt tot de huidige "tijd van de dag" plus de maximale tijd die kan worden ingesteld (23 uur en 59 minuten).

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.

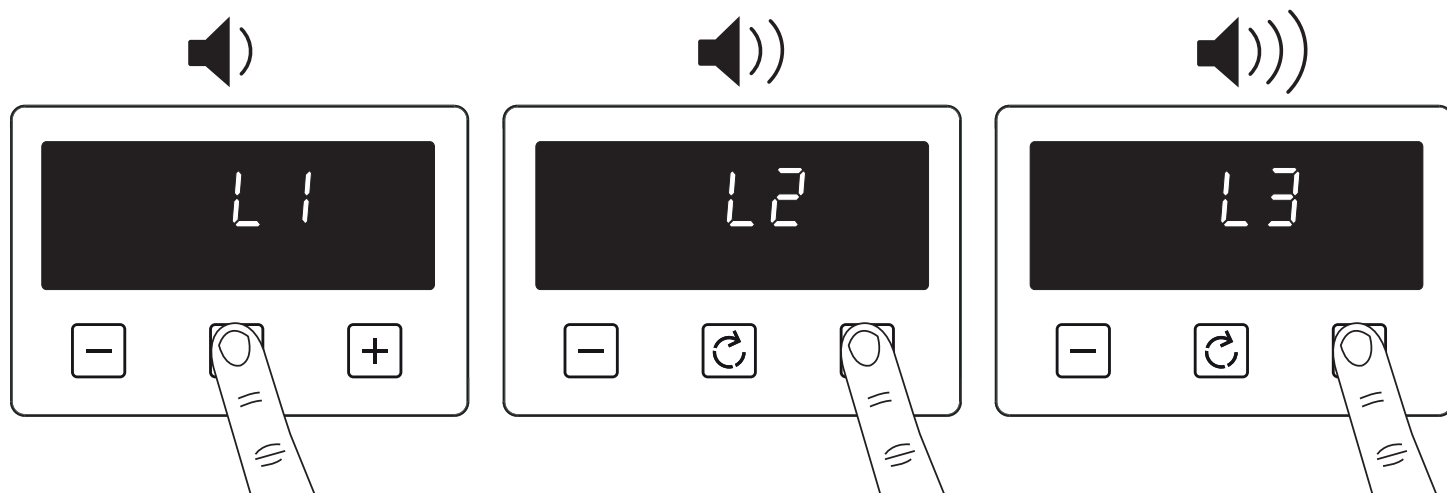
Wanneer de bereiding is voltooid klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen. Druk op de nogmaals op de menu-toets om terug te keren naar de handmatige modus.

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.

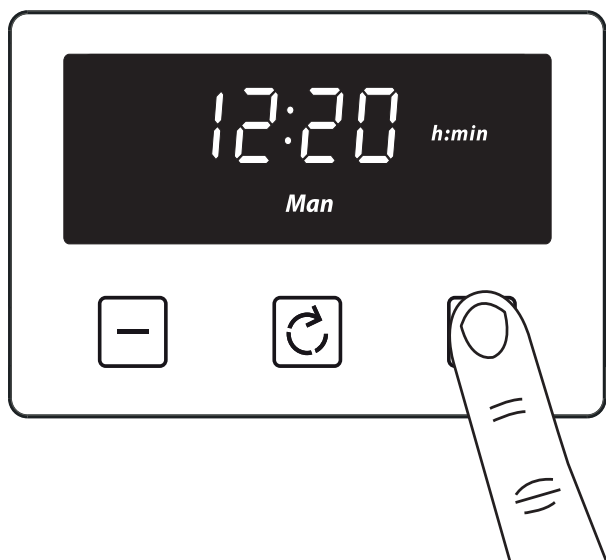


Opmerking: De standaard toon is L3

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.

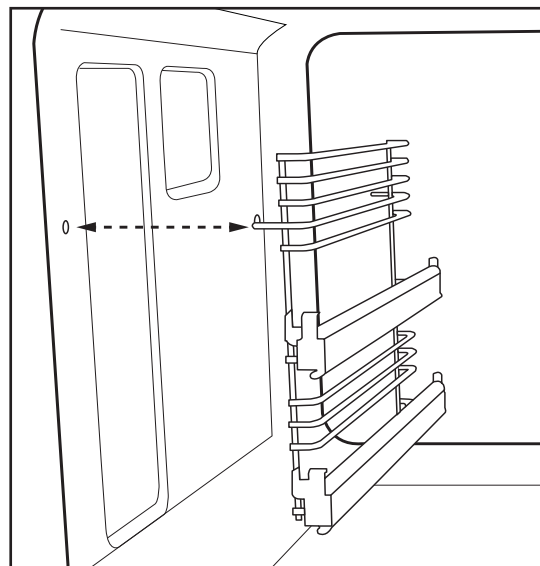
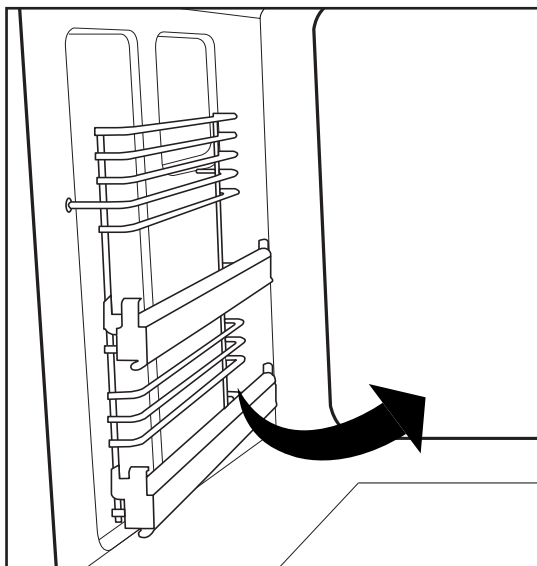
Het deactiveren van de toetsenblokkering

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

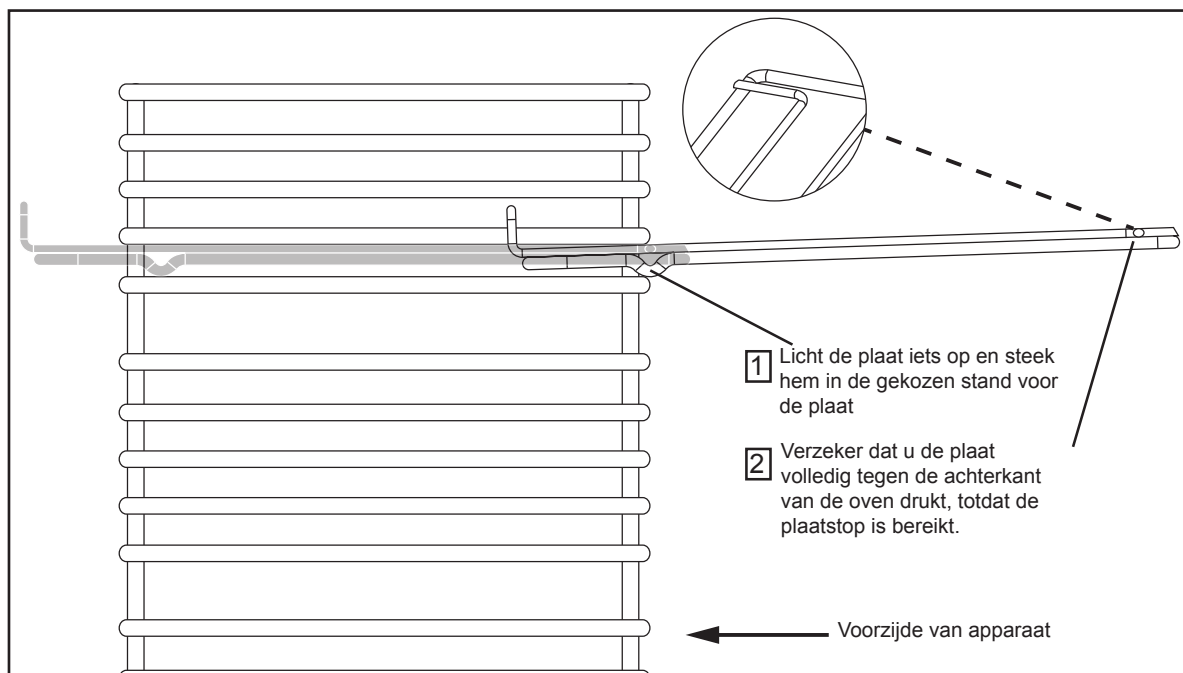
Opmerking: De timer behoudt in geval van een kortstondige stroomuitval (ongeveer 1,5 minuut) zijn status.

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

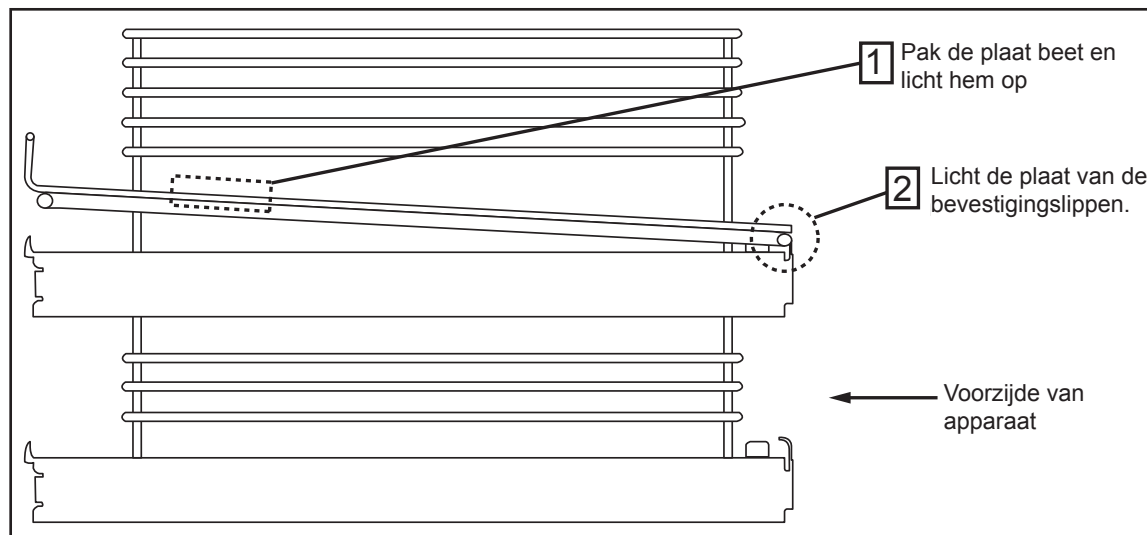
Het verwijderen van de steunen van de bakplaten



Standaard bakplaten

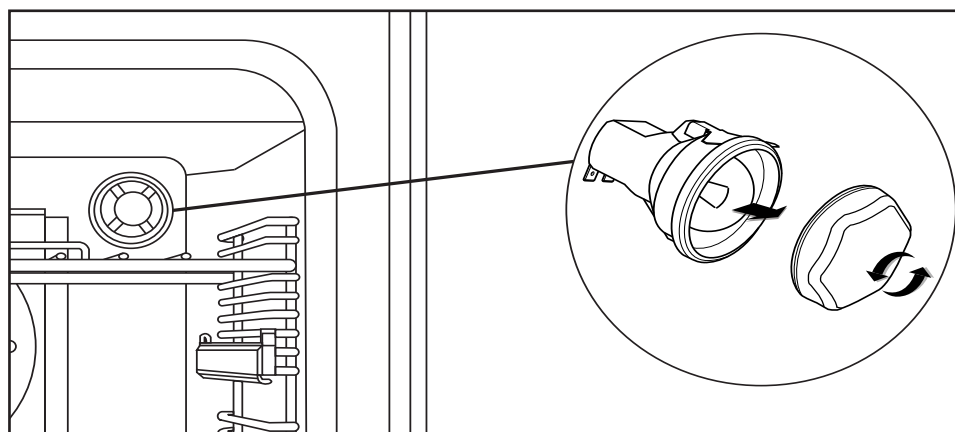


Het verwijderen van telescopische bakplaten (indien gemonteerd)



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.

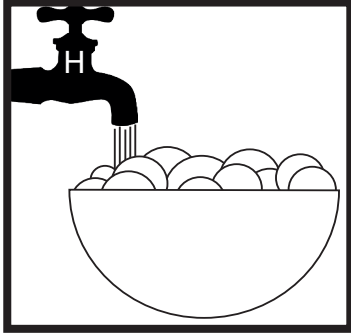
Wij bevelen aan om de oven bij het verwarmen van borden tot 70°C, of minder, opwarmt.

HET REINIGEN VAN UW APPARAAT - NL

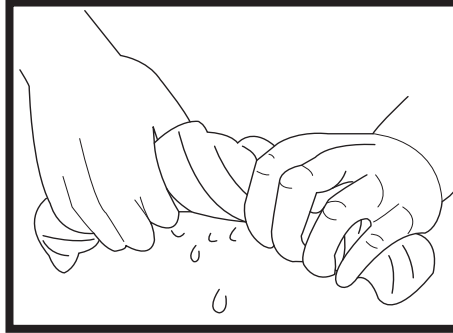
Wel doen

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

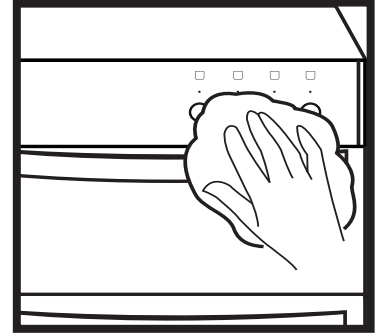
Opmerking: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van de symbolen van het bedieningspaneel, omdat ze hierdoor kunnen vervagen.



- Warm sop



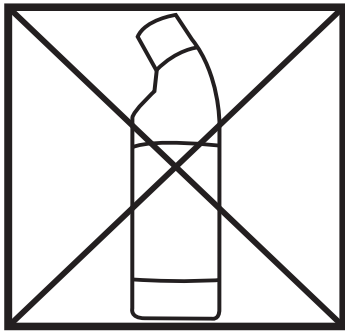
- Schone, uitgewrongen doek



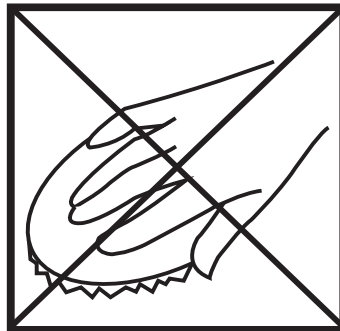
- Veeg af met een vochtige doek
- Droog af met een zachte doek

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

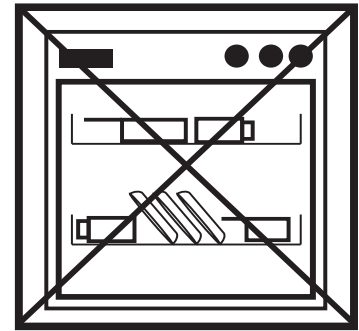
Niet doen



- 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.

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

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

TECHNISCHE GEGEVENS - NL

Elektrisch bereik

Bovenkant kookplaat

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

Ovens

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

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

Apparaat

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