belling

INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:

MADE IN BRITAIN

THE QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE: 2012

Bestimmungsländer:

GB - Großbritannien ☑	FR - Frankreich ☑	SE - Schweden ☑
IE - Irland	IT - Italien ☑	CN - China
DE - Deutschland ☑	PL - Polen ☑	NZ - Neuseeland
ES - Spanien	NL - Niederlande ☑	AU - Australien

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

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses britische Gerät 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 falls 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. All unsere elektrischen Produkte sind entsprechend mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Das bedeutet, dass dieses Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer 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 EU-Richtlinie für die Anforderungen an das Ökodesign energieverbrauchsrelevanter Produkte. Wir vertreten eine Philosophie ständiger Weiterentwicklung und Verbesserung, daher können wir keine Garantie für die Genauigkeit all unserer Abbildungen und technischen Daten geben – nach der Erstellung des Handbuches können Änderungen vorgenommen worden sein.

Entsorgen der Verpackungsmaterialien

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

GASWARNUNG:

Schalten Sie keine Geräte ein, wenn Sie Gas riechen. Drücken Sie keine elektrischen Schalter. Wählen Sie den Gas-Notruf.

SICHERHEIT

WARNUNG

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ununterbrochen beaufsichtigt. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder scharfen Metallkratzer, um das Glas der Ofentür oder des Kochfeldes zu reinigen. Andernfalls kann die Oberfläche zerkratzt werden, was zum Zerspringen des Glases führen könnte.
- Verwenden Sie keinen Dampfstrahler zum Reinigen von Kochgeräten, Kochfeldern oder Backöfen.
- Wenn Ihr Gerät einen Deckel hat, entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten vom Deckel, bevor Sie ihn öffnen. Das Kochfeld muss vor dem Schließen des Deckels (falls vorhanden) abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet wurde, bevor Sie die Lampe auswechseln. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag kommen.
- 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 Deckel oder 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 nicht vom Sockel herunterrutschen kann.
- Legen Sie niemals Gegenstände direkt auf den Backofenboden und decken Sie ihn nicht mit Folie ab, da dies zu einer Überhitzung des Heizelements führen kann.
- Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Grill in Betrieb ist. Kinder sollten ferngehalten werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf oder gegen das Gerät.
- Schalten Sie Ihr Gerät immer aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie eines seiner Teile reinigen.
- Obwohl alle Vorkehrungen getroffen wurden, damit dieses Gerät keine scharfen Kanten aufweist, empfehlen wir, Schutzhandschuhe beim Umgang mit dem Gerät zu tragen. Somit beugen Sie Verletzungen vor.
- Das Gerät muss über einen Sicherheitsschalter angeschlossen werden, der alle Pole mit einem Kontaktabstand von 3 mm trennt.
- Die Verbindung sollte über ein geeignetes flexibles Kabel mit einer Mindesttemperaturbelastbarkeit von 70 °C hergestellt werden.

VORSICHT

- Dieses Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- Beim Einsatz eines gasbetriebenen Kochgerätes entstehen Hitze, Feuchtigkeit und entzündliche Stoffe in der Küche. Achten Sie darauf, dass die Küche gut belüftet ist, besonders wenn das Gerät im Betrieb ist: Blockieren Sie keine natürlichen Belüftungsöffnungen oder installieren Sie eine mechanische Lüftungsanlage (mechanische Dunstabzugshaube). Längere intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. durch Öffnen eines

Fensters oder eine effektivere Entlüftung, wenn möglich durch die Erhöhung der Abluftleistung, erforderlich machen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Garen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, z. B. zum Heizen des Raums.
- (Gas nur bei Glasmodellen) Schalten Sie bei Glasbruch einer Kochplatte sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Fassen Sie nicht die Geräteoberfläche an, benutzen Sie das Gerät nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass die Backbleche ordnungsgemäß eingesetzt sind. Schlagen Sie hierfür auch in dieser Bedienungsanleitung unter den Abschnitten zu den Schienen und Einschubpositionen nach.
- Beim Betrieb des Grills über längere Zeit (>30 min) kann der Einstellregler zu heiß zum Anfassen werden. Seien Sie deshalb vorsichtig und ergreifen Sie geeignete Sicherheitsmaßnahmen.
- Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Ofen oder den Grill benutzen.

- **Brandschutz-Hinweis**

Falls in Ihrer Küche ein Feuer ausbricht, sollten Sie kein Risiko eingehen – bringen Sie alle Personen aus dem Haus und rufen Sie die Feuerwehr.

Wenn es zu einem Elektrobrand in der Küche gekommen ist, werden folgende Maßnahmen als sicher erachtet:

- Ziehen Sie den Netzstecker heraus oder schalten Sie den Strom am Sicherungskasten ab – das könnte ausreichen, um den Brand sofort zu stoppen
- Ersticken Sie das Feuer mit einer Löschdecke oder verwenden Sie einen Pulver- oder Kohlendioxidlöscher
- Achtung: Feuer bei elektrischen Herden und durch Speiseöl verursachtes Feuer 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.
- Es besteht Stromschlaggefahr. Stellen Sie also immer sicher, dass Sie Ihr Gerät ausgeschaltet haben, bevor Sie beginnen. Lassen Sie das Produkt vor dem Auswechseln einer Glühlampe immer abkühlen.
- 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 es nach Gas riecht: Schalten Sie keine Geräte ein. Betätigen Sie keine elektrischen Schalter. Kontaktieren Sie den nationalen Gas-Notruf.

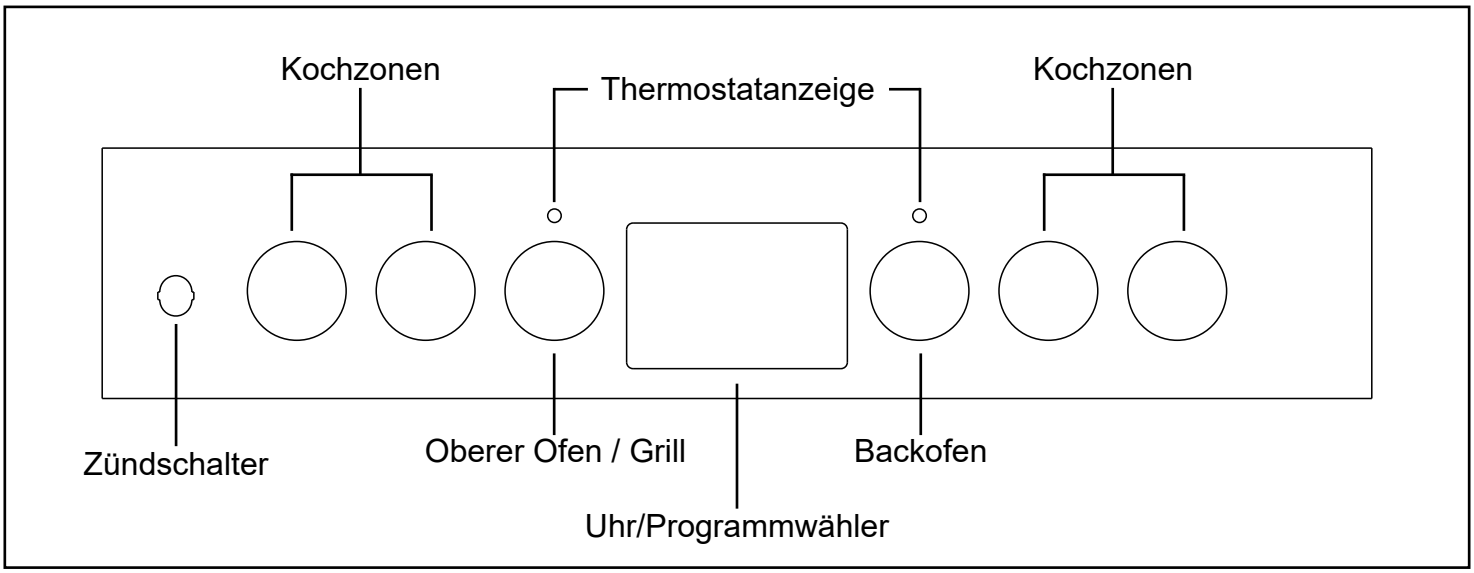
NUTZUNG IHRES GERÄTES

Aufbau Ihres Produkts

Hinweis: Das Layout Ihres Gerätes kann je nach Modell variieren.

Kochfeld

Bedienfeld



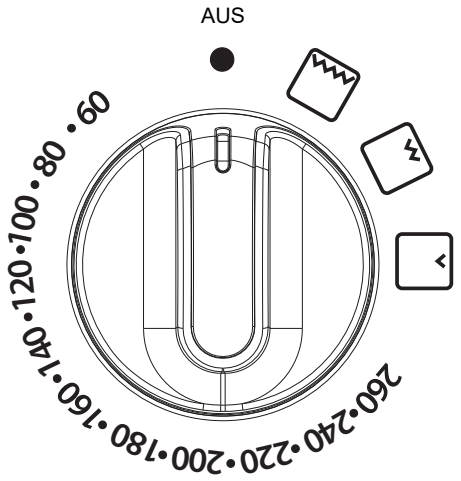
Funktionen

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

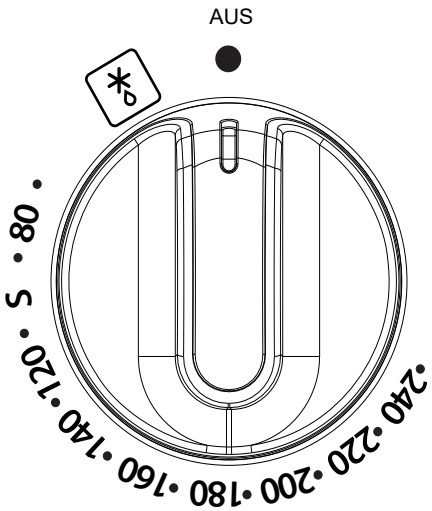
Versuchen Sie nicht, mit einer der anderen Backofenfunktionen schonend zu garen.

Intensives Backen	Auftauen
Unterhitze mit Umluft	Konventioneller Backofen
Schongaren	Umluftofen
Umluftgrill	Grill unten
Backofen-Auswahlschalter	Einfachgrill
Konventioneller Grill	Doppelgrill
Oberhitze	Unterhitze
Nur Licht	

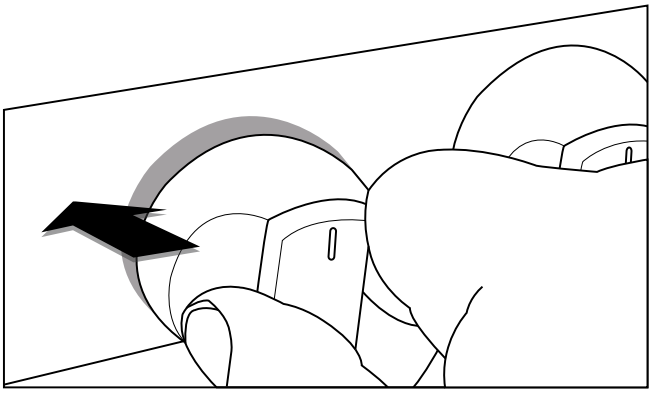
Backofen oben/Grill

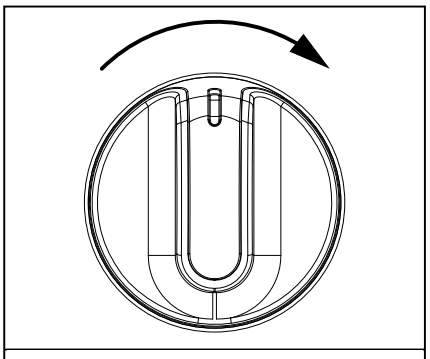


Backofen



Backofen/Grill





Hauptofen und oberer Ofen/Grill

Bei Verwendung des oberen oder Hauptbackofens leuchtet die rote Thermostatanzeige, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Wenn der obere Backofen/Grill oder der Grill eingeschaltet wurde, schalten sich die Kühlgebläse ein, um die Blende und die Bedienelemente beim Garen/Grillen zu kühlen. Die Kühlgebläse laufen, wenn der Hauptbackofen in Betrieb ist, abhängig von der Temperatur. Die Gebläse können eine Weile nachlaufen, nachdem der Backofen/Grill ausgeschaltet wurde. Es ist völlig normal, dass sich während des Gebrauchs der Kühllüfter ein- und ausschaltet.

Der Hauptofen wird nicht betrieben, wenn über den Programmwähler Auto ausgewählt ist. Siehe Abschnitt Uhr / Programmwähler.

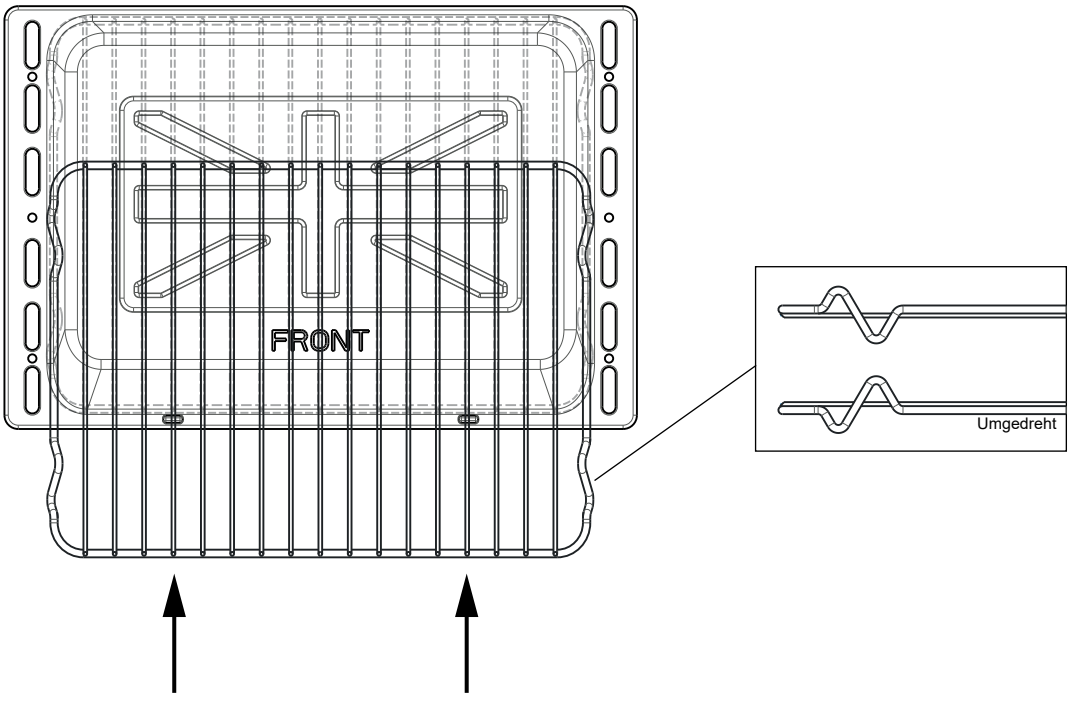
Wichtig: Stellen Sie niemals Lebensmittel oder Gerichte auf den Boden der Garraums, und bedecken Sie den Boden nicht mit Folie; andernfalls könnte das Heizelement überhitzen. Geben Sie Gegenstände immer auf das Backblech.

Grill

DIE TÜR **MUSS** GEÖFFNET SEIN, WENN DER GRILL FÜR TRADITIONELLES GRILLEN BENUTZT WIRD.

Grillpfanne und Untersetzer

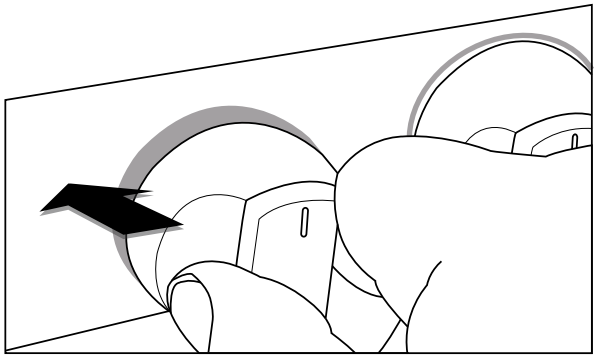
Um die Position zu verändern (hoch oder niedrig), kann der in der Grillpfanne befindliche Grill-Untersetzer gedreht oder auch entfernt werden. Die Grillgeschwindigkeit kann durch die Auswahl eines höheren oder niedrigeren Backblecheinschubs gesteuert werden. Alternativ passen Sie die Grilleinstellung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

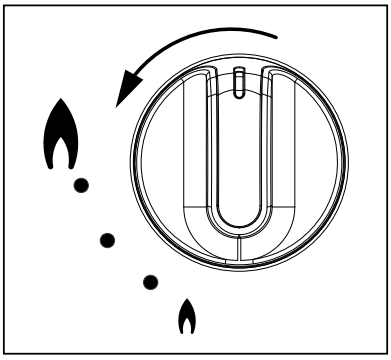


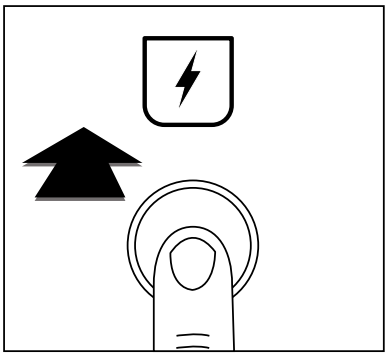
Kochfeld

- Halten Sie den Regler gedrückt und drücken Sie ca. 15 Sekunden lang den Zünder. Lassen Sie beides anschließend wieder los. Lassen Sie bei einem Wok (falls ausgestattet) bitte den Brenner für ein paar Minuten aufheizen.
- Sobald der Brenner gezündet hat, drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Einstellung.

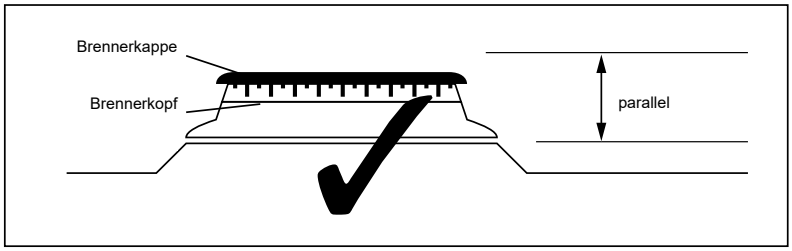
Wenn der Brenner nicht innerhalb dieser Zeit gezündet hat, lassen Sie den Einstellknopf los und warten Sie 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

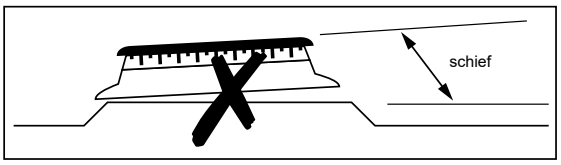


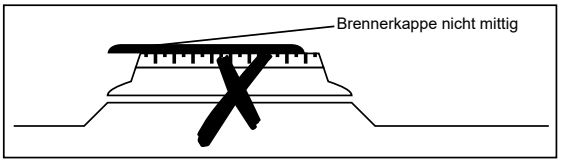




Passende Brennerkappen und Köpfe (Gaskochfelder)

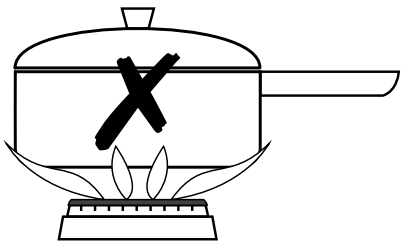


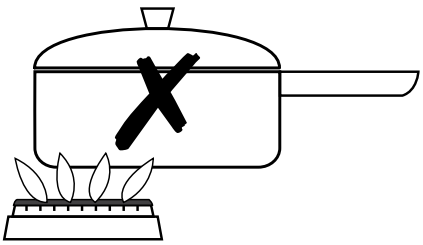


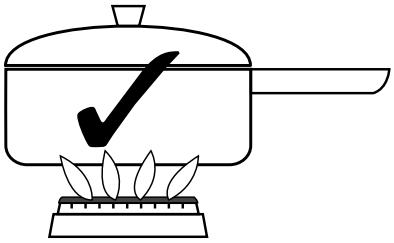


Kochgeschirr-Platzierung

Achten Sie immer darauf, dass Ihr Kochgeschirr mittig auf den Brennern steht, und lassen Sie nicht zu, dass die Flammen über den Kochgeschirrboden hinaus schlagen.







Erforderliche Kochgeschirrgrößen

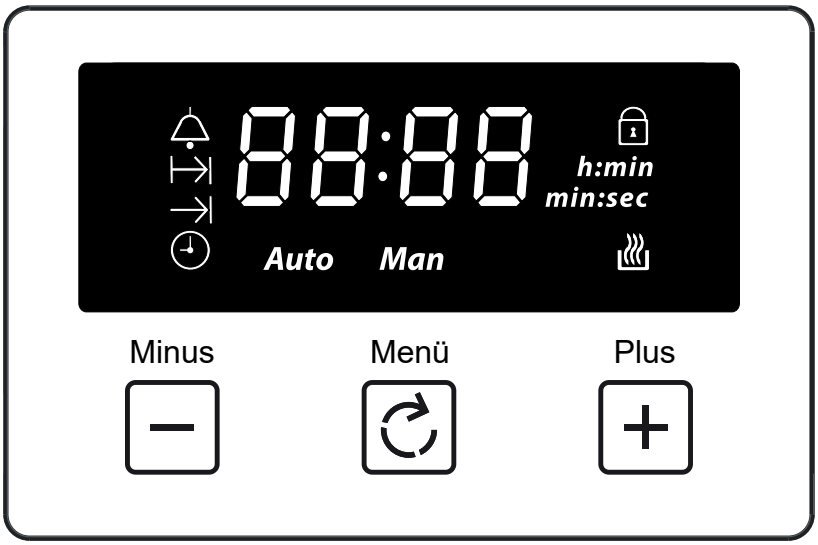
Kochzonen des Kochfeldes	Minimale Kochgeschirrgrößen (mm)	Maximale Kochgeschirrgrößen (mm)
Schnell und Wok	100	250
Alle anderen Kochzonen		250

Warnung: Achten SIe darauf, dass Kochgeschirr nicht über Kochzonen hinausragt

Bitte beachten Sie, dass nur der Hauptbackofen über den Programmwähler gesteuert wird.

Uhr / Programmwähler

Hinweis: Ihr(e) Uhr / Programmwähler verfügt möglicherweise nicht über all diese Funktionen



	Kurzzeitwecker	Man	Manueller Modus
	Garzeit / Dauer	L 1,L 2,L 3	Lautstärke
	Garzeitende	23:59	7-Segment-Anzeige
	Uhrzeit	99:00	Max. einstellbarer Kurzzeitwecker
	Tastensperre	23:59	Max. einstellbare Garzeit
	Automatisches Garen	h:min	Anzeige von Stunden: Minuten
Auto	Automatikmodus	min:sec	Anzeige von Minuten: Sekunden

Verwendung der Berührungssteuerung

Menü – zur Auswahl einer Funktion durch das Menü blättern

Plus – Zeit oder Lautstärke erhöhen

Minus – Zeit oder Lautstärke verringern

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

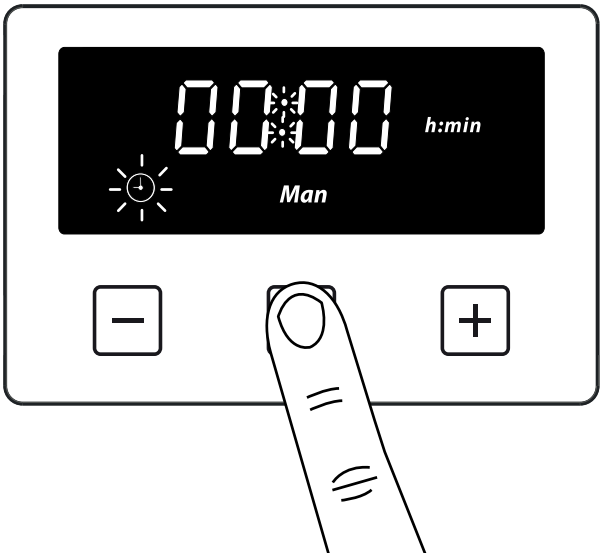
Manueller Modus

Wenn der Programmwähler nicht im halbautomatischen oder vollautomatischen Modus eingestellt wurde, können Sie Backofenfunktionen manuell verwenden. Das Manuell-Symbol wird ebenfalls auf der Anzeige angezeigt.

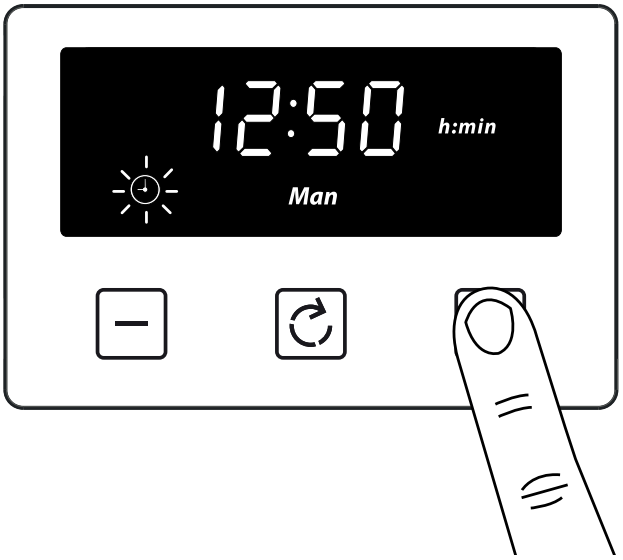
Einstellen der Uhrzeit

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

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



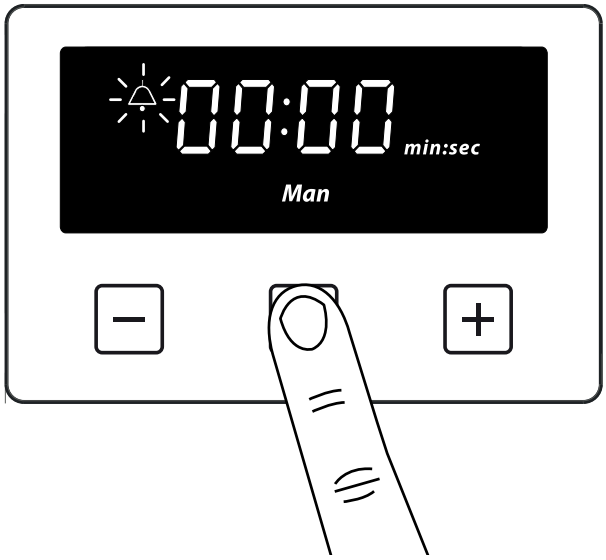
2 Stellen Sie mit der die Plus- oder Minustaste eine Zeit ein.



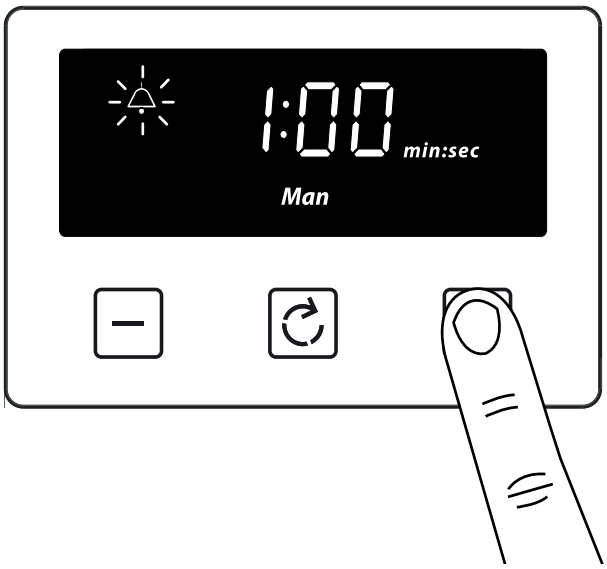
Einstellen des Kurzzeitweckers

Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 99 Minuten.

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



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



Sobald Sie den Kurzzeitwecker eingestellt haben, wird dieser in Sekundenschritten heruntergezählt. Das Display zeigt das Kurzzeitwecker-Symbol und die verbleibende Zeit an. Der Countdown wird im Hintergrund fortgesetzt, wenn andere Funktionen eingestellt werden.

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

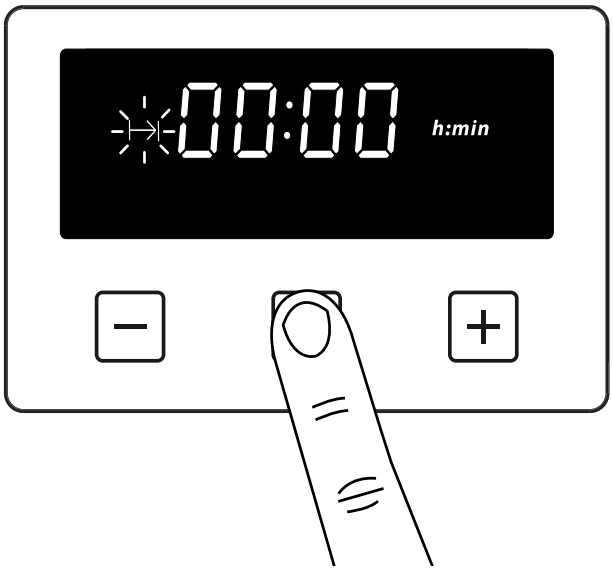
Zur Änderung oder zum Abbrechen des Kurzzeitweckers gehen Sie wie folgt vor

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

Garzeit für halbautomatische Zubereitung einstellen

Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

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



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

Einmal auf den Automatikmodus eingestellt, werden das Symbol für automatisches Garen und die Uhrzeit angezeigt.

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

Ändern oder Abbrechen der Garzeit

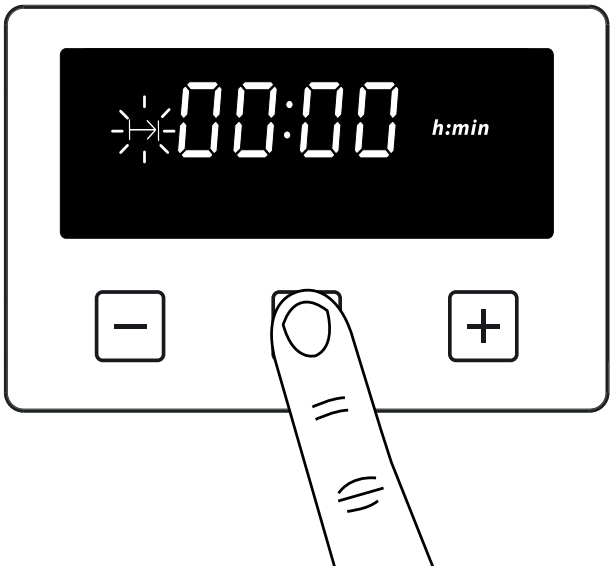
Kehren Sie zur „Garzeit“-Funktion zurück und stellen Sie die Zeit mit der Plus- oder Minustaste ein. Die Einstellung der Zeit „0.00“ beendet den Countdown.

Vollautomatische Beendigung der Zubereitungszeit (Abschaltung des Ofens) einstellen

Geben Sie die Garzeit ein, wie im Abschnitt „Garzeit einstellen“ beschrieben.

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

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



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

Das Symbol für automatisches Garen erlischt auf dem Display, sobald die Zeit, die gewünschten Gareinstellungen und die Temperatur festgelegt wurden. Das Gerät schaltet sich erst ein, nachdem die eingestellte Startzeit für die Zubereitung erreicht wurde. Dies ist die Differenz zwischen Garendzeit und Gardauer.

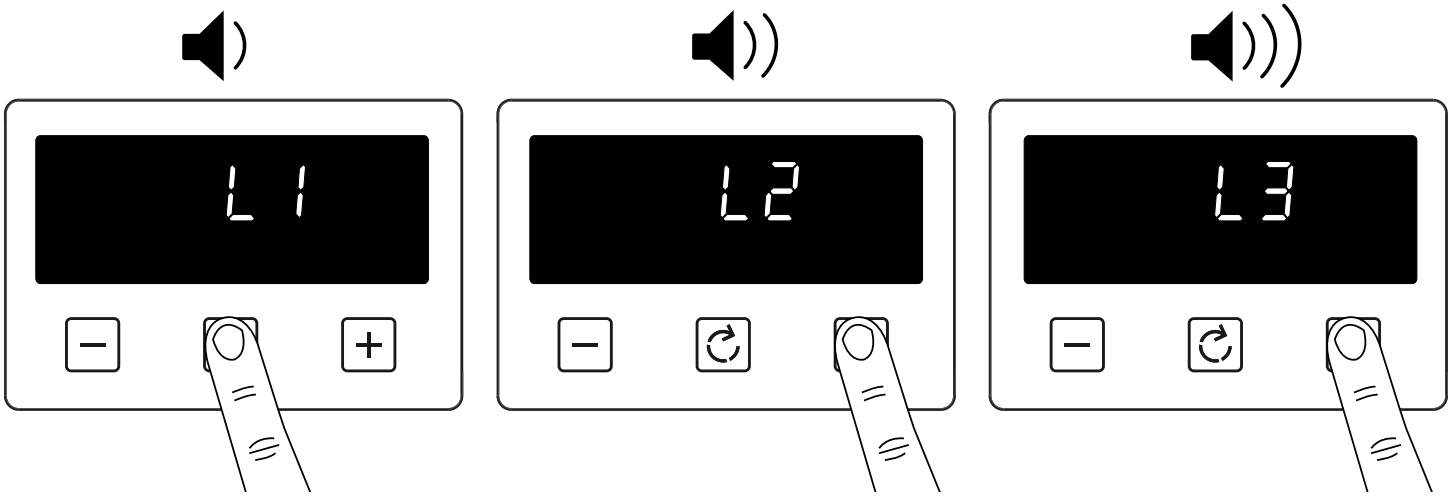
Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Alarm und das Symbol für den manuellen Modus blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Menütaste, um den Alarm zu beenden. Drücken Sie die Menütaste erneut, um wieder zum manuellen Modus zurückzukehren.

Ändern oder Ausschalten der Garendzeit

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

Einstellen der Lautstärke

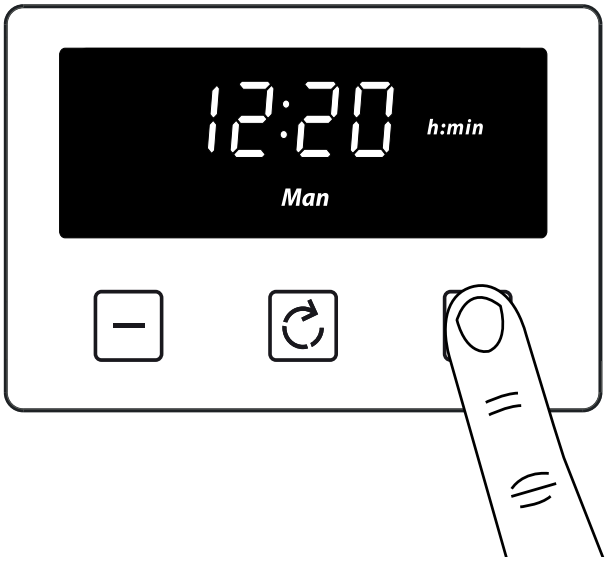
Drücken Sie die Menütaste, bis „LX“ (X = 1, 2 oder 3) auf dem Display blinkt. Verwenden Sie die Plus- oder Minustaste, um einen Ton auszuwählen.



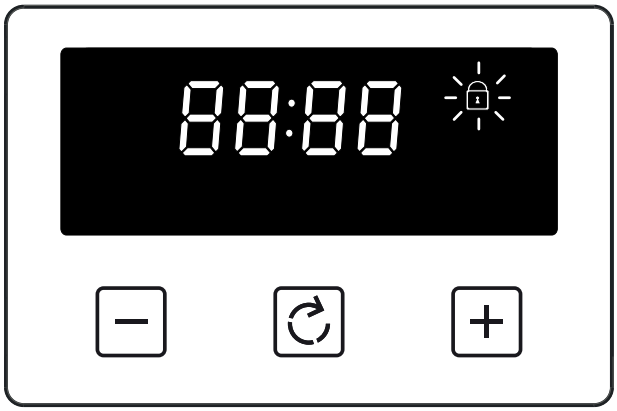
Hinweis: Der Standardton ist L3

Aktivieren / Deaktivieren der Tastensperre

1 Halten Sie die Plus-Taste ca. 3 – 5 Sekunden lang gedrückt.



2



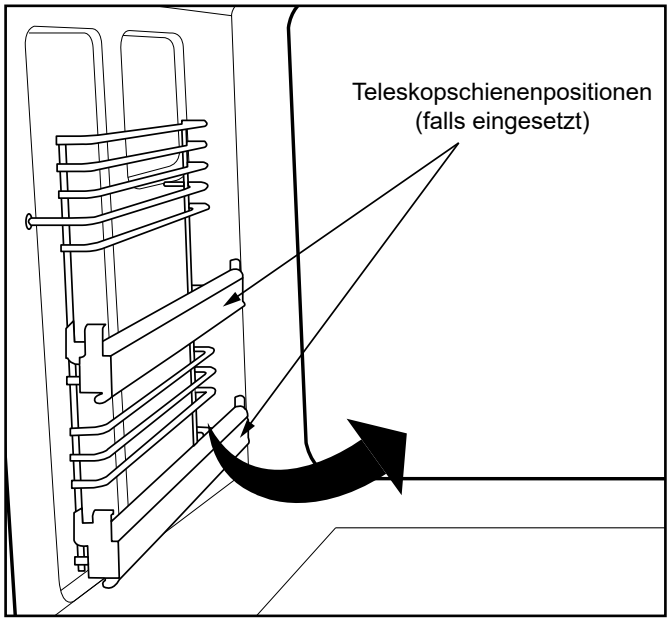
Wenn die Tastensperre aktiv ist, haben die Tasten keine Funktion. Wenn Tasten gedrückt werden, ertönen zwei akustische Signale.

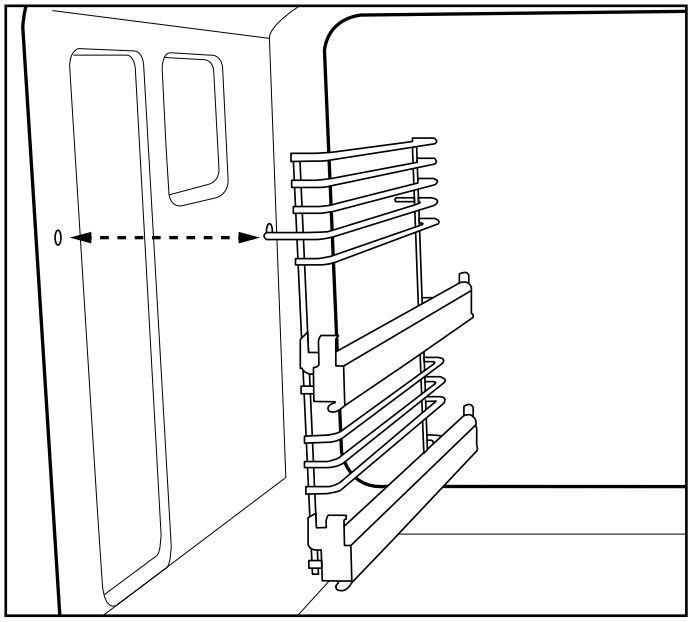
Deaktivieren der Tastensperre

Halten Sie die Plustaste 3 bis 5 Sekunden gedrückt. Das Tastensperre-Symbol erlischt und das Gerät kann weiterhin verwendet werden.

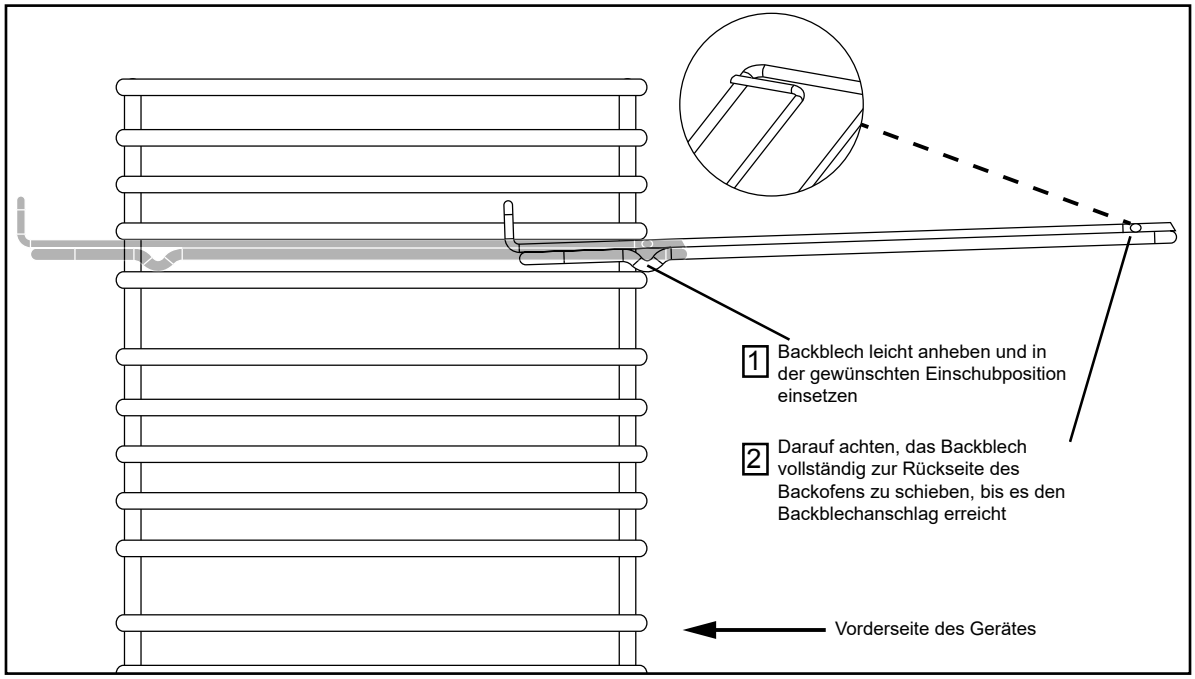
Hinweis: Im Falle einen kurzen Stromausfalls (ca. 1,5 Minuten), behält der Timer seinen Status bei. Tastensperre-Status und Summerton werden unabhängig von der Dauer des Stromausfalls gespeichert.

Backblechschienen entfernen

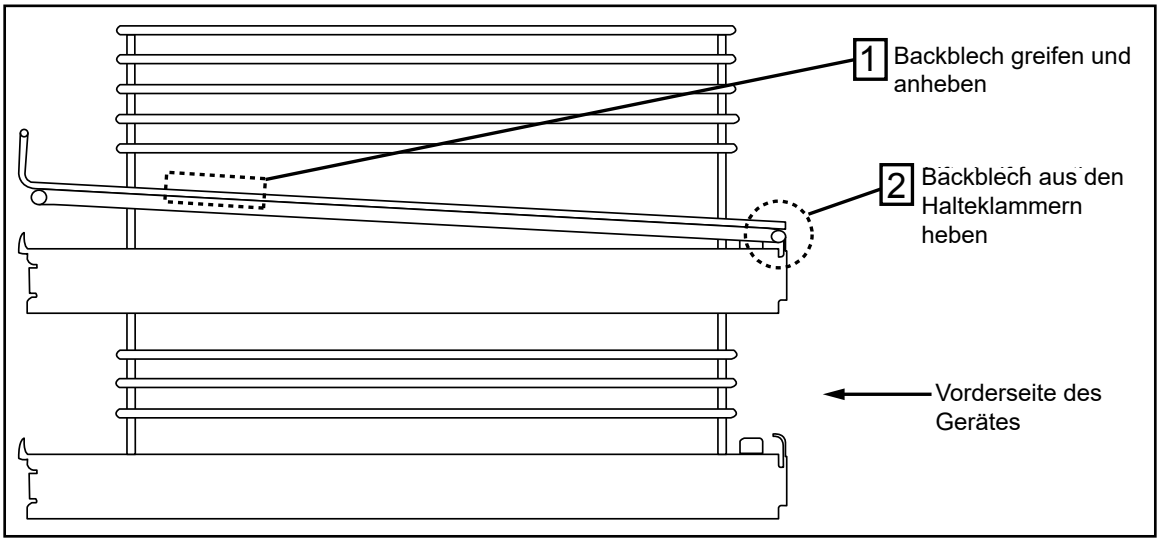




Standardbackbleche

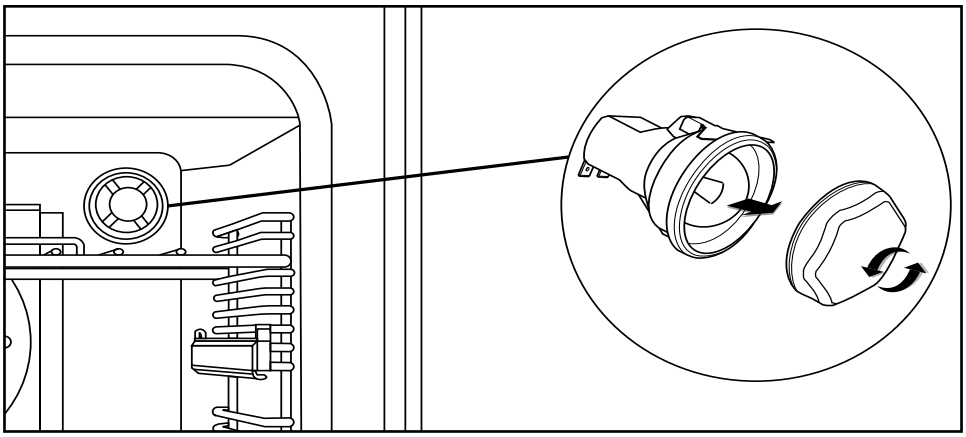


Teleskopbleche entfernen (falls eingesetzt)



Bitte achten Sie vor dem vollständigen Entfernen der Einschübe darauf, dass diese von den Halteklammern gelöst wurden.

Auswechseln der Glühlampe



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

Zusätzliche Funktionen und Merkmale

Klappdeckel (falls vorhanden)

Achtung: Glasdeckel können beim Erhitzen zersplittern. Schalten Sie vor dem Herunterklappen des Deckels alle Brenner aus.

- Der Deckel muss vollständig geöffnet sein, damit nicht die Gefahr besteht, dass er sich während der Benutzung des Herdes von selbst schließt.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, welches automatisch die Brenner ausschaltet, wenn Sie sie beim Schließen des Deckels versehentlich eingeschaltet lassen.
- Der Deckel ist nicht zum Gebrauch als Arbeitsfläche gedacht, da er heiß wird, wenn ein Teil des Herdes in Betrieb ist. Die Oberfläche wird möglicherweise verkratzt, wenn raue oder scharfkantige Gegenstände auf ihr abgelegt werden.
- Lassen Sie stets die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

Wok-Ring (falls mitgeliefert)

Der Wok-Ring darf nur mit einem Wok verwendet werden. Dieses Zubehör darf mit keiner anderen Kochgeschirrart verwendet werden.

Wenn Sie den Wok-Ring benötigen, setzen Sie diesen auf die Kochgeschirrhalter. Die Aufnahmeaussparungen auf der Unterseite des Wok-Rings greifen an den vier Stiften der Kochgeschirrauflage rund um die mittlere Brennerposition.

Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Wok-Ring richtig platziert ist, vollständig auf den Stiften der Kochgeschirrauflage sitzt und sich nicht drehen oder über die Kochgeschirrauflagen gleiten kann. Platzieren Sie stets den Wok-Ring, bevor Sie den Brenner zünden.

Hinweis: Aufgrund der Temperatur des Wok-Rings können während des Gebrauchs Verfärbungen auftreten.

Tellergestell (falls mitgeliefert)

1. Ziehen Sie den Einschub aus dem Garraum.
2. Drehen Sie den 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 zur Vermeidung von Verbrennungen immer darauf, Ofenhandschuhe anzuziehen, wenn Sie den Tellerwärmer in einen heißen oder gerade verwendeten Backofen stellen.

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 Erwärmen von Tellern auf weniger als 70 °C zu erhitzen.

Grillplatte (falls ausgestattet)

Verwenden Sie nur Grillplatten, die zur Verwendung mit diesem Gerät zugelassen sind. Verwenden Sie keine andere Grillplatte, da dies gefährlich sein könnte.

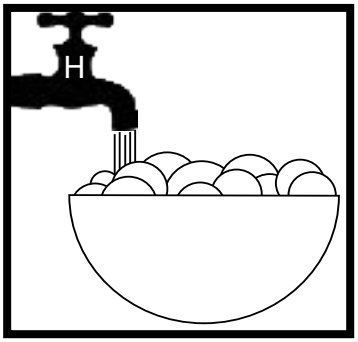
1. Setzen Sie die Grillplatte mit Hilfe der Positionierungsstifte auf der Unterseite der Grillplatte vorsichtig auf die Kochgeschirrhalter der Brenner auf der linken Seite. Achten Sie darauf, die Oberflüche der Kochgeschirrhalter dabei nicht zu beschädigen. Die Grillplatte sollte von vorne nach hinten über den Brennern aufgesetzt werden. Setzen Sie die Grillplatte nicht auf die Brenner auf der rechten Seite.
2. Erhitzen Sie die Grillplatte 3 Minuten lang bei voller Leistung. Danach kann die Grillplatte verwendet werden.

REINIGUNG IHRES GERÄTES

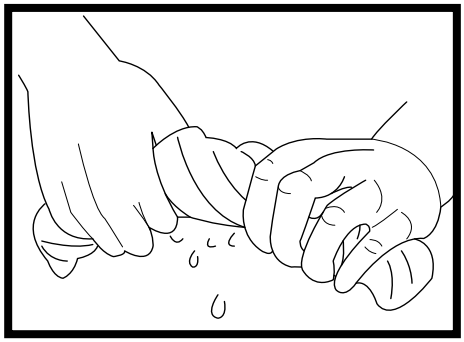
Auszuführen

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

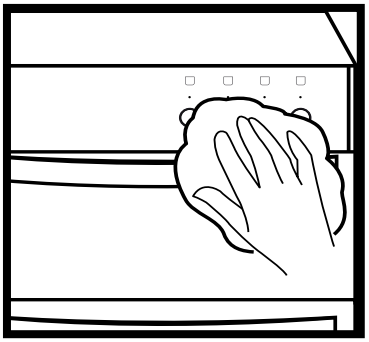
Hinweis: Bitte seien Sie bei der Reinigung der Symbole auf dem Bedienfeld besonders vorsichtig, da dies zu einem Verblassen der Symbole führen kann.



- Warmes Seifenwasser



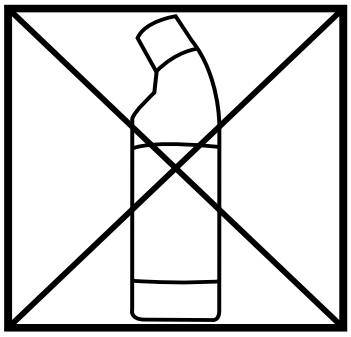
- Sauberes, ausgewrungenes Tuch



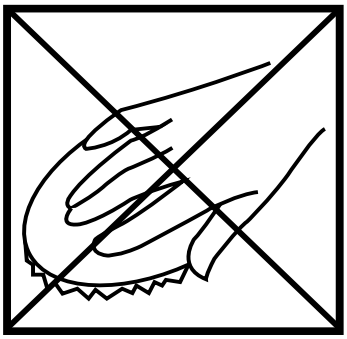
- Abwischen mit einem feuchten Tuch
- Trocknen mit einem weichen Tuch

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

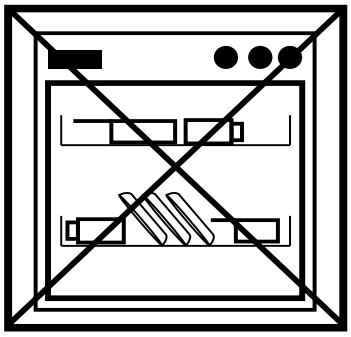
Zu unterlassen



- Unverdünnte Bleichmittel
- Chlorhaltige Produkte



- Drahtwolle
- Scheuermittel
- Nylon-Pads
- Dampfreiniger



Nicht in einen Geschirrspüler geben:

- Gusseiserne Grillplatte
- Kochgeschirrauflagen

ES IST WICHTIG, DASS SIE IHR GERÄT REGELMÄSSIG REINIGEN, DA FETTABLAGERUNGEN DIE LEISTUNG BEEINTRÄCHTIGEN ODER BESCHÄDIGUNGEN VERURSACHEN KÖNNEN. DIES FÜHRT MÖGLICHERWEISE ZU EINEM ERLÖSCHEN DER GARANTIE.

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

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

TECHNISCHE DATEN - DE

PRODUKTE FÜR ZWEI BRENNSTOFFE

Typenschild – am unteren Teil des Frontrahmens

Gastyp – dieser Herd kann mit Erdgas und mit Flüssiggas betrieben werden

Gaskategorie – II2H3+

Druckeinstellung
Erdgas G20 bei 20 mbar (hierfür eingestellt)
FLÜSSIGGAS G30 bei 28 – 30 mbar
G31 bei 37 mbar
G30 bei 50 mbar
G31 bei 50 mbar

Belüftung – fest

Geräteklasse – Klasse 1, freistehend

Grill – elektrisch

Kochfeld – Brenner besitzen Brennerköpfe und Brennerkappen, die zur Reinigung entfernt werden können. Weiterhin besitzt jeder Brenner verdeckte Elektroden.

Stromversorgung / Last
220 – 240 V~/50 Hz
4000 – 4780 W

Warnung: Das Gerät muss geerdet sein.

Mit diesem Gerät zusammen wird ein Flüssiggas-Umrüstsatz geliefert

		GB IE	
Gastyp	**Brenner**	**Nennleistung G20 bei 20 mbar**	**Injektorgröße**
Erdgas	Herd – klein Herd – mittel Herd – Wok **Max. Wärmezufuhr**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00 kW**	77 104 152

Gastyp	Brenner	Normdurchfluss Qn	Injektorgröße
Flüssiggas G30/G31 bei 28 – 30 mbar G31 bei 37 mbar	Herd – klein Herd – mittel Herd – Wok **Max. Wärmezufuhr**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00 kW**	50 70 100

Gastyp	Brenner	G30 (kW)	G31 (kW)	Injektorgröße
Flüssiggas Gastyp G30/31 bei 50 mbar	Herd – klein Herd – mittel Herd – Wok **Max. Wärmezufuhr**	1,00 2,00 4,00 **∑Qn 9,00 kW**	0,87 1,75 3,50 **∑Qn 7,79 kW**	43 62 88

belling

INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:

MADE IN BRITAIN

THE QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE: 2012

Pays de destination :

GB - Grande Bretagne ☑	ES - Espagne	NL - Pays-Bas ☑
IE - Irlande	FR - France ☑	SE - Suède ☑
DE - Allemagne ☑	IT - Italie ☑	CN - Chine
	PL - Pologne ☑	NZ - Nouvelle-Zélande

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

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

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

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

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

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

Directives européennes

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

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

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

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage utilisés avec cet appareil peuvent être recyclés. Veuillez les jeter dans le conteneur approprié sur les sites d'élimination de déchets locaux.

AVERTISSEMENT EN CAS D'ÉCHAPPEMENT DE GAZ :

Si vous sentez le gaz, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Ne touchez pas les boutons électriques. Appelez la hotline du fournisseur de gaz.

SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

- L'appareil devient chaud 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 qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées ou encadrées pour son utilisation en toute sécurité, et qu'elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs puissants ni de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four ou la plaque chauffante, car ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de briser la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur les cuisinières, plaques chauffantes ou fours.
- Si votre appareil est équipé d'un capot, retirez-en tout déversement avant de l'ouvrir. Laissez refroidir la surface de la table de cuisson avant de fermer le capot (le cas échéant).
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe, pour éviter toute décharge électrique.
- 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 chauffante pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer 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 du capot ou d'un linge mouillé.
- Risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Utilisez uniquement les protections de plaques chauffantes conçues par le fabricant ou qu'il a recommandées comme

adéquates dans le mode d'emploi de la cuisinière ou celles incorporées sur l'appareil. L'utilisation de protections de plaques chauffantes 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 et ne le couvrez jamais avec un film, car cela peut entraîner la surchauffe de la base.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.
- Ne placez pas d'objets sur ou contre l'appareil.
- Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.
- Bien que toutes les précautions ont été prises pour faire en sorte que cet appareil ne comporte pas d'arêtes vives, nous vous recommandons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Cela permettra d'éviter les blessures.
- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- Le branchement doit être effectué avec un raccord flexible approprié avec une température nominale minimale de 70 °C.

PRÉCAUTION

- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.
- La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être constamment surveillée.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de combustibles dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, particulièrement lorsque vous vous servez de l'appareil : gardez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation plus poussée, à savoir l'ouverture d'une fenêtre

ou une ventilation plus puissante en augmentant, par exemple, le niveau de la ventilation motorisée si celle-ci est en place.

- Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.
- (Modèles à gaz avec vitre transparente uniquement) Si la vitre de la plaque chauffante se brise, arrêtez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et débranchez l'appareil de l'alimentation, ne touchez pas à sa surface et ne l'utilisez pas.
- Assurez-vous que les tablettes sont correctement installées. Reportez-vous aux sections relatives aux coulisseaux de tablette et à l'emplacement des tablettes dans ce manuel.
- Si vous laissez le gril allumé pendant de longues périodes (plus de 30 minutes), les boutons de commande peuvent devenir chauds au toucher. Soyez prudent et prenez les précautions nécessaires.
- Portez toujours des maniques lorsque vous utilisez le gril ou les fours.

- **Consigne de sécurité contre les incendies**

En cas d'incendie à la cuisine, ne prenez pas de risque : faites sortir tout le monde et appelez les sapeurs-pompiers.

Si vous avez un feu électrique dans la cuisine et pensez que cela ne présente pas de danger :

- Débranchez la fiche ou coupez le courant au niveau de la boîte de fusibles. Cela peut suffire à arrêter immédiatement le feu.
- Atténuez le feu avec une couverture antifeu ou utilisez un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone
- Rappel : n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ou de l'huile de cuisson.

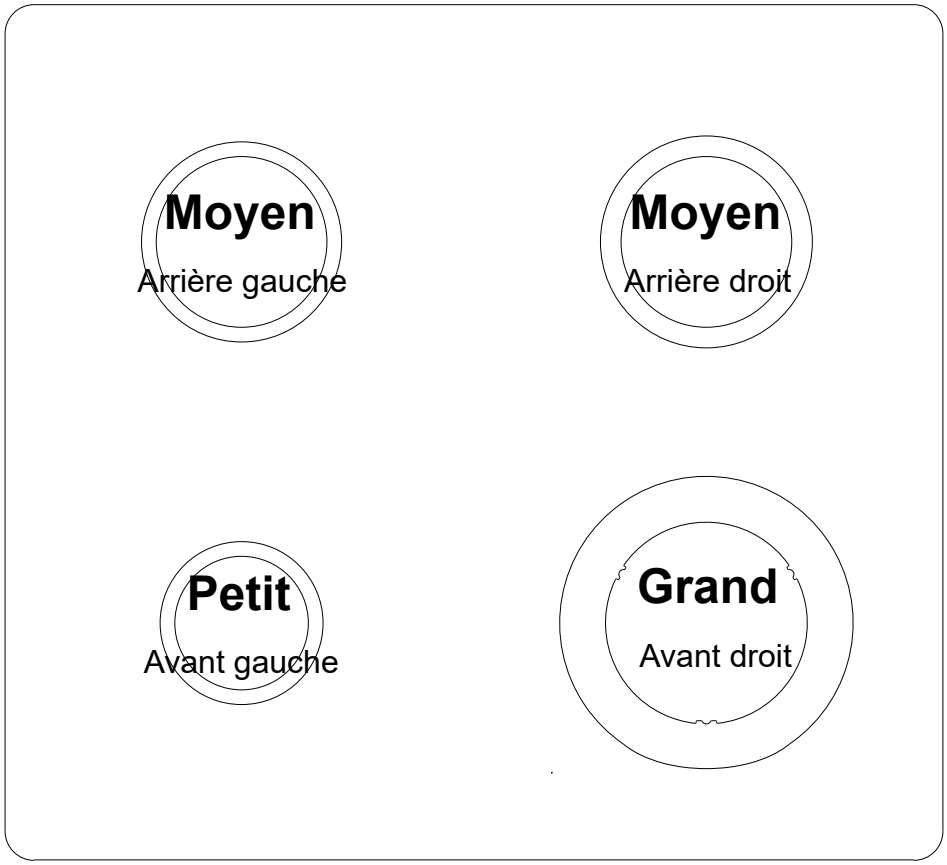
- **Autres consignes de sécurité**
- L'entretien ne doit être effectué que par du personnel autorisé.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- il existe un risque d'électrochoc. Vérifiez toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.
- Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre.
- L'appareil ne doit jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affectera gravement la sécurité et sa performance, avec, en particulier, l'élévation de la température de surface et le dysfonctionnement des éléments alimentés au gaz. Le ventilateur de refroidissement (le cas échéant) est conçu pour fonctionner après avoir éteint le bouton de commande.
- **AVERTISSEMENT CONCERNANT LE GAZ ! -** Si vous sentez une odeur de gaz : N'essayez pas de mettre en marche l'appareil. Ne touchez à aucun interrupteur électrique. Contactez le service national d'urgence gaz.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

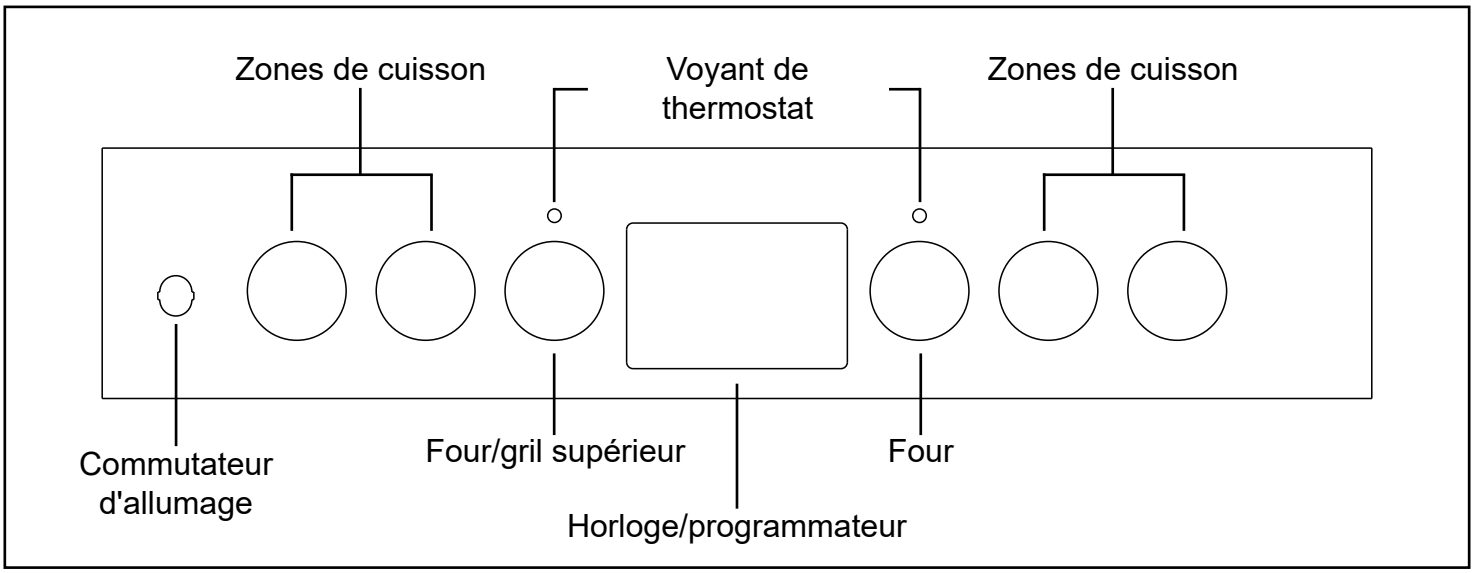
Découvrir le produit

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 les fonctions ci-dessous. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de préchauffer votre four pendant 15 minutes et le gril pendant 3 à 5 minutes.

N'essayez jamais de ralentir la cuisson en utilisant l'une des autres fonctions du four.

Cuisson intense

Base chauffante avec ventilateur

Cuisson lente

Gril ventilé

Commande de sélection de four

Gril conventionnel

Chaleur du haut

Éclairage uniquement

Décongélation

Four conventionnel

Four ventilé

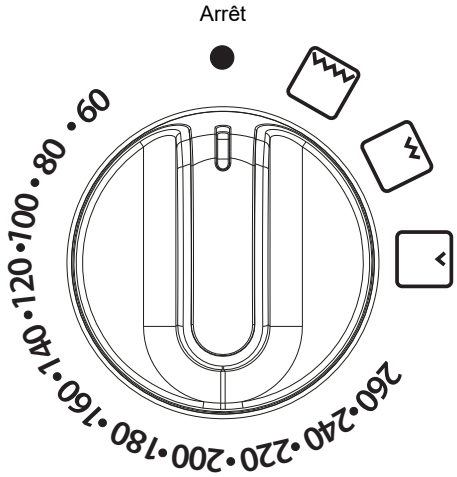
Gril inférieur

Gril simple

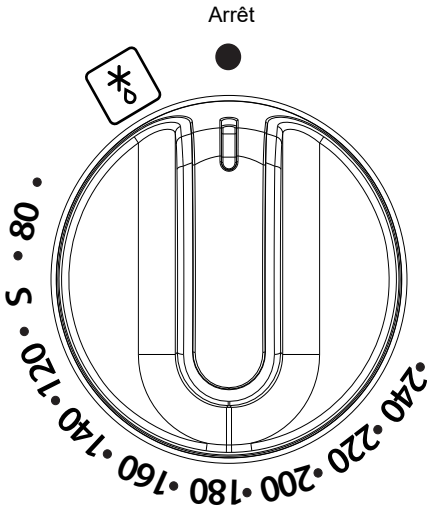
Double gril

Chaleur de la base

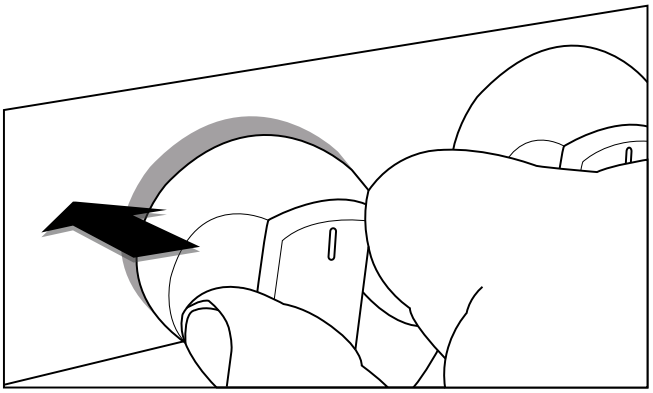
Four/gril supérieur

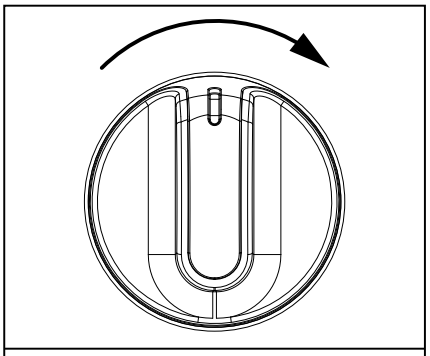


Four



Four/Gril





Four principal et four/gril supérieur

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

Lorsque le four/gril supérieur 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 les fours/le gril ont/a été éteint(s). Il est normal que le ventilateur fonctionne et s'arrête pendant l'utilisation.

Le four principal ne fonctionne pas lorsque le programmeur est réglé sur Automatique. Reportez-vous à la section horloge/programmeur.

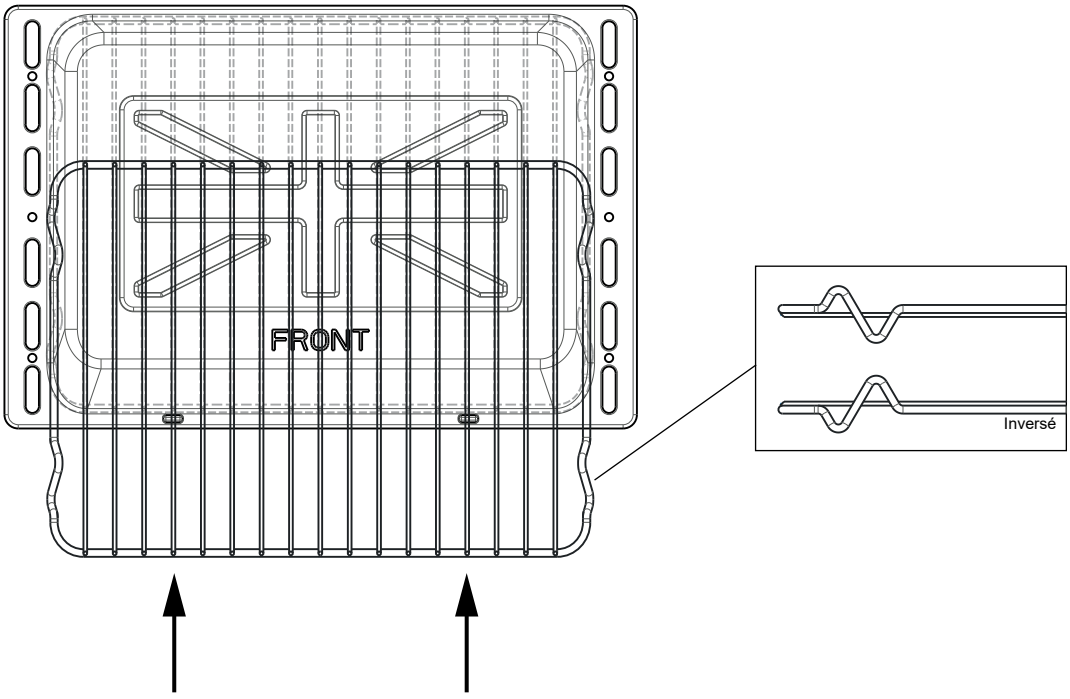
Important : ne posez jamais d'objets directement sur la base du four ou ne la couvrez jamais avec de l'aluminium, car cela peut entraîner la surchauffe de la base. Placez toujours les plats directement sur la grille.

Gril

LA PORTE **DOIT** ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ POUR DES GRILLADES CONVENTIONNELLES.

Support de grill et poêle à griller

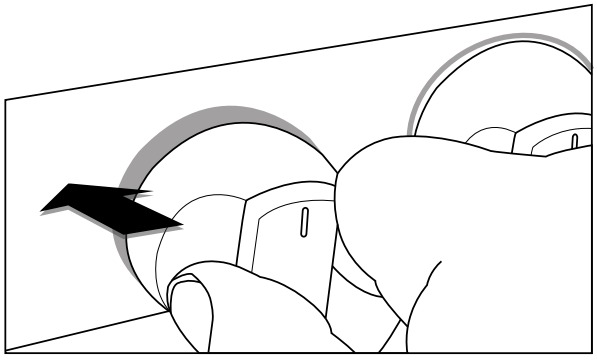
Le support de la grille (à l'intérieur du poêle à gril) peut être inversé pour obtenir une position haute ou basse de la grille, ou retiré. La vitesse de la grillade peut être contrôlée en choisissant une position de plateau plus ou moins haute ou en ajustant le réglage du gril.

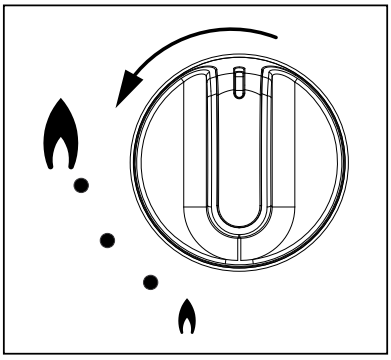


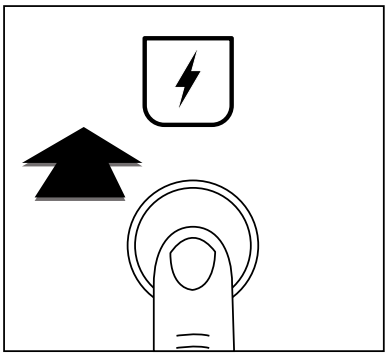
Plaque chauffante

- Maintenez le bouton de commande et appuyez pendant 15 secondes sur le bouton d'allumage, puis relâchez. Pour le wok (si installé), veuillez laisser le brûleur se réchauffer pendant quelques minutes.
- Une fois allumé, placez le bouton de commande sur la position désirée.

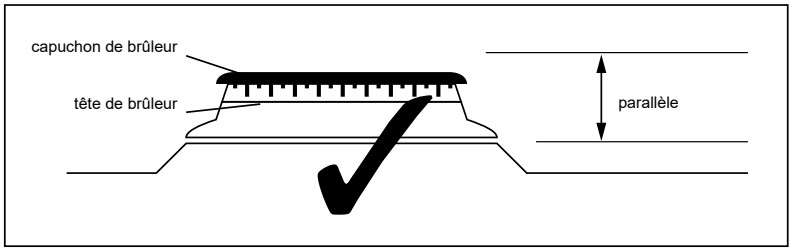
Si le brûleur n'arrive pas à s'allumer pendant ce temps, relâcher le bouton et attendre 1 minute avant d'essayer de le rallumer.

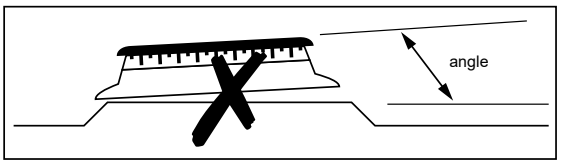


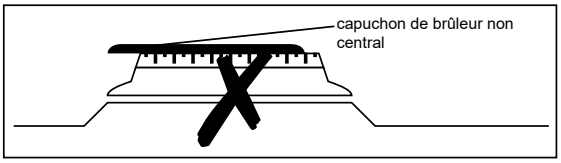




Installation des couvercles et têtes de brûleur (plaques chauffantes au gaz)

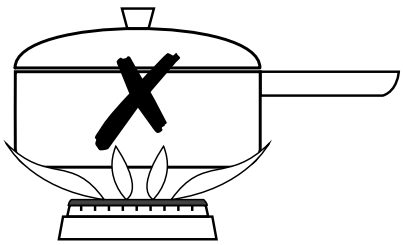


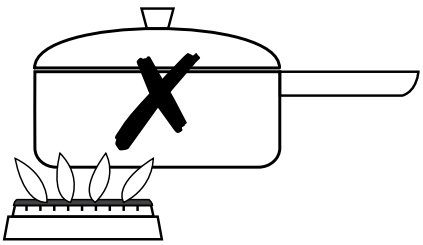


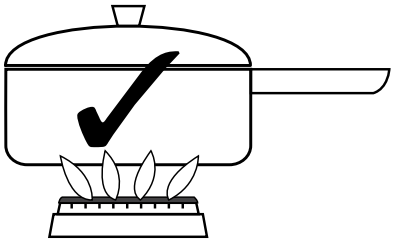


Placement des casseroles

Toujours vérifier que vos casseroles sont placées au centre des brûleurs et ne pas laisser la flamme dépasser la base de la casserole.







Tailles de casserole requises

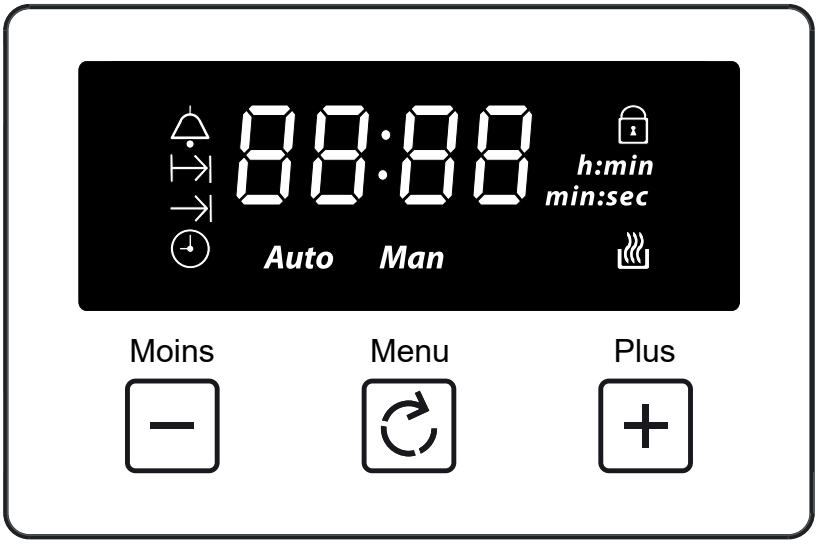
Zones de cuisson de la plaque chauffante	Tailles de casserole minimales (mm)	Tailles de casserole maximales (mm)
Rapide et Wok	100	250
Toutes les autres zones de cuisson		250

Avertissement : Ne laissez pas les récipients de cuisson chevaucher les zones de cuisson

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

Horloge/Programmateur

Remarque : votre horloge/programmateur pourrait ne pas comporter toutes les fonctions ci-dessous



	Compte à rebours	Man	Mode manuel
	Temps de cuisson	L 1,L2,L3	Niveau de volume
	Fin du temps de cuisson	23:59	Afficheur à 7 segments
	Heure de la journée	99:00	Réglage maximal du compte à rebours
	Verrouillage des touches	23:59	Réglage maximal 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 - Faire défiler pour sélectionner une fonction

Plus - Pour augmenter la durée ou le volume

Minus - Pour diminuer la durée ou le volume

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

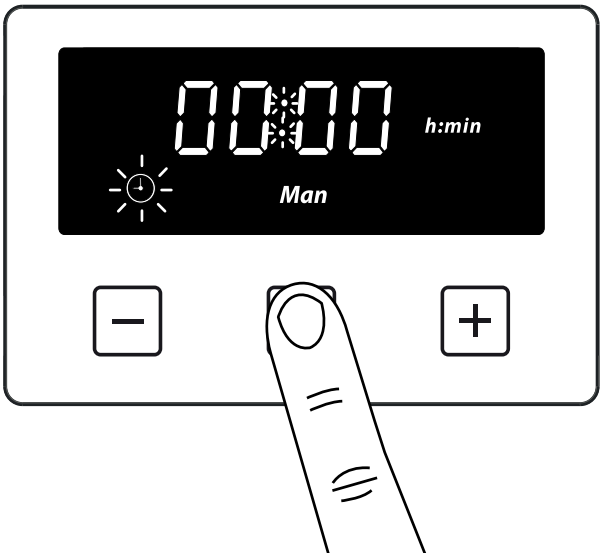
Mode manuel

Si le programmateur n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique, vous pouvez utiliser les fonctions du four manuellement. L'icône Manuel s'affiche également à l'écran.

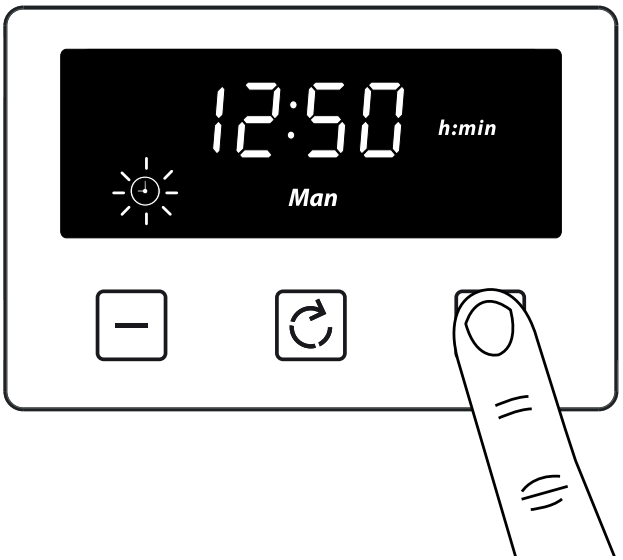
Réglage de l'horloge

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

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de « heure actuelle » apparaisse



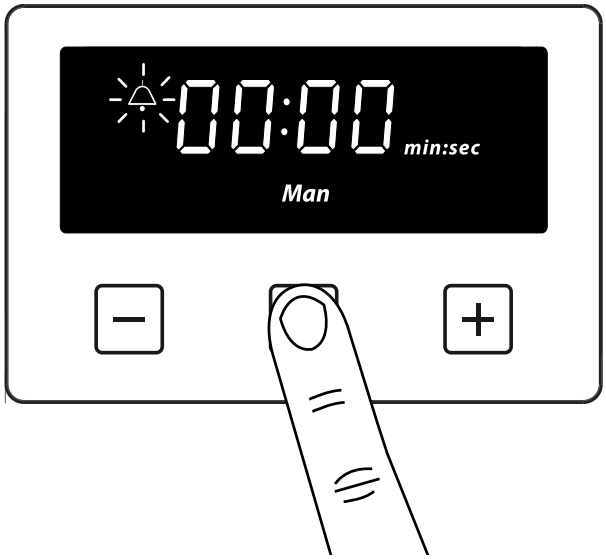
2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



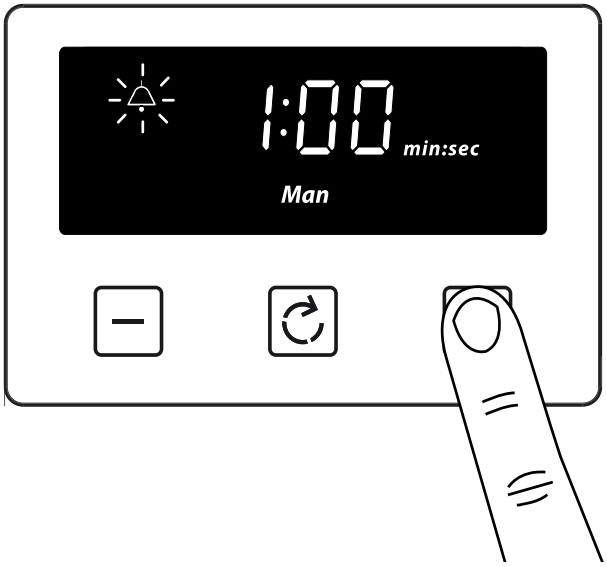
Réglage du compte à rebours

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

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



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



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

Une fois que la durée définie 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 actuelle s'affiche.

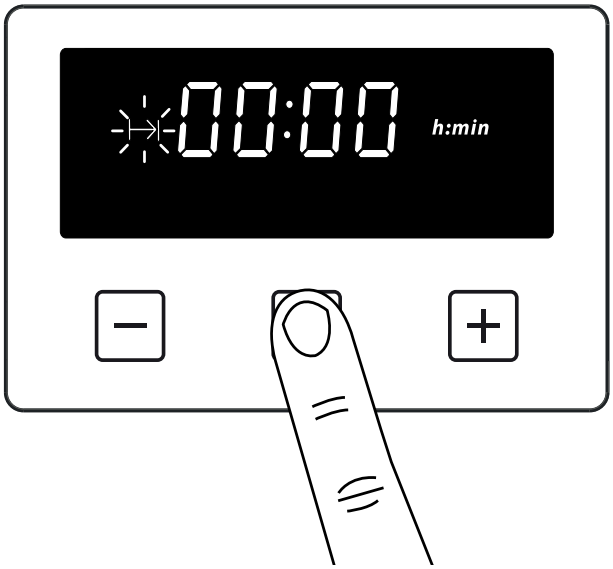
Modifier ou annuler le compte à rebours

Retournez à la fonction de compte à rebours et utilisez 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 (la durée de fonctionnement du four) - Cuisson semi-automatique

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

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



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

Une fois le mode automatique réglé, le symbole de cuisson automatique et l'heure actuelle sont affichés.

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 actuelle » est alors affichée. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

Modifier ou annuler le temps de cuisson

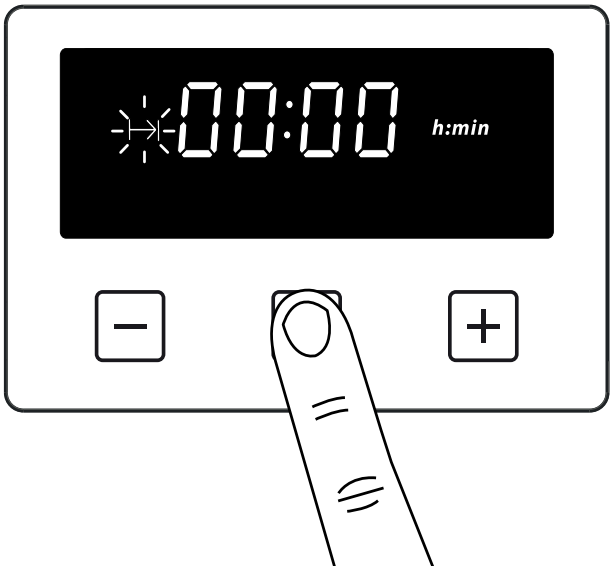
Retournez à la fonction « temps de cuisson » et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

Réglage de l'heure de fin de cuisson (l'heure à laquelle le four s'éteint) - Entièrement automatique

Réglez le temps de cuisson comme décrit dans le paragraphe « Réglage du temps de cuisson ».

L'afficheur montre l'« heure 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 actuelle » plus la durée maximale qui peut être réglée (23 heures et 59 minutes).

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



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

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

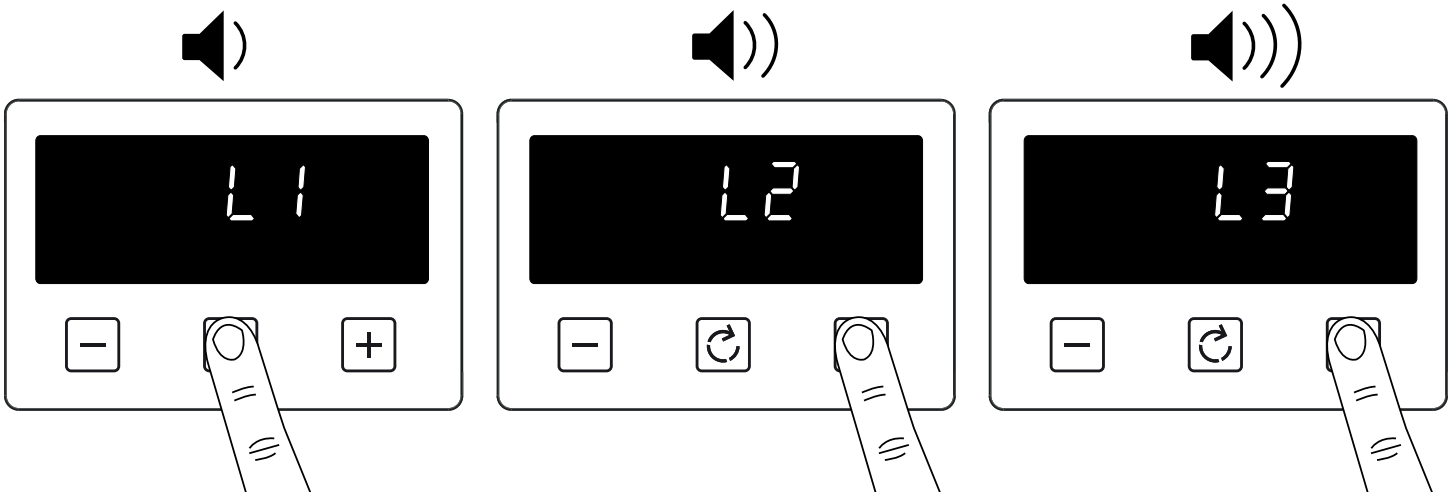
Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche Menu pour arrêter l'alarme. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

Modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

Retournez à la fonction « fin du temps de cuisson » et utilisez 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 actuelle de la journée.

Réglage du volume

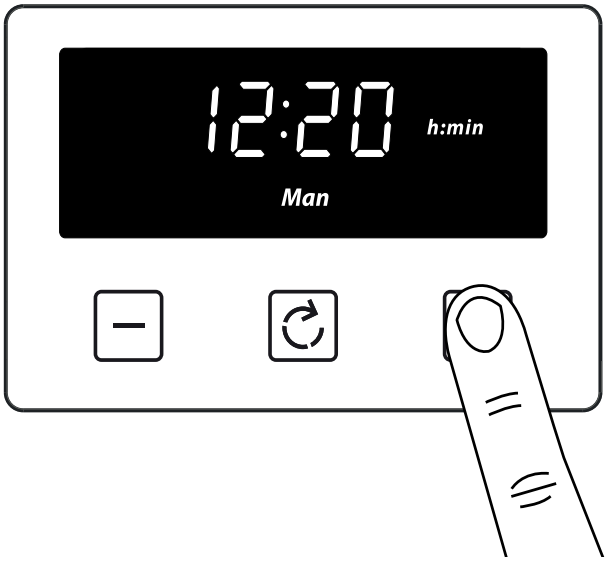
Appuyez sur la touche de menu jusqu'à ce que « LX » (X = 1, 2 ou 3) clignote sur l'afficheur. Utilisez les touches plus ou moins pour sélectionner une tonalité.



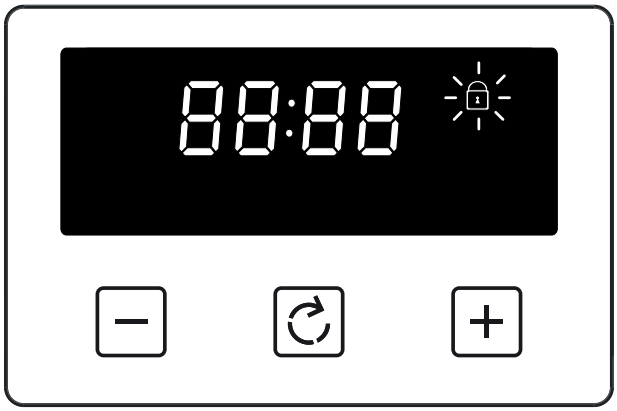
Remarque : La tonalité est réglée par défaut sur L3

Activation/désactivation du verrouillage des touches

1 Maintenez enfoncé le bouton plus pendant 3 à 5 secondes



2



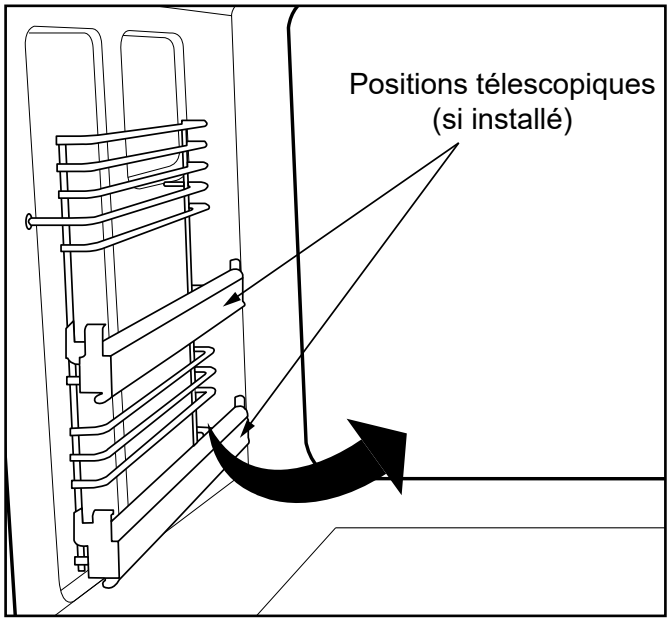
Une fois que le verrouillage des touches est activé, les touches deviennent inactives. Un signal à deux bips retentit si les touches sont enfoncées.

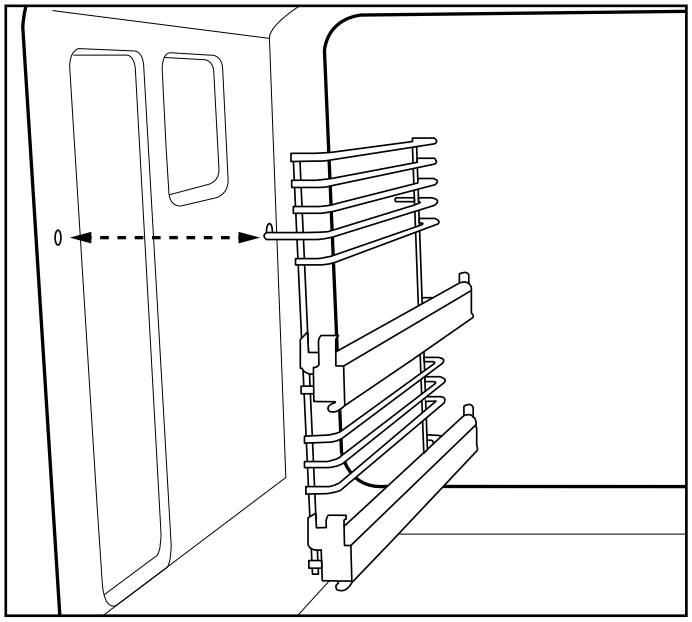
Désactiver le verrouillage des touches

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.

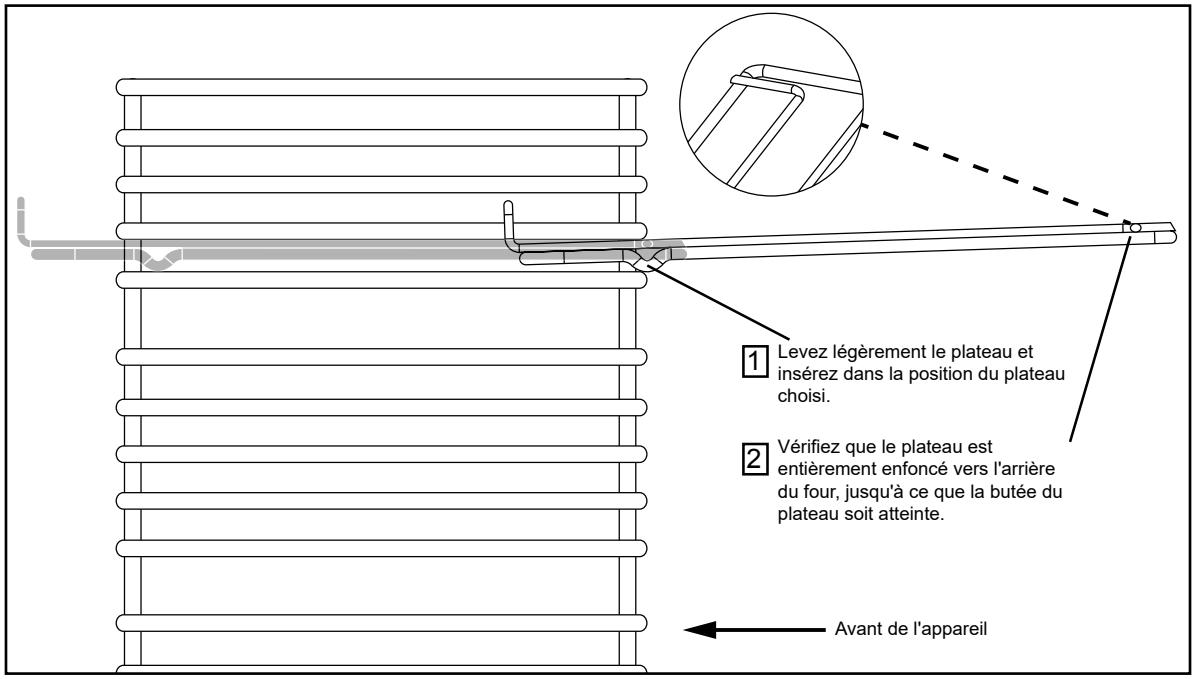
Remarque : Si une panne de secteur survient pour un court laps de temps (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état.
L'état du verrouillage des touches et la tonalité de la sonnerie sont mémorisés indépendamment de la durée de la panne de secteur.

Retrait des glissières de plateau

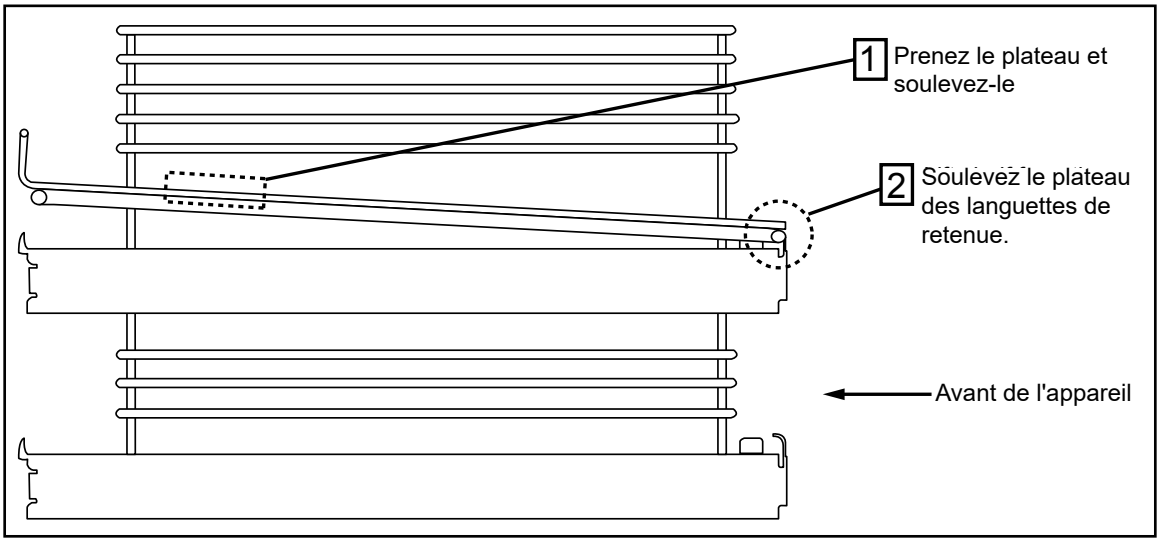




Plateaux standard

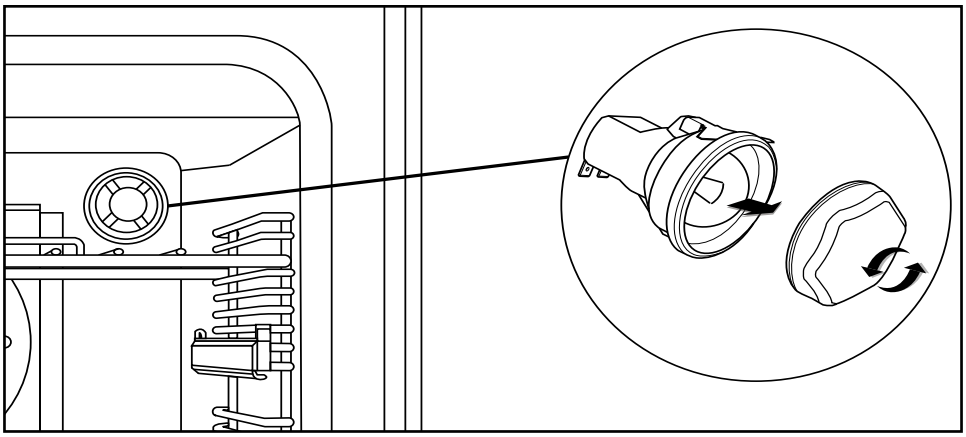


Retrait des plateaux télescopiques (s'ils sont installés)



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

Capot rabattable (si installé)

Attention : Les capots en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le capot.

- Le capot doit être complètement ouvert afin qu'il n'y ait aucun risque de fermeture pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement les brûleurs de la table de cuisson s'ils sont laissés allumés par accident lorsque le capot est fermé.
- Le capot n'est pas censé être utilisé comme surface de travail, puisqu'il devient très chaud, quelle que soit la partie de la gazinière utilisée. La surface peut être rayée, si des objets à l'extérieur rugueux ou tranchant sont placés dessus.
- Toujours donner le temps à la surface de la table de cuisson de se refroidir avant de fermer le capot.

Anneau de support de wok (si équipé)

L'anneau de support de wok ne doit être utilisé qu'avec un wok. Aucun autre style de casserole n'est adapté pour être utilisé avec cet accessoire.

Si besoin est, placer l'anneau de support de wok au-dessus des supports de casserole. Les découpes de positionnement placées sur la partie inférieure de l'anneau de support de wok viennent en prise avec les quatre doigts des supports de casserole autour de l'emplacement central du brûleur.

Assurez-vous l'anneau de support de wok est placé correctement, vient complètement en prise avec les doigts du support de casserole et ne peut ni pivoter ni glisser sur le support de casserole avant de l'utiliser. Placez toujours l'anneau de support de wok avant d'allumer le brûleur.

Remarque : En raison des températures élevées, l'anneau de support de wok est susceptible de se décolorer.

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 en place 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.

Plaque de friture (si équipée)

Utilisez uniquement les plaques de friture dont l'utilisation a été approuvée pour cet appareil. N'utilisez aucune autre plaque de friture, car cela pourrait être dangereux.

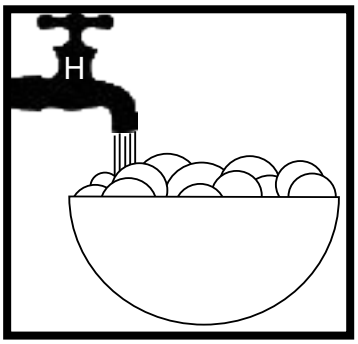
1. Placez la plaque de friture sur les supports de casserole au-dessus des brûleurs de la plaque de cuisson de gauche, en utilisant les pieds de placement situés sur la face intérieure de la plaque de friture. Faites attention à ne pas endommager la surface des supports de casserole. La plaque de friture doit être positionnée d'avant en arrière au-dessus des brûleurs. Ne placez pas la plaque de friture au-dessus des brûleurs de droite.
2. Faites chauffer au maximum la plaque de friture pendant 3 minutes. La plaque de friture est maintenant prête à être utilisée.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

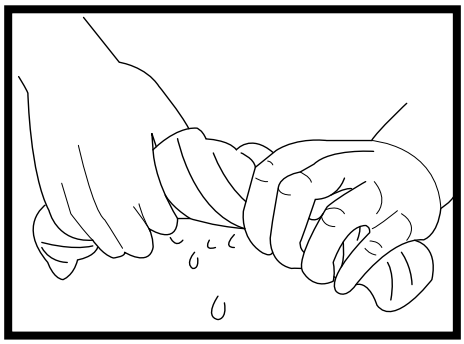
À faire

Remarque : Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.

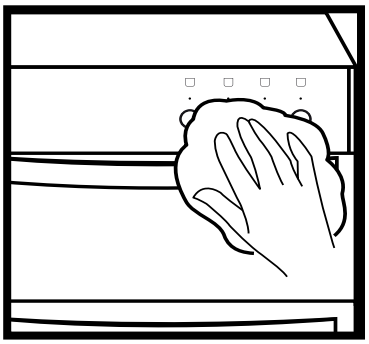
Remarque : Veuillez prendre des précautions supplémentaires lors du nettoyage des symboles sur le panneau de commande, car cela peut entraîner leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



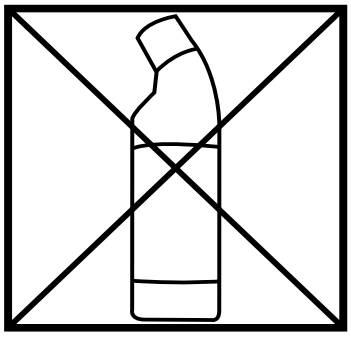
- Nettoyer, essorer le chiffon



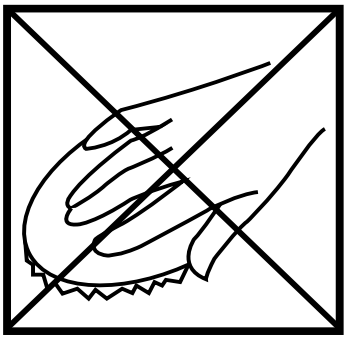
- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

Conseils : certains produits alimentaires comme le vinaigre, les jus de fruits et le sel peuvent marquer ou endommager le métal ou la peinture. **Nettoyez toujours les déversements d'aliments le plus vite possible.**

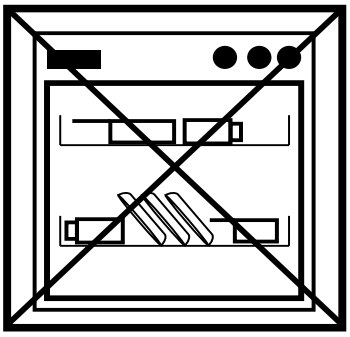
À ne pas faire



- 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 RÉDUIRE 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 mentionné au début de ce Guide de l'utilisateur.

DONNÉES TECHNIQUES - FR

PRODUITS COMBUSTIBLES MIXTES

Badge de données - situé sur la partie inférieure du cadre avant

Type de gaz - ce type de cuisinière peut être utilisé avec du gaz naturel et du gaz LP

Catégorie de gaz - II2H3+

Réglage de la pression
Gaz naturel G20 à 20 mbar (réglage prévu)
Gaz LP G30 à 28 à 30 mbar
G31 à 37 mbar
G30 à 50 mbar
G31 à 50 mbar

Aération - fixe

Classe d'appareil - classe 1, autonome

Gril - électrique

Table de cuisson - les brûleurs sont équipés de têtes et de capuchons amovibles à des fins de nettoyage. Électrodes dissimulées pour chaque brûleur.

Alimentation/charge électrique
220 V à 240 V ~ 50 Hz
4 000 à 4780 W

Avertissement : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

Un kit de conversion LPG est fourni avec cet appareil

		GB IE	
Gaz	**Brûleur**	**Taux nominal G20 à 20 mbar**	**Taille de l'injecteur**
Gaz naturel	Table – petit Table - moyen Table - wok **Apport maximal de chaleur**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00 kW**	77 104 152

Gaz	**Brûleur**	**Taux nominal Qn**	**Taille de l'injecteur**
Gaz LP G30/G31 à 28 à 30 mbar G31 à 37 mbar	Table – petit Table - moyen Table - wok **Apport maximal de chaleur**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00 kW**	50 70 100

Gaz	**Brûleur**	**G30 (kW)**	**G31 (kW)**	**Taille de l'injecteur**
LP Gaz G30/31 à 50 mbar	Table – petit Table - moyen Table - wok **Apport maximal de chaleur**	1,00 2,00 4,00 **∑Qn 9,00 kW**	0,87 1,75 3,50 **∑Qn 7,79 kW**	43 62 88

belling

INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:

MADE IN BRITAIN

THE QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE: 2012

Bestemmingslanden:

GB - Groot Brittannië ☑	FR - Frankrijk ☑	SE - Zweden ☑
IE - Ierland	IT - Italië ☑	CN - China
DE - Duitsland ☑	PL - Polen ☑	NZ - Nieuw-Zeeland
ES - Spanje	NL - Nederland ☑	AU - Australië

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

INLEIDING

Dank u dat u dit in het Verenigd Koninkrijk vervaardigde apparaat van ons hebt aangeschaft.

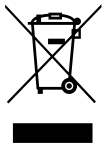
Deze gebruiksaanwijzing is ontworpen om u door iedere stap van het bezit van dit nieuwe product te helpen.

Lees deze 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 zijn beschikbaar op onze website.

Als u bemerkt dat er iets aan het 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 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 afvalbaksymbool. Dit betekent dat deze producten aan het einde van hun levensduur bij specifieke inzamelpunten moeten worden ingeleverd, zoals gemeentelijke inzamelpunten voor afvalverwerking of plaatselijke recyclingcentra.

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

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

Afvoer van verpakkingsmateriaal

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

WAARSCHUWING M.B.T. GAS:

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

VEILIGHEID

WAARSCHUWING

- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let dus goed op en raak geen verwarmingselementen aan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij deze continu onder toezicht staan. 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, als zij onder toezicht staan 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 niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur of de kookplaat te reinigen omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken, wat kan leiden tot het breken van het glas.
- Gebruik geen stoomreiniger op een fornuis, kookplaat of oven.
- Als uw apparaat is voorzien van een deksel, dan moet vóór het openen vuil van het deksel worden verwijderd. Laat de oppervlakte van de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit (indien aanwezig).
- 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 bedienen.
- Het is gevaarlijk om zonder toezicht met vet of olie op een fornuis te koken en dit kan tot brand leiden.
- Probeer NOOIT om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af 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 verhoging is geplaatst, dan moeten er maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het apparaat hiervan afglijdt.
- Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de oven niet af met folie, omdat het bodemelement hierdoor kan oververhitten.
- Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill werkzaam is. Houd kinderen op een veilige afstand.
- Plaats geen voorwerpen op of tegen het apparaat.
- Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u enig deel ervan schoonmaakt.
- Ook al is er de uiterste zorg aan besteed om te verzekeren dat dit apparaat geen scherpe randen heeft, bevelen wij aan dat u bij het installeren en verplaatsen van dit apparaat beschermende handschoenen draagt. Dit voorkomt letsel.
- Het apparaat moet worden uitgerust met een schakelaar die voorziet in een loskoppeling van alle polen met een minimum contactscheiding van 3mm.
- Gebruik voor de aansluiting een geschikte flexibele kabel met een minimumtemperatuur van 70°C.

VOORZICHTIG

- Dit apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te vermijden.
- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet constant onder toezicht staan.
- Het gebruik van een kooktoestel op gas resulteert in het opwekken van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Verzeker dat de keuken goed wordt geventileerd, vooral als het apparaat in gebruik is: houd natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatietoestel (mechanische afzuigkap). Langdurig gebruik van het apparaat kan mogelijk extra ventilatie vereisen. U kunt bijvoorbeeld een raam openen of voor effectievere ventilatie zorgen door bijvoorbeeld het niveau van de bestaande mechanische ventilatie te verhogen.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor kookdoeleinden. Gebruik voor andere doeleinden, bijvoorbeeld als kamerverwarming, is niet toegestaan.
- (Alleen gas door glasmodellen) Sluit in geval van glasbreuk van een kookplaat onmiddellijk alle branders af, schakel enig elektrisch verwarmingselement uit en isoleer het apparaat van de stroomvoorziening; raak het oppervlak van het apparaat niet aan en gebruik het apparaat niet.
- Zorg ervoor dat de rekken correct zijn geïnstalleerd. Raadpleeg de secties over de reklopers en de reklocatie in dit boek.
- Als u de grill langere tijd aanzet (30 minuten +), kunnen de bedieningsknoppen heet worden. Houd er rekening mee en neem passende voorzorgsmaatregelen.
- Draag altijd ovenwanten wanneer u de grill of oven gebruikt.

- **Brandveiligheidsadvies**

Als u brand in de keuken hebt, neem dan geen risico's - haal iedereen uit uw huis en bel de brandweer.

Als u een elektrische brand in de keuken hebt en u acht het veilig om het volgende te doen:

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel bij de zekeringenkast de stroomvoorziening uit – dit is mogelijk afdoende om de brand onmiddellijk te stoppen.
- Smoor het vuur met een branddeken of gebruik een poeder- of CO2-blusser.
- Onthoud: gebruik nooit water bij een elektrische of oliebrand.

- **Ander veiligheidsadvies**
- Laat reparaties uitsluitend over aan geautoriseerd personeel.
- Gebruik het apparaat niet zonder het glaspaneel correct bevestigd.
- Er bestaat risico op elektrische schokken, dus zorg er altijd voor om voordat u begint het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen. Laat het product altijd afkoelen voordat u een lampje vervangt.
- De buitenpanelen van dit apparaat op geen enkele wijze modificeren.
- Dit apparaat moet worden geaard.
- Haal de stekker van het apparaat tijdens het gebruik nooit uit het stopcontact, omdat dit de veiligheid en prestaties ernstig zal aantasten, vooral in verband met het heet worden van oppervlakken en inefficiënt werkende onderdelen op gas. De koelventilator (indien aanwezig) is ontworpen om door te werken nadat de bedieningsknop is uitgeschakeld.
- **WAARSCHUWING M.B.T. GAS! -** Als u gas ruikt: Probeer niet om enig apparaat aan te steken; raak geen enkele elektrische schakelaar aan. Neem contact op met de nationale hulpdienst voor gas.

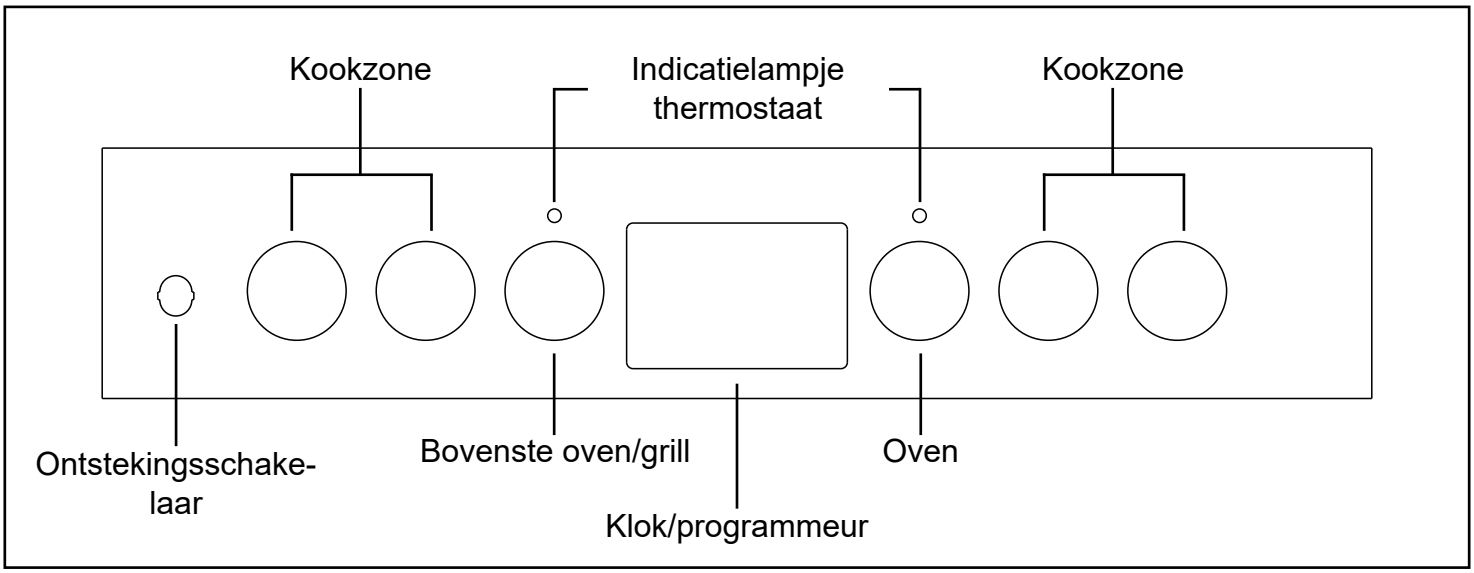
HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Het leren kennen van het product

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

Kookplaat

Bedieningspaneel



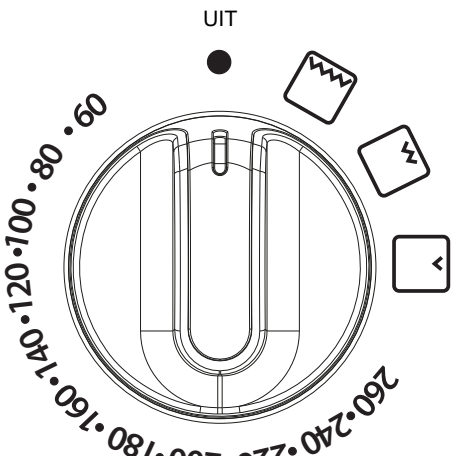
Functies van het apparaat

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

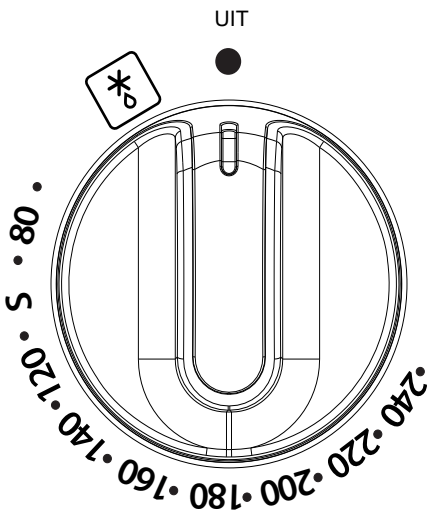
Probeer niet om met een van de andere ovenfuncties te sudderen/stoven.

Intensief bakken	Ontdooien
Basishitte met ventilator	Conventionele oven
Stoven/sudderen	Heteluchtoven
Heteluchtgrill	Onderste grill
Keuzeschakelaar oven	Enkele Grill
Conventionele grill	Dubbele Grill
Bovenwarmte	Onderwarmte
Alleen verlichting	

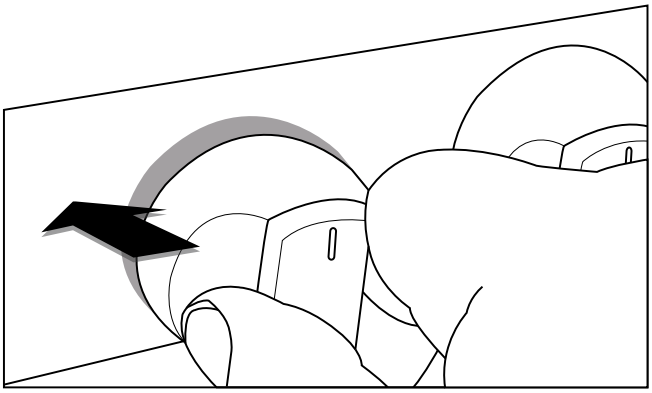
Bovenste oven/grill

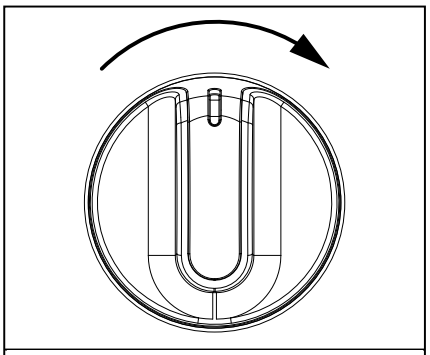


Oven



Oven/Grill





Hoofdoven en bovenste oven/grill

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

Wanneer de bovenste oven/grill of de grill wordt ingeschakeld, dan gaan de koelventilatoren aan om het voorpaneel en de bedieningsknoppen tijdens het bereiden/grillen koel te houden. De koelventilatoren kunnen, afhankelijk van de temperatuurinstelling, werken wanneer de hoofdovens in gebruik zijn. De ventilatoren 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.

De hoofdoven werkt niet als het programma op Auto (automatisch) is ingesteld. Zie het hoofdstuk klok/programmeur.

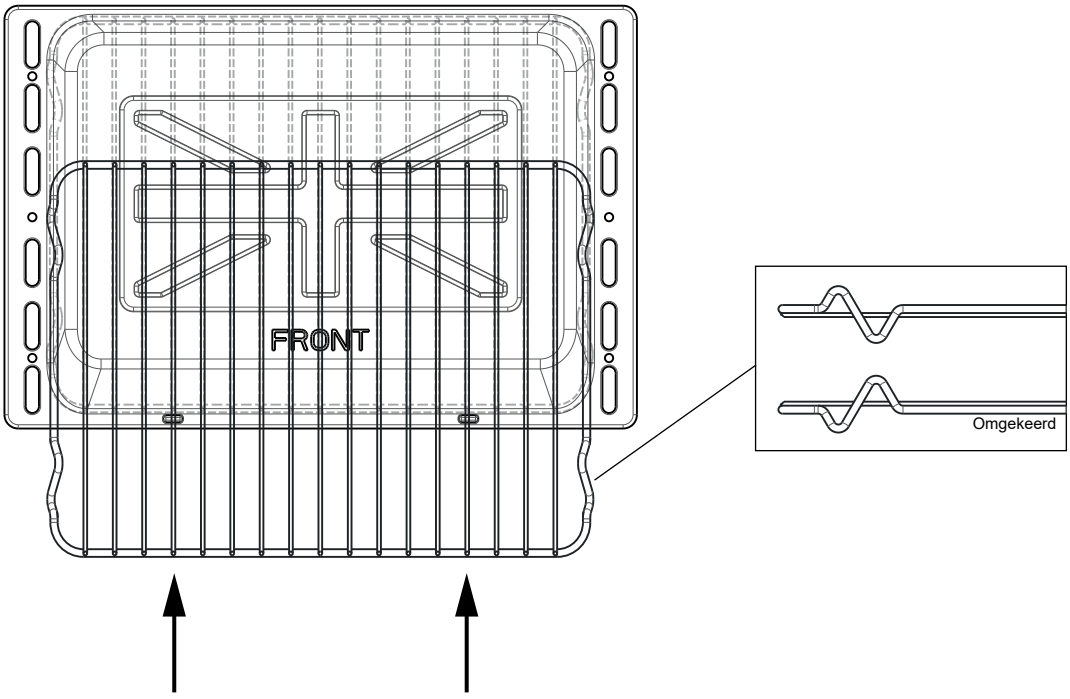
Belangrijk: Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de bodemplaat van de oven niet af met folie, omdat het element hierdoor kan oververhitten. Plaats artikelen altijd op de plaat.

Grill

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

Grillpan en onderzetter

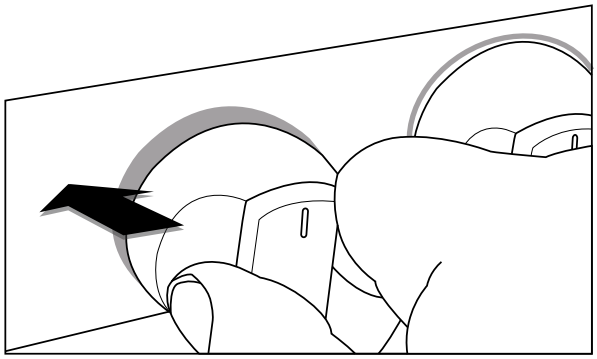
De grill-onderzetter, in de grillpan, kan voor een hoge of lage stand worden omgekeerd of hij kan worden verwijderd. De snelheid van het grillen kan worden geregeld door een hogere of lagere stand van de bakplaat te kiezen of de grillinstelling aan te passen.

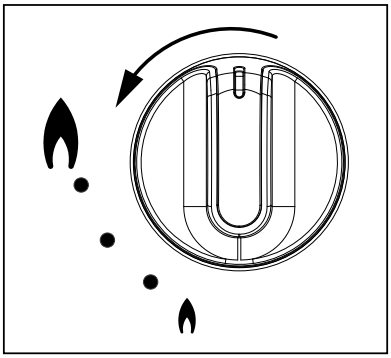


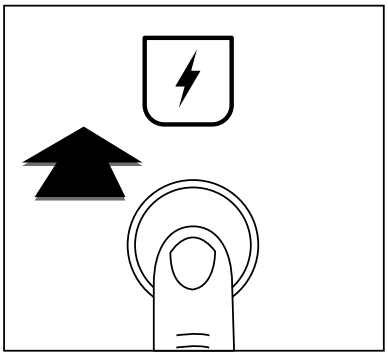
Kookplaat

- Houd de bedieningsknop 15 seconden ingedrukt en druk op de ontsteking en laat vervolgens los. Laat de brander voor de wok (indien aanwezig) gedurende enkele minuten opwarmen.
- Draai zodra hij brandt de regelknop in de gewenste stand.

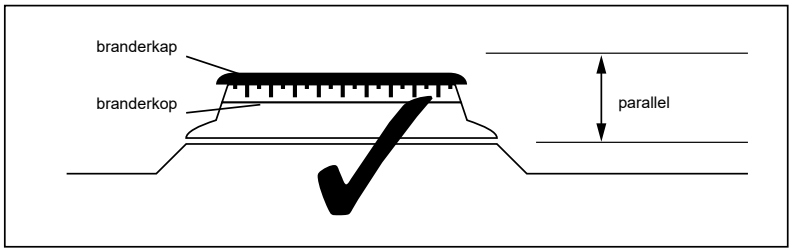
Als de brander binnen deze tijd niet ontbrandt, laat dan de regelknop lost en wacht 1 minuut voordat u weer probeert om hem aan te steken.

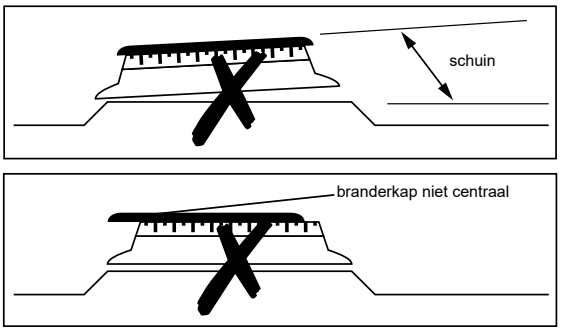






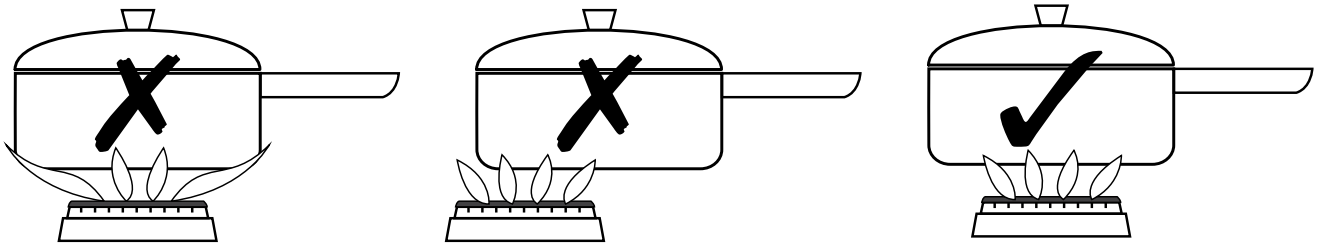
Het plaatsen van de branderdeksels en -koppen (gaskookplaten)





Plaatsing van de pan

Zorg ervoor uw pannen altijd in het midden op de branders te plaatsen en laat de vlam nooit rondom de basis van de pan komen.



Vereiste panmaten

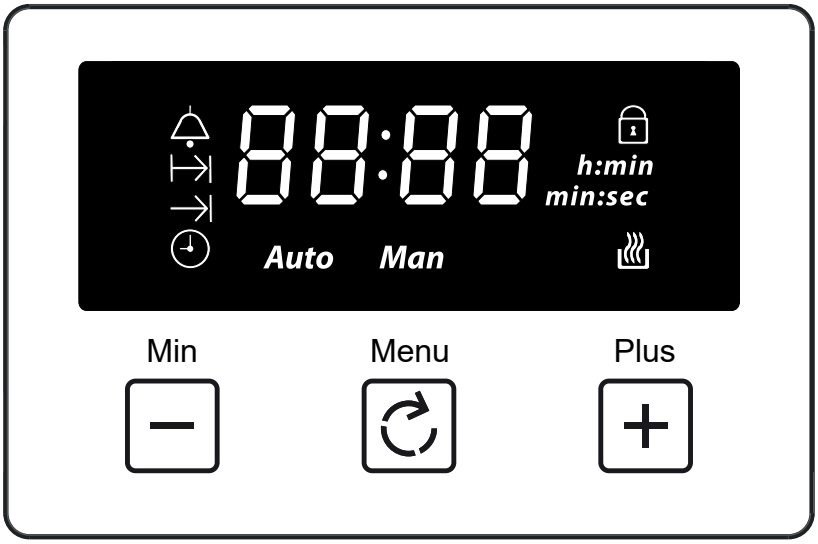
Kookzones van de kookplaat	Minimale panmaten (mm)	Maximale panmaten (mm)
Snel en wok	100	250
Alle andere kookzones		250

Waarschuwing: Laat geen potten/pannen de kookzones overlappen

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

Klok/programmeur

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



	Minutenaanduiding	Man	Handmatige modus
	Bereidingstijd/-duur	L 1,L 2,L 3	Volumeniveau
	Einde bereidingstijd	23:59	Scherm met 7 segmenten
	Tijd van de dag	99:00	Maximaal aanpasbaar minutenaanduiding
	Toetsenblokkering	23:59	Maximaal aanpasbare bereidingstijd
	Automatisch bereiden	h:min	Weergave uren: minuten
Auto	Automatische modus	min:sec	Weergave minuten: seconden

De aanraakbedieningen gebruiken

Menu - blader erdoor om een functie te selecteren

Plus - verhoog de tijd of het volume

Minus - 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 zeven seconden na het instellen automatisch.

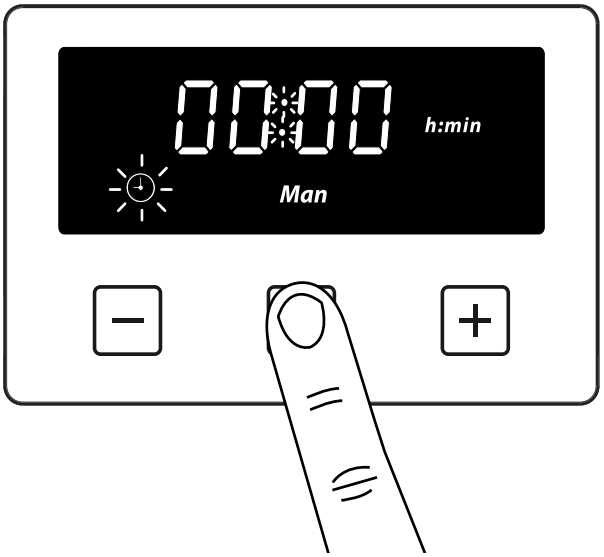
Handmatige modus

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

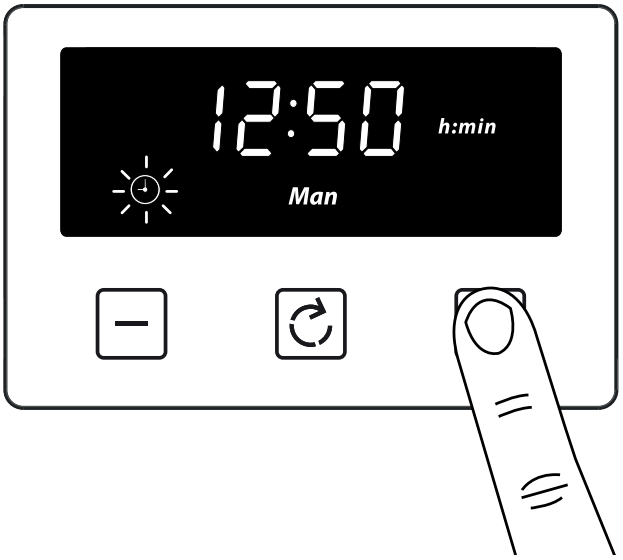
Tijd van de dag instellen

Blader met de menutoets door de functies totdat u "tijd van de dag" bereikt.

1 Druk op de functietoets totdat het symbool ‘tijd van de dag’ verschijnt



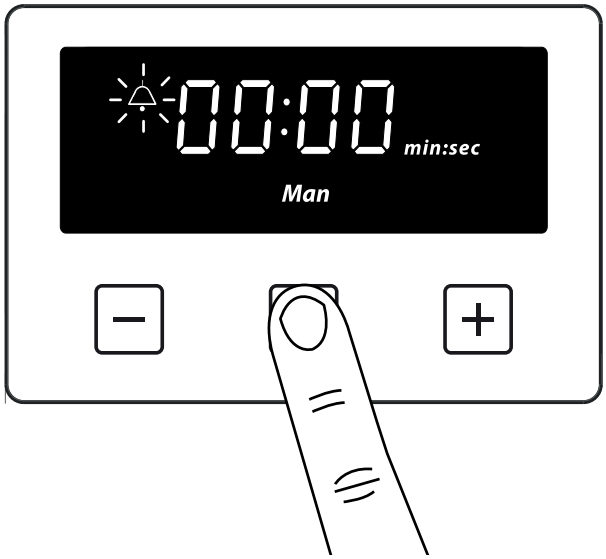
2 Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



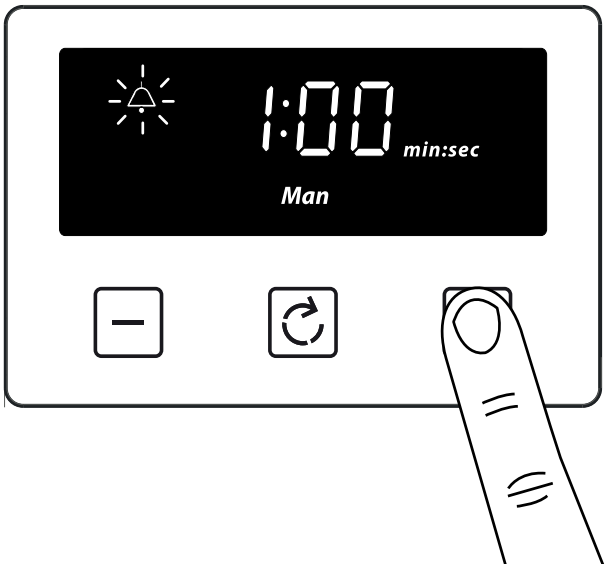
De minutenaanduiding instellen

De maximale in te stellen bereidingstijd is 99 minuten.

1 Druk op de functietoets totdat het symbool ‘minutenaanduiding’ verschijnt



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



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

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

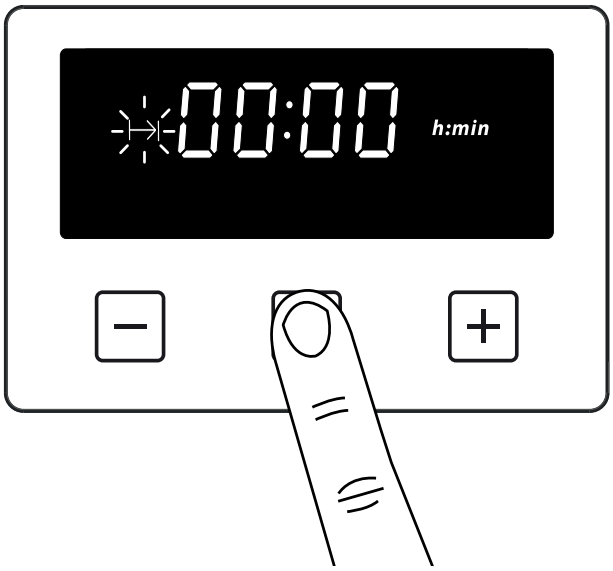
De minutenaanduiding wijzigen of annuleren

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

De kooktijd instellen (hoe lang de oven werkzaam moet zijn) halfautomatisch koken

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

1 Druk op de functietoets totdat het symbool ‘kooktijd’ verschijnt



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

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

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

Het wijzigen of annuleren van de bereidingstijd

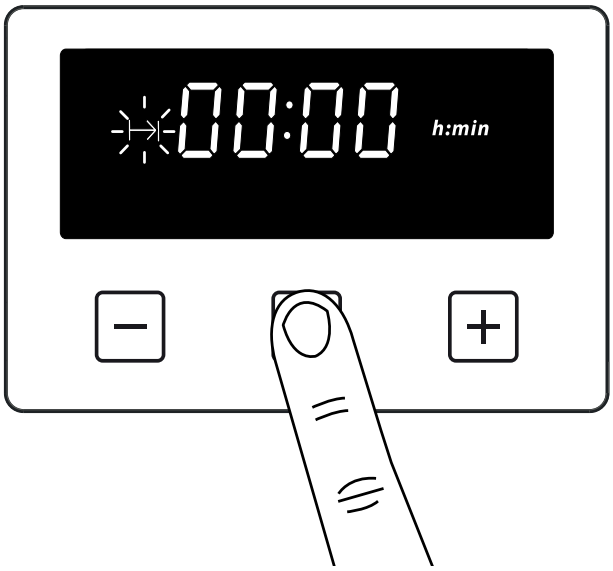
Keer terug naar de functie "bereidingstijd" en gebruik de plus- of mintoets om de tijd in te stellen. Het aftellen wordt geannuleerd door de tijd op "0.00" in te stellen.

Het einde van de kooktijd instellen (tijd instellen waarop de oven moet uitschakelen) volautomatisch

Voer de tijdsduur in zoals beschreven in de sectie ‘De kooktijd instellen’.

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

1 Druk op de functietoets totdat het symbool ‘einde van kooktijd’ verschijnt



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

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

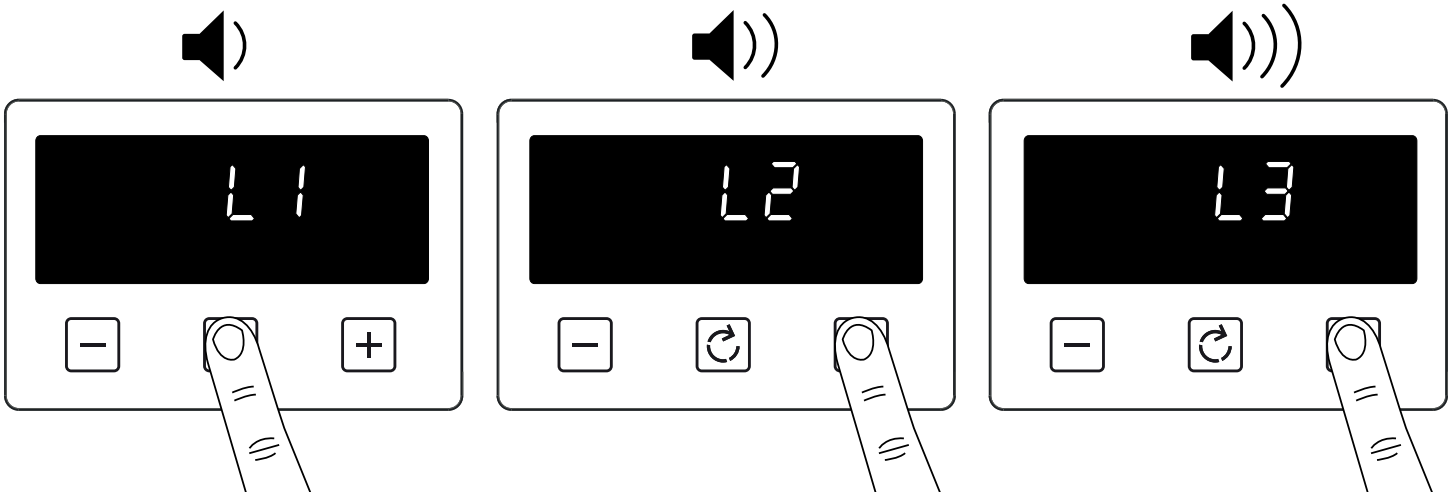
Wanneer de bereiding is voltooid, dan klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menutoets om het alarm te stoppen. Druk op de nogmaals op de menutoets om terug te keren naar de handmatige modus.

Het wijzigen of annuleren van het eind van de bereidingstijd

Keer terug naar de functie "einde bereidingstijd" en gebruik de plus- of mintoets om de tijd in te stellen. Het "eind bereidingstijd" kan worden verwijderd door met de mintoets terug te tellen totdat deze gelijk is aan de huidige tijd van de dag.

Het instellen van het volume

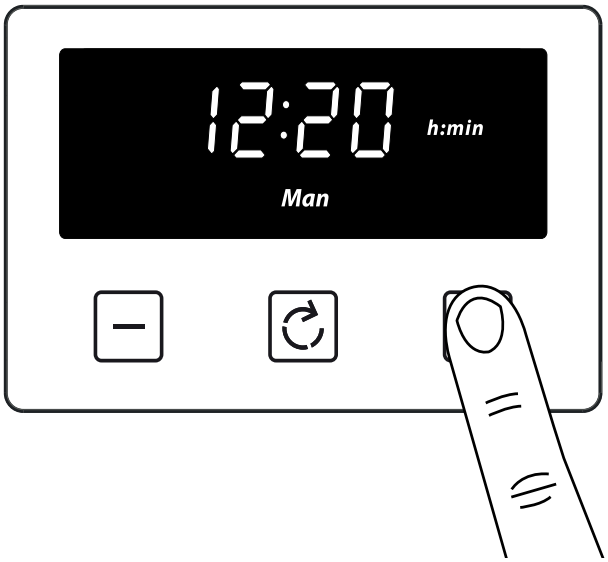
Druk op de menutoets totdat "LX" (X = 1, 2 of 3) op het scherm knippert. Gebruik de plus- of mintoetsen om een toon te selecteren.



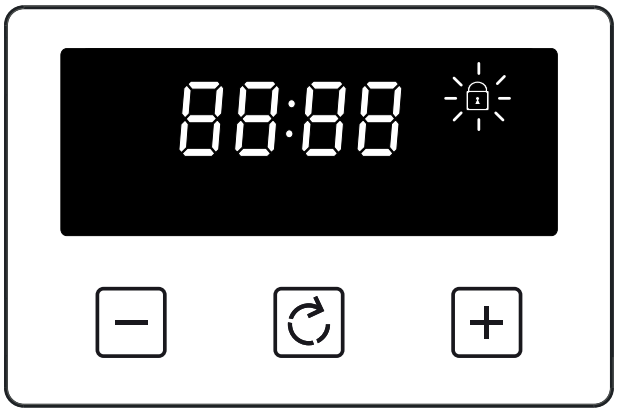
Opmerking: De standaard toon is L3

Het activeren/deactiveren van de toetsenblokkering

1 Houd de plustoets gedurende 3-5 seconden ingedrukt



2



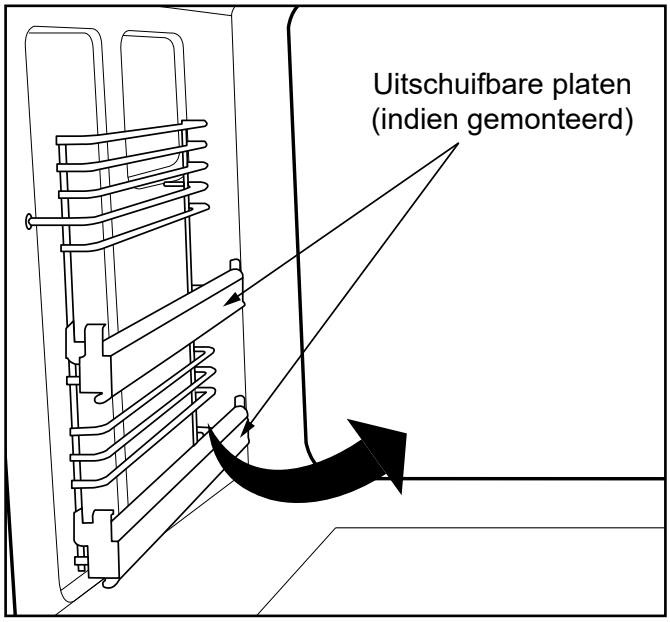
De toetsen zijn inactief, zodra de toetsenblokkering actief is. Als er op de toetsen wordt gedrukt, klinken er twee pieptonen.

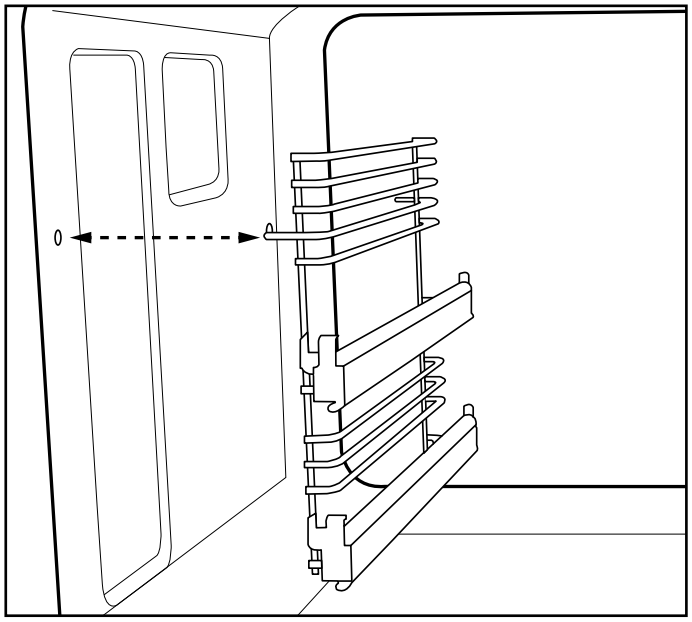
Het deactiveren van de toetsenblokkering

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

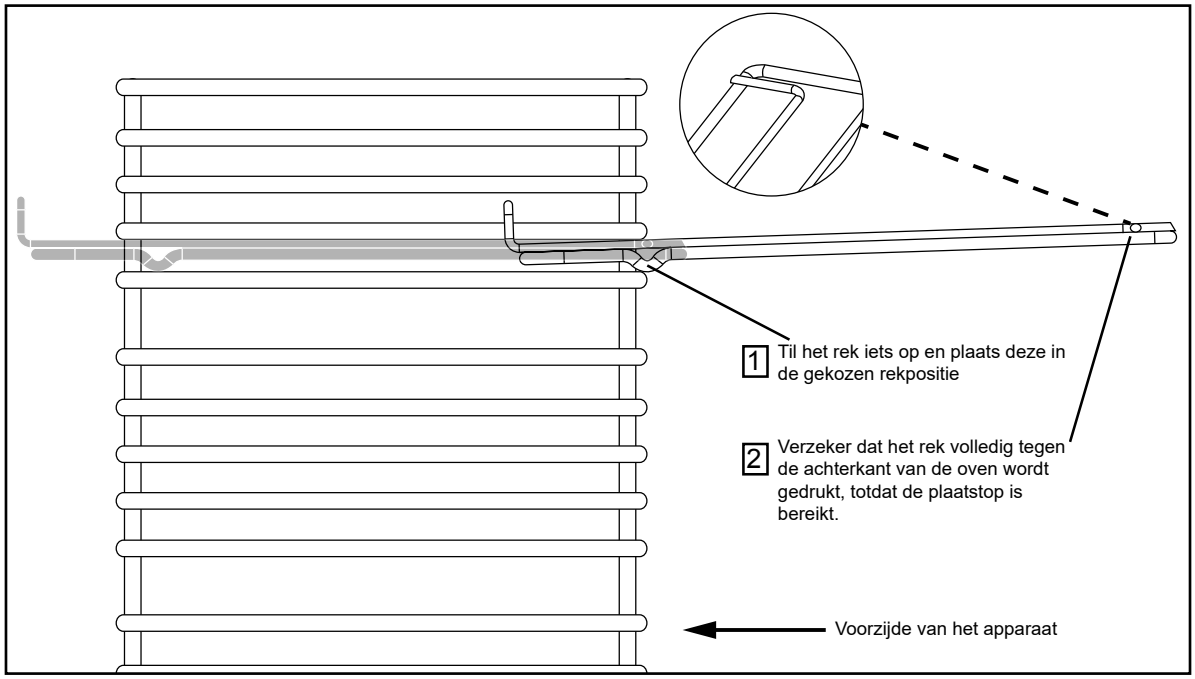
Opmerking: De timer behoudt in geval van een kortstondige stroomuitval (ongeveer 1,5 minuut) zijn status.
De status van de toetsenblokkering en de zoemtoon worden onafhankelijk van de duur van de stroomuitval opgeslagen.

Het verwijderen van de reklopers

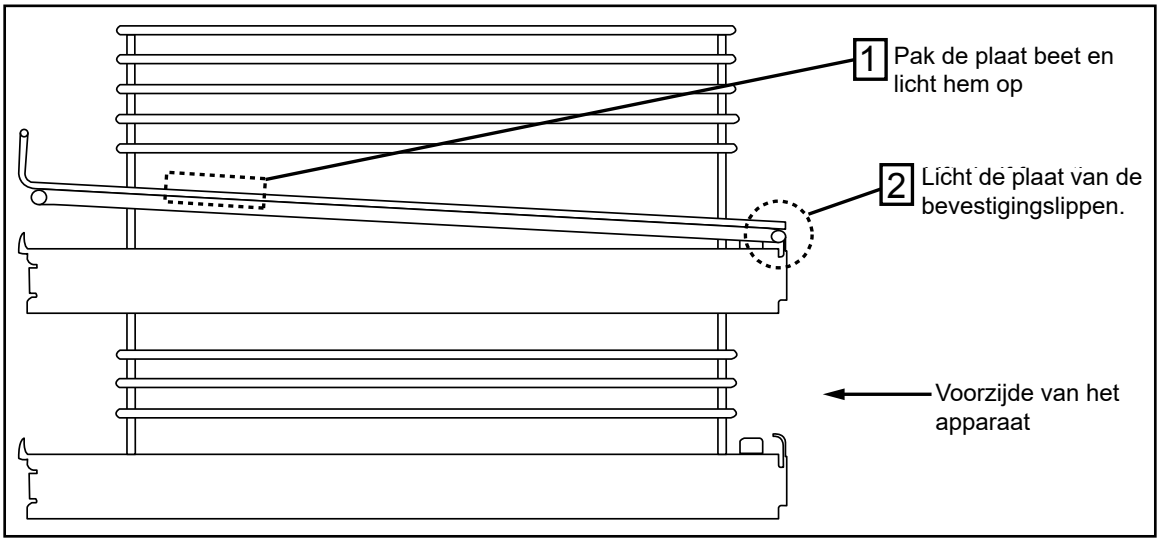




Standaard rekken

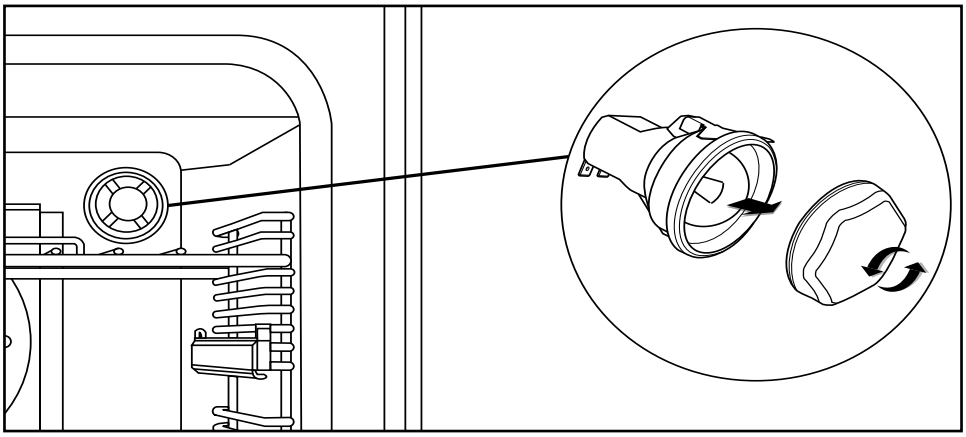


Het verwijderen van uitschuifbare bakplaten (indien gemonteerd)



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 lampen. Controleer vóór het vervangen van de lamp welk type u hebt. **Vergeet niet dat lampen niet onder de garantie vallen.**

Aanvullende functies

Neerklapbaar deksel (indien aanwezig)

Voorzichtig: Glazen deksels kunnen barsten wanneer verwarmd. Schakel alle branders uit voordat u het deksel sluit.

- Het deksel moet volledig worden geopend zodat het tijdens het koken niet onverwacht kan dichtklappen.
- Het apparaat is voorzien van een veiligheidssysteem waardoor de branders van de hete plaat automatisch worden uitgeschakeld als ze per ongeluk aan worden gelaten en het deksel wordt gesloten.
- Het deksel is niet bestemd om als werkoppervlak te worden gebruikt, omdat het heet wordt wanneer enig deel van het fornuis in gebruik is. Het oppervlakken kan krassen als er voorwerpen met ruwe of scherpe oppervlakken op worden geplaatst.
- Laat vóór het sluiten van het deksel altijd het oppervlak van de kookplaat afkoelen.

Wokring (indien geleverd)

De wokring moet alleen met een wok worden gebruikt. Er is geen andere soort pan geschikt voor gebruik met dit accessoire.

Indien nodig, moet de wokring bovenop de pandragers worden geplaatst. De uitsparingen voor het uitlijnen aan de onderkant van de wokring passen over de vier vingers van de pandragers om het midden van de locatie van de brander.

Verzeker vóór het gebruik dat de wokring juist is geplaatst, volledig over de vingers van de pandrager valt en niet kan draaien of over de pandrager kan schuiven. Plaats de wokring altijd voordat u de brander aansteekt.

Opmerking: Vanwege de temperaturen waaraan de wokring tijdens het gebruik wordt blootgesteld, doet er zich verkleuring voor.

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, op te warmen.

De bakplaat (indien aanwezig)

Gebruik alleen bakplaten die voor gebruik met dit apparaat zijn goedgekeurd. Gebruik geen andere bakplaat, omdat dit gevaarlijk kan zijn.

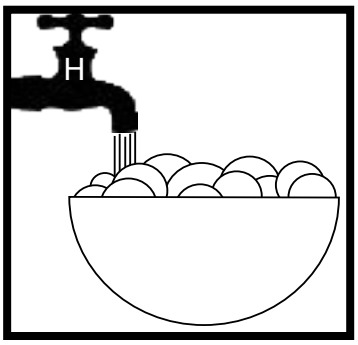
1. Plaats de bakplaat voorzichtig op de pannendrager over de linker kookplaatbranders, met behulp van de stelvoetjes aan de onderkant van de bakplaat. Zorg ervoor om schade aan het oppervlak van de pandragers te vermijden. De bakplaat moet van voor-naar-achter over de branders worden geplaatst. Plaats geen bakplaat over de rechter branders.
2. Verwarm de bakplaat gedurende 3 minuten op de hoogste stand voor. De bakplaat is nu klaar voor gebruik.

UW APPARAAT REINIGEN

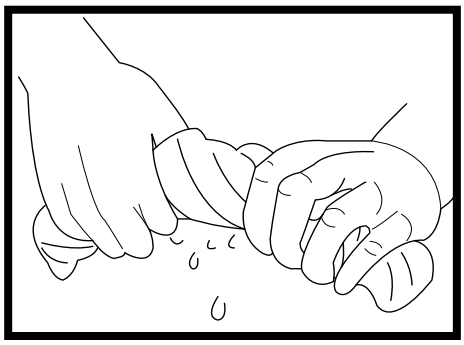
Wel doen

Opmerking: Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u enig deel ervan schoonmaakt.

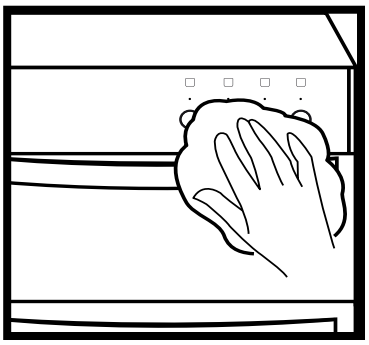
Opmerking: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van de symbolen van het bedieningspaneel, omdat ze hierdoor kunnen vervagen.



- Warm sop



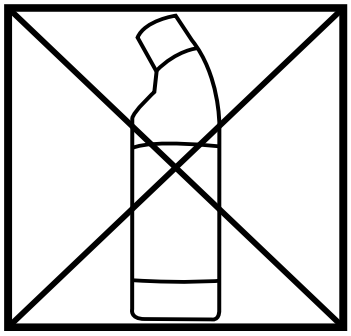
- Schone, uitgewrongen doek



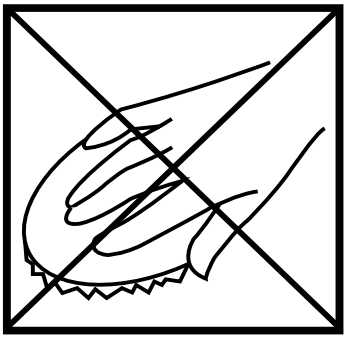
- Afvegen met een vochtige doek
- Afdrogen met een zachte doek

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

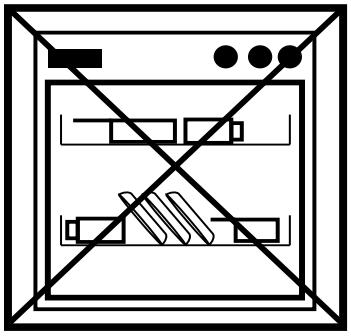
Niet doen



- Niet verdunde bleekmiddelen
- Chloorproducten



- Staalwol
- Schurende schoonmaakmiddelen
- Nylon sponsjes
- Stoomreinigers



Niet in de vaatwasser doen:
- Gietijzeren bakplaat
- Panendragers

HET IS BELANGRIJK OM HET APPARAAT REGELMATIG TE REINIGEN, OMDAT 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 het apparaat aan. Bezoek om te winkelen onze website die zich op de voorzijde van deze gebruiksaanwijzing bevindt.

TECHNISCHE GEGEVENS - NL

PRODUCTEN MET DUBBELE BRANDSTOF

Gegevensplaatje - Lager deel van voorframe

Soort gas - Dit fornuis kan worden gebruikt met aardgas en LPG

Categorie gas - II2H3+

Drukinstelling
G20 aardgas @ 20 mbar (set voor)
LP GAS G30 @ 28-30 mbar
G31 @ 37 mbar
G30 @ 50 mbar
G31 @ 50 mbar

Beluchting - Vast

Apparaatklasse - Klasse 1, vrijstaand

Grill - Elektrisch

Kookpit - Branders hebben branderkoppen en doppen die afneembaar zijn voor reiniging. Verborgen elektroden op elke brander.

Stroomvoorziening/belasting
220 - 240 V ~ 50 Hz
4000 - 4780 W

Waarschuwing: Dit apparaat moet worden geaard.

Een LPG-ombouwset wordt bij dit apparaat geleverd

		GB IE	
Gas	**Brander**	**Nominale specificatie G20 @ 20 mbar**	**Injectorgrootte**
Aardgas	Pit – small Pit - medium Pit - wok **Max. ingangshitte**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00kW**	77 104 152

Gas	Brander	Nominale specificatie Qn	Injectorgrootte
LP Gas G30/G31 @ 28-30 mbar G31 @ 37 mbar	Pit – small Pit - medium Pit - wok **Max. ingangshitte**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00kW**	50 70 100

Gas	Brander	G30 (kW)	G31 (kw)	Injectorgrootte
LP Gas G 30/31 @ 50 mbar	Pit – small Pit - medium Pit - wok **Max. ingangshitte**	1,00 2,00 4,00 **∑Qn 9,00kW**	0,87 1,75 3,50 **∑Qn 7,79kW**	43 62 88

belling

INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:

MADE IN BRITAIN

THE QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE: 2012

Paesi di destinazione:

GB - Gran Bretagna ☑	FR - Francia ☑	SE - Svezia ☑
IE - Irlanda	IT - Italia ☑	CN - Cina
DE - Germania ☑	PL - Polonia ☑	NZ - Nuova Zelanda
ES - Spagna	NL - Paesi Bassi ☑	AU - Australia

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

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato da noi questo apparecchio di costruzione britannica.

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

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

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

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

Direttive europee

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

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

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

AVVERTENZA SUL GAS:

Se si sente odore di gas, non cercare di accendere alcun apparecchio.
Non toccare alcun interruttore elettrico.
Chiamare la linea di soccorso per l'emergenza gas

SICUREZZA

AVVERTENZA

- Durante l’uso l’apparecchio diventa estremamente caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull’uso sicuro dell’apparecchio e se comprendono i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l’apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.
- Per pulire il vetro dello sportello del forno o il piano di cottura non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici appuntiti, in quanto possono graffiare la superficie, il che può causare la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia di fornelli, piani di cottura o forni.
- Se l’apparecchio è dotato di un coperchio, eventuali resti fuoriusciti devono essere rimossi dal coperchio prima di aprirlo. Prima di chiudere il coperchio (se presente), lasciare raffreddare la superficie del piano cottura.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare scosse elettriche.
- Non è previsto che l’apparecchio venga fatto funzionare con un timer esterno o con un altro sistema di comando separato.
- Non lasciare mai incustodito un piano cottura in presenza di grasso e olio, in quanto rappresenta un potenziale rischio e può essere causa di incendi.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua; spegnere invece l’apparecchio e poi coprire le fiamme con un coperchio o un panno umido.
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Utilizzare esclusivamente le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore della cucina o da lui indicate nelle

istruzioni per l’uso come adatte oppure le protezioni per il piano cottura integrate nell’apparecchio. L’utilizzo di protezioni per il piano di cottura non adeguate può causare incidenti.

- Se la piastra di cottura è posizionata su una base, è necessario adottare dei provvedimenti per evitare che l’apparecchio scivoli dalla base.
- Non mettere mai oggetti direttamente sulla base del forno e non coprire mai il forno con una pellicola, poiché ciò può causare il surriscaldamento dell'elemento della base.
- le parti accessibili possono diventare molto calde durante il funzionamento del grill. Tenere i bambini lontani.
- Non collocare alcun oggetto sopra l’apparecchio o appoggiarlo contro di esso.
- Spegnere sempre l’apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirne le parti.
- È stata prestata la massima cura per garantire che questo apparecchio non presenti spigoli vivi. Consigliamo tuttavia di indossare guanti protettivi durante le operazioni di installazione o il suo spostamento. In questo modo si eviterà il rischio di lesioni.
- Questo apparecchio deve essere dotato di un interruttore che garantisca la separazione di tutti i poli, con una separazione minima dei contatti di 3 mm.
- Per l’allacciamento si consiglia di utilizzare un cavo flessibile con una temperatura minima di 70 °C.

ATTENZIONE

- Non installare questo apparecchio dietro una porta decorativa per evitare che si surriscaldi.
- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato ininterrottamente.
- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore, umidità e prodotti della combustione nel luogo in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata soprattutto quando l'apparecchio è in uso: tenere aperti i fori di ventilazione spontanea o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica). Un uso intensivo prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione

supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.

- Questo apparecchio è adatto solo alla cottura di cibi. Non deve essere utilizzato per altri fini, ad esempio come stufa.
- (Solo modelli a gas con vetro) In caso di rottura del vetro della piastra riscaldante, spegnere immediatamente tutti i fornelli e qualsiasi elemento riscaldante elettrico e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, non toccare la superficie di quest'ultimo ed evitarne l'uso.
- Assicurarsi che gli scaffali siano installati correttamente. Fare riferimento alle sezioni sulle guide per scaffali e sulla collocazione degli scaffali all'interno di questo manuale.
- Se si lascia il grill acceso per periodi prolungati (30 min +) le manopole di controllo potrebbero diventare calde al tatto. Fare attenzione e prendere le dovute precauzioni.
- Indossare sempre guanti da forno quando si usa il grill o il forno.

- **Consigli per la sicurezza antincendio**

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

In caso di incendio elettrico in cucina procedere nel modo seguente se si ritiene che sia opportuno:

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

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

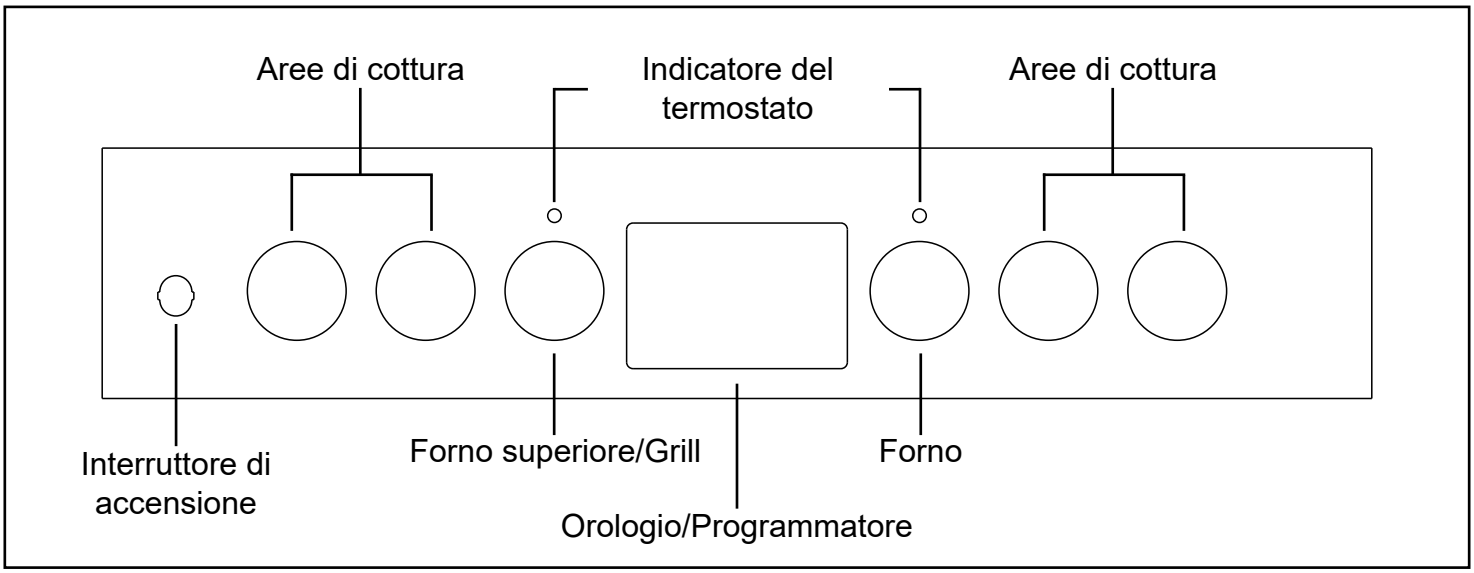
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Descrizione del prodotto

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

Piano cottura

Pannello di controllo



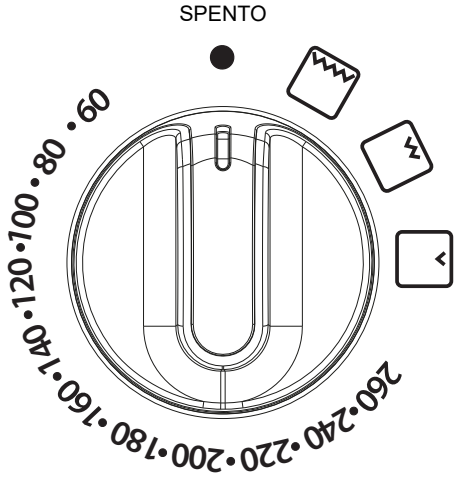
Funzioni della cucina

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

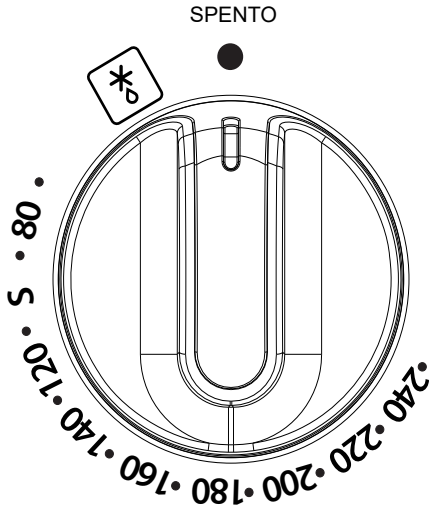
Non cercare di rallentare la cottura utilizzando le altre funzioni del forno.

Cottura al forno intensiva	Sbrinamento
Riscaldamento di base con ventola	Forno convenzionale
Cottura lenta	Forno a ventola
Griglia con ventola	Griglia inferiore
Controllo selettore forno	Griglia singola
Griglia convenzionale	Griglia doppia
Elemento riscaldante superiore	Elemento riscaldante base
Solo luce	

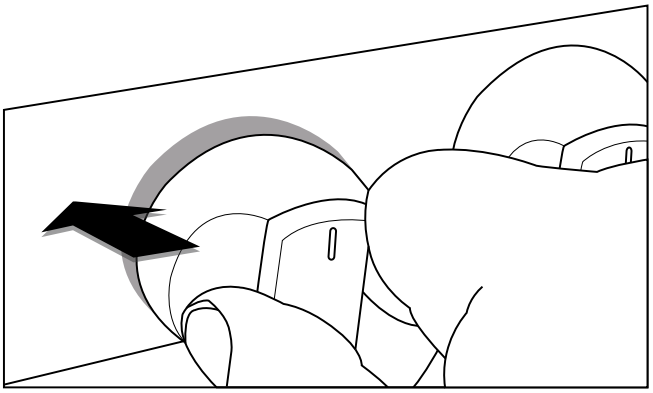
Forno superiore/Grill

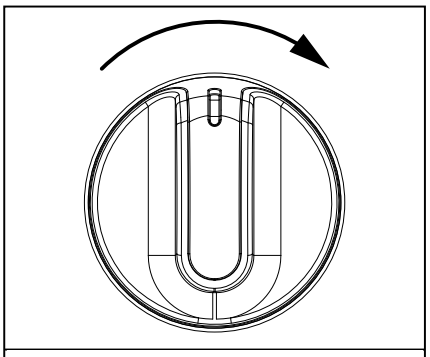


Forno



Forno/Grill





Forni principali e forno superiore/griglia

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

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

Il forno principale non funziona se il programmatore è impostato su Automatico. Vedere la sezione orario/programmatore.

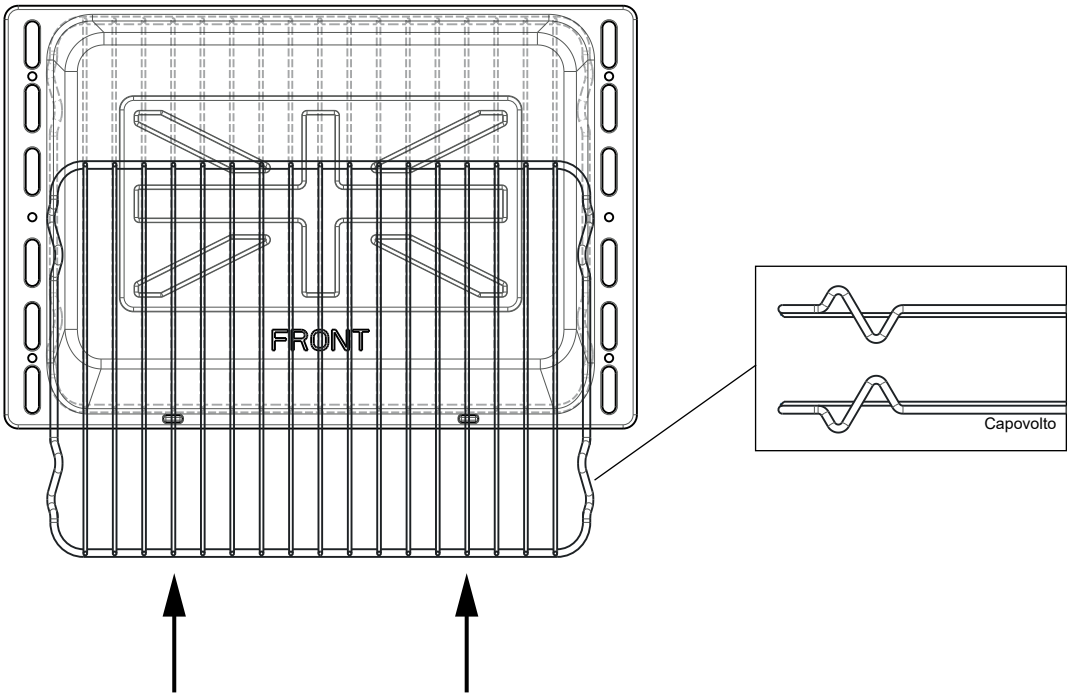
Importante: non poggiare mai oggetti direttamente sulla base del forno e non coprire mai il forno con una pellicola, poiché ciò può causare il surriscaldamento dell'elemento. Posizionare sempre gli oggetti sul ripiano.

Griglia

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

Bistecchiera e sottopentola

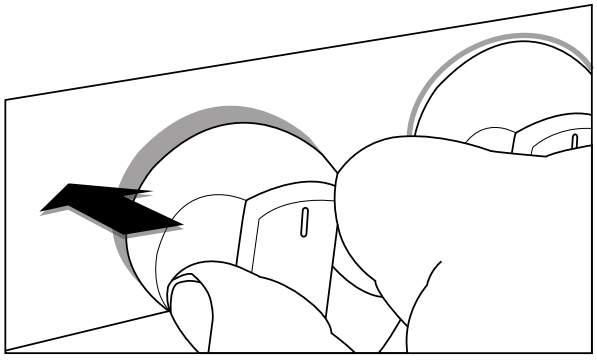
Il sottopentola (all'interno della bistecchiera) può essere invertito per conferire una posizione alta o bassa, oppure può essere rimosso La velocità della cottura alla griglia può essere controllata selezionando una posizione più alta o più bassa del ripiano o regolando l'impostazione della griglia.

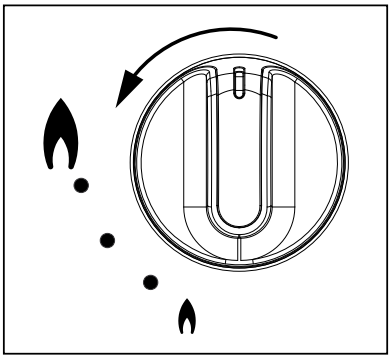


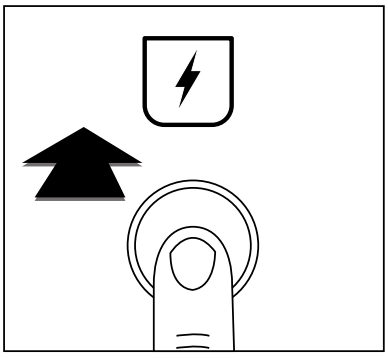
Piano cottura

- Tenere la manopola di controllo premuta e azionare il meccanismo di accensione fino a 15 secondi e poi rilasciare. Per quanto riguarda il wok (se presente), lasciare riscaldare il fornello per alcuni minuti.
- Una volta acceso, ruotare la manopola di controllo verso l'impostazione desiderata.

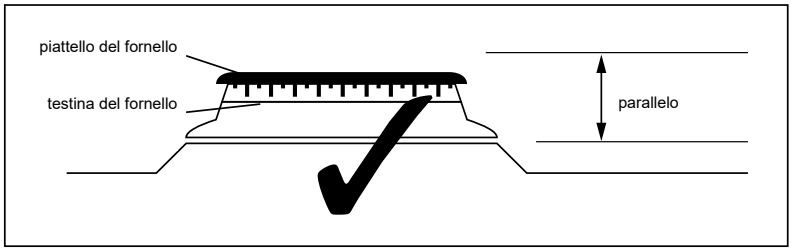
Se il fornello non si accende entro questo tempo, rilasciare la manopola di controllo e attendere 1 minuto prima di tentare la riaccensione.

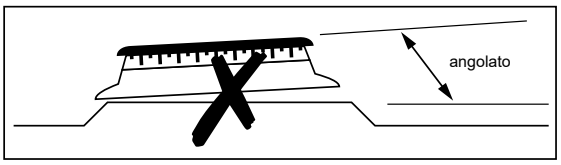


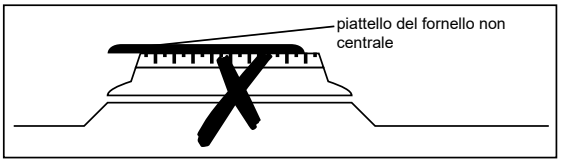




Montaggio dei piattelli e delle testine dei fornelli (Piani cottura a gas)

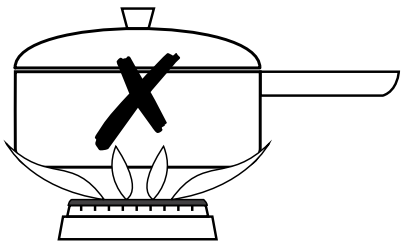


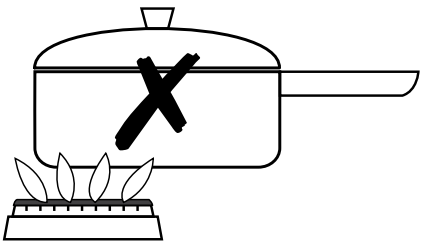


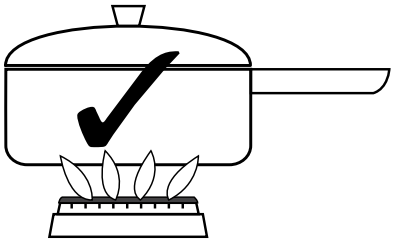


Collocazione della pentola

Assicurarsi sempre che le pentole siano posizionate centralmente sui fornelli ed evitare che la fiamma si estenda oltre la base della pentola.







Requisiti per le dimensioni delle pentole

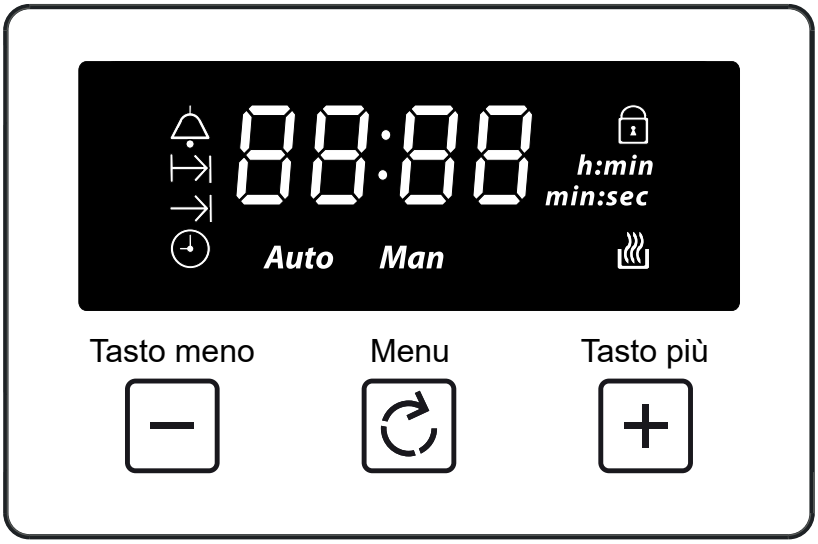
Zone di cottura del piano	Dimensioni minime della pentola (mm)	Dimensioni massime della pentola (mm)
Bruciatore Rapido e Wok	100	250
Tutte le zone di cottura		250

Avvertenza: Non lasciare che i recipienti di cottura sporgano dalle suddette zone

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

Orologio/Programmatore

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



	Contaminuti	Man	Modalità manuale
	Tempo di cottura/Durata	L 1,L2,L3	Livello del volume
	Ora di fine cottura	23:59	Display a 7 segmenti
	Ora corrente	99:00	Max minuti contaminuti
	Blocco tasti	23:59	Max tempo di cottura
	Cottura automatica	h:min	Visualizzazione delle ore: minuti
Auto	Modalità automatica	min:sec	Visualizzazione dei minuti: secondi

Utilizzo dei comandi a sfioramento

Menu: scorrere per selezionare una funzione

Più: aumenta il tempo o il volume

Meno: diminuisce il tempo o il volume

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

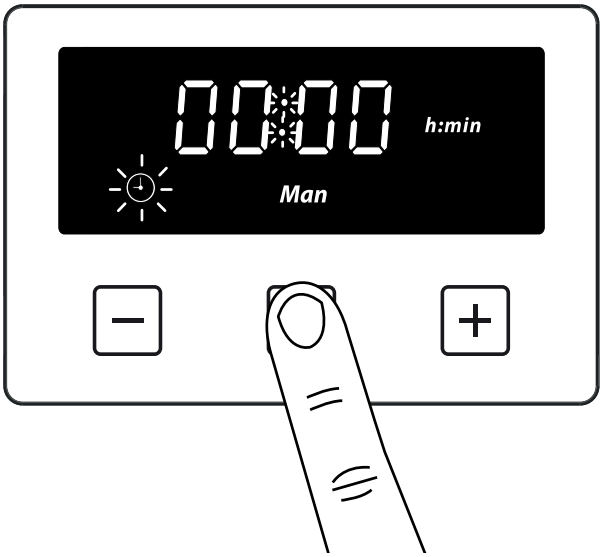
Modalità manuale

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

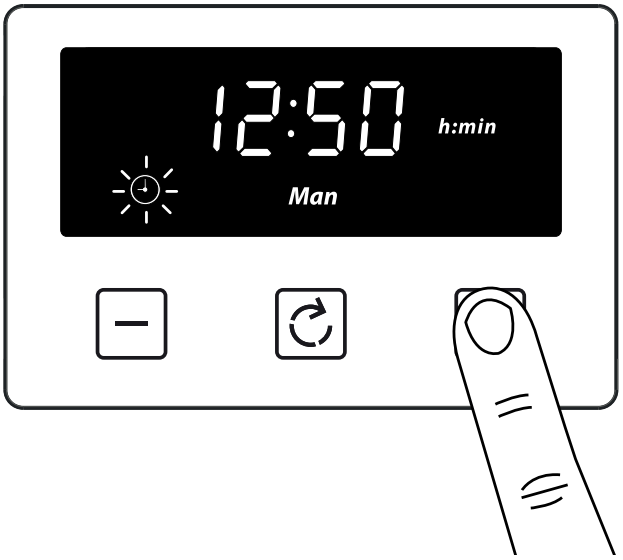
Impostazione dell’ora

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

1 Premere il tasto funzione fino a quando non appare l’icona dell’ora corrente



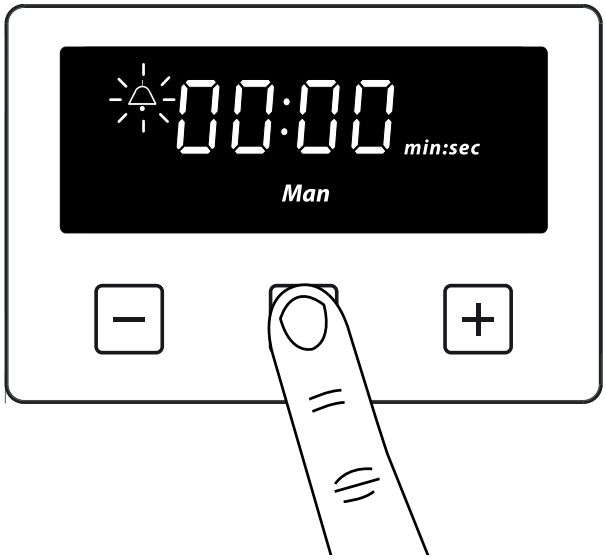
2 Premere i tasti Più o Meno per impostare un intervallo di tempo



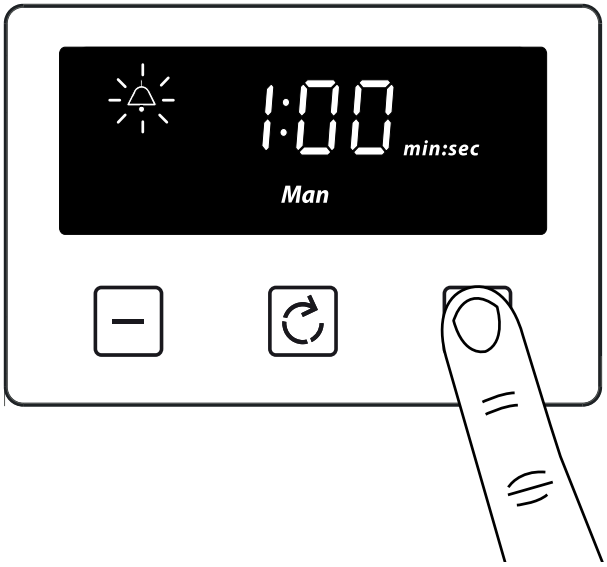
Impostazione del contaminuti

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

1 Premere il tasto funzione fino a quando non appare l’icona del contaminuti



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



Una volta impostato, il contaminuti inizierà il conto alla rovescia in secondi. Sul display è visibile l’icona del contaminuti e il tempo restante. Il conto alla rovescia continua in background, se si stanno impostando altre funzioni.

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

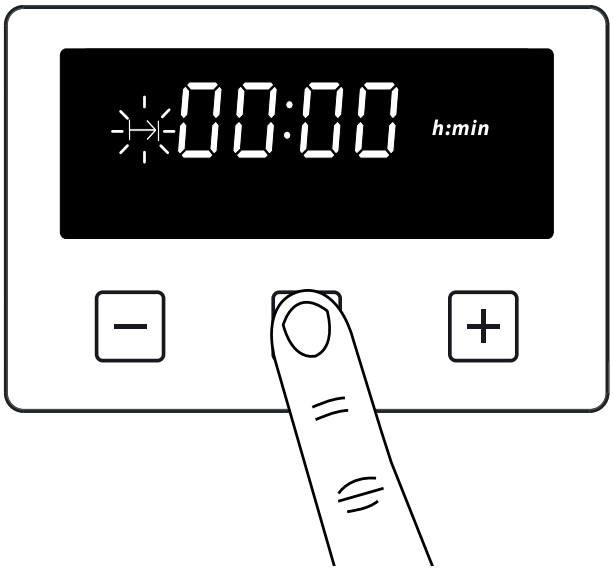
Modifica o annullamento del contaminuti

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

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

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

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



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

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

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

Modifica o annullamento del tempo di cottura

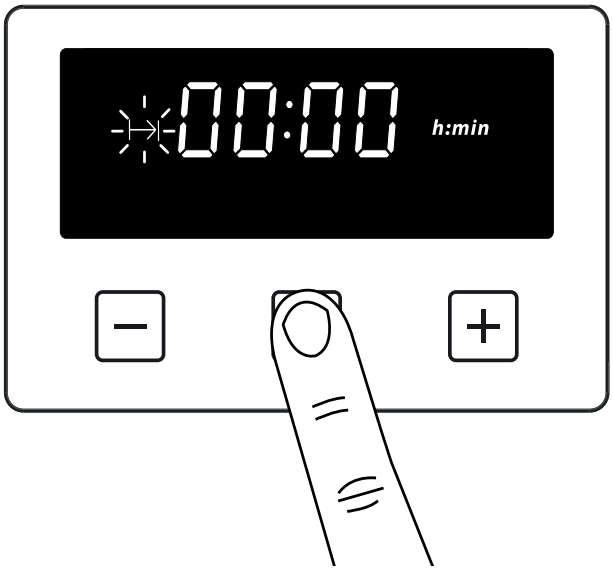
Tornare alla funzione del “tempo di cottura” e utilizzare uno dei tasti Più o Meno per impostare la durata. Impostando il tempo a ‘0,00’, verrà annullato in conto alla rovescia.

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

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

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

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



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

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

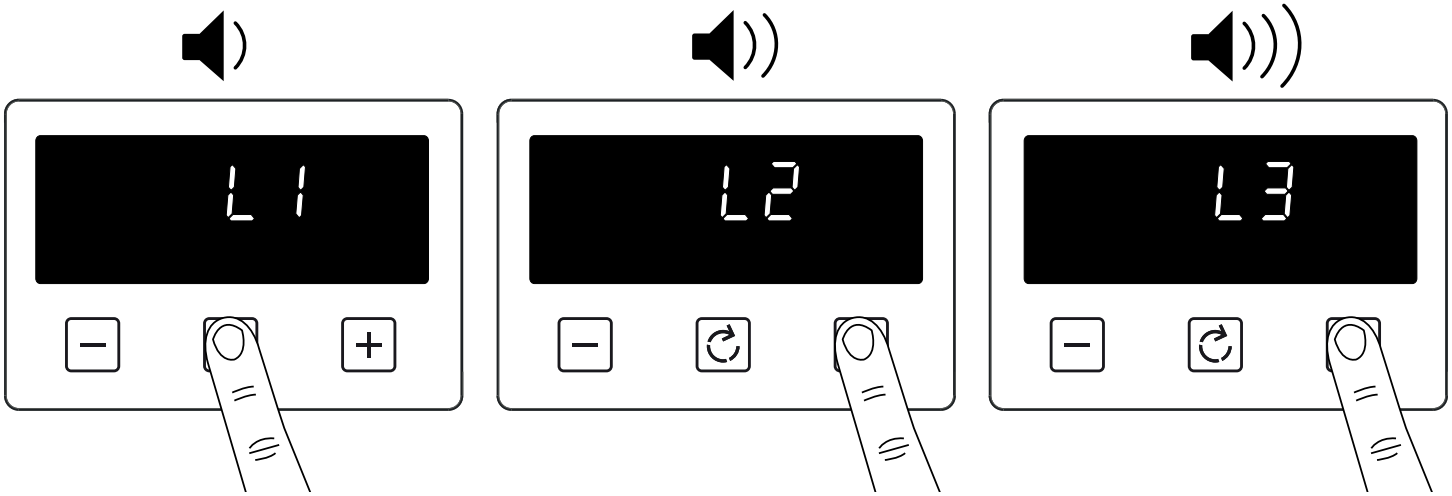
Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà il simbolo della modalità manuale. Premere il pulsante del menu per arrestare il segnale acustico. Premere di nuovo il tasto Menu per tornare alla modalità manuale.

Modifica o annullamento dell’ora di fine cottura

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

Impostazione del volume

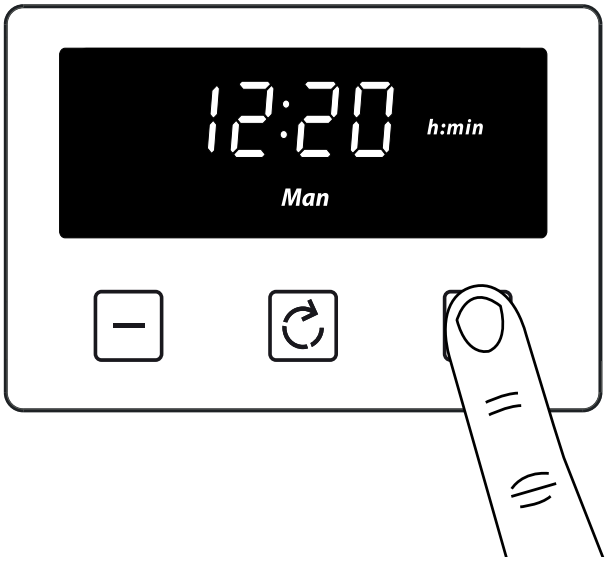
Premere il tasto Menu fino a quando “LX” (X = 1, 2 o 3) non lampeggia sul display. Selezionare un tono con i pulsanti Più o Meno.



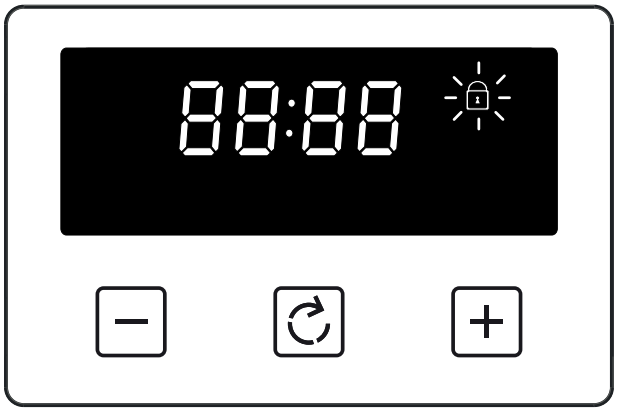
Nota: Il tono predefinito è L3

Attivazione/disattivazione del blocco dei tasti

1 Premere e tenere premuto il pulsante più per 3-5 secondi



2



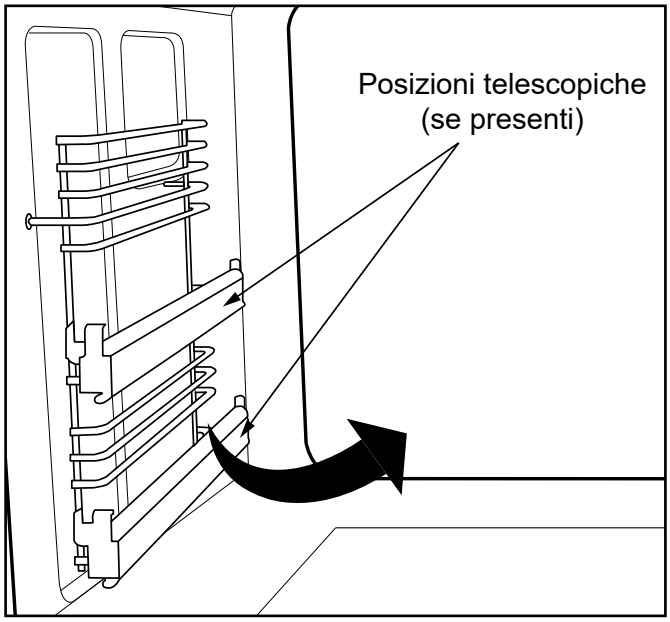
Quando il blocco tasti è attivo non è possibile utilizzare i tasti. Se si preme un tasto, l’unità emette due segnali acustici.

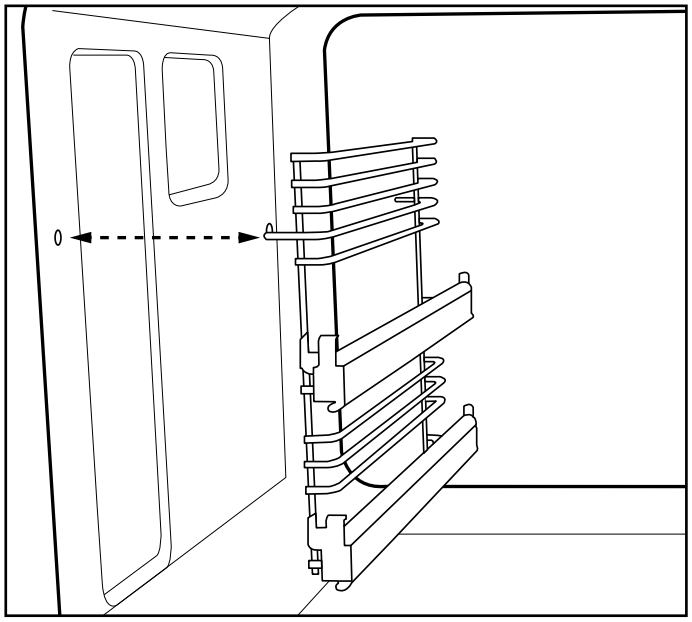
Disattivazione del blocco tasti

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

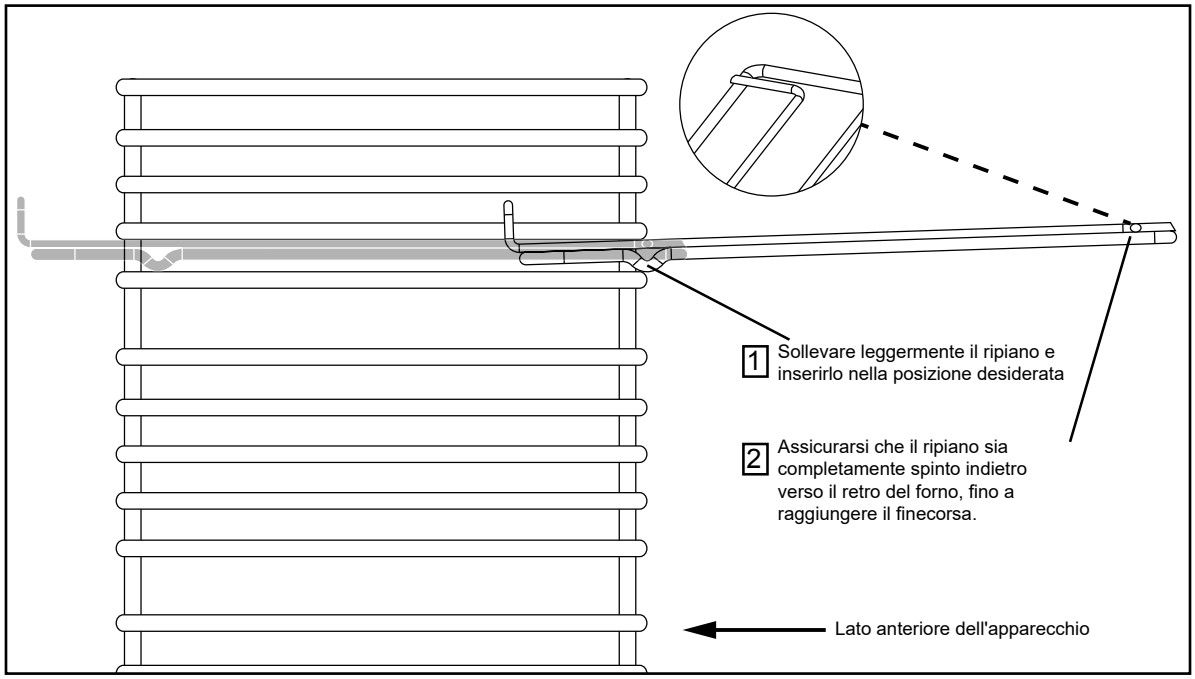
Nota: In caso di una breve interruzione della corrente elettrica (circa 1,5 minuti), lo stato del timer resta invariato.
Lo stato del blocco tasti e il tono del segnale acustico restano memorizzati indipendentemente dalla durata dell’interruzione elettrica.

Rimozione delle guide dei ripiani

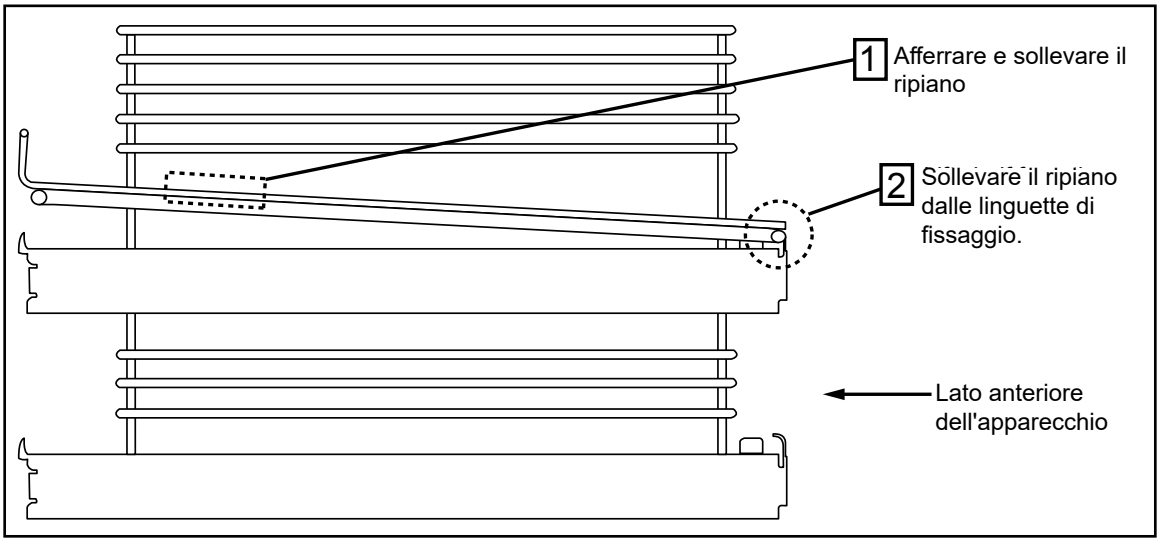




Ripiani standard

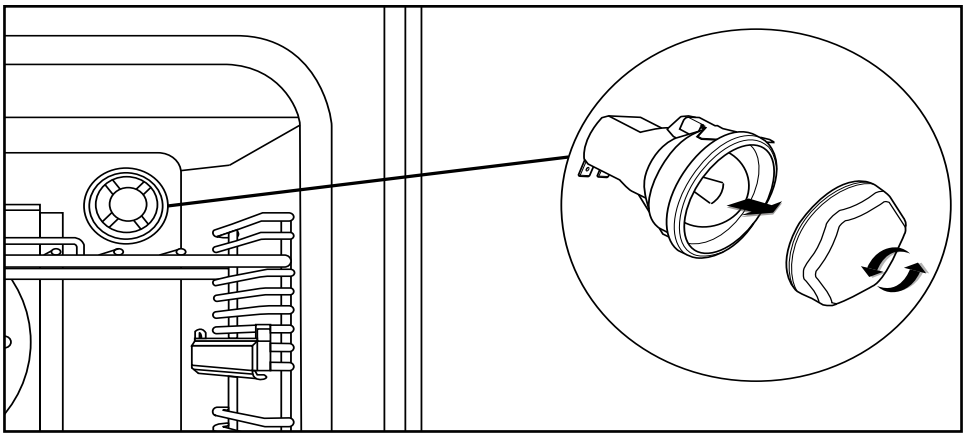


Rimozione dei ripiani telescopici (se montati)



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

Sostituzione della lampadina



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

Altre funzioni

Coperchio ribaltabile (se presente)

Attenzione: I coperchi di vetro possono rompersi quando vengono riscaldati. Spegnere tutti i fornelli prima di chiudere il coperchio.

- Il coperchio deve essere aperto completamente, in modo che non sussista il pericolo che si chiuda durante l'utilizzo del piano di cottura.
- L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente i fornelli della piastra riscaldante se vengono lasciati accesi accidentalmente quando il coperchio è chiuso.
- Il coperchio non è destinato ad essere utilizzato come piano di lavoro, in quanto diventa caldo quando una qualsiasi parte della cucina è in uso. La superficie potrebbe graffiarsi se su di essa vengono posizionati oggetti con superfici ruvide o affilate.
- Prima di chiudere il coperchio lasciare che la superficie del piano cottura si raffreddi.

Anello per wok (se fornito)

L’anello per il wok deve essere utilizzato esclusivamente con un wok. Con questo accessorio non è possibile utilizzare nessun altro tipo di pentola.

Se necessario, l'anello per il wok deve essere posizionato sopra i supporti per le pentole. I ritagli di posizionamento sul fondo dell'anello per il wok vanno agganciati con le quattro estremità dei supporti per pentole in corrispondenza della zona del fornello centrale.

Assicurarsi che l'anello per il wok sia posizionato correttamente e che venga completamente fissato con le estremità dei supporti per pentole e che non possa muoversi o spostarsi su quest'ultimi prima dell'uso. Collocare sempre l’anello per il wok prima di accendere il fornello.

Nota: A causa delle temperature alle quali l'anello del wok è sottoposto durante l'uso, si verificherà uno scolorimento.

Scolapiatti (se in dotazione)

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

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

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

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

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

La piastra (se presente)

Utilizzare esclusivamente piastre omologate per l'uso su questo apparecchio. Non utilizzare altre piastre, poiché ciò potrebbe essere pericoloso.

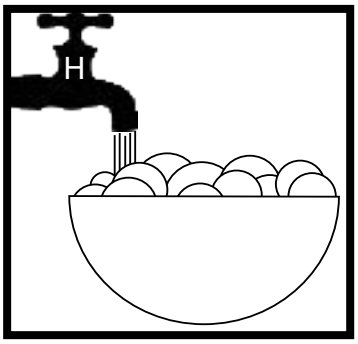
1. Posizionare la piastra con cautela sul supporto della pentola sopra i fornelli della piastra riscaldante lato sinistro, utilizzando i piedini di posizionamento sul lato inferiore della piastra. Fare attenzione a non danneggiare la superficie dei supporti delle pentole. La piastra deve essere posizionata al contrario sopra i fornelli. Non posizionare la piastra sui fornelli del lato destro.
2. Riscaldare la piastra a pieno regime per 3 minuti. A questo punto la piastra è pronta per l'uso.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

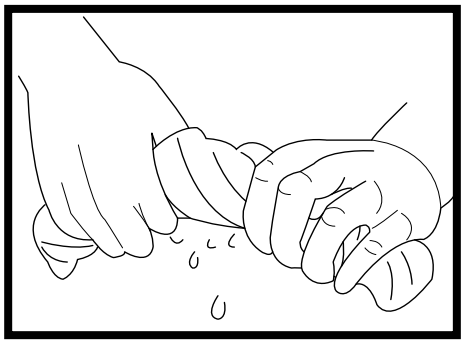
Cosa fare

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

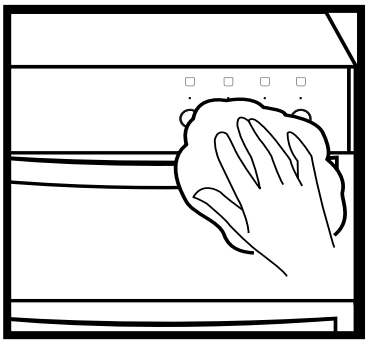
Nota: prestare particolare attenzione durante la pulizia dei simboli sul pannello di controllo, in quanto potrebbero sbiadirsi.



- Acqua calda e sapone



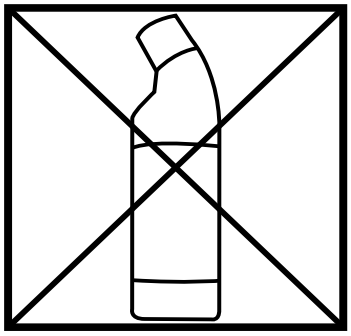
- Panno pulito e strizzato



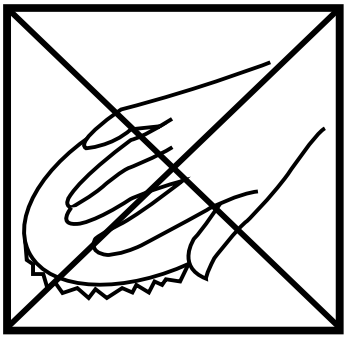
- Pulire con un panno umido
- Asciugare con un panno morbido

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

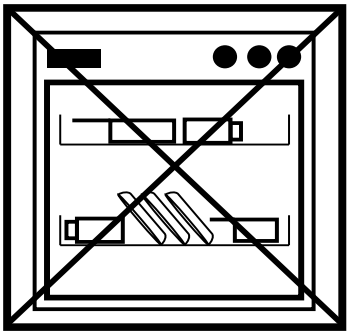
Cosa non fare



- Candeggina non diluita
- Prodotti a base di cloruro



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



Non inserire nella lavastoviglie:
- Piastra in ghisa
- Poggiapentole

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

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

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

DATI TECNICI - IT

PRODOTTI A DOPPIO COMBUSTIBILE

Targhetta dati - Situata nella parte inferiore del telaio anteriore

Tipo di gas - La cucina può essere utilizzata con gas naturale e gas LP

Categoria gas - II2H3+

Impostazione della pressione
Gas naturale G20 a 20 mbar (impostazione per)
Gas LP G30 a 28-30 mbar
G31 a 37 mbar
G30 a 50 mbar
G31 a 50 mbar

Aerazione - Fissa

Classe dell'apparecchio - Classe 1, autoportante

Grill - Elettrico

Piano cottura - I fornelli sono dotati di testine di combustione e piattelli che possono essere rimossi per la pulizia degli elettrodi coperti di ciascun fornello.

Alimentazione/Capacità elettrica
220 - 240 V ~ 50 Hz
4000 - 4780 W

Avvertenza: Questo apparecchio deve essere collegato a terra.

Insieme all'apparecchio è incluso un kit di conversione LPG

		GB IE	
Gas	**Fornello**	**Portata nominale G20 a 20 mbar**	**Dimensioni iniettore**
Gas naturale	Fornello - piccolo Fornello - medio Piano cottura - wok **Max. apporto di calore**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00kW**	77 104 152

Gas	**Fornello**	**Portata nominale Qn**	**Dimensioni iniettore**
Gas LP G30/G31 a 28-30 mbar G31 a 37 mbar	Fornello - piccolo Fornello - medio Piano cottura - wok **Max. apporto di calore**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00kW**	50 70 100

Gas	**Fornello**	**G30 (kW)**	**G31 (kw)**	**Dimensioni iniettore**
LP Gas G 30/31 a 50 mbar	Fornello - piccolo Fornello - medio Piano cottura - wok **Max. apporto di calore**	1,00 2,00 4,00 **∑Qn 9,00kW**	0,87 1,75 3,50 **∑Qn 7,79kW**	43 62 88

belling

INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:

MADE IN BRITAIN

THE QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE: 2012

Kraje przeznaczenia:

GB – Wielka Brytania ☑	FR – Francja ☑	SE – Szwecja ☑
IE – Irlandia	IT – Włochy ☑	CN – Chiny
DE – Niemcy ☑	PL – Polska ☑	NZ – Nowa Zelandia
ES – Hiszpania	NL – Holandia ☑	AU – Australia

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

WPROWADZENIE

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

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

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

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

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

Dyrektywy europejskie

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

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

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

Utylizacja opakowań

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

OSTRZEŻENIE PRZED ULATNIAJĄCYM SIĘ GAZEM!

Jeżeli poczujesz zapach ulatniającego się gazu, nie włączaj żadnych urządzeń. Nie dotykaj żadnego wyłącznika elektrycznego.

Wezwij pogotowie gazowe.

BEZPIECZEŃSTWO

OSTRZEŻENIE!

- Podczas pracy urządzenie rozgrzewa się do wysokich temperatur. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym nadzorem. Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby posiadające obniżone zdolności fizyczne, sensoryczne lub mentalne bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem zapewnienia nadzoru i udzielenia wskazówek dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz objaśnienia powiązanych zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika lub kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szyby.
- Nie należy czyścić kuchenki, płyty grzejnej ani piekarnika za pomocą myjki parowej.
- Jeżeli posiadane urządzenie jest wyposażone w pokrywę, przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej rozlane płyny. Przed zamknięciem pokrywy urządzenia (jeżeli jest zainstalowana) konieczne jest odczekanie do momentu wystygnięcia powierzchni płyty grzejnej.
- Przed wymianą żarówki sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- Niniejszego urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego licznika czasu lub oddzielnego systemu sterowania.
- Gotowanie na kuchni bez nadzoru, z użyciem tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i może skutkować pożarem.
- NIGDY nie próbować gasić ognia wodą, wyłączyć urządzenie i następnie przykryć ogień pokrywą lub kocem pożarowym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie składać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Należy stosować wyłącznie osłony do płyty grzejnej lub osłony zintegrowane z płytą wyprodukowane przez producenta urządzenia lub wskazane przez producenta w instrukcji obsługi. Użycie osłony niewłaściwego typu może przyczynić się do wypadku.

- Jeżeli kuchenka ustawiona jest na podstawie, należy zadbać o to, by nie zsunęła się z podstawy.
- Nigdy nie należy umieszczać żadnych produktów na dnie piekarnika ani nie zakrywać go folią, gdyż może to spowodować przegrzanie grzałki.
- Gdy grill jest włączony, dostępne części kuchenki mogą być bardzo gorące. Pilnuj dzieci, aby nie zbliżały się do kuchenki.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, ani nie opieraj niczego o urządzenie.
- Przed czyszczeniem dowolnej części urządzenia wyłącz kuchenkę i poczekaj, aż wystygnie.
- Pomimo dołożenia wszelkich starań, aby pozbawić niniejszy produkt ostrych krawędzi, zalecamy założenie rękawic ochronnych na czas instalacji i przemieszczania urządzenia. Pozwoli to zapobiec skaleczeniom.
- Niniejsze urządzenie należy podłączyć do rozłącznika bezpiecznikowego dla wszystkich biegunów, z minimalnym odstępem styków 3 mm.
- Urządzenie należy podłączyć za pomocą odpowiedniego elastycznego przewodu o odporności na temperaturę nie niższej niż 70°C.

OSTROŻNIE

- Niniejszego urządzenia nie można zabudowywać, m.in. dekoracyjnymi panelami wykończeniowymi lub drzwiczkami, gdyż może dojść do ich przegrzania.
- Proces gotowania należy nadzorować. Proces krótkiego gotowania należy nadzorować bez przerwy.
- Korzystanie z kuchenki gazowej powoduje generowanie ciepła, pary wodnej i spalin w pomieszczeniu, w którym kuchenka jest zainstalowana. Zapewnij właściwą wentylację kuchni, w szczególności gdy urządzenie jest włączone: otwórz wszystkie kratki wentylacji grawitacyjnej lub zainstaluj wentylację mechaniczną (okap kuchenny). Przedłużone, intensywne korzystanie z urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna, lub bardziej wydajnej wentylacji, na przykład wybór wyższego ustawienia mocy wentylacji mechanicznej, jeśli jest zainstalowana.

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie należy wykorzystywać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.
- (Tylko modele gazowe ze szklaną płytą) W razie pęknięcia szklanej płyty kuchenki niezwłocznie zakręć wszystkie kurki oraz wyłącz wszelkie działające grzałki, a następnie odłącz kuchenkę od zasilania elektrycznego. Nie dotykaj powierzchni urządzenia i nie korzystaj z urządzenia.
- Zwróć uwagę na poprawną instalację rusztów. Więcej informacji znajduje się w sekcjach niniejszej broszury dotyczących prowadnic rusztów i lokalizacji rusztów.
- Pozostawienie włączonego grilla na dłuższy czas (powyżej 30 min) może spowodować znaczne rozgrzanie pokręteł sterujących. Prosimy o tym pamiętać i stosować odpowiednie środki ochrony.
- Gdy używasz grilla lub piekarników, korzystaj z rękawic kuchennych.

- **Bezpieczeństwo pożarowe**

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

Jeżeli pożar w kuchni został wywołany zwarciem i uważasz, że będzie to bezpieczne, wykonaj poniższe czynności.

- Należy odłączyć wtyczkę zasilającą lub wyłączyć zasilanie za pomocą bezpiecznika – istnieje prawdopodobieństwo, że to działanie spowoduje natychmiastowe powstrzymanie pożaru.
- Należy zdusić ogień za pomocą koca przeciwpożarowego lub gaśnicy proszkowej lub gaśnicy CO2 (śniegowej).
- Należy pamiętać, by nigdy nie gasić pożaru elektrycznego lub płonącego oleju spożywczego za pomocą wody.

- **Inne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**
- Czynności serwisowe mogą być wykonywane tylko przez upoważniony personel.
- Nie należy posługiwać się urządzeniem bez właściwie umocowanego panelu szklanego.
- Z uwagi na fakt, że istnieje ryzyko porażenia elektrycznego, zawsze przed rozpoczęciem należy sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone. Przed wymianą żarówki należy zawsze poczekać, aż produkt ostygnie.
- Nie należy modyfikować w żaden sposób zewnętrznych paneli tego urządzenia.
- To urządzenie musi być uziemione.
- Urządzenia nie wolno w trakcie użytkowania odłączać od zasilania, ponieważ poważnie zagraża to bezpieczeństwu i działaniu urządzenia. W szczególności prowadzi to do wzrostu temperatury powierzchni urządzenia oraz nieprawidłowego działania elementów zasilanych gazem. Wentylator chłodzący (jeśli urządzenie jest w niego wyposażone) działa także po wyłączeniu urządzenia za pomocą pokrętła sterującego.
- **OSTRZEŻENIE PRZED ULATNIAJĄCYM SIĘ GAZEM! -** W przypadku wykrycia zapachu ulatniającego się gazu: Nie należy włączać żadnych urządzeń. Nie należy dotykać włączników elektrycznych. Skontaktuj się z miejscowym pogotowiem gazowym.

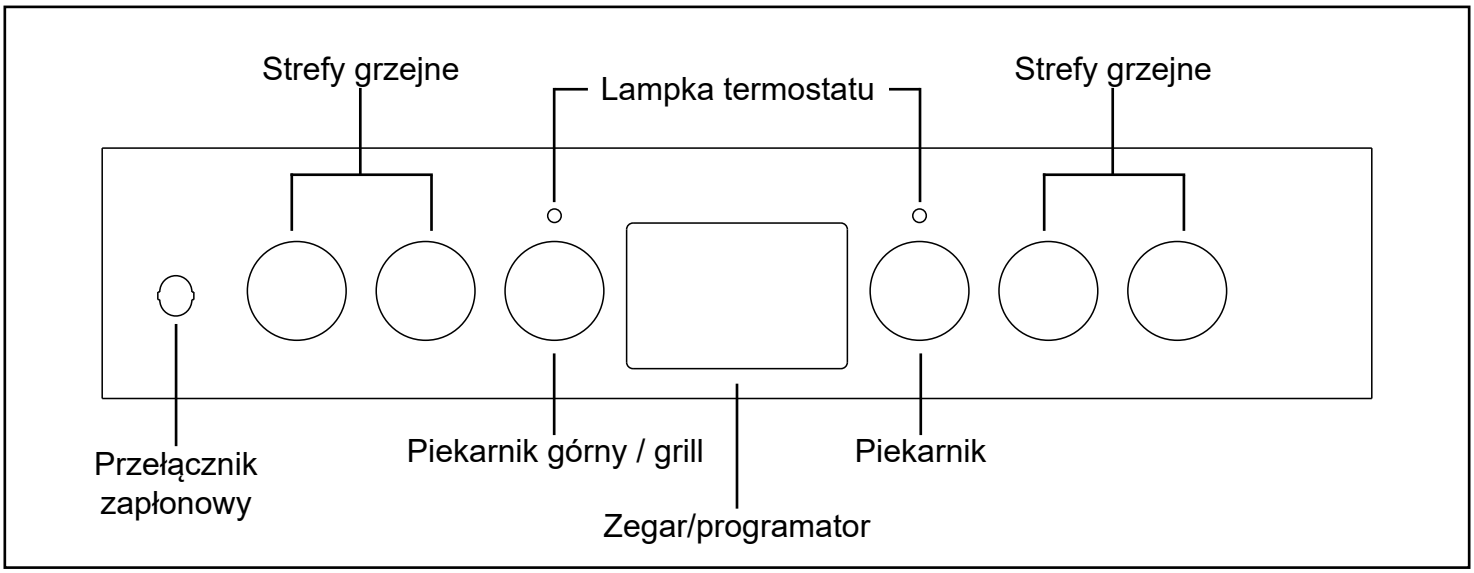
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Zapoznaj się z produktem

Uwaga: Układ elementów konkretnego urządzenia zależy od modelu.

Kuchenka

Panel sterowania



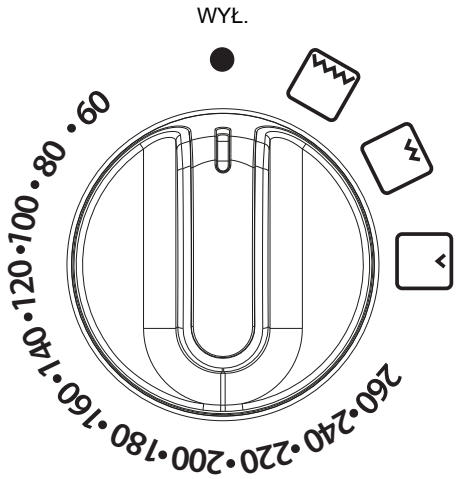
Funkcje urządzenia

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

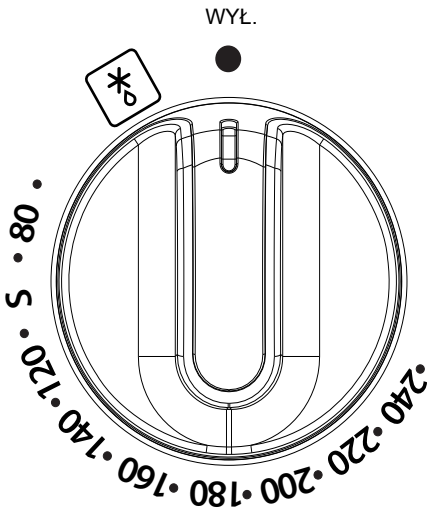
Nie należy przeprowadzać wolnego gotowania z wykorzystaniem innych funkcji piekarnika.

- Intensywne pieczenie
- Dolna grzałka z termoobiegiem
- Powolne gotowanie
- Grill z termoobiegiem
- Pokrętło programów piekarnika
- Grill konwencjonalny
- Górna grzałka
- Tylko światło
- Rozmrażanie
- Piekarnik konwencjonalny
- Piekarnik z termoobiegiem
- Dolny grill
- Grill pojedynczy
- Grill podwójny
- Dolna grzałka

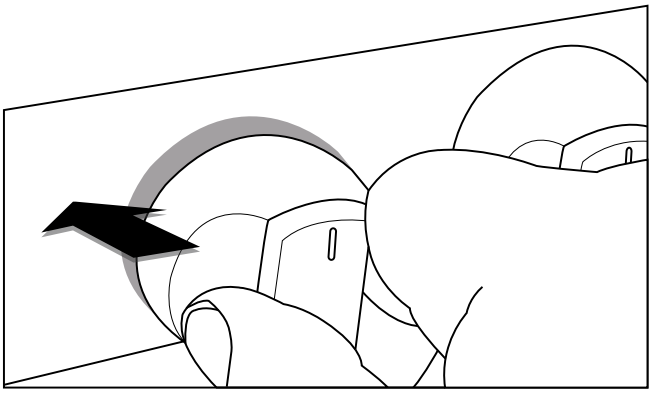
Piekarnik górny / grill

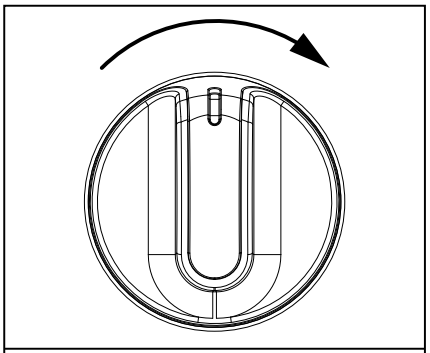


Piekarnik



Piekarnik/grill





Główny piekarnik i górny piekarnik/grill

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

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

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

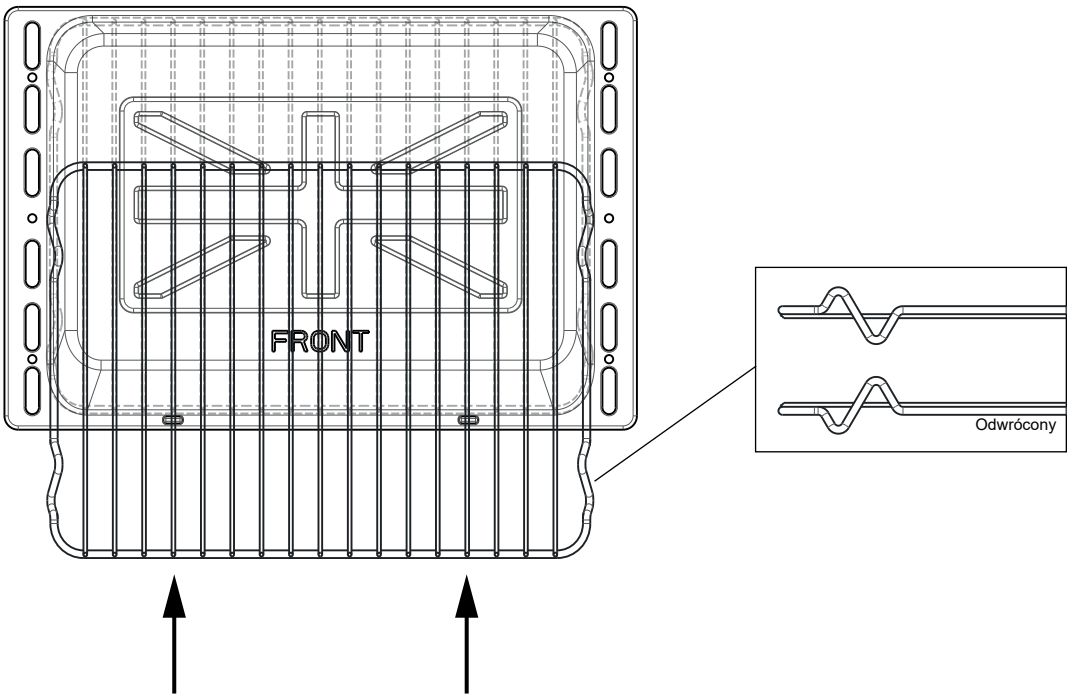
Ważne: nigdy nie umieszczaj żadnych produktów na dnie piekarnika, ani nie zakrywaj go folią, gdyż może to spowodować przegrzanie grzałki. Produkty żywnościowe umieszczaj wyłącznie na ruszcie piekarnika.

Grill

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

Ruszt i taca do grillowania

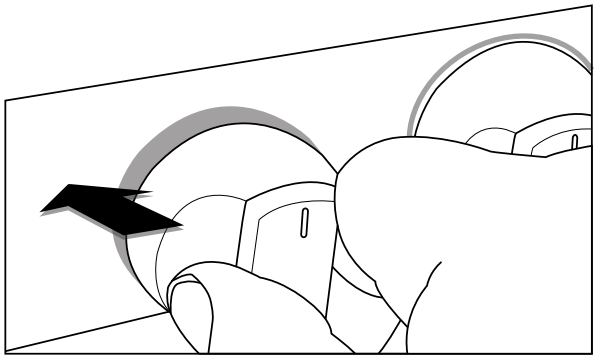
Ruszt do grillowania (znajdujący się wewnątrz tacy do grillowania) może zostać obrócony, aby umożliwić opiekanie na wyższym lub niższym poziomie. Ruszt można również wyjąć. Szybkość grillowania można regulować przez wybór wyższego lub niższego poziomu rusztu w piekarniku lub poprzez regulację ustawienia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

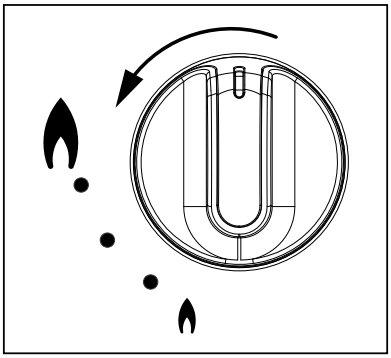


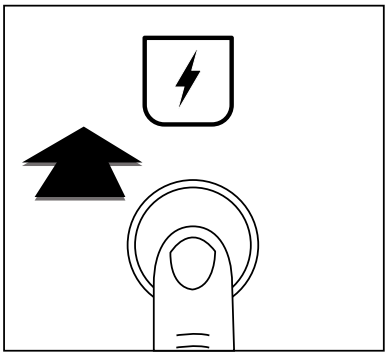
Kuchenka

- Naciśnij i przytrzymaj pokrętło sterujące i zapalarkę przez maksymalnie 15 sekund. Gdy używasz woka (jeśli specjalny palnik jest dostępny), rozgrzewaj palnik przez kilka minut.
- Po zapaleniu palnika ustaw żądaną moc za pomocą pokrętła.

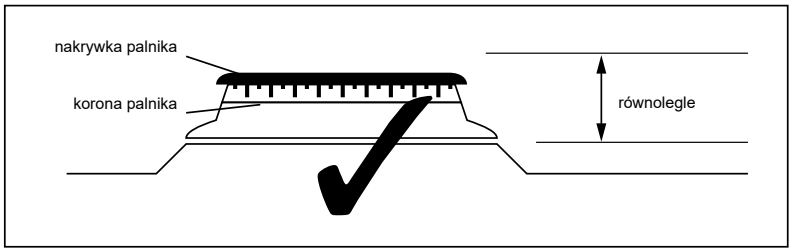
Jeżeli palnik nie zapali się w tym czasie, puść pokrętło i odczekaj 1 minutę przed kolejną próbą uzyskania płomienia.

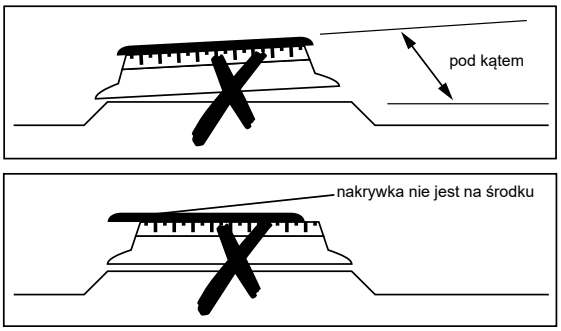






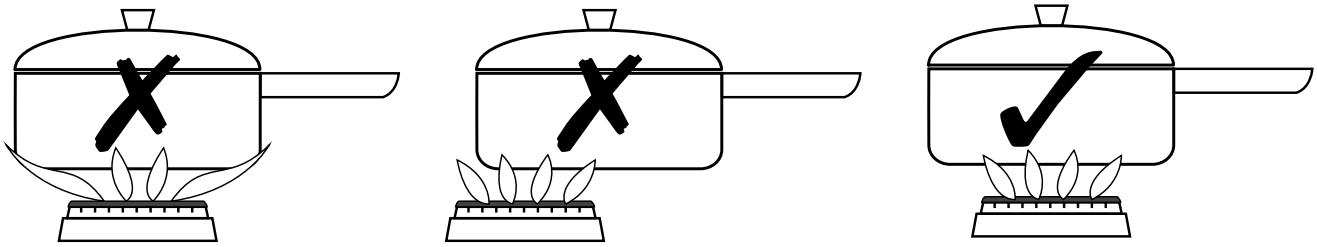
Instalacja nakrywek i głowic palników (kuchenki gazowe)





Umieszczanie garnków

Zawsze upewnij się, że garnki ustawione są centralnie nad palnikiem. Płomień nie może wystawać poza naczynie do gotowania.



Specyfikacja wielkości garnków

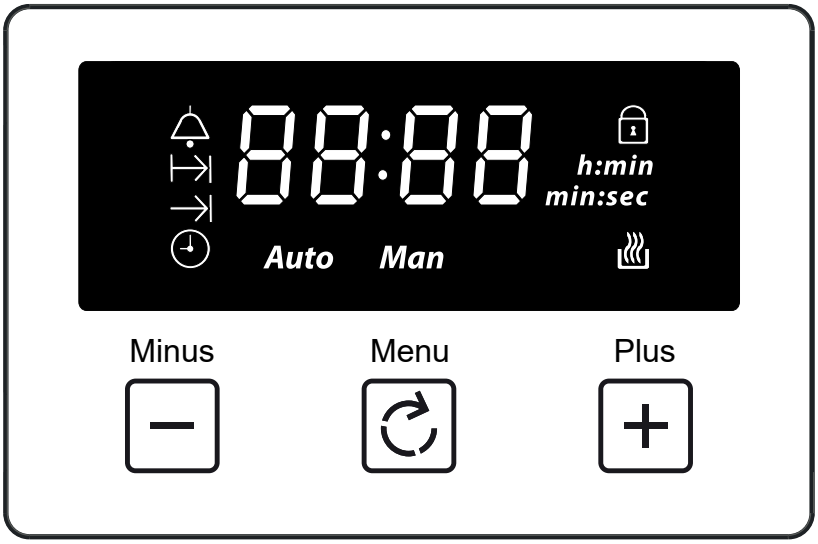
Palniki kuchenki	Minimalna średnica garnka (mm)	Maksymalna średnica garnka (mm)
Duży i wok	100	250
Pozostałe palniki		250

Ostrzeżenie: Naczynie do gotowania nie może zachodzić na wiele stref grzejnych.

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

Zegar/programator

Uwaga: Konkretny zegar/programator może mieć mniej funkcji.



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

Korzystanie z przycisków dotykowych

Menu – przewijanie i wybór funkcji

Plus – zwiększanie wartości ustawienia czasu lub głośności

Minus – zmniejszanie wartości ustawienia czasu lub głośności

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

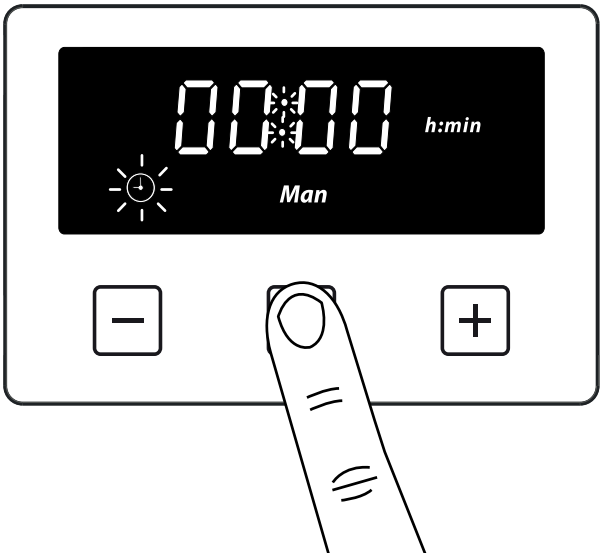
Tryb ręczny

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

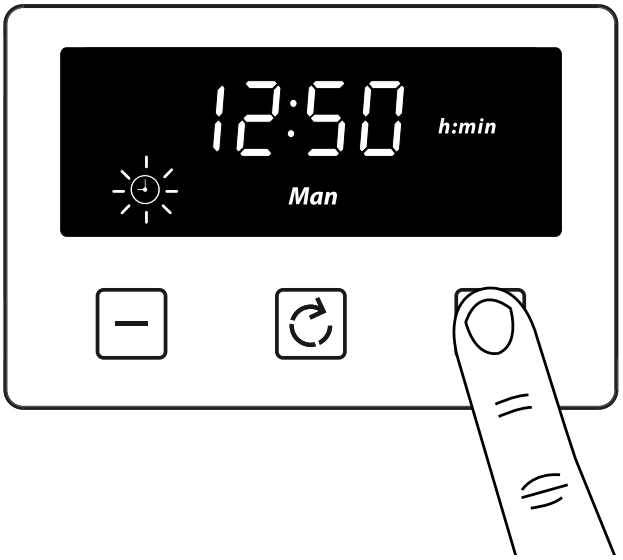
Ustawianie aktualnego czasu

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

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



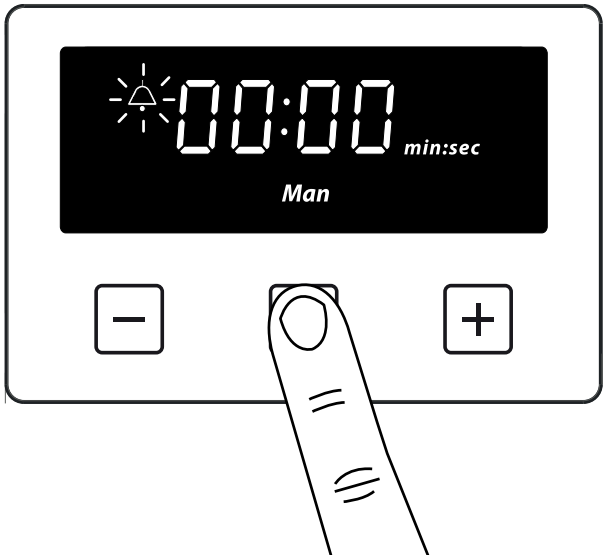
2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas.



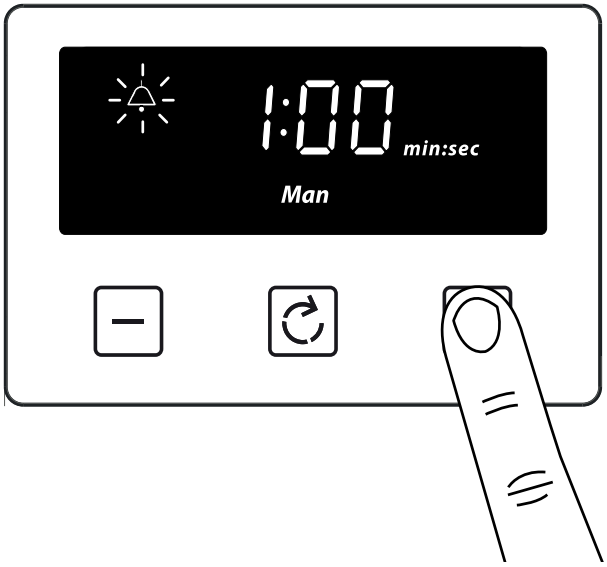
Ustawianie minutnika

Maksymalna wartość ustawienia czasu pracy kuchenki wynosi 99 minut.

1 Naciskaj przycisk funkcji do momentu wyświetlenia symbolu „minutnika”.



2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas.



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

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

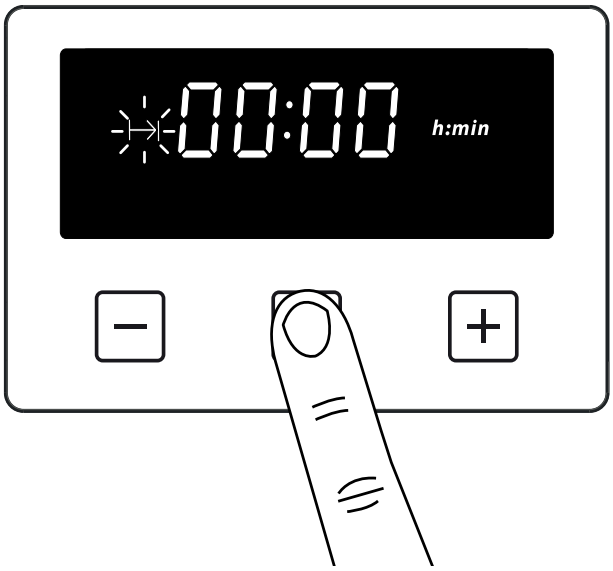
Zmiana ustawienia lub anulowanie minutnika

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

Ustawianie czasu pieczenia (czasu działania piekarnika) – pieczenie półautomatyczne

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

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



2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas.

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

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

Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu pieczenia

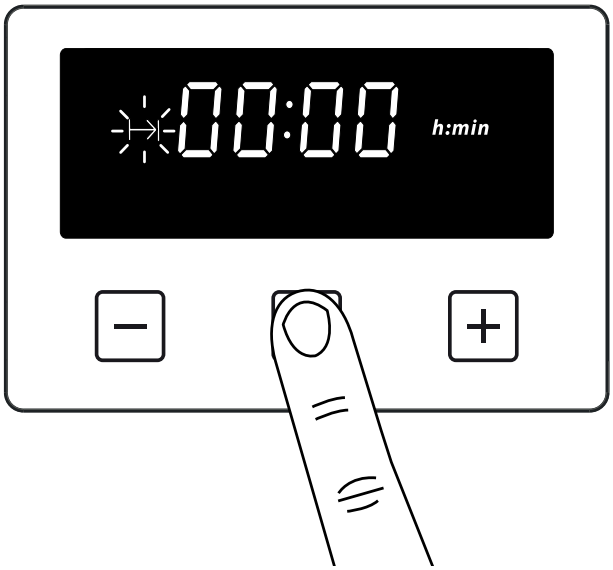
Przywróć funkcję czasu pieczenia i skoryguj czas za pomocą przycisku plus lub minus. Ustawienie czasu o wartości 0.00 spowoduje anulowanie odliczania czasu.

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

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

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

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



2 Naciśnij przycisk plus lub minus, aby ustawić czas.

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

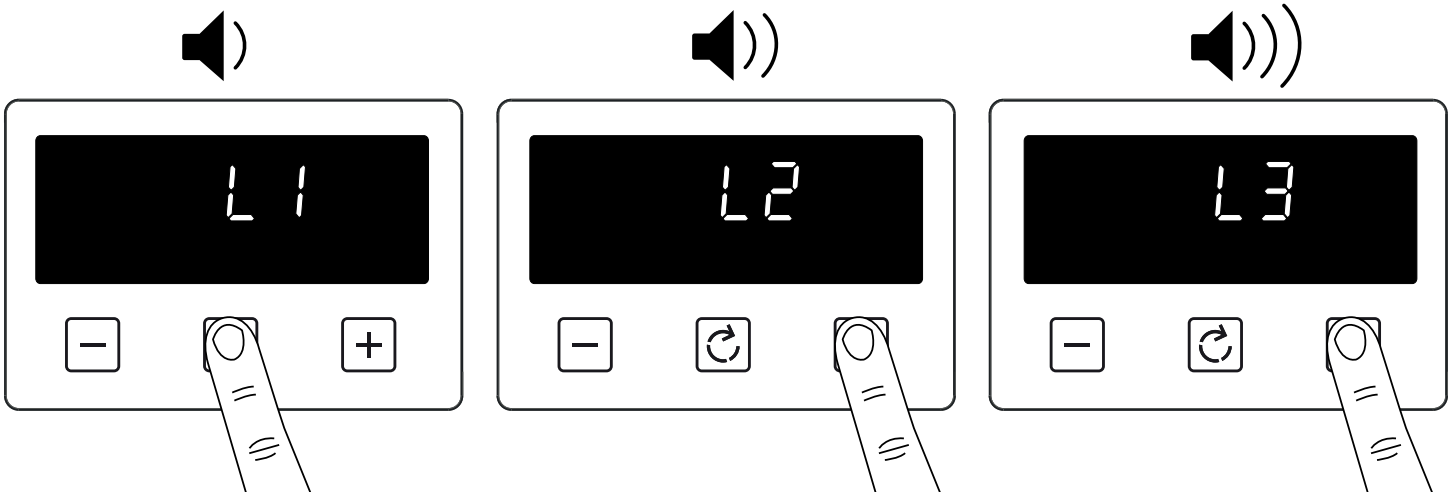
Po zakończeniu pieczenia wybrzmi dźwięk alarmu, a na wyświetlaczu będzie migał symbol trybu ręcznego. Aby wyłączyć dźwięk alarmu, naciśnij przycisk menu. Ponowne naciśnięcie przycisku Menu spowoduje przywrócenie trybu ręcznego.

Zmiana ustawienia lub anulowanie czasu zakończenia pieczenia

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

Ustawianie głośności

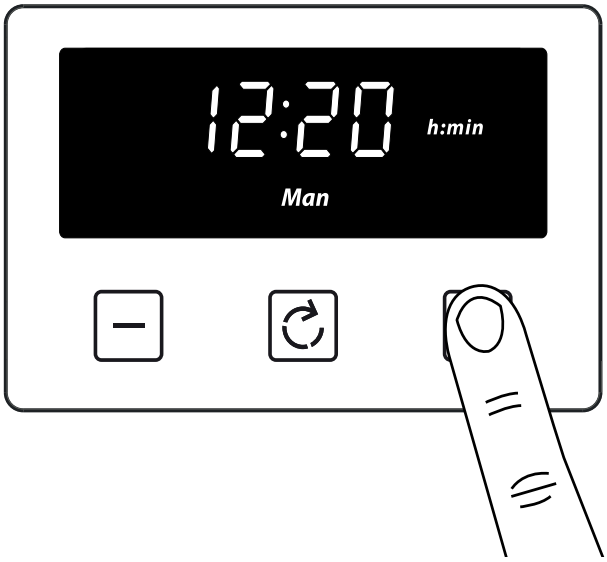
Naciskaj przycisk menu do momentu wyświetlenia migającego wskazania „LX” (X = 1, 2 lub 3). Za pomocą przycisków plus i minus wybierz brzmienie.



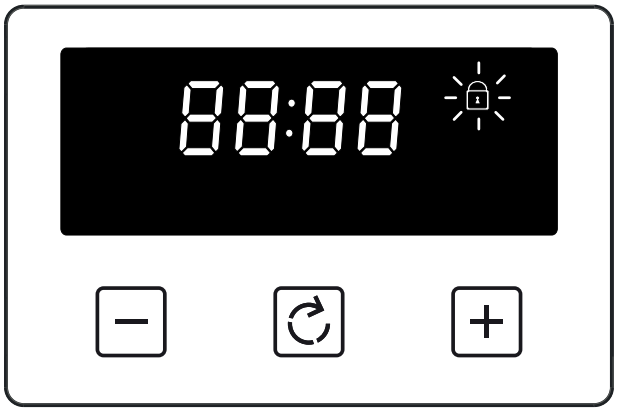
Uwaga: Brzmienie domyślne to ustawienie L3.

Włączanie/wyłączanie blokady przycisków

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



2



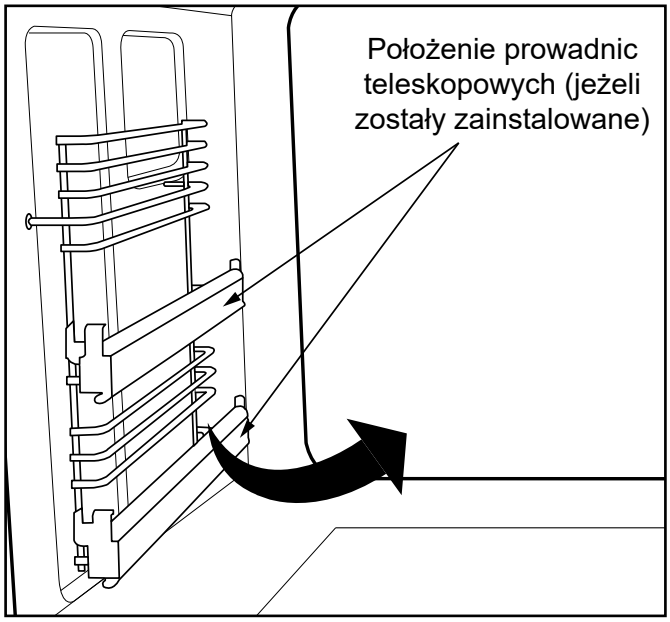
Po włączeniu blokady przycisków korzystanie z przycisków będzie niemożliwe. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyemitowanie dwóch dźwięków ostrzegawczych.

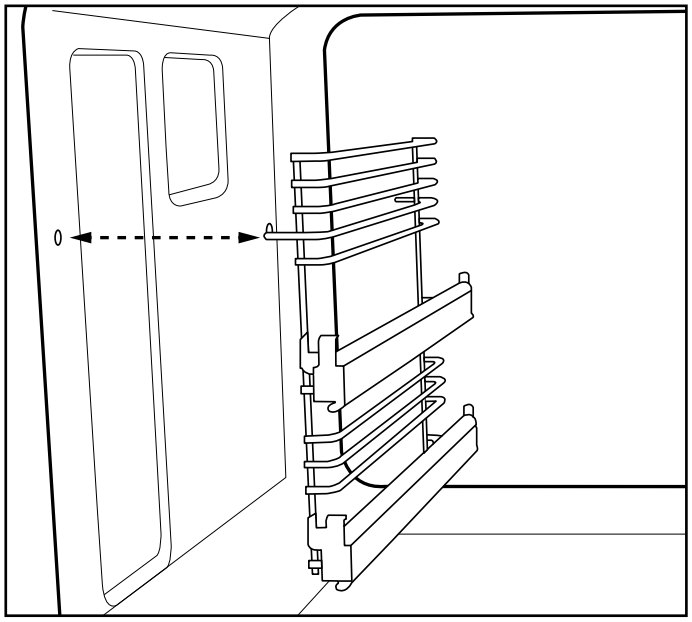
Wyłączanie blokady przycisków

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

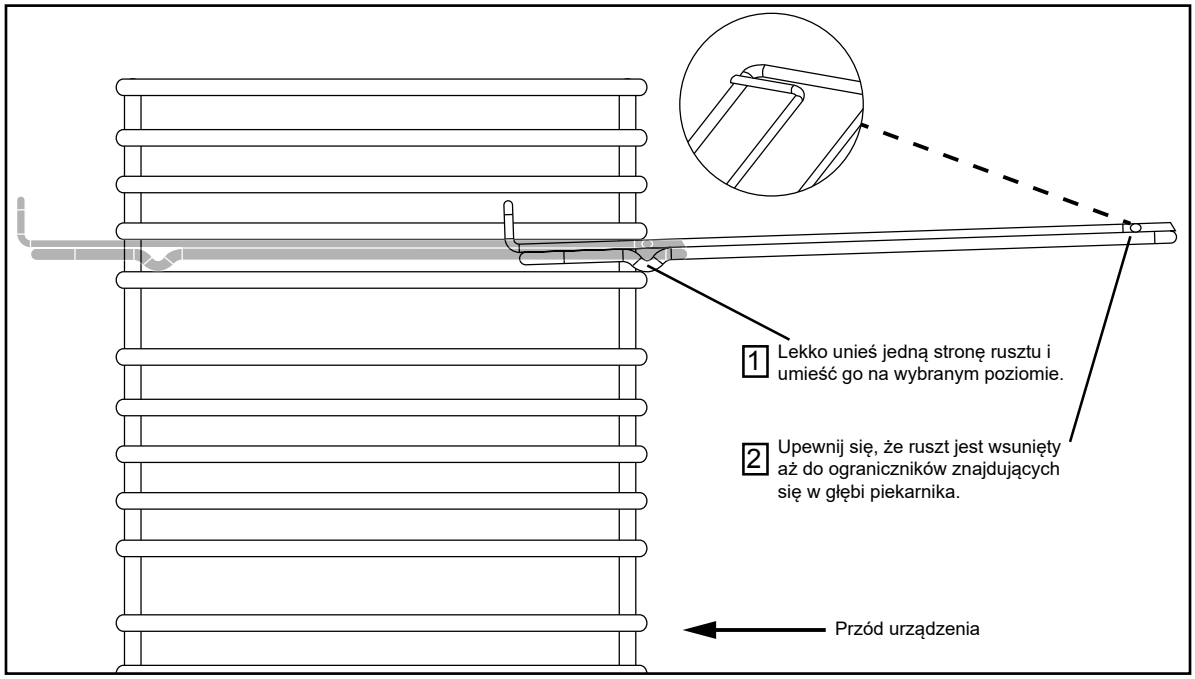
Uwaga: W przypadku krótkiej awarii zasilania (około 1,5 minuty) minutnik zapamięta bieżące ustawienie.
Blokada przycisków i dźwięk dzwonka zostaną zapamiętane niezależnie od długości przerwy w dostawie prądu.

Zdejmowanie prowadnic do rusztów

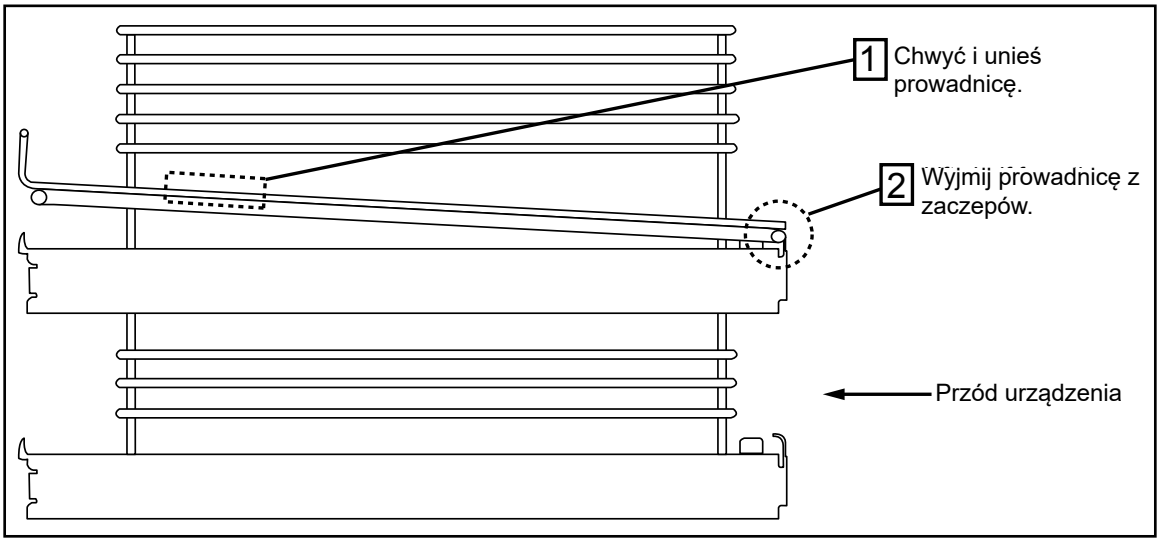




Ruszty standardowe

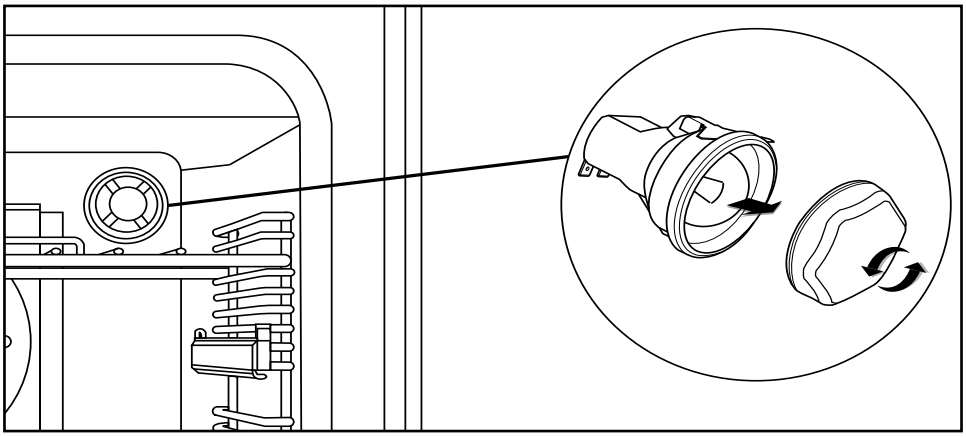


Wyjmowanie prowadnic teleskopowych (jeśli zostały zamontowane)



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

Wymiana żarówki



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

Funkcje dodatkowe

Składana pokrywa (jeśli jest dostępna)

Przestroga: Rozgrzanie szklanej pokrywy może spowodować jej pęknięcie. Przed zamknięciem pokrywy wyłącz wszystkie palniki.

- Pokrywę należy całkowicie otworzyć, aby zapobiec przypadkowemu zamknięciu pokrywy, gdy korzystasz z kuchenki.
- Urządzenie zostało wyposażone w system zabezpieczający, który spowoduje automatyczne wyłączenie palników płyty w razie przypadkowego zamknięcia płyty, gdy włączone są palniki.
- Pokrywa nie może być wykorzystywana jako powierzchnia robocza, ponieważ rozgrzewa się, gdy kuchenka jest użytkowana. Umieszczenie na pokrywie przedmiotów posiadających ostre krawędzie może spowodować zarysowanie pokrywy.
- Przed zamknięciem pokrywy poczekaj na ostygnięcie płyty.

Obręcz do woka (jeśli dostępna)

Obręcz do woka powinna być używana wyłączne z wokiem. Żadne inne naczynie nie może być używane z tym akcesorium.

W razie potrzeby należy umieścić obręcz do woka na wspornikach garnka. Wycięcia na spodzie obręczy do woka pasują do czterech wsporników nad środkowym palnikiem.

Przed użyciem woka upewnij się, że obręcz do woka jest poprawnie umieszczona, stabilnie zatrzaśnięta na czterech wspornikach i że nie obraca się ani nie przesuwa się na wspornikach. Pamiętaj, aby umieścić obręcz do woka przed podpaleniem palnika.

Uwaga: Ze względu na wysoką temperaturę podczas użytkowania obręcz do woka może zmienić kolor.

Stojak na talerze (w zestawie z niektórymi modelami)

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

Ogrzewacz jest poprawnie zainstalowany i możesz umieścić na nim talerze.

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

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

Zalecana temperatura ogrzewania talerzy wynosi 70°C.

Płyta do smażenia (jeśli jest dostępna)

Stosuj wyłącznie płytę do smażenia, która została zatwierdzona do użytku z niniejszym urządzeniem. Nie używaj innych płyt do smażenia, gdyż może to być niebezpieczne.

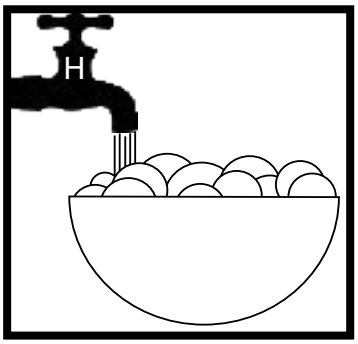
1. Ostrożnie umieść płytę do smażenia na ruszcie kuchenki (znajdującym się nad palnikami z lewej strony) – skorzystaj z nóżek pozycjonujących (znajdujących się na spodzie płyty do smażenia). Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić powierzchni rusztu kuchenki. Płytę należy umieścić tak, aby całkowicie zakrywała palniki (przednie i tylne). Nie umieszczaj płyty nad palnikami z prawej strony.
2. Przez 3 minuty rozgrzewaj płytę na maksymalnej mocy. Płyta do smażenia jest gotowa do użycia.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

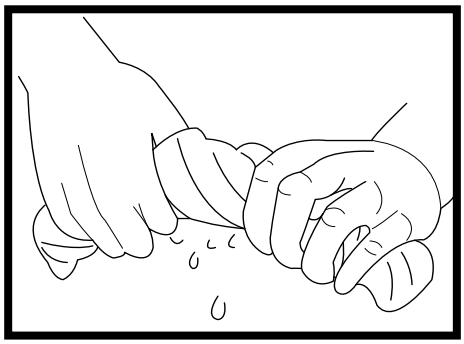
Zalecane czynności

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

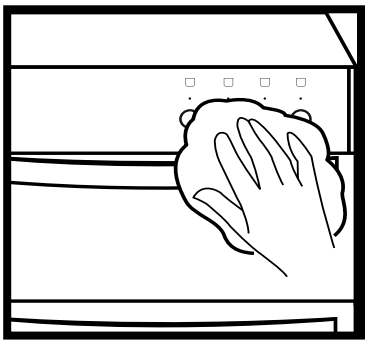
Uwaga: zachowaj ostrożność, czyszcząc symbole znajdujące się na panelu sterowania, gdyż może dojść do ich odbarwienia.



- Ciepła woda z mydłem



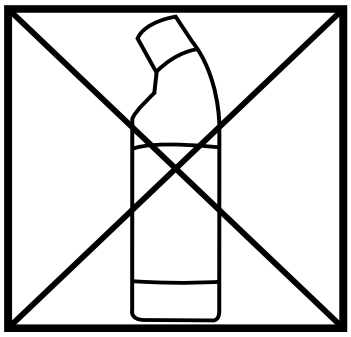
- Czysta, wyciśnięta ściereczka



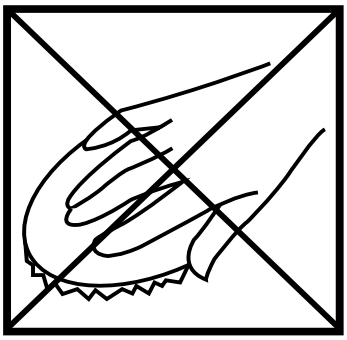
- Przetrzyj wilgotną ściereczką
- Osusz miękką ściereczką

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

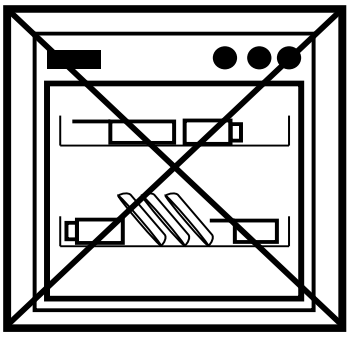
Nie używaj



- Nierozcieńczone wybielacze
- Produkty na bazie chloru



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



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

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

PONADTO NIE UŻYWAJ METALOWYCH SKROBAKÓW DO CZYSZCZENIA SZKLANYCH DRZWICZEK PIEKARNIKA.

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

DANE TECHNICZNE - PL

URZĄDZENIA NA DWA RODZAJE PALIW

Tabliczka znamionowa – na dole przedniej ramy

Rodzaj gazu – kuchenkę można podłączyć do instalacji zasilanej gazem ziemnym lub gazem płynnym

Kategoria gazu – II2H3+

Ustawienie ciśnienia
Gaz ziemny G20: 20 mbar
Gaz płynny G30: 28–30 mbar
G31: 37 mbar
G30: 50 mbar
G31: 50 mbar

Napowietrzanie – stałe

Klasa urządzenia – klasa 1, wolnostojące

Grill – elektryczny

Płyta – palniki posiadają głowice i pokrywki, które można zdjąć w celu czyszczenia. Do każdego palnika doprowadzono ukryte elektrody.

Zasilanie elektryczne / moc
220–240 V ~ 50 Hz
4000–4780 W

Ostrzeżenie: To urządzenie musi być uziemione.

Do urządzenia dołączono zestaw do zmiany paliwa na LPG

		WIELKA BRYTANIA I IRLANDIA	
Gaz	**Palnik**	**Moc znamionowa G20: 20 mbar**	**Rozmiar dyszy**
Gaz ziemny	Kuchenka – mały Kuchenka – średni Kuchenka – wok **Maks. obciążenie cieplne**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00 kW**	77 104 152

Gaz	**Palnik**	**Moc znamionowa (QN)**	**Rozmiar dyszy**
Gaz płynny G30/G31: 28–30 mbar G31: 37 mbar	Kuchenka – mały Kuchenka – średni Kuchenka – wok **Maks. obciążenie cieplne**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00 kW**	50 70 100

Gaz	**Palnik**	**G30 (kW)**	**G31 (kW)**	**Rozmiar dyszy**
LP Gaz G 30/31: 50 mbar	Kuchenka – mały Kuchenka – średni Kuchenka – wok **Maks. obciążenie cieplne**	1,00 2,00 4,00 **∑Qn 9,00 kW**	0,87 1,75 3,50 **∑Qn 7,79 kW**	43 62 88

belling

INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:

MADE IN BRITAIN

THE QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE: 2012

Målländer:

GB - Storbritannien ☑	FR - Franska ☑	SE - Sverige ☑
IE - Irland	IT - Italien ☑	CN - Kina
DE - Tyskland ☑	PL - Polen ☑	NZ - Nya Zeeland
ES - Spanien	NL - Nederländerna ☑	AU - Australien

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

INTRODUKTION

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

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

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

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

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

EU-direktiv

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

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

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

Kassering av förpackningsmaterial

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

GASVARNING:

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

Ring akutnumret för hjälp gällande gas

SÄKERHET

VARNING

- Under användning blir produkten mycket het. Var försiktig så du inte kommer i kontakt med värmeaggregaten.
- Barn under 8 år ska alltid hållas borta från dem, alternativt under strikt övervakning. Den här produkten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de har fått övervakning eller instruktioner rörande säker användning av enheten och förstår de risker som medföljer. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Använd inte rengöringsmedel med grov slipeffekt eller metallskrapa för att rengöra ugnsluckans glas eller hällen, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset brister.
- Använd inte ångrengöring på något tillagningsområde, någon häll eller ugnsutrustning.
- Om din utrustning är installerad med lock ska spill tas bort från locket innan du öppnar det. Hällens yta ska få svalna innan du stänger locket (om installerat).
- Kontrollera att utrustningen är avstängd innan du byter lampan för att undvika elektrisk stöt.
- Produkten får inte användas med en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Oövervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och resultera i brandrisk.
- Försök ALDRIG släcka en brand med vatten, utan stäng av spisen och täck över lågan med ett lock eller en fuktig trasa.
- Brandrisk: Förvara inte föremål på spisen.
- Använd bara hällskydd som konstruerats av tillverkaren av spishällen eller som godkänts som lämpliga av tillverkaren av spishällen, enligt instruktionerna för enheten , eller de hällskydd som integrerats i enheten. Användning av olämpliga hällskydd kan orsaka olyckor.
- Om spisen är placerad på en bas måste åtgärder vidtas för att förhindra att utrustningen glider av basen.
- Placera aldrig objekt direkt på basen till ugnen eller täck över med folie, eftersom detta kan göra att baselementet överhettas.

- De åtkomliga delarna kan bli mycket heta när grillen används. Barn ska hållas borta från produkten.
- Placera inte artiklar på eller mot utrustningen.
- Stäng av produkten och låt den svalna innan du rengör någon del av den.
- Trots att stor omsorg har vidtagits för att säkerställa att den här utrustningen inte har några vassa kanter rekommenderar vi att du bär skyddshandskar vid installation och förflyttning av utrustningen. Detta förhindrar personskador.
- Den här produkten måste monteras med en brytare som erbjuder fullständig frånkoppling med minsta kontaktavstånd på 3 mm.
- Anslutningen bör göras med en lämplig flexibel kabel med en lägsta temperatur på 70 ˚C.

VAR FÖRSIKTIG

- Produkten får inte installeras bakom en skåpdörr på grund av överhettningsrisken.
- Tillagningen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Användning av gasspis leder till att det alstras värme, fukt och förbränningsprodukter i rummet där den är installerad. Se till att köket har god ventilation, speciellt när produkten används. Håll naturliga ventilationsöppningar öppna eller installera en mekanisk ventilationsenhet (mekanisk utsugsfläkt). Långvarig, intensiv användning av produkten kan kräva extra ventilation, exempelvis genom att öppna ett fönster, eller effektivare ventilation, exempelvis genom att öka graden av mekanisk ventilation där sådan förekommer.
- Den här produkten är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för att värma upp rummet.
- (Endast gas genom glasmodeller) Ifall hällens glas går sönder ska du omedelbart stänga av alla brännare och elektrisk värmeutrustning och isolera utrustningen från ström, ej vidröra utrustningens yta och inte använda utrustningen.
- Se till att hyllorna är korrekt monterade. Se avsnitten om hyllanordningen och hyllplaceringen i denna bok.

- Om du lämnar grillen under längre perioder (30 minuter +) kan det leda till att kontrollreglagen blir heta att beröra. Var uppmärksam och vidta lämpliga försiktighetsåtgärder.
- Använd alltid ugnshandskar när du använder grillen eller ugnarna.

- **Brandskyddsråd**

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

Om du har en elektrisk brand i köket och du betraktar det som säkert att utföra:

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

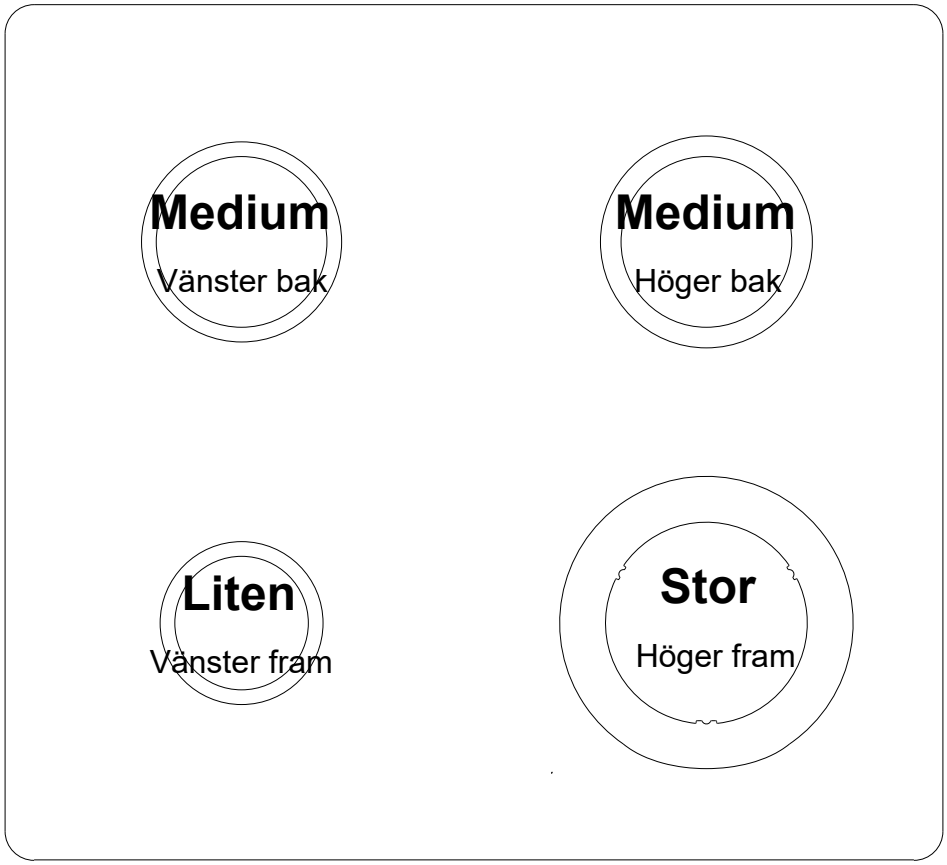
- **Andra säkerhetsråd**
- Service får bara utföras av behörig personal.
- Använd inte produkten utan rätt monterad glaspanel.
- Det finns risk för elektrisk stöt, så se alltid till att du har stängt av och dragit ur produkten innan du börjar. Låt alltid ugnen svalna innan du byter lampa.
- Gör inga förändringar av de yttre panelerna på produkten.
- Den här utrustningen måste jordas.
- Produkten får aldrig kopplas från strömkällan under användning, eftersom detta kan påverka säkerheten och prestandan, speciellt i förhållande till höga yttemperaturer och när gasdrivna delar inte fungerar som de ska. Kylfläkten (om en sådan finns monterad) är utformad för att köras efter att kontrollvredet har stängts av.
- **GASVARNING! -** Om det luktar gas: Starta inte utrustningen. Rör inte vid någon elektrisk brytare. Kontakta den nationella räddningstjänsten för gas.

ANVÄNDNING AV DIN PRODUKT

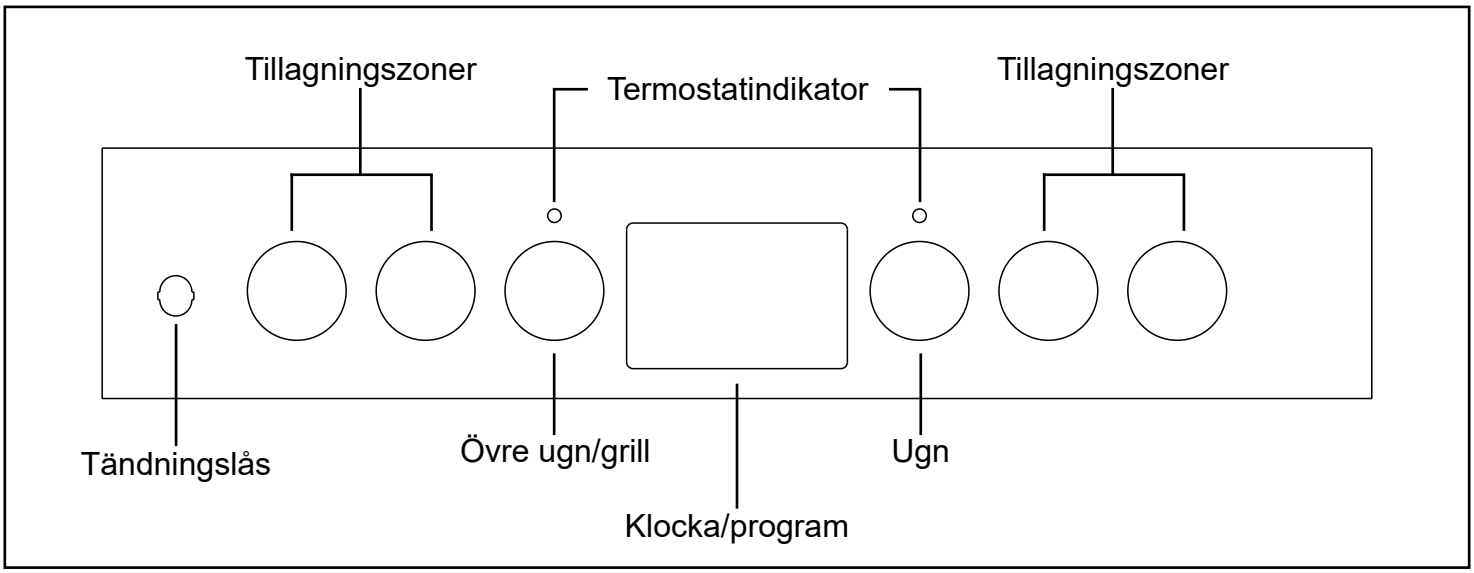
Lära känna din produkt

Obs: Din utrustnings layout kan variera med modell.

Häll



Kontrollpanel



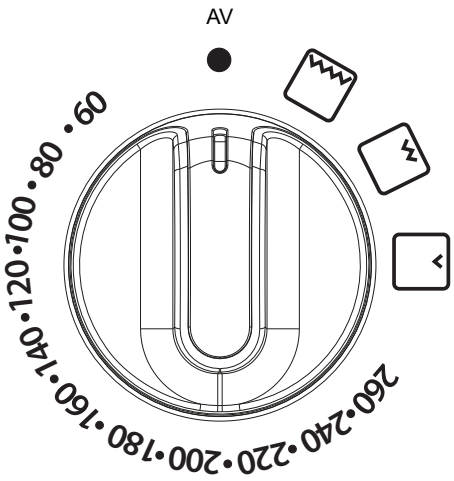
Utrustningsfunktioner

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

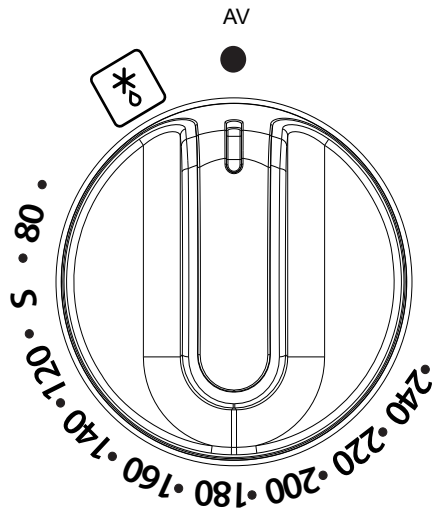
Försök inte med långsam tillagning med någon av de andra ugnsfunktionerna.

Snabbakning	Upptining
Undervärme med fläkt	Standardugn
Långsam tillagning	Varmluftsugn
Varmluftsgrill	Låg grill
Ugnsväljarkontroll	Enkel grill
Traditionell grill	Dubbel grill
Övervärme	Undervärme
Endast ljus	

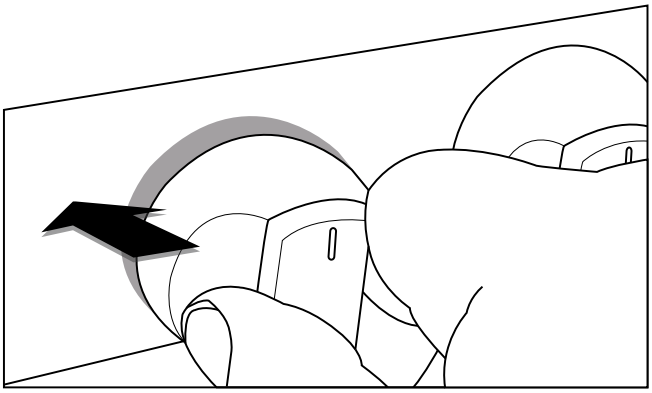
Övre ugn/grill

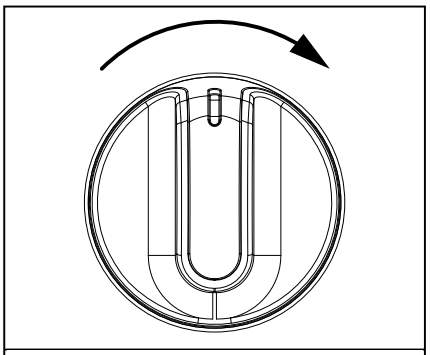


Ugn



Ugn/grill





Huvudugn och övre ugn/grill

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

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

Huvudugnen fungerar inte om programfunktionen är inställd på Auto. Se avsnittet klocka/ programfunktion.

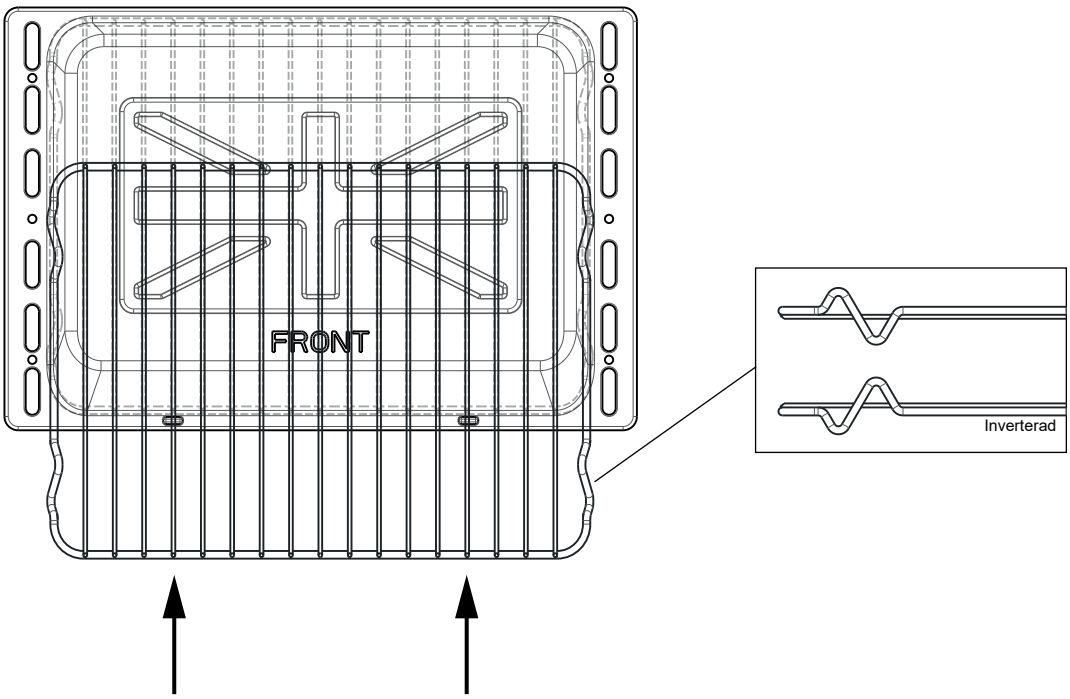
Viktigt: Lägg aldrig föremål direkt på ugnen, eller täck ugnsbotten med folie, eftersom detta kan göra att aggregaten överhettas. Placera alltid föremålen på falsen.

Grill

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

Grillplåt och -spjäll

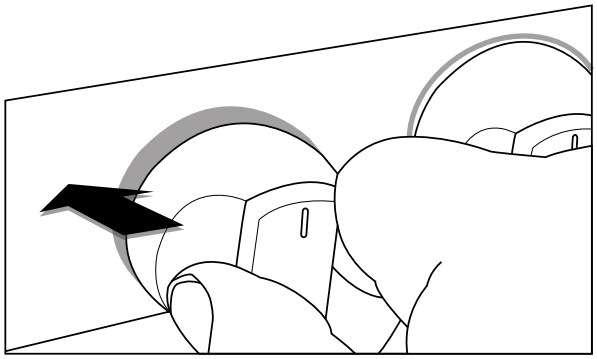
Grillspjället (inuti grillplåten) kan vändas till hög eller låg position, eller så kan det tas bort. Grillhastigheten kan styras genom att välja en högre eller lägre plåtposition, eller genom att justera grillinställningen.

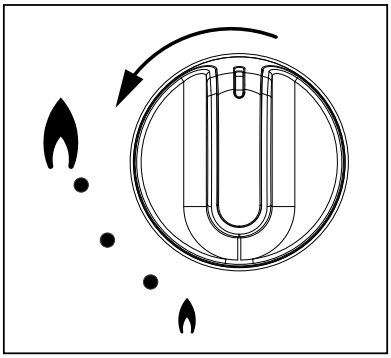


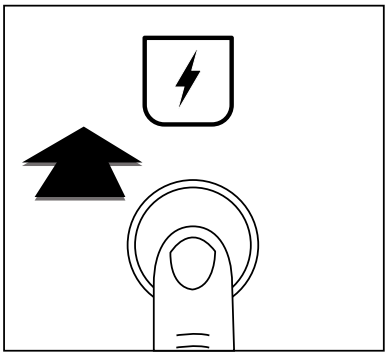
Häll

- Håll kontrollreglaget nedtryckt och tryck ned tändningen i upp till 15 sekunder och släpp sedan. För wok (om installerad), låt brännaren värmas upp i några minuter.
- När den har tänts vrider du kontrollratten till önskad inställning.

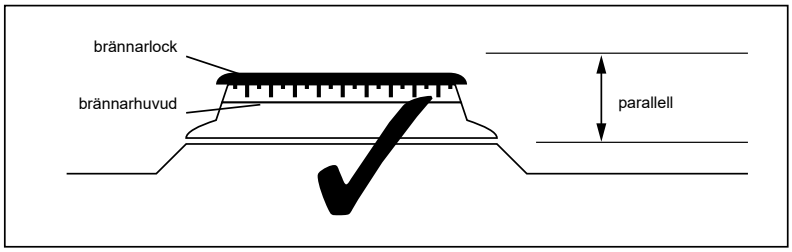
Om brännaren inte tänds inom den här tiden, släpper du kontrollratten och väntar i 1 minut innan du försöker tända den igen.

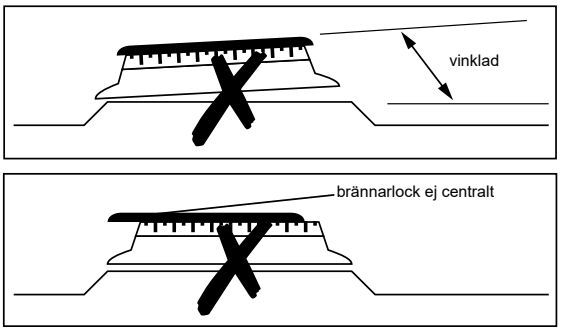






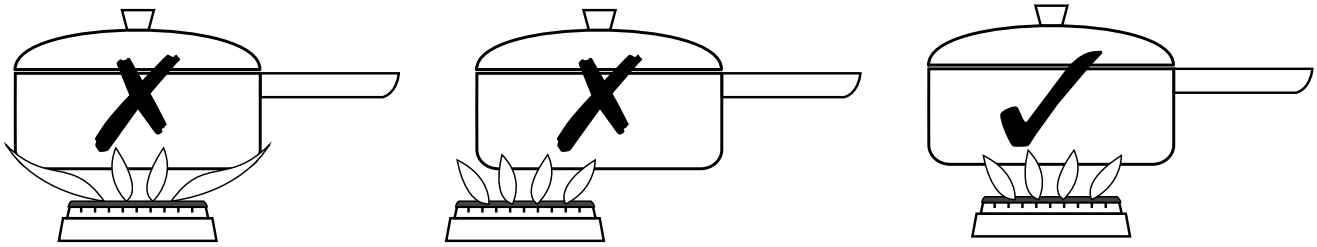
Montera brännarlock och -huvuden (gashällar)





Kastrullens placering

Se alltid till att kastrullerna är placerade rakt över brännarna och låt inte lågan sträcka sig ut över botten av kastrullen.



Kastrullstorlekar

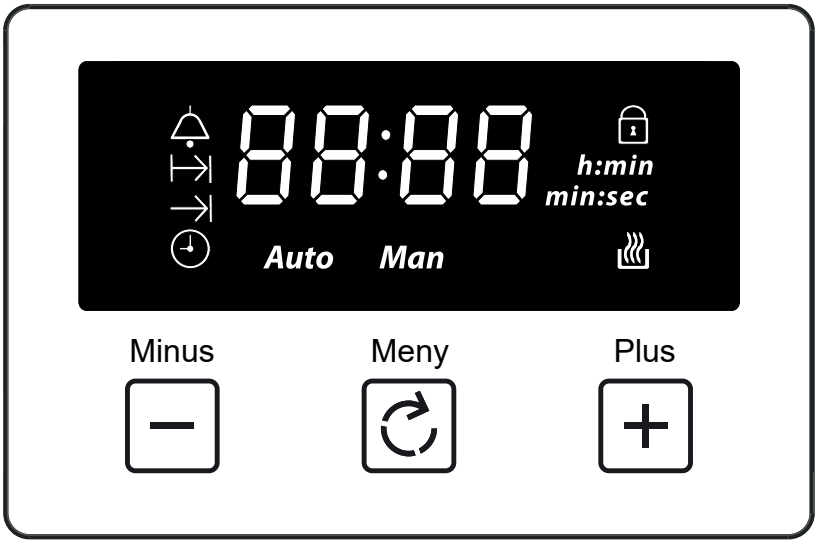
Hälltillagningszoner	Minsta kastrullstorlekar (mm)	Största kastrullstorlekar (mm)
Snabbplatta & Wok	100	250
Alla andra tillagningszoner		250

Varning: Låt inte tillagningskärlen överlappa tillagningszonerna

Tänk på att endast huvudugnen styrs av programfunktionen.

Klocka/program

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



	Minutsignal	**Man**	Manuellt läge
	Tillagningstid/period	L 1,L 2,L 3	Volymstyrka
	Tillagningstidens slut	23:59	Display med 7 segment
	Tidpunkt på dagen	99:00	Max. inställningsbar minutsignal
	Knapplås	23:59	Max. inställningsbar tillagningstid
	Automatisk tillagning	**h:min**	Visa timmar:minuter
Auto	Automatiskt läge	**min:sec**	Visa minuter:sekunder

Använda touch-reglagen

Meny - Bläddra för att välja en funktion

Plus - Öka tiden eller volymen

Minus - Minska tiden eller volymen

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

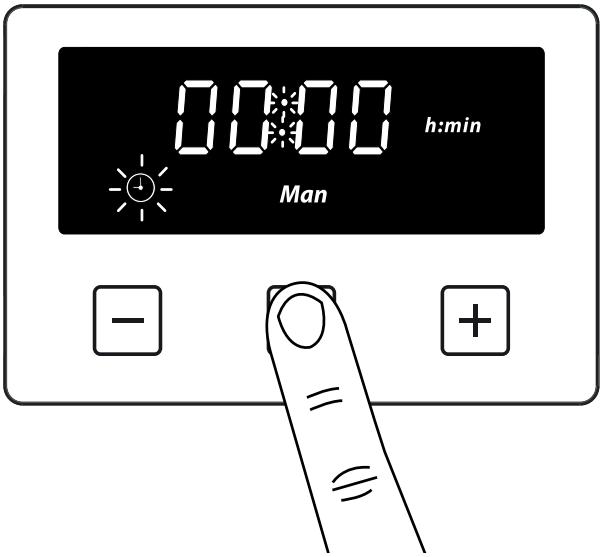
Manuellt läge

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

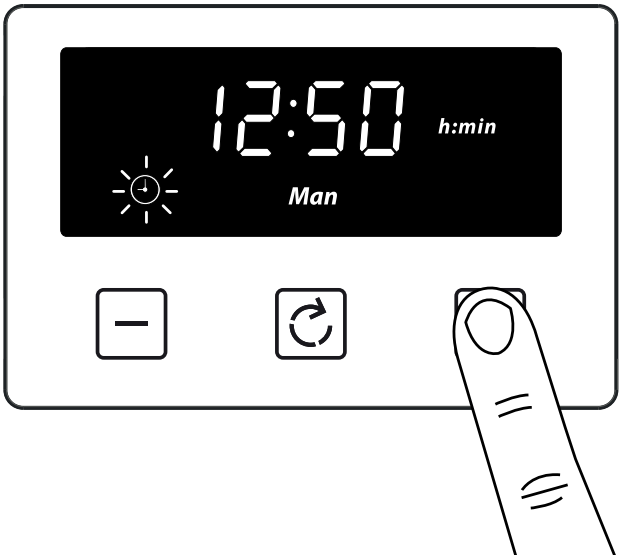
Ställa in tiden på dagen

Genom att trycka på menyn bläddrar du igenom funktionerna tills du når ‘dagens tid’.

1 Tryck på funktionsknappen tills symbolen för ‘tiden på dagen’ visas



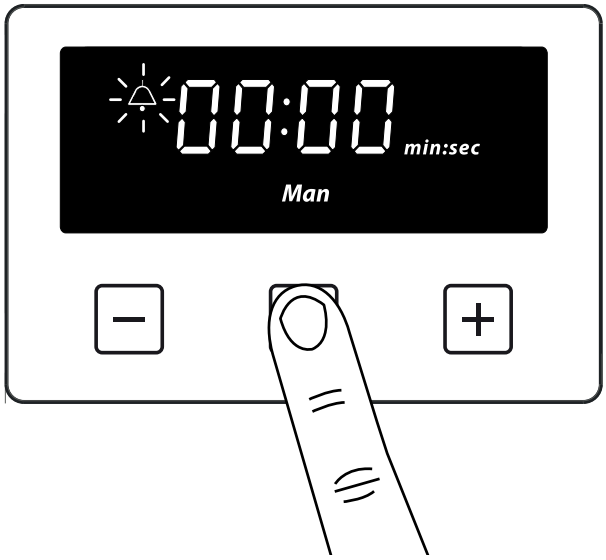
2 Tryck på plus- eller minusknapparna för att konfigurera en tid.



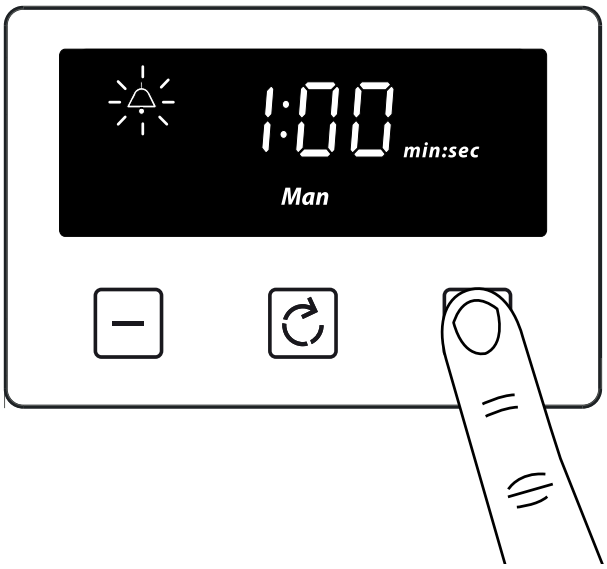
Ställa in minuttimern

Den maximala tillagningstiden som kan ställas in är 99 minuter.

1 Tryck på funktionsknappen tills symbolen för ‘minutsignal’ visas



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



Vid inställningen startar minuttimern nedräkningen i steg om sekunder. På displayen visas minuttimern och återstående tid. Nedräkningen fortsätter i bakgrunden om andra funktioner ställs in.

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

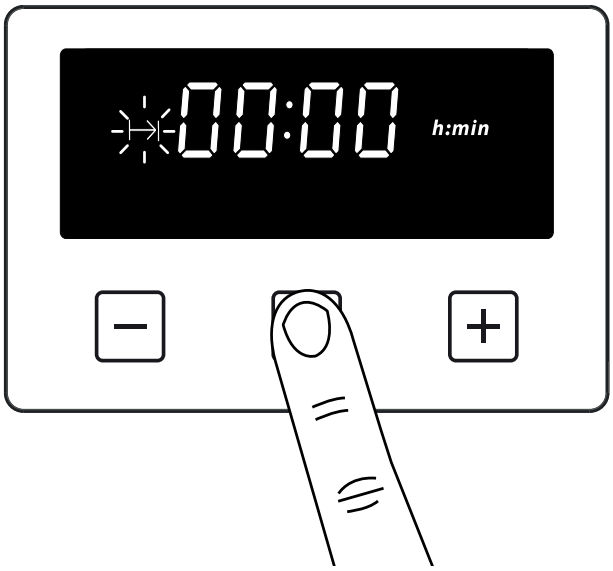
Ändra eller avbryt minuttimern

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

Inställning av tillagningstid (tidsperioden ugnen arbetar) för halvautomatisk tillagning

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

1 Tryck på funktionsknappen tills symbolen för ‘tillagningstid’ visas



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

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

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

Ändra eller avbryta tillagningstiden

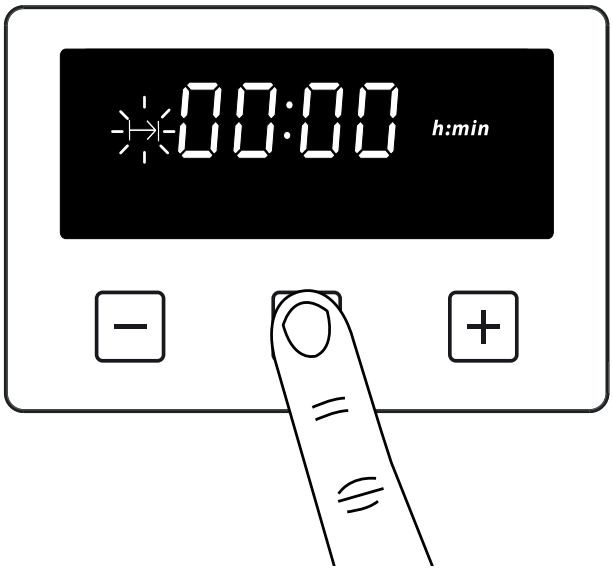
Återgå till funktionen för "tillagningstiden" och använd antingen plus- eller minusknapparna för att justera tiden. Genom att ställa in tiden på ‘0.00’, avbryts nedräkningen.

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

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

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

1 Tryck på funktionsknappen tills symbolen för ‘slut på tillagningstid’ visas



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

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

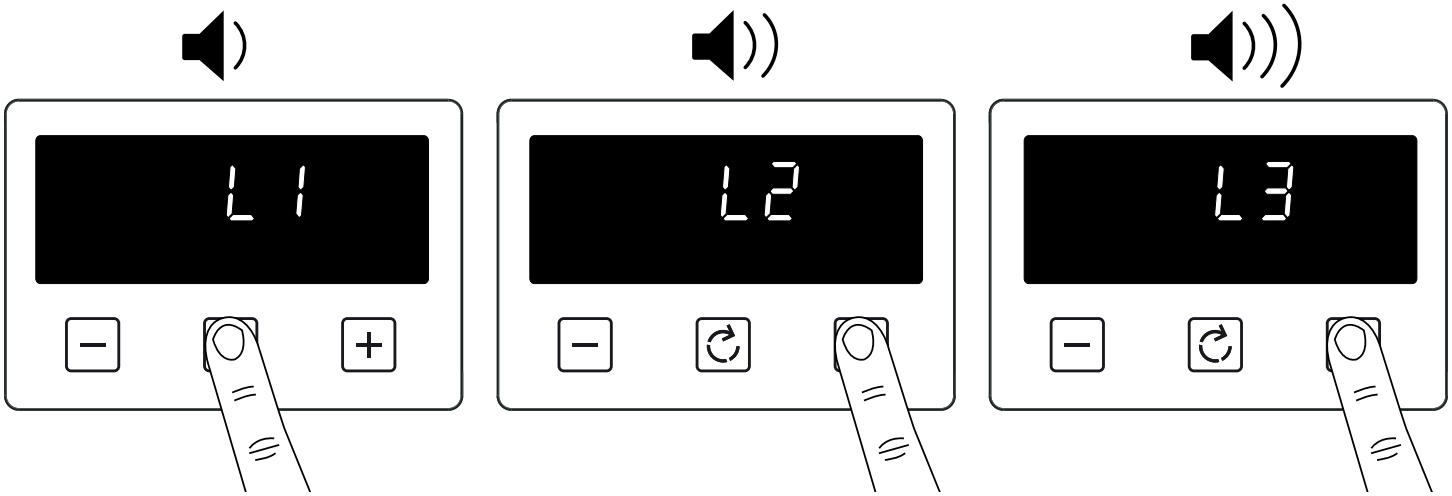
När tillagningen är klar hörs ett larm och symbolen för manuellt läge blinkar på displayen. Tryck på menyknappen för att stoppa larmet. Tryck på menyknappen igen för att återgå till manuellt läge.

Modifiera eller avbryta slutet av tillagningstiden

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

Ställa in volymen

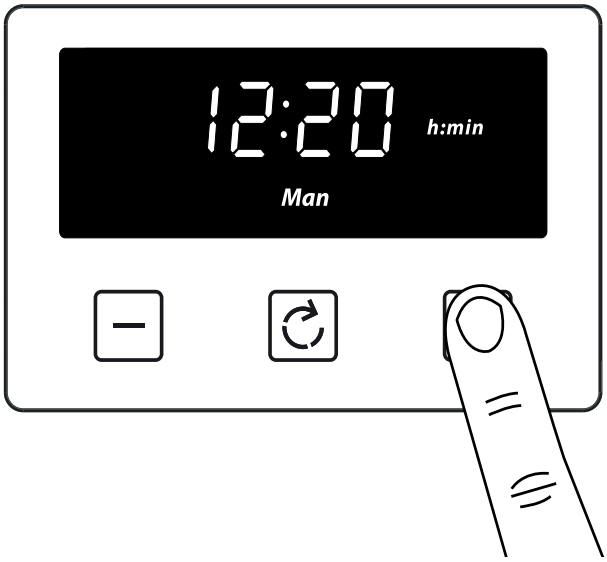
Tryck på knappen tills “LX” (X = 1, 2 eller 3) blinkar på displayen. Använd plus- eller minusknapparna för att välja en ton.



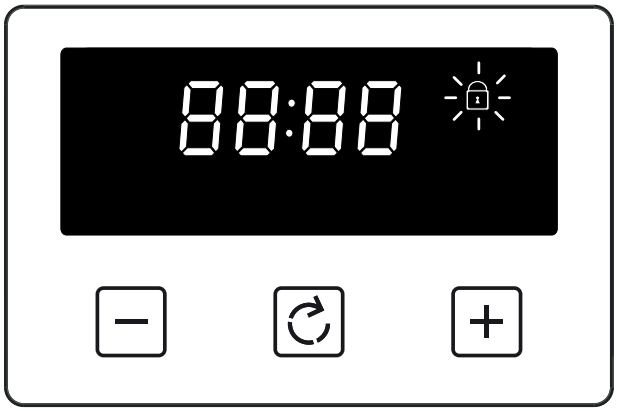
Obs: Standardsignal L3

Aktivera/inaktivera knapplås

1 Tryck och håll plusknappen nedtryckt i 3–5 sekunder



2



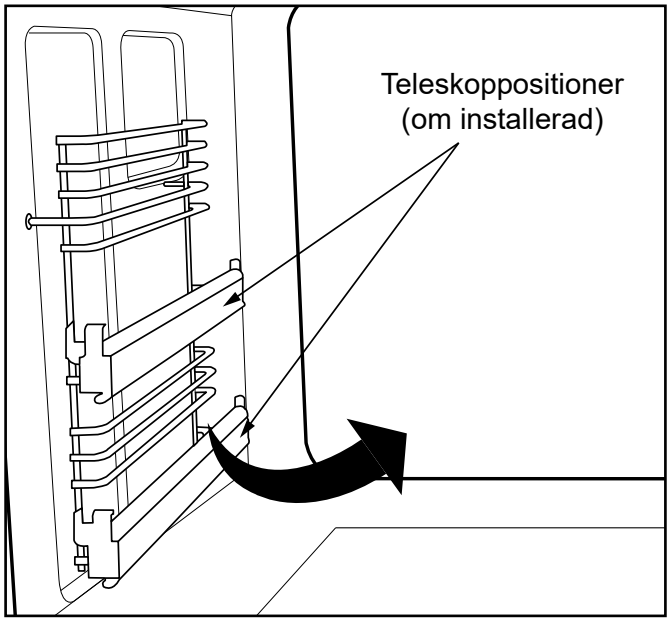
När knapplåset är aktivt blir knapparna inaktiva. En signal med två toner hörs om knapparna trycks in.

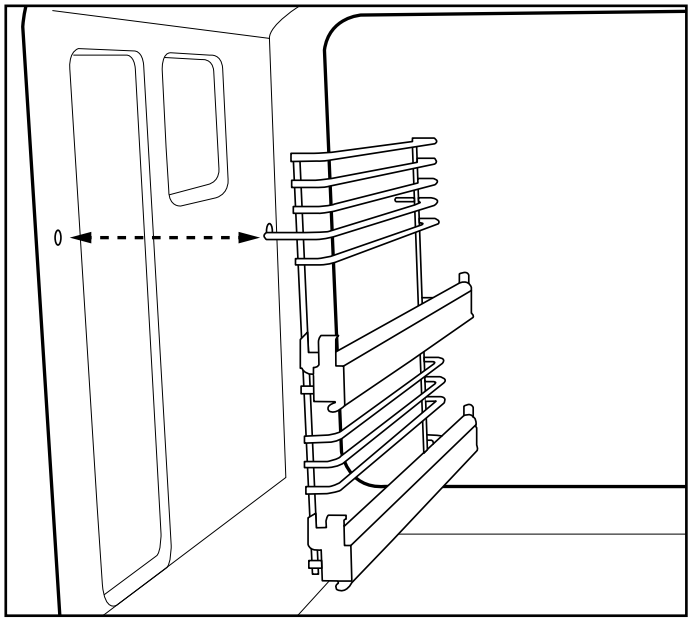
Inaktivera knapplåset

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

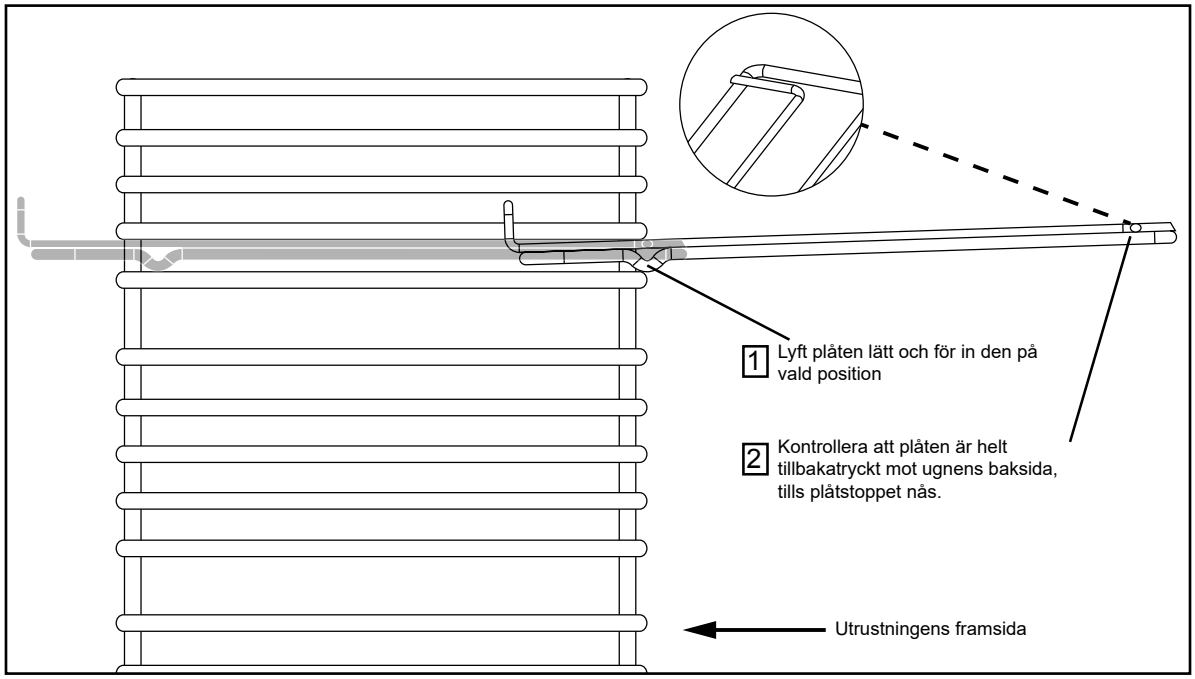
Obs: Om huvudströmmen bryts under en kort stund (omkring 1,5 minuter), behåller timern sin status. Knapplåsstatus och signalton memoreras oberoende av strömavbrottets längd.

Ta bort plåtfalsar

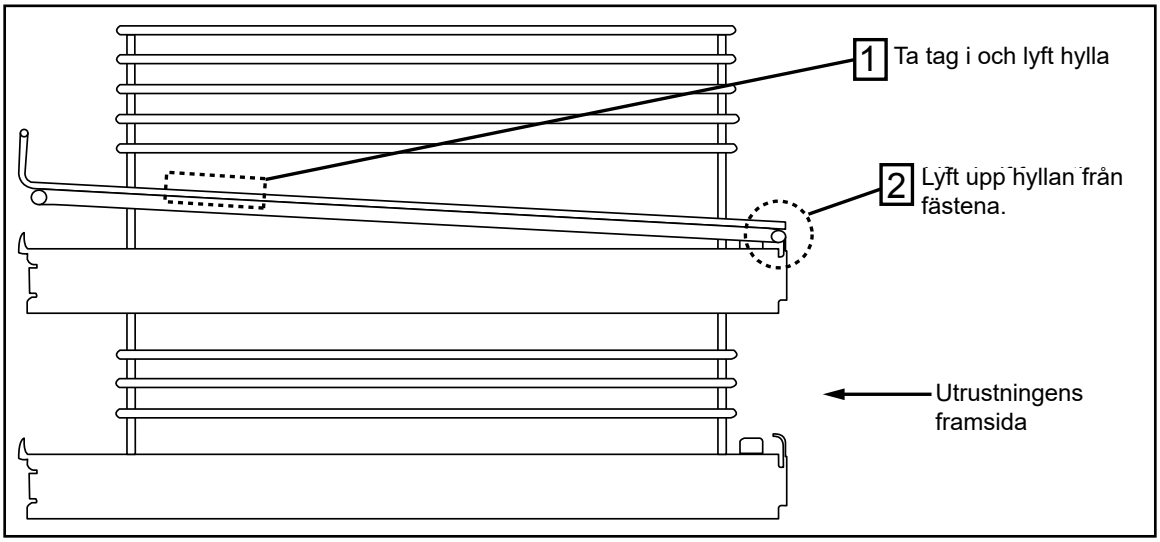




Standardplåtar

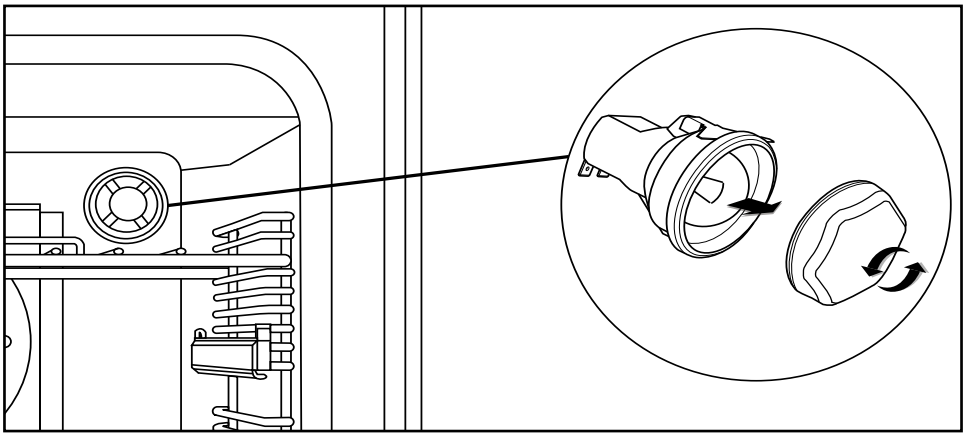


Ta bort teleskophyllor (om installerade)



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

Byta lampan



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

Ytterligare funktioner

Nedfällbart lock (om installerad)

Var försiktig: Glaslock kan spricka vid upphettning. Stäng av alla brännare innan du stänger locket.

- Locket måste öppnas helt, så att det inte finns någon risk för skador om det stängs när hällen används.
- Apparaten är försedd med ett säkerhetssystem som automatiskt stänger av hällens brännare om de oavsiktligt lämnas på när locket stängs.
- Locket är inte avsett att användas som arbetsyta eftersom det blir varmt när någon del av spisen används. Ytan kan repas om föremål med grova eller vassa ytor placeras på den.
- Låt alltid spisens yta svalna innan du stänger locket.

Wok-ring (om den medföljer)

Wok-ringen bör endast användas med en wok. Ingen annan typ av kastrull är lämplig för att användas med detta tillbehör.

Vid behov ska wok-ringen placeras ovanpå kastrullstöden. De lokaliserande utskärningarna på botten av wok-ringen ingriper med de fyra fingrarna på kastrullstöden runt den mellersta brännaren.

Se till att wok-ringen är korrekt placerad och är helt inkopplad med kastrullstöden och att den inte kan rotera eller glida över kastrullstödet före användning. Placera alltid wok-ringen innan du tänder brännaren.

Obs: På grund av de temperaturer som wok-ringen uppnår vid användning blir den missfärgad.

Plåtgaller (om det medföljer)

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

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

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

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

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

Gallret (om installerad)

Använd bara galler som har godkänts för den här produkten. Använd inte något annat galler, eftersom det kan vara farligt.

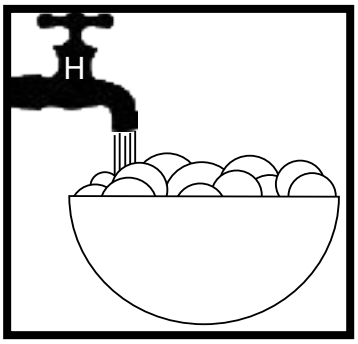
1. Placera gallret försiktigt på kastrullstödet över hällens vänstra brännare med hjälp av lokaliseringsfötterna på undersidan av gallret. Var försiktig så du inte skadar ytan på kastrullstöden. Gallret ska placeras från framsidan till baksidan över brännarna. Placera inte gallret över brännarna på höger sida.
2. Värm upp gallret på full effekt i 3 minuter. Grilluppsamlaren är nu redo att användas.

RENGÖRA UTRUSTNINGEN

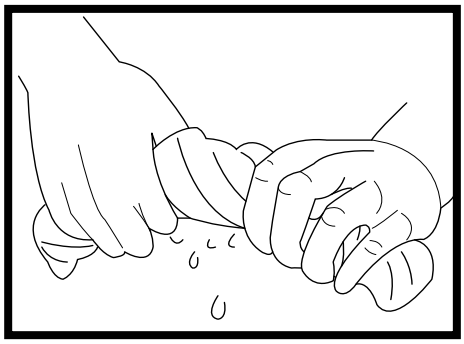
Gör

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

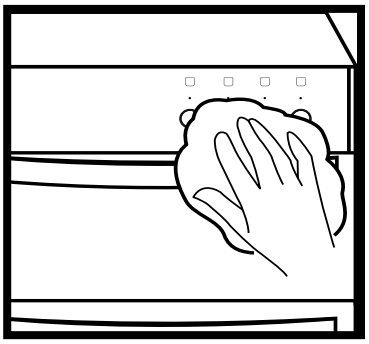
Obs: Var extra försiktig vid rengöring av ugnssymbolerna på kontrollpanelen, eftersom färgen kan flaga.



- Använd inte varmt vatten med tvållösning



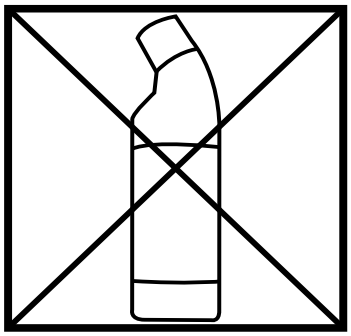
- Rengör, med urvriden trasa



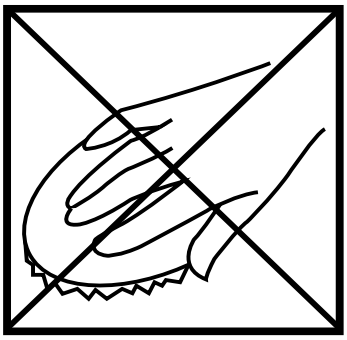
- Torka med fuktig trasa
- Torka med mjuk trasa

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

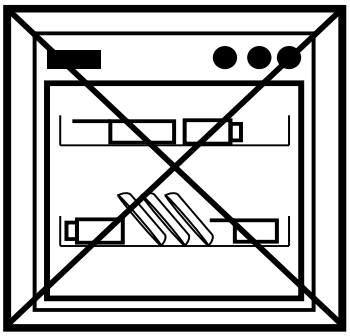
Gör inte



- Använd ej utspädda blekmedel
- Använd ej kloridprodukter



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



Placera inte följande i diskmaskinen:

- Gjutjärnsgaller
- Kastrullstöd

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

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

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

TEKNISKA DATA - SE

PRODUKTER MED DUBBLA BRÄNSLEN

Typskylt – nedre delen av framramen

Typ av gas – denna spis kan användas med naturgas och LP-gas

Gaskategori – II2H3+

Tryckinställning
G20 naturgas @ 20 mbar (inställd för)
LP GAS G30 @ 28–30 mbar
G31 @ 37 mbar
G30 @ 50 mbar
G31 @ 50 mbar

Luftning – fast

Apparatens klass – klass 1, fristående

Grill – Elektrisk

Häll – Brännare har brännarhuvuden och -lock som är avtagbara för rengöring. Dolda elektroder till varje brännare.

Elförsörjning/last
220–240 V ~ 50 Hz
4 000 – 4 780 W

Varning: Den här utrustningen måste jordas.

En LPG-omvandlingssats levereras med den här apparaten

		GB IE	
Gas	**Brännare**	**Nominell kurs G20 @ 20 mbar**	**Injektorstorlek**
Naturgas	Häll – liten Häll – medium Häll – wok **Max. värmetillförsel**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00 kW**	77 104 152

Gas	Brännare	Nominell effektQN	Injektorstorlek
LP Gas G30/G31 @ 28–30 mbar G31 @ 37 mbar	Häll – liten Häll – medium Häll – wok **Max. värmetillförsel**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00 kW**	50 70 100

Gas	Brännare	G30 (kW)	G31 (kw)	Injektorstorlek
LP Gas G 30/31 @ 50 mbar	Häll – liten Häll – medium Häll – wok **Max. värmetillförsel**	1,00 2,00 4,00 **∑Qn 9,00 kW**	0,87 1,75 3,50 **∑Qn 7,79 kW**	43 62 88

belling

INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:

MADE IN BRITAIN

THE QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE: 2012

Countries of destination:

GB - Great Britain ☑	FR - French ☑	SE - Sweden ☑
IE - Ireland	IT - Italy ☑	CN - China
DE - Germany ☑	PL - Poland ☑	NZ - New Zealand
ES - Spain	NL - Netherlands ☑	AU - Australia

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

INTRODUCTION

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

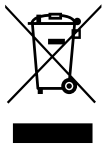
This user guide book is designed to help you through each step of owning your new product.

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

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

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

European Directives



As a producer and a supplier of cooking appliances we are committed to the protection of the environment and are in the compliance with the WEEE directive. All our electric products are labelled accordingly with the crossed out wheeled bin symbol. This indicates, for disposal purposes at end of life, that these products must be taken to a recognized collection points, such as local authority sites/local recycling centres.

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

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

Disposal of Packaging Material

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

GAS WARNING:

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

SAFETY

WARNING

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass or the hob, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner on any cooking range, hob or oven appliance.
- If your appliance is fitted with a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. The hob surface should be allowed to cool before closing the lid (if fitted).
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flame with a lid or damp cloth.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate hob guards can cause accidents.
- If the cooker is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

- Never put items directly on the base of the oven or cover the oven with foil, as this can cause the base element to overheat.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.
- Do not place articles on or against the appliance.
- Always switch off your appliance and allow it to cool down before you clean any part of it.
- Although every care has been taken to ensure this appliance has no sharp edges, we recommend that you wear protective gloves when installing and moving this appliance. This will prevent injury.
- This appliance must be fitted to a switch providing all pole disconnection with a minimum contact separation of 3mm.
- Connection should be made with a suitable flexible cable with a minimum temperature of 70°C.

CAUTION

- This appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- (Gas through glass models only) In case of hotplate glass breakage, immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply, do not touch the appliance surface, do not use the appliance.
- Ensure shelving is correctly installed. See the sections on the shelf runners and shelf location within this book.

- Leaving the grill on for extended periods (30 mins +) may result in the control knobs becoming hot to touch. Please be aware and take appropriate precautions.
- Always wear oven gloves when using the grill or ovens.

- **Fire Safety Advice**

If you do have a fire in the kitchen, don't take any risks - get everyone out of your home and call the Fire Service.

If you have an electrical fire in the kitchen and you consider it safe to do so:

- Pull the plug out, or switch off the power at the fuse box - this may be enough to stop the fire immediately
- Smother the fire with a fire blanket, or use a dry powder or carbon dioxide extinguisher
- Remember: never use water on an electrical or cooking oil fire.

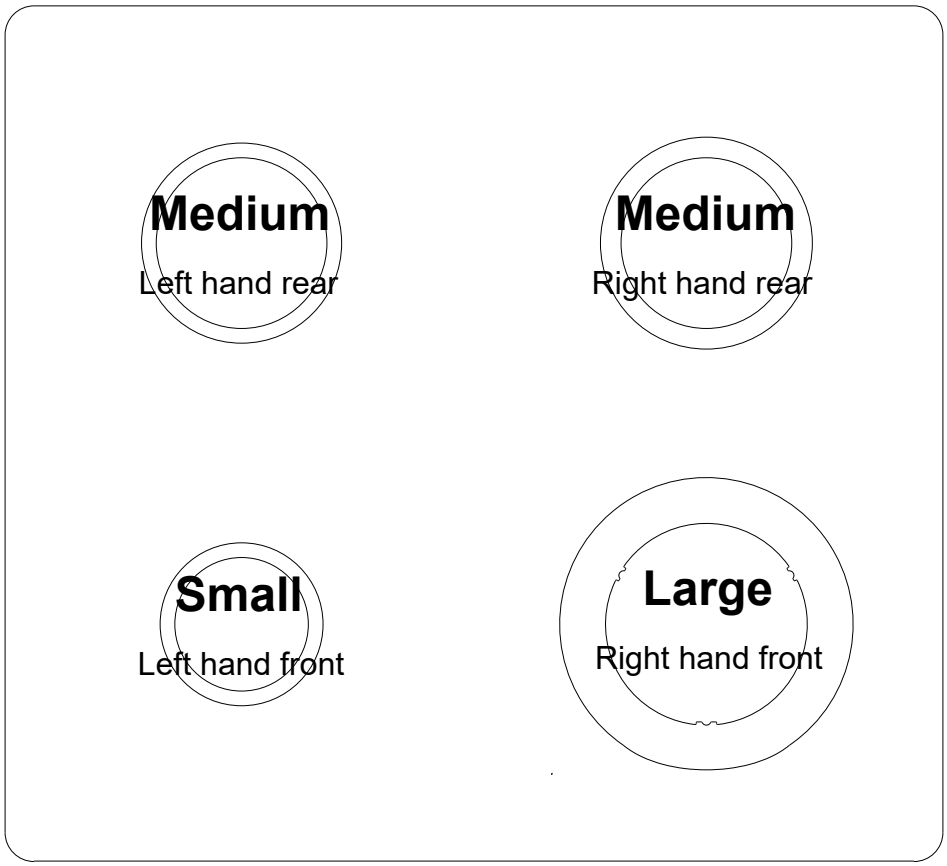
- **Other Safety Advice**
- Servicing should be carried out only by authorised personnel.
- Do not operate the appliance without the glass panel correctly fitted.
- There is a risk of electric shock, so always make sure you have turned off and unplugged your appliance before starting. Always allow the product to cool down before you change a bulb.
- Do not modify the outer panels of this appliance in any way.
- This appliance must be earthed.
- The appliance must never be disconnected from the mains supply during use, as this will seriously affect the safety and performance, particularly in relation to surface temperatures becoming hot and gas operated parts not working efficiently. The cooling fan (if fitted) is designed to run on after the control knob has been switched off.
- **GAS WARNING! -** If you smell gas: Do not try to light any appliance, Do not touch any electrical switch. Contact the national gas emergency service.

USING YOUR APPLIANCE

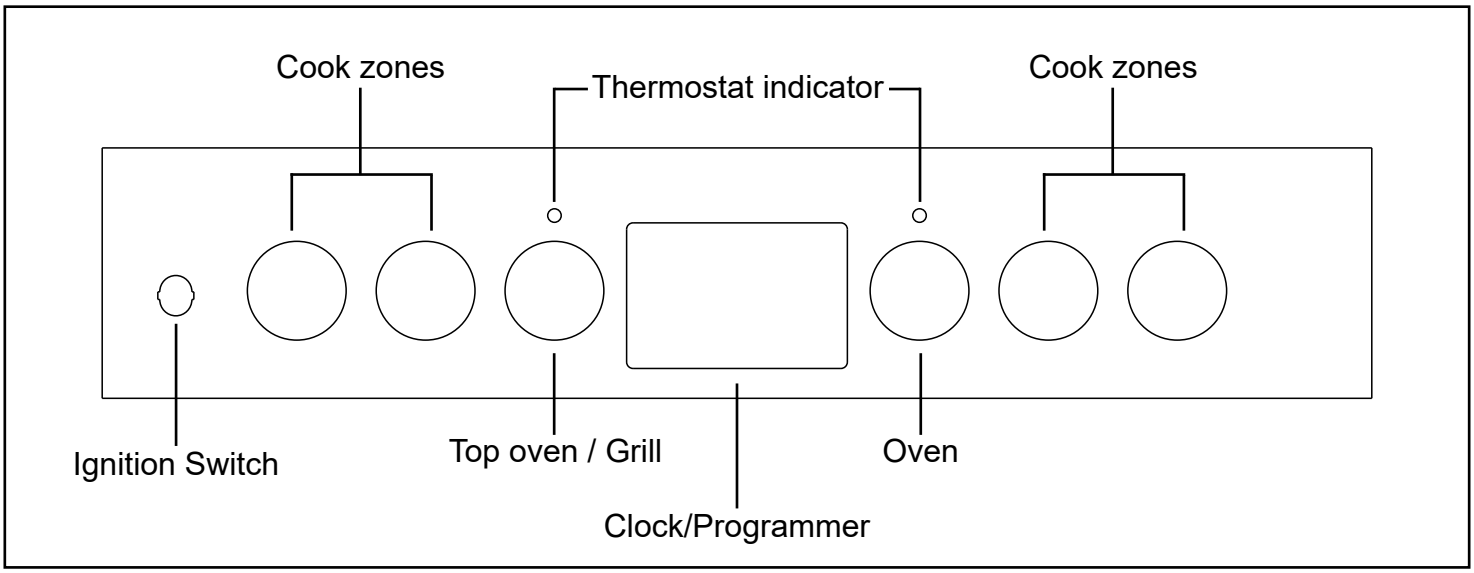
Getting to know your product

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

Hob



Control Panel



Appliance functions

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

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

Intense Baking

Defrost

Base Heat with fan

Conventional Oven

Slow Cook

Fanned Oven

Fanned Grill

Low Grill

Oven Selector Control

Single Grill

Conventional Grill

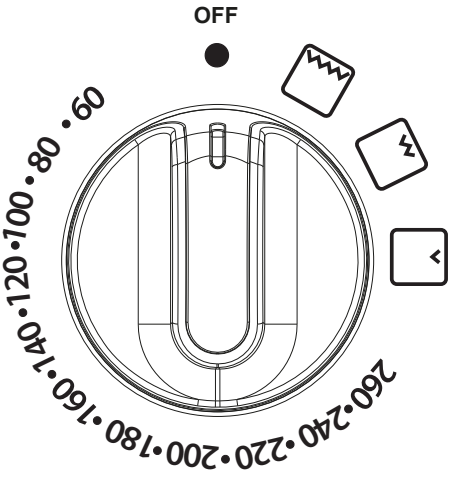
Dual Grill

Top Heat

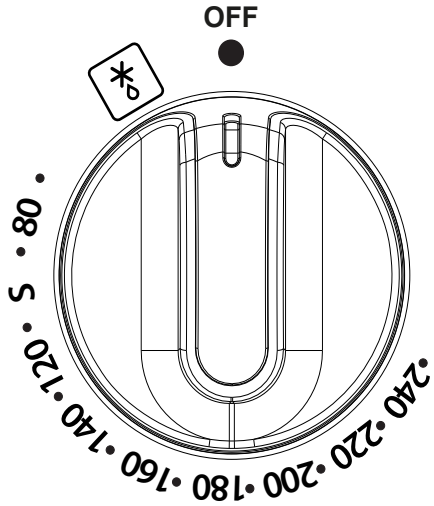
Base Heat

Lights only

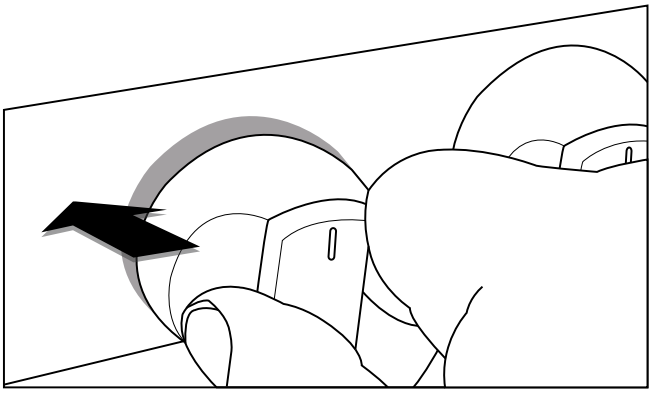
Top oven/Grill

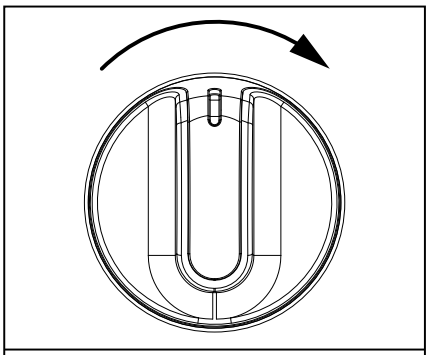


Oven



Oven/Grill





Main Oven and Top Oven/Grill

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

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

The main oven will not operate if the programmer is set to Auto. See clock/programmer section.

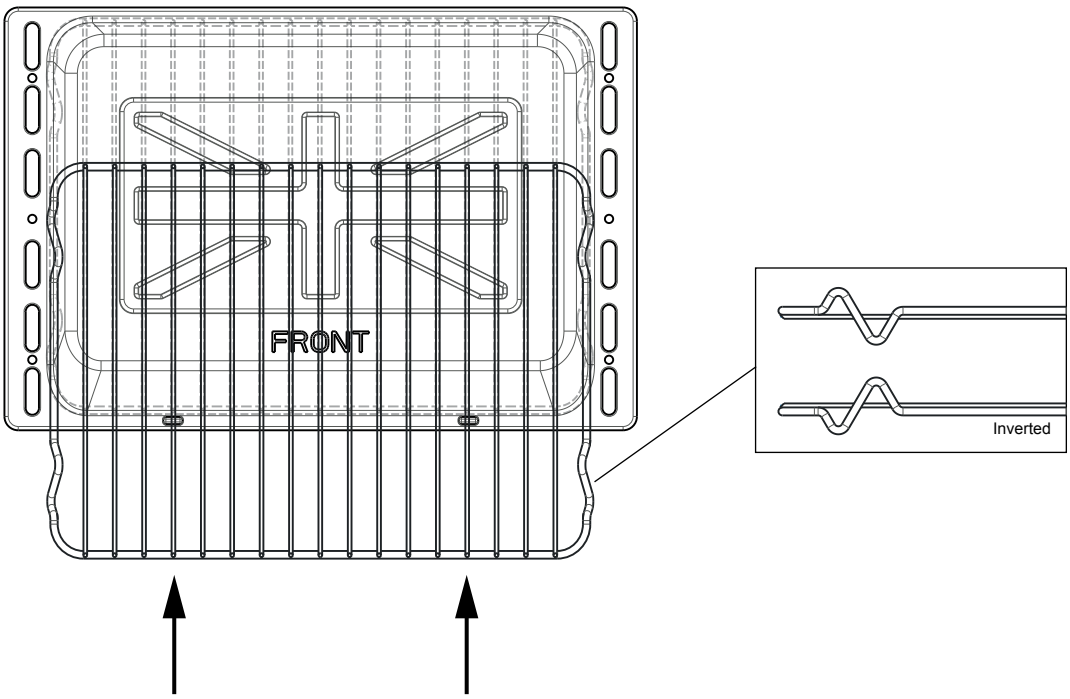
Important: Never put items directly on the base of the oven, or cover the oven base with foil, as this may cause the element to overheat. Always position items on the shelf.

Grill

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

Grill pan and trivet

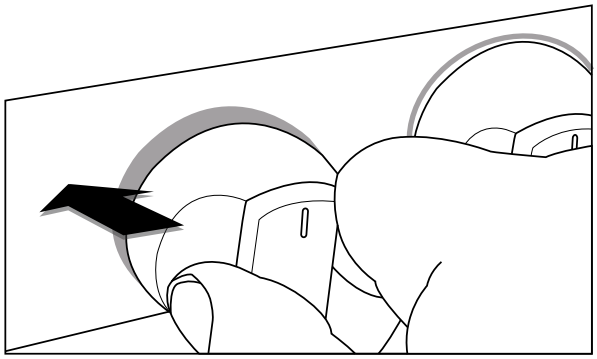
The grill trivet (inside the grill pan) can be inverted to give a high or low position, or it may be removed. The speed of grilling can be controlled by selecting a higher or lower shelf position, or adjusting the grill setting.

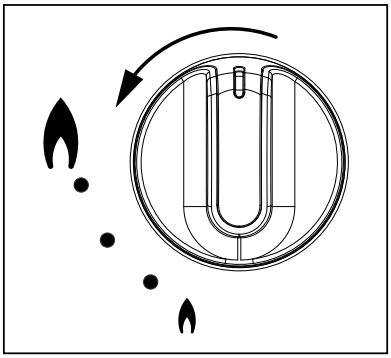


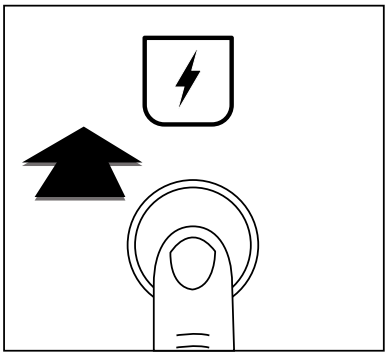
Hob

- Hold the control knob and press the ignition in for up to 15 seconds then release. For the wok (if fitted), please allow the burner to warm up for a few minutes.
- Once lit, turn the control knob to the required setting.

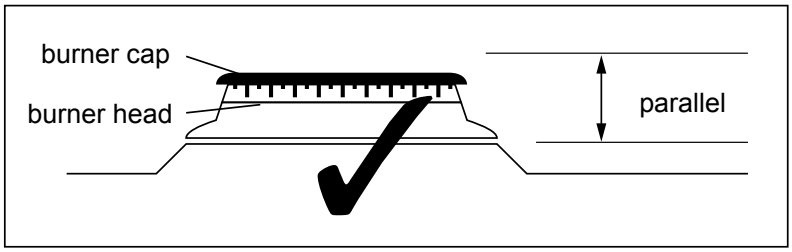
If the burner fails to ignite within this time, release the control knob and wait 1 minute before attempting to re-ignite.

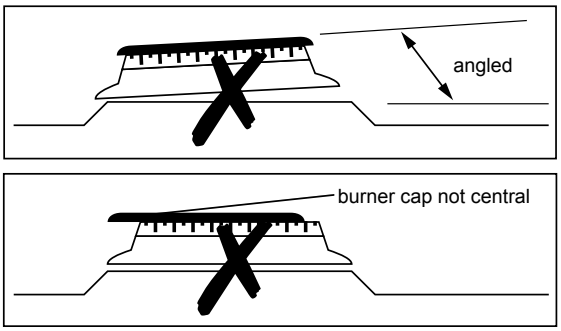






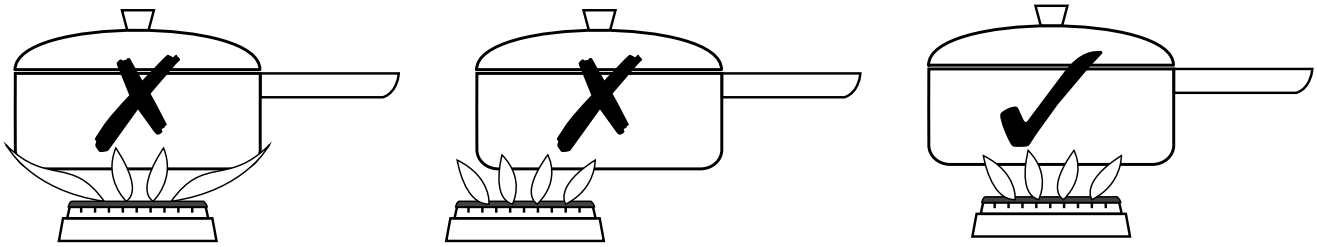
Fitting burner caps and heads (Gas Hobs)





Pan placement

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



Pan sizes required

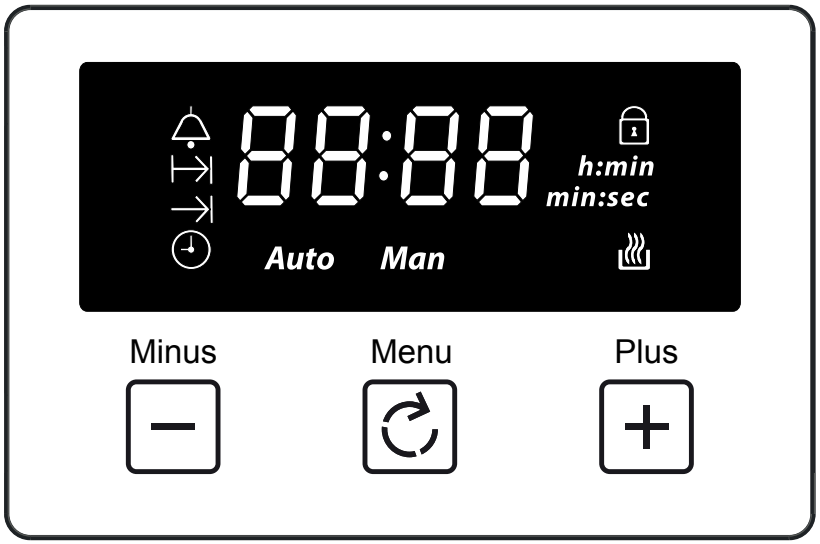
Hob Cook Zones	Minimum Pan Sizes (mm)	Maximum Pan Sizes (mm)
Rapid & Wok	100	250
All other cook zones		250

Warning: Do not allow cooking vessels to overlap cooking zones

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

Clock / Programmer

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



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

Using the touch controls

Menu - Scroll through to select a function

Plus - Increase time or volume

Minus - Decrease time or volume

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

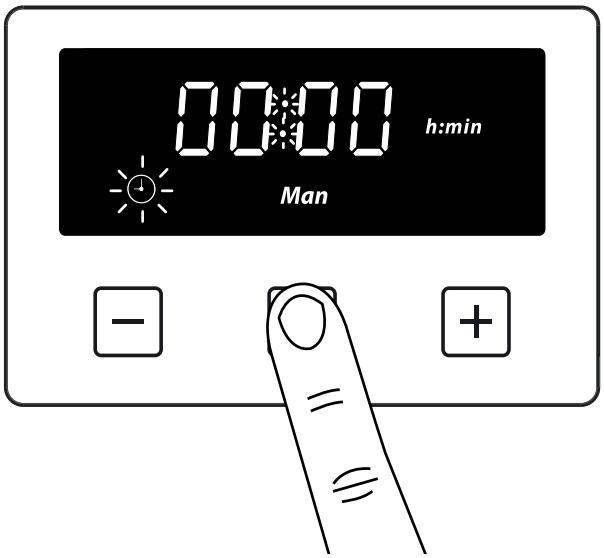
Manual Mode

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

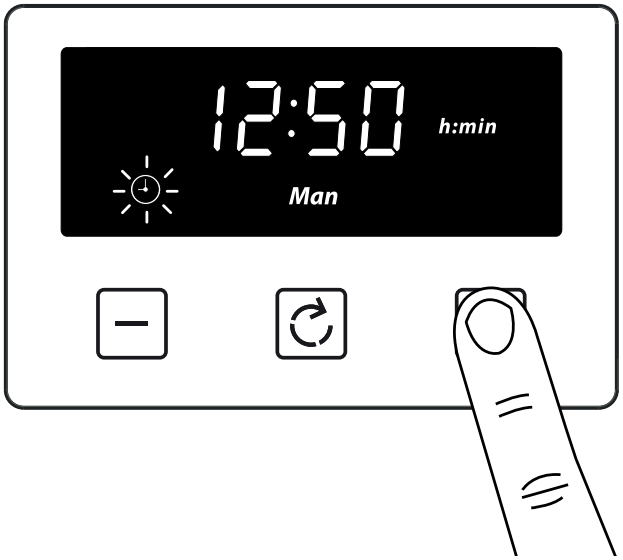
Setting the time of day

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

1 Press the function button until the ‘time of day’ symbol appears



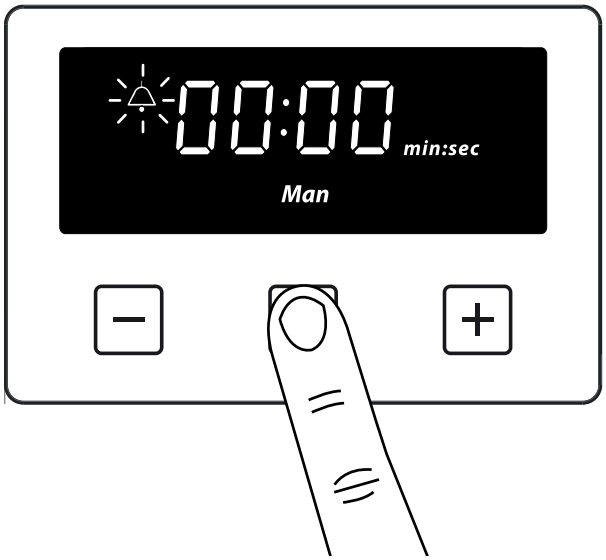
2 Press the plus or minus buttons to set a time



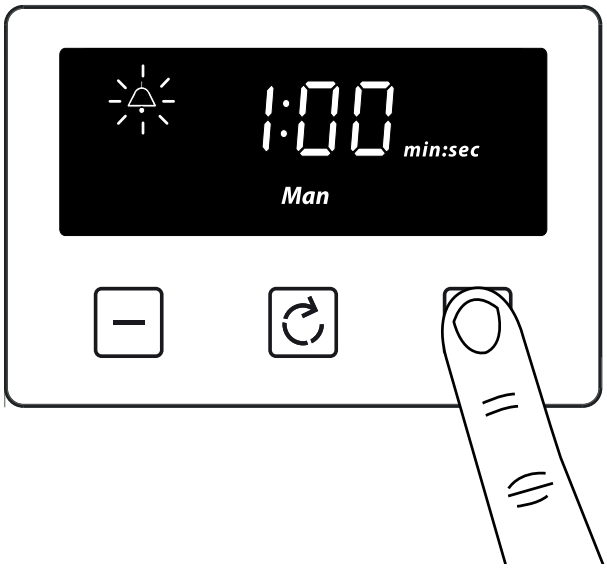
Setting the minute minder

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

1 Press the function button until the ‘minute minder’ symbol appears



2 Press the plus or minus buttons to set a time



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

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

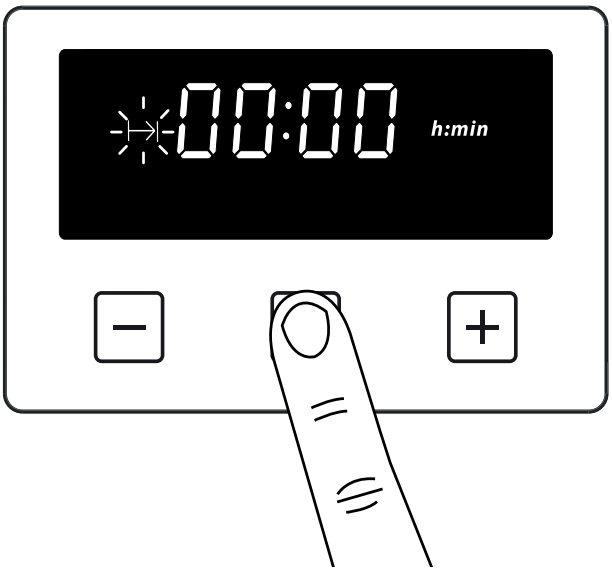
To modify or cancel the minute minder

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

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

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

1 Press the function button until the ‘cooking time’ symbol appears



2 Press the plus or minus buttons to set a time

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

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

To modify or cancel the cooking time

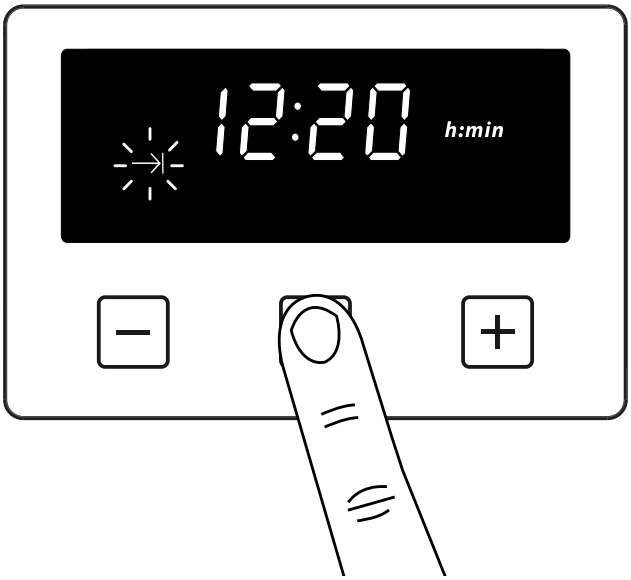
Return to the ‘cooking time’ function and use either the plus or minus buttons to set the time. By setting the time to ‘0.00’, this will cancel the countdown.

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

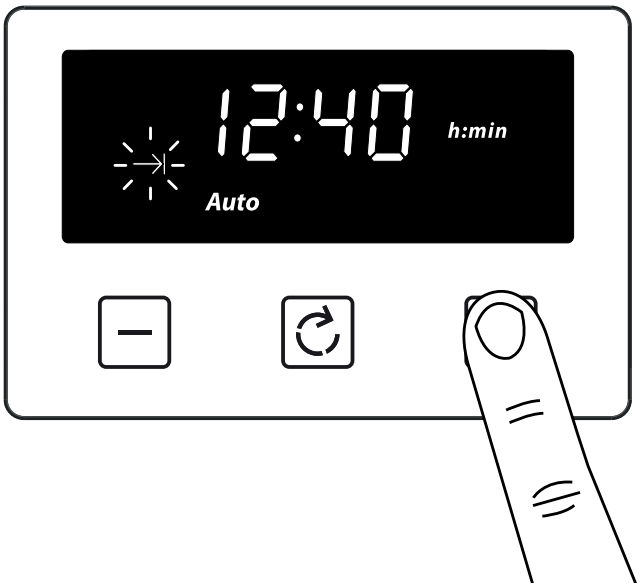
Enter cooking duration as described in ‘Setting the cooking time’ section.

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

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



2 Press the plus or minus buttons to set a time



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

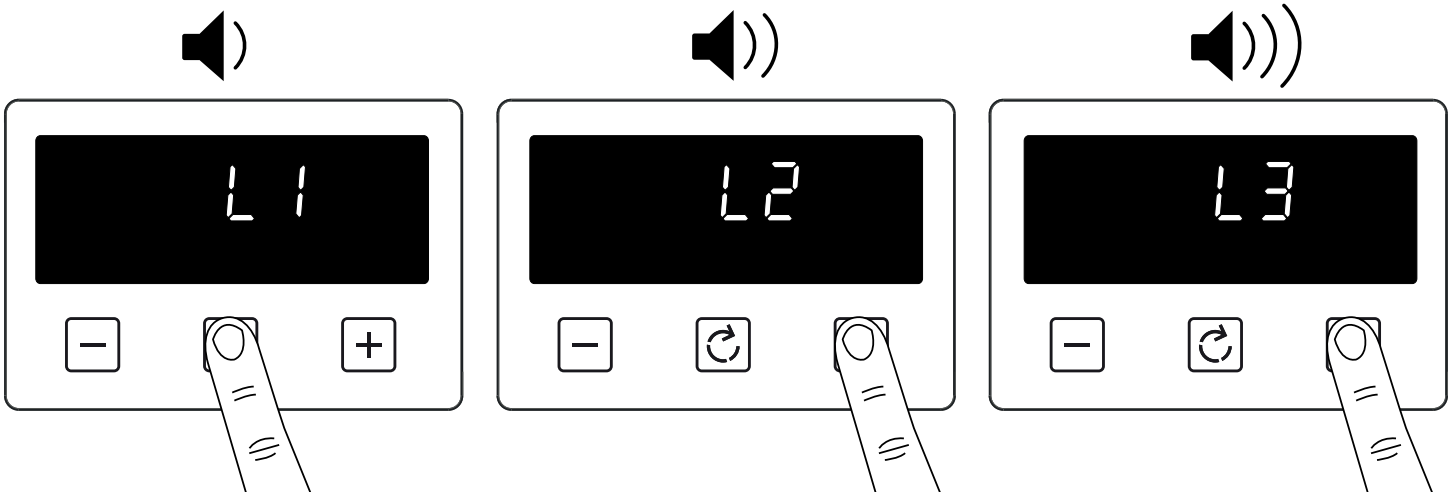
When cooking is completed, an alarm is heard and manual mode symbol flashes on the display. Press the menu button to stop the alarm. Pressing the Menu button again will return to manual mode.

To modify or cancel the end of cooking time

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

Setting the volume

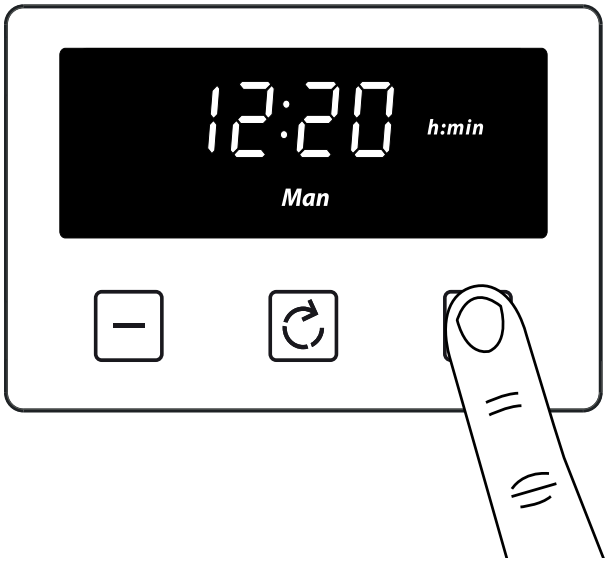
Press the menu button until “LX” (X = 1, 2 or 3) flashes on the display. Use the plus or minus buttons to select a tone.



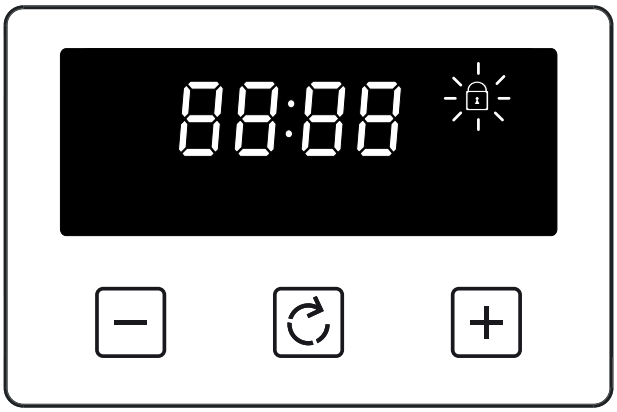
Note: Default tone is L3

Activating / deactivating Key lock

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



2



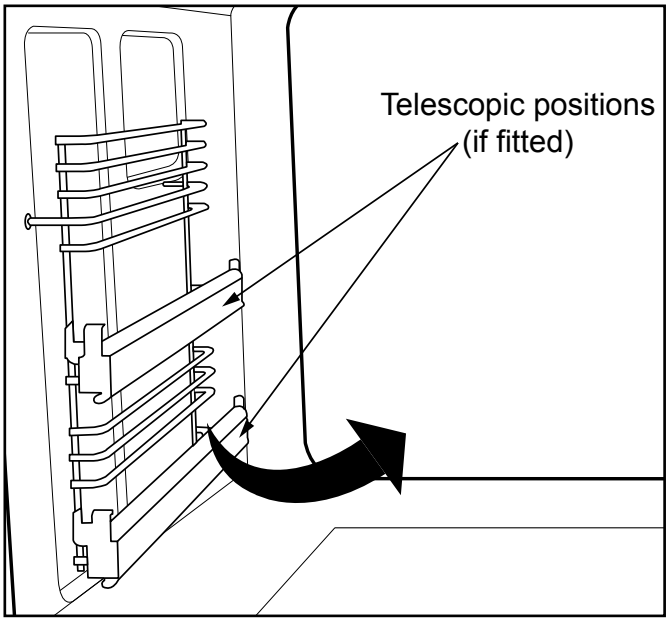
Once the Key lock is active, the buttons will be inactive. A two beep signal will be heard if the buttons are pressed.

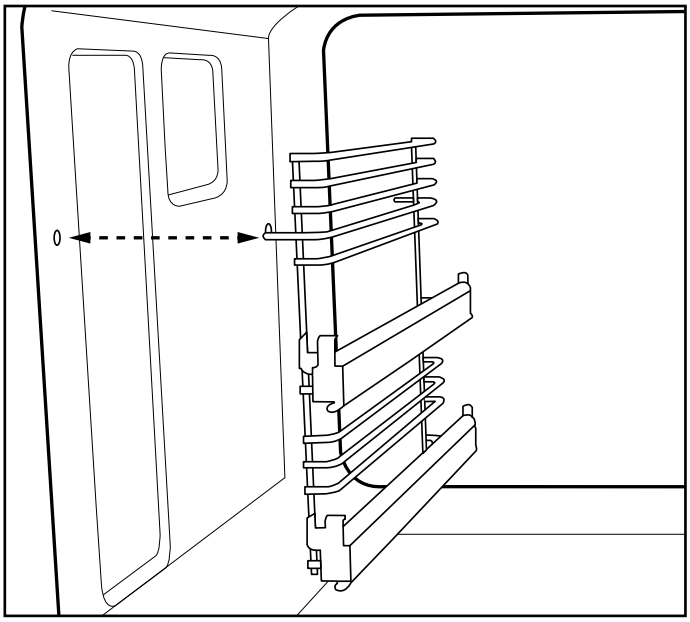
To deactivate the Key lock

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

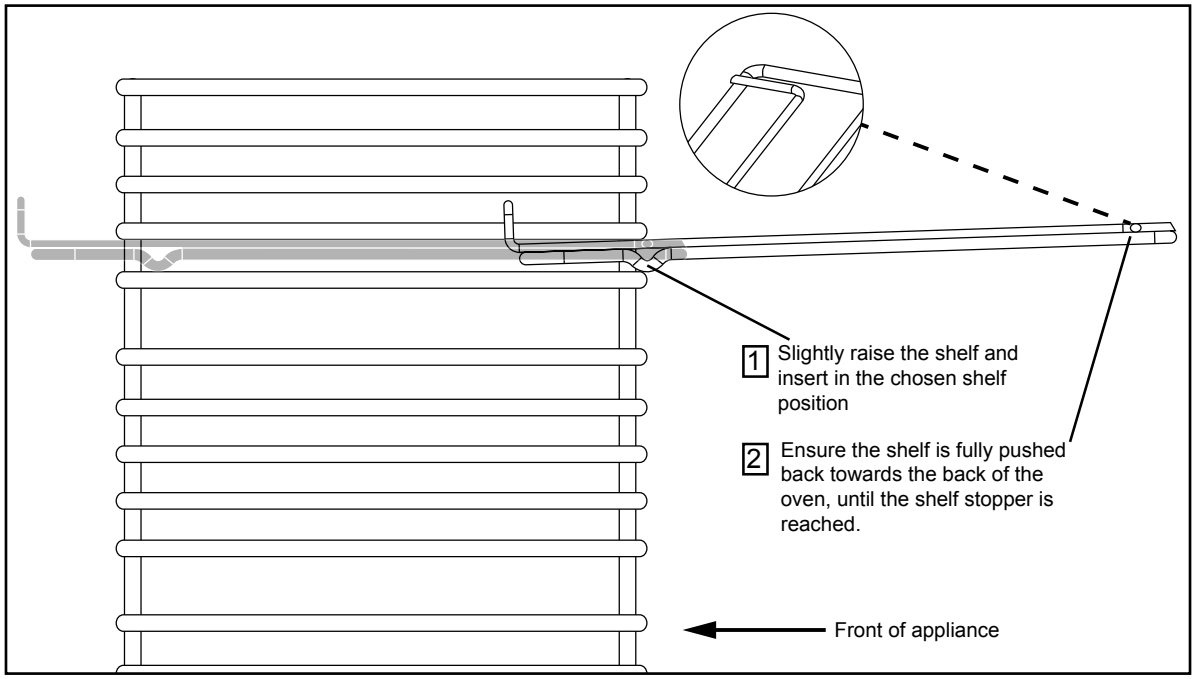
Note: In case of main power loss for a short time (about 1.5 minutes), timer maintains its status. Key lock status and buzzer tone are memorized independent of the power loss duration.

Removing Shelf Runners

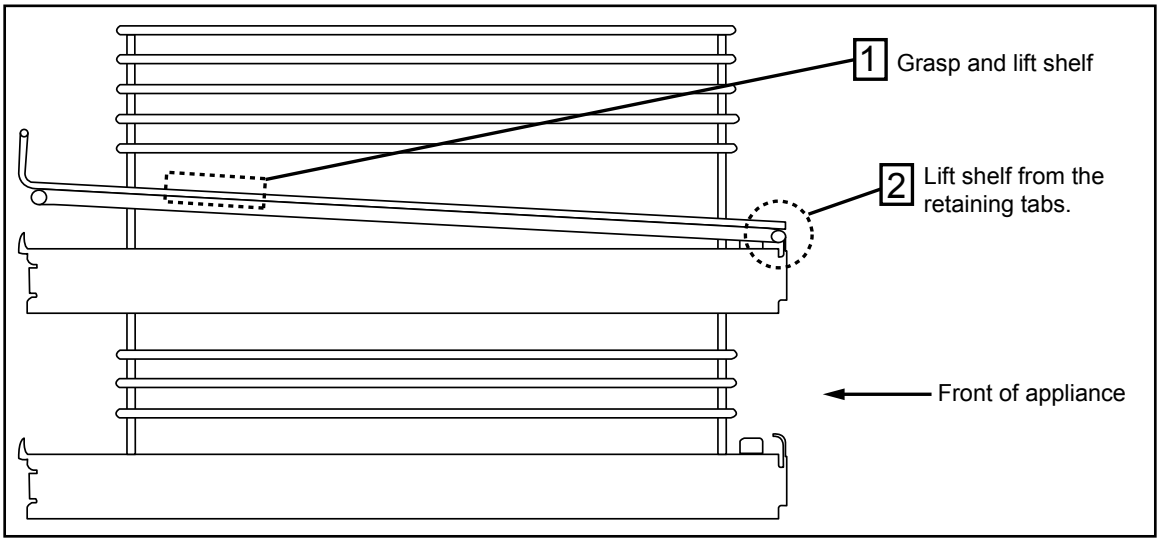




Standard shelves

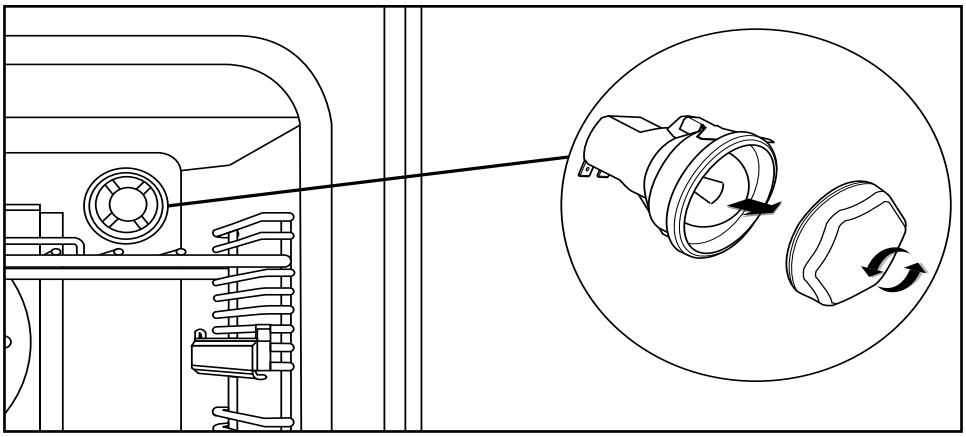


Removing Telescopic shelves (if fitted)



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

Changing the light bulb



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

Additional features

Fold Down Lid (if fitted)

Caution: Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid.

- The lid must be opened fully, so there is no danger of it closing while the hob is being used.
- The appliance is fitted with a safety system, which will automatically turn off the hotplate burners if they are inadvertently left on as the lid is closed.
- The lid is not intended to be used as a work surface, as it becomes hot when any part of the cooker is in use. The surface may be scratched if items with rough or sharp surfaces are placed on it.
- Always allow the hob surface to cool before closing the lid.

Wok Ring (if supplied)

The wok ring should only be used with a wok. No other style of pan is suitable for use with this accessory.

If required, the wok ring should be located on top of the pan supports. The locating cutouts on the bottom of the wok ring engage with the four fingers of the pan supports around the centre burner location.

Ensure the wok ring is located correctly, is fully engaged with the pan support fingers and is not able to rotate or slide across the pan supports before use. Always locate the wok ring before lighting the burner.

Note: Due to the temperatures the wok ring will operate under during use, discolouration will occur.

Plate rack (if supplied)

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

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

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

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

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

The Griddle (if fitted)

Only use the griddle which has been approved for use on this appliance. Do not use any other griddle, as this may be hazardous.

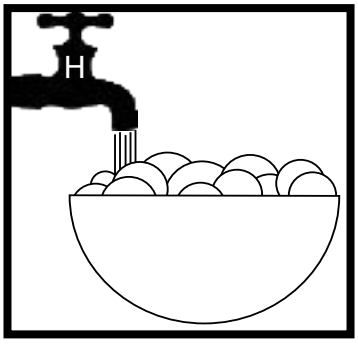
1. Place the griddle carefully on the pan support over the left hand side hotplate burners, using the locating feet on the underside of the griddle. Take care to avoid damage to the surface of the pan supports. The griddle should be positioned front-to-back over the burners. Do not place griddle over the right hand side burners.
2. Heat the griddle on full rate for 3 minutes. The griddle plate is now ready for use.

CLEANING YOUR APPLIANCE

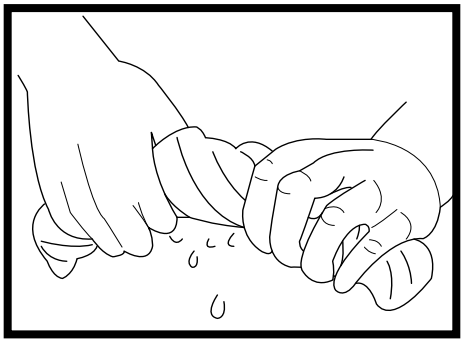
Do's

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

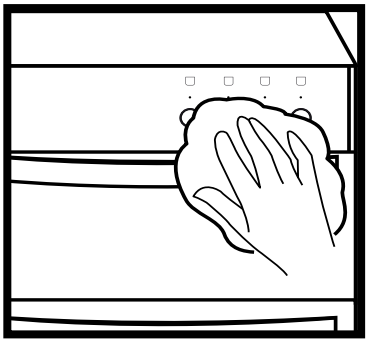
Note: Please take extra care when cleaning over the symbols on the control panel, as this can lead to them fading.



- Warm, soapy water



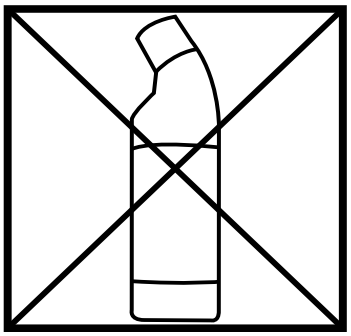
- Clean, wring out cloth



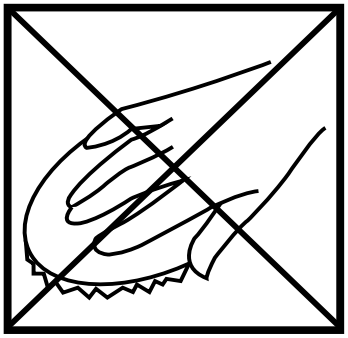
- Wipe with damp cloth
- Dry with a soft cloth

Tips: Some foods can mark or damage the metal or paint work e.g.; Vinegar, fruit juices and salt. Always clean food spillages as soon as possible.

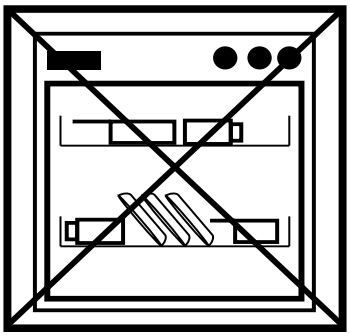
Dont's



- Undiluted bleaches
- Chloride products



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



Do not place in the dishwasher:

- Cast iron griddle
- Pan supports

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

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

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

TECHNICAL DATA - EN

DUAL FUEL PRODUCTS

Data badge - Lower part of front frame

Type of gas - This cooker can be used with Natural Gas and LP Gas

Gas category - II2H3+

Pressure setting
G20 Natural Gas @ 20 mbar (set for)
LP GAS G30 @ 28-30 mbar
G31 @ 37mbar
G30 @ 50mbar
G31 @ 50mbar

Aeration - Fixed

Appliance class - Class 1, freestanding

Grill - Electric

Hob - Burners have burner heads and caps which are removable for cleaning. Concealed electrodes to each burner.

Electrical supply/load
220 - 240V ~ 50Hz
4000 - 4780 W

Warning: This appliance must be earthed.

An LPG conversion kit is supplied with this appliance

		GB IE	
Gas	**Burner**	**Nominal Rate G20 @ 20 mbar**	**Injector size**
Natural Gas	Hob - small Hob - medium Hob - wok **Max. heat input**	1.0kW 2.0kW 4.0kW **∑Qn 9.00kW**	77 104 152

Gas	Burner	Nominal Rate Qn	Injector Size
LP Gas G30/G31 @ 28-30mbar G31 @ 37mbar	Hob - small Hob - medium Hob - wok **Max. heat input**	1.0kW 2.0kW 4.0kW **∑Qn 9.00kW**	50 70 100

Gas	Burner	G30 (kW)	G31 (kw)	Injector Size
LP Gas G 30/31 @ 50mbar	Hob - small Hob - medium Hob - wok **Max. heat input**	1.00 2.00 4.00 **∑Qn 9.00kW**	0.87 1.75 3.50 **∑Qn 7.79kW**	43 62 88