



BEHIND EVERY GREAT MEAL

USER GUIDE

A commitment to:



Countries of destination:

GB - Great Britain
IE - Ireland
DE - Germany
ES - Spain
FR - France

IT - Italy
PL - Poland
NL - Netherlands
BE - Belgium
LU - Luxembourg

SE - Sweden
CN - China
NZ - New Zealand
AU - Australia

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

EINLEITUNG - DE

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

Die Bedienungsanleitung erläutert jeden Schritt zum Betrieb Ihres neuen Produkts.

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

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

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

Europäische Richtlinien



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

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

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

Entsorgen der Verpackungsmaterialien

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

NUR IN GROSSBRITANNIEN GASWARNUNG:

Wenn Sie Gas riechen, schalten Sie keine Geräte ein. Drücken Sie keine elektrischen Schalter.
Rufen Sie das Gasnotruftelefon unter **0800 111999** an

SICHERHEIT - DE

WARNUNG

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Müssen Kinder unter 8 Jahren vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ununterbrochen beaufsichtigt. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anleitungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung des Glases der Ofentür, da diese die Oberfläche verkratzen können, was letztendlich zum Bruch des Glases führen könnte.
- Verwenden Sie keinen Dampfstrahler zum Reinigen von Kochgeräten, Kochfeldern oder Backöfen.
- Wenn Ihr Gerät einen Deckel hat, entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten vom Deckel, bevor Sie ihn öffnen. Bevor Sie den Deckel schließen, muss sich die Kochfeldoberfläche abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet wurde, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Betrieb durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Schaltsystem.
- Es ist gefährlich, Fett oder Öl unbeaufsichtigt kochen zu lassen; es besteht Brandgefahr.
- Versuchen Sie NIEMALS brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen durch Abdecken oder mit einem feuchten Tuch.
- Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern auf.
- Verwenden Sie nur einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen wird oder in das Gerät integriert wurde. Die Verwendung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.

- Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Grill in Betrieb ist. Kinder sollten ferngehalten werden.

VORSICHT

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

- **Brandschutz-Hinweis**

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

Wenn 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 das Feuer sofort zu stoppen
- Ersticken Sie das Feuer mit einer Löschdecke oder verwenden Sie einen Pulver- oder Kohlendioxidlöscher
- Achtung: Feuer bei elektrischen Herden oder das durch Speiseöl verursacht wurde, nicht mit Wasser löschen.

- **Weitere Sicherheitshinweise**

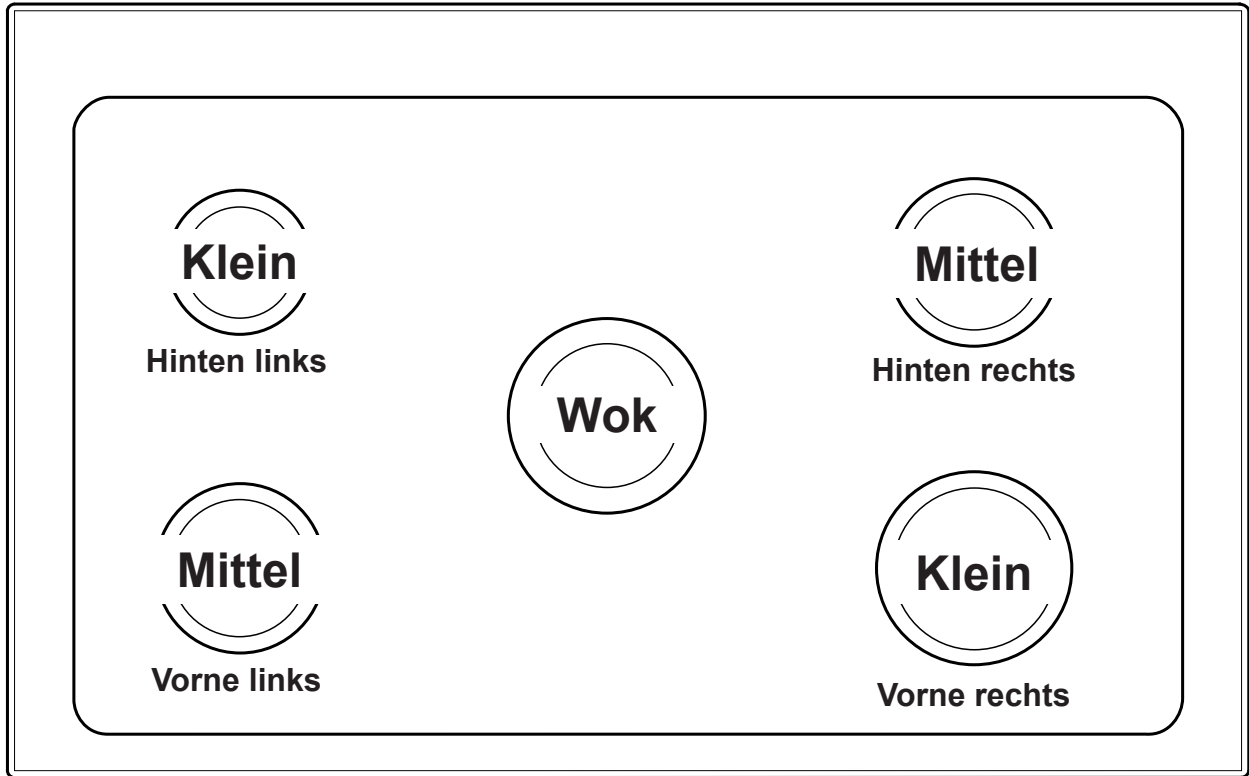
- Lassen Sie Wartungsarbeiten nur von autorisierten Fachkräften durchführen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass die Glasscheibe korrekt eingesetzt ist.
- Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages, stellen Sie also immer sicher, dass Sie Ihr Gerät ausgeschaltet haben, bevor Sie beginnen. 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 Sie Gas riechen: Schalten Sie keine Geräte ein. Betätigen Sie keine elektrischen Schalter. Kontaktieren Sie umgehend Ihren örtlichen Gaslieferanten.

GEBRAUCH DES GERÄTS - DE

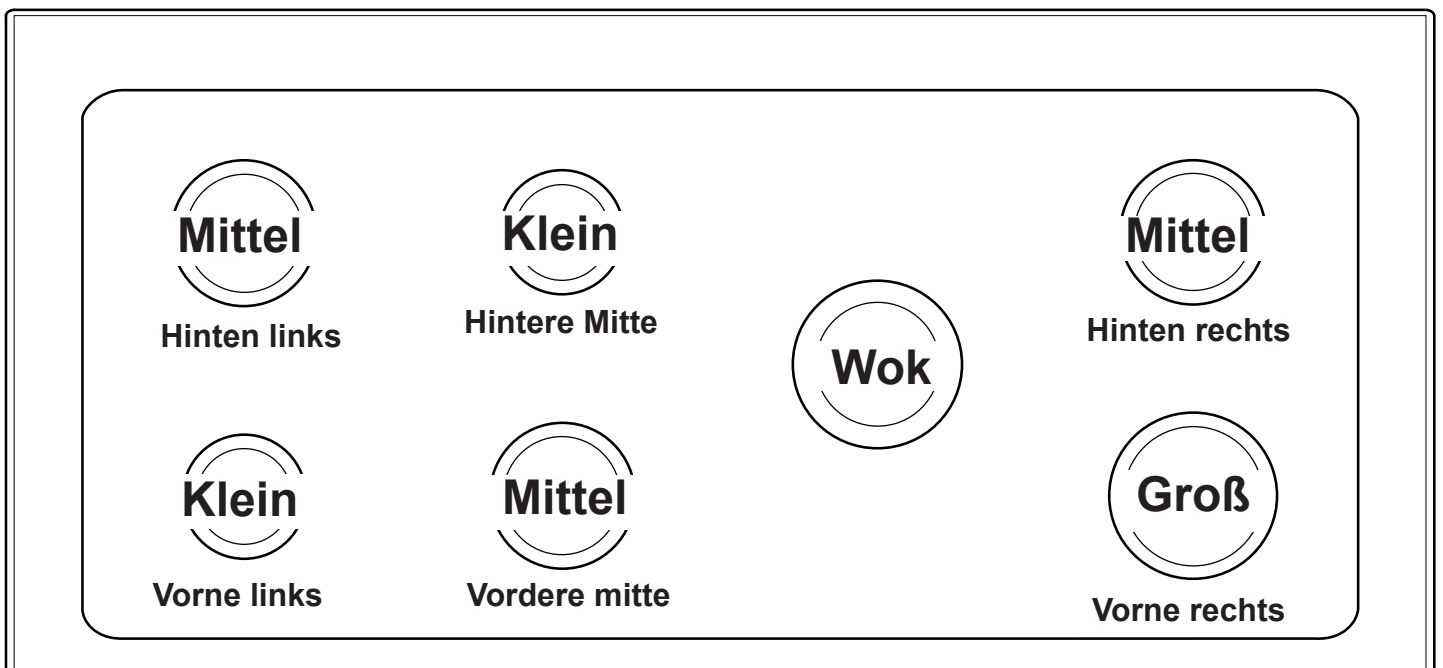
Aufbau Ihres Produkts

Hinweis: Ihr Gerät kann sich abhängig vom Modell unterscheiden.

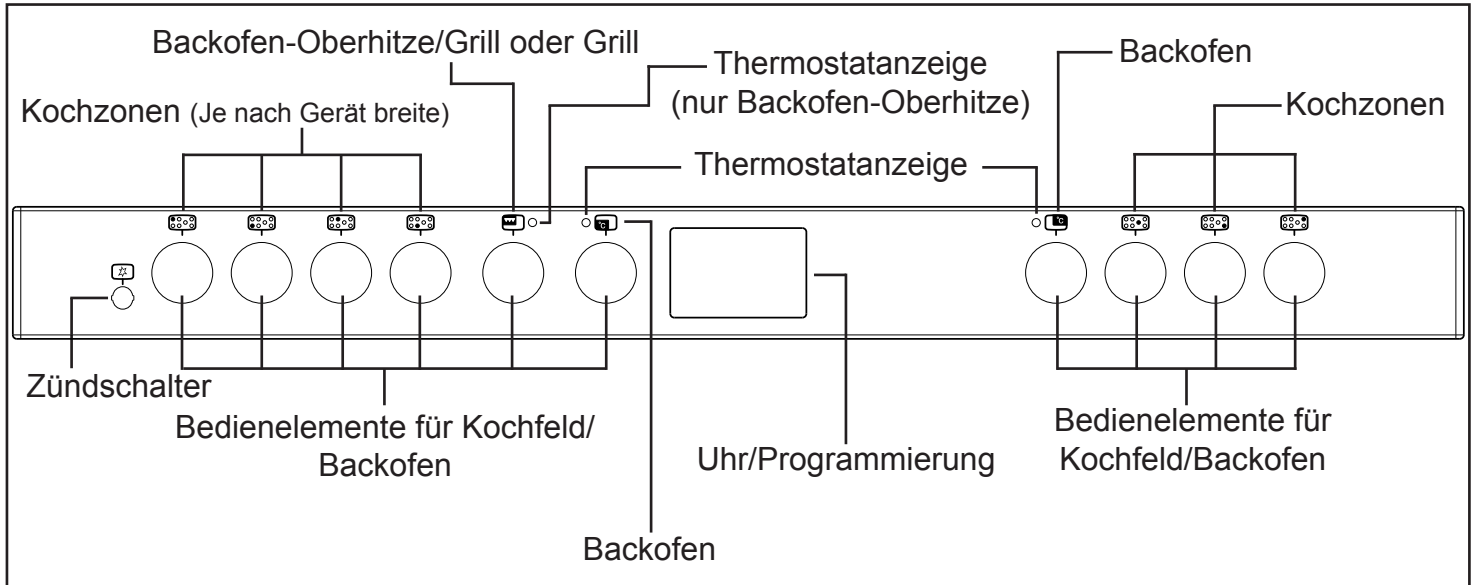
Kochfeld 90cm



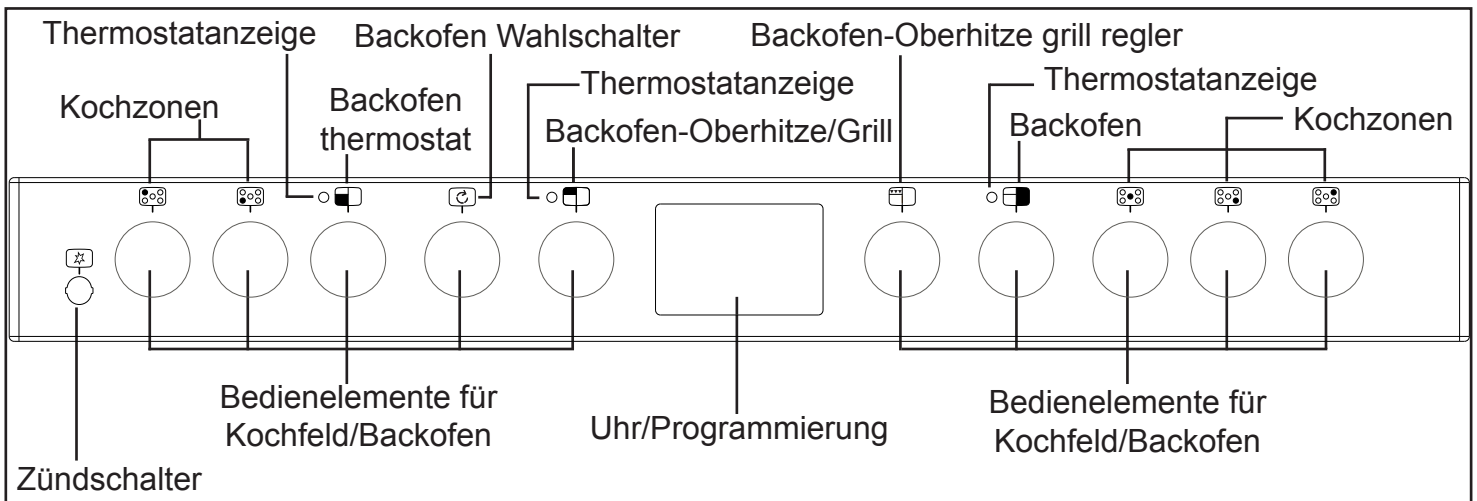
Kochfeld 100/110cm



Bedienfeld



Bedienfeld (nur 90cm MF)



Funktionen

Hinweis: Ihr Backofen verfügt möglicherweise nicht über alle hier beschriebenen Funktionen. Wir empfehlen für optimale Kochergebnisse, dass Sie Ihren Backofen für 15 Minuten und zum Grillen 3 bis 5 Minuten vorheizen.

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



Verstärktes Backen



Unterhitze mit Umluft



Niedertemperaturgaren



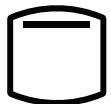
Umluftgrill



Backofen-Auswahlschalter



Konventioneller Grill



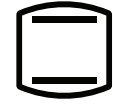
Grill-Oberhitze



Nur Licht



Auftauen



Konventioneller Backofen



Umluftbackofen



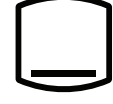
Niedrige Grill



Einziges Grill

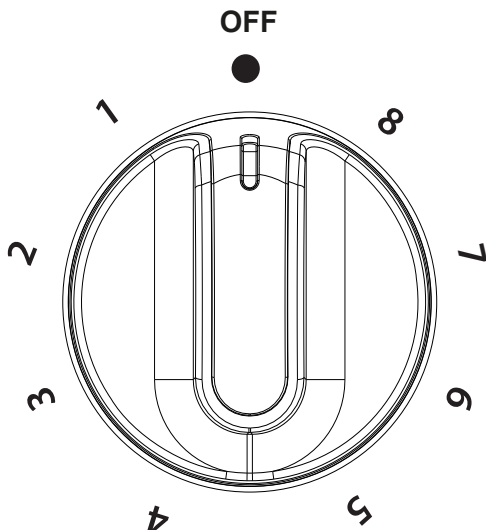


Doppelgrill

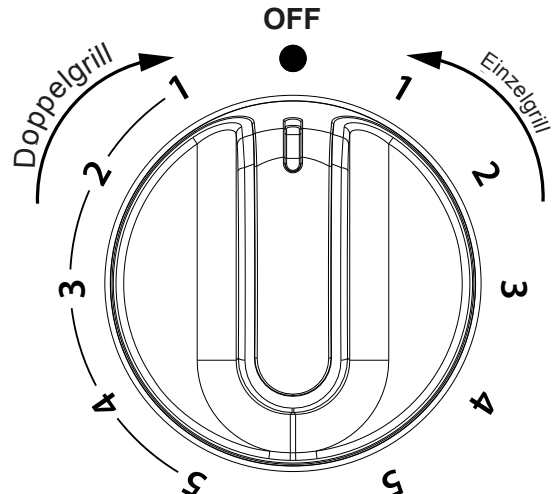


Unterhitze

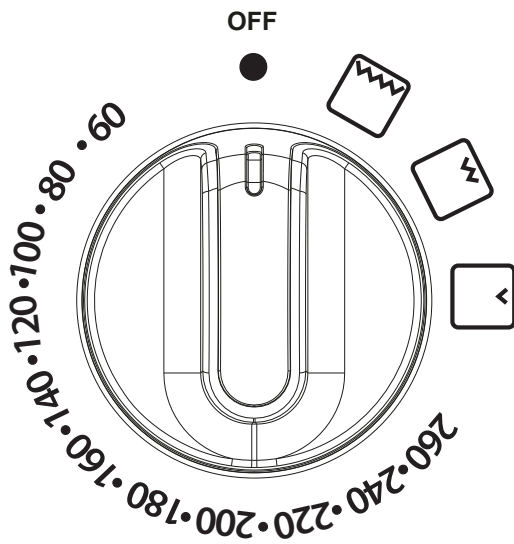
Einzelner Backofen



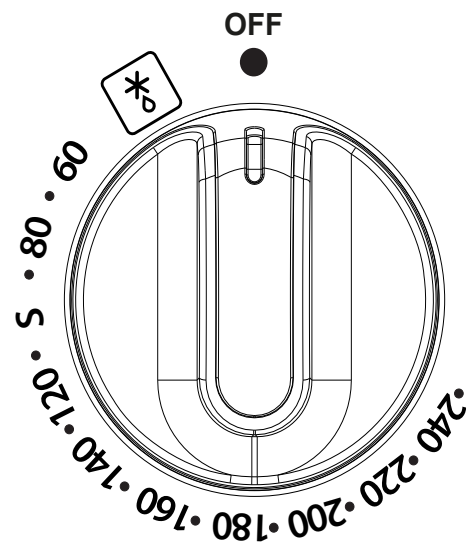
Grill



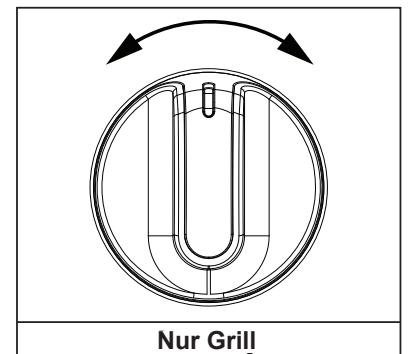
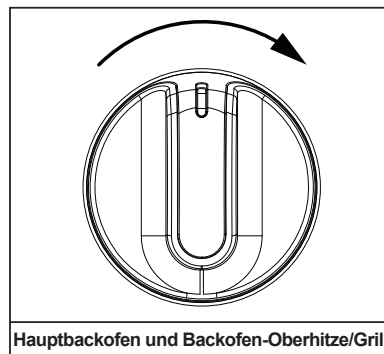
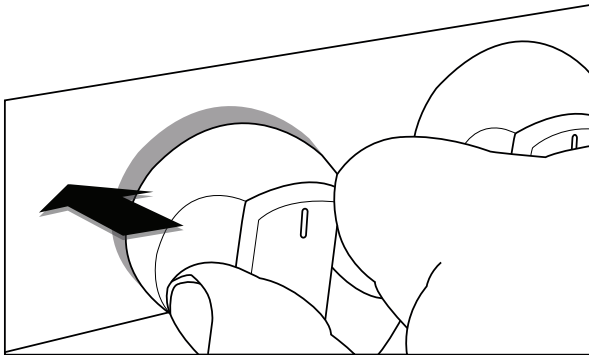
Backofen-Oberhitze/Grill



Oven



Backofen/Grill



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

Wenn die Backofen-Oberhitze/Grill oder der Grill eingeschaltet wurde, schalten sich die Kühlventilatoren ein, um die Blende und die Bedienelemente beim Kochen/Grillen zu kühlen. Die Kühllüfter laufen, wenn der Hauptbackofen in Betrieb sind, abhängig von der Temperatur. Die Ventilatoren laufen eine Zeit lang weiter, nachdem der Backofen/Grill ausgeschaltet wurde. Es ist völlig normal, dass sich während des Gebrauchs der Kühllüfter ein und ausschaltet.

Der linke 90 cm und der rechte 100/110cm rechte Hauptbackofen arbeiten nicht, wenn die Programmierung auf Auto eingestellt ist. Siehe Abschnitt Uhr/Programmierung.

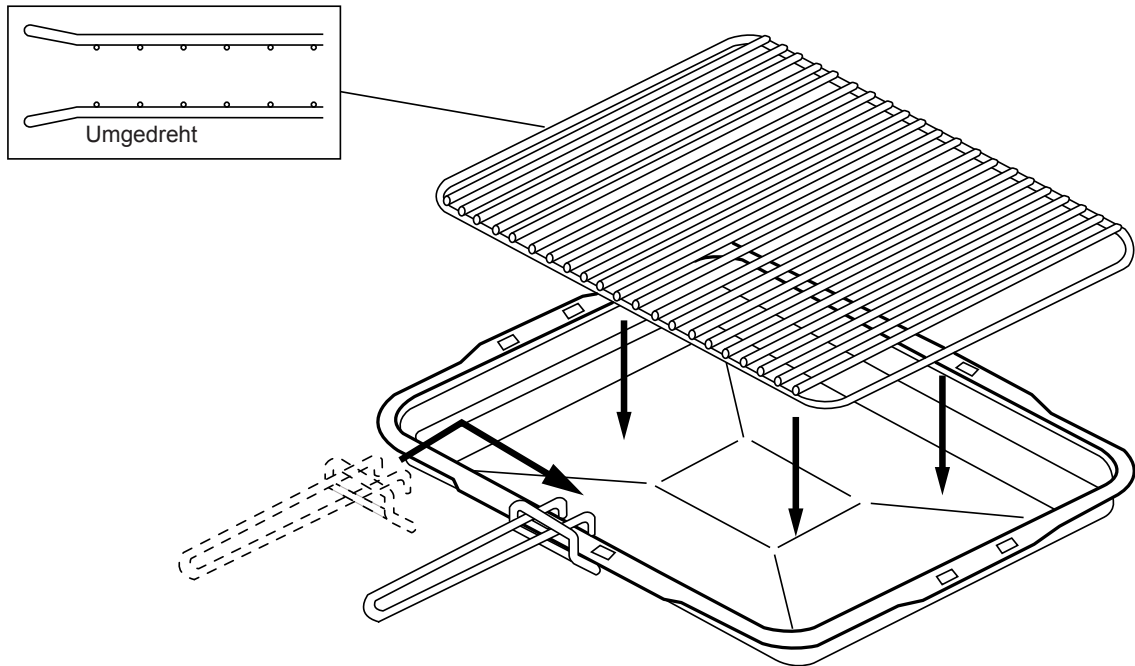
Wichtig: Stellen Sie niemals Lebensmittel oder Gerichte auf den Boden der Backröhre oder bedecken Sie mit Folie, weil sich das Heizelement dadurch überhitzen kann. Geben Sie Gegenstände immer auf das Backblech.

Grill

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

Grillpfanne, Untersetter und abnehmbarer Grillpfannengriff

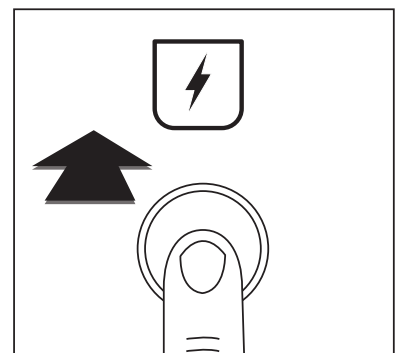
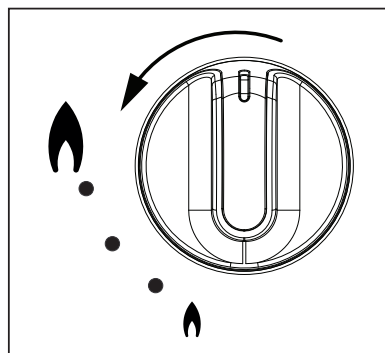
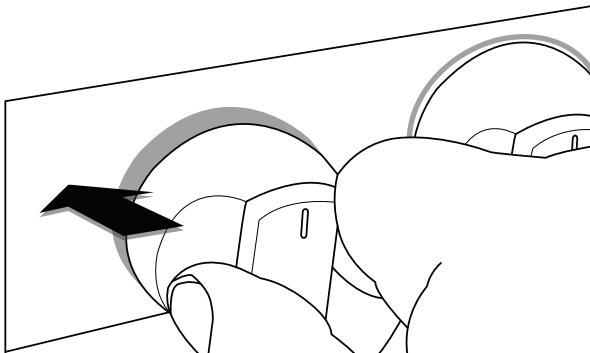
Um die Position zu verändern (hoch oder niedrig), kann der in der Grillpfanne befindliche Grill-Untersetzer gedreht werden. Dieser kann auch entfernt werden. Die Grillgeschwindigkeit kann durch die Auswahl eines höheren oder niedrigeren Backblecheinschubs gesteuert werden oder passen Sie die Grilleinstellung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



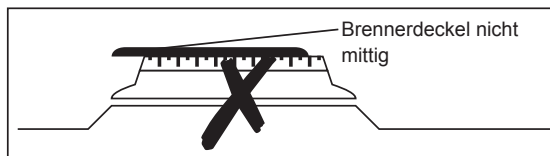
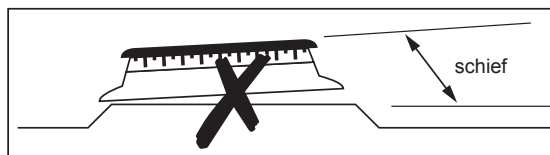
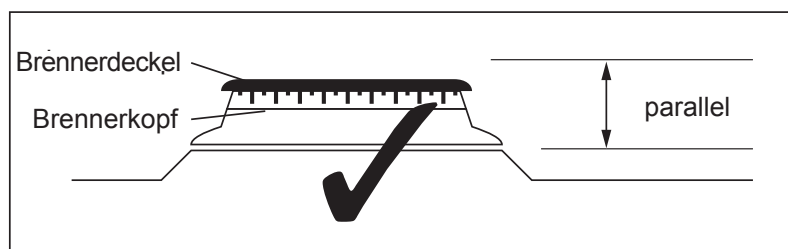
Kochfeld

- Halten Sie den Einstellknopf bis zu 15 Sekunden lang und lassen Sie ihn dann los. Lassen Sie bei einem Wok (falls montiert) bitte den Brenner für ein paar Minuten aufheizen.
- Sobald der Brenner gezündet hat, drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Einstellung.

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

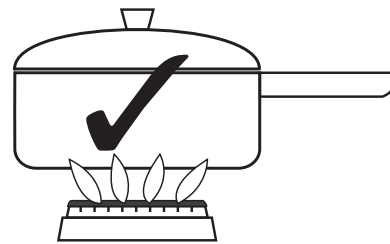
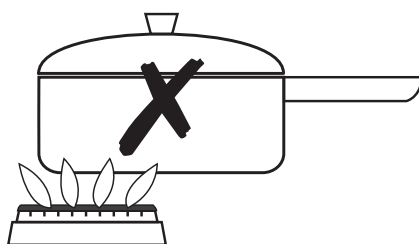
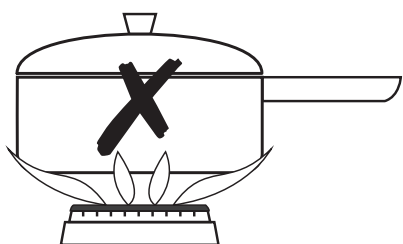


Passende Brennerkappen und Köpfe (Gaskochfelder)



Topf-Platzierung

Achten Sie immer darauf, dass Ihre Töpfe mittig auf den Brennern stehen und lassen Sie nicht zu, dass die Flammen über den Topfboden hinaus schlagen.



Erforderliche Topfgrößen

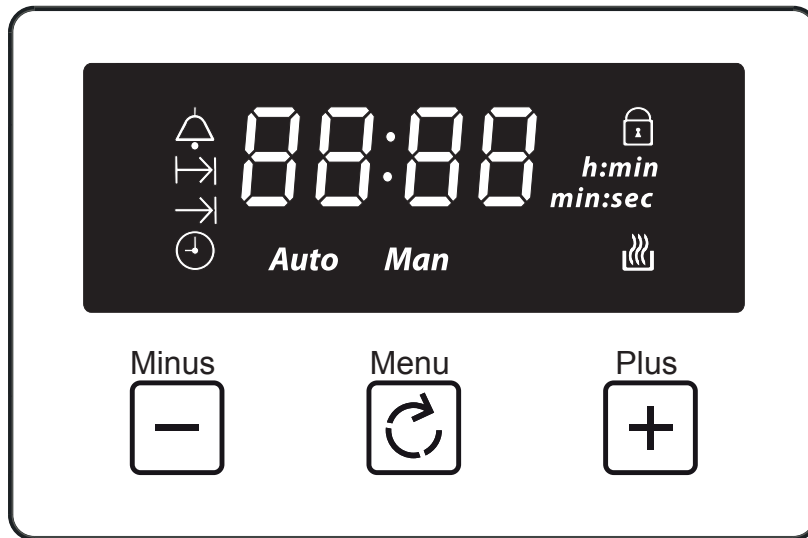
Kochzonenfelder	Minimale Topfgrößen (mm)	Maximale Topfgrößen (mm)
Schnell und Wok	100	260
Alle anderen Kochzonen		250

Warnung: Überlappen Sie keine Kochzonen mit Kochgeschirr

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

Uhr/Programmierung

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



Kurzzeitwecker

Man

Manueller Modus



Kochzeit/Dauer

L 1, L 2, L 3

Lautstärke



Kochzeitende

23:59

7-Segment Anzeige



Uhrzeit

99:00

Max. einstellbarer Kurzzeitwecker



Tastensperre

23:59

Max. einstellbare Kochzeit



Automatisches Kochen

h:min

Anzeige von Stunden: Minuten

Auto

Automatikmodus

min:sec

Anzeige von Minuten: Sekunden

Verwendung der Sensortasten

Menu - Zum Auswählen einer Funktion blättern

Plus - Erhöht die Zeit oder die Lautstärke

Minus - Verringert die Zeit oder die Lautstärke

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

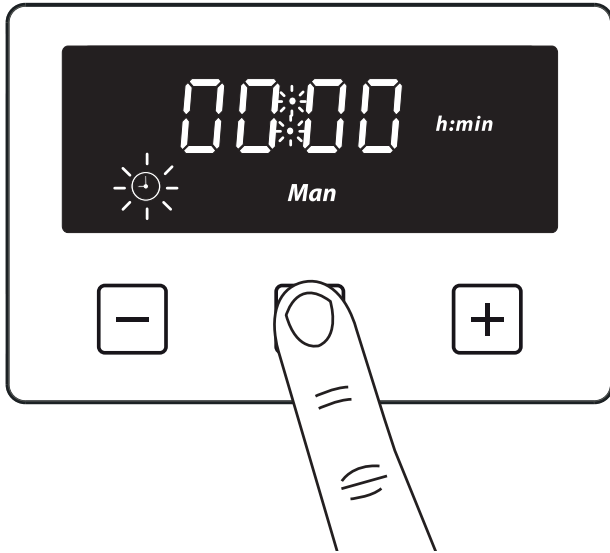
Manueller Modus

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

Einstellen der Uhrzeit

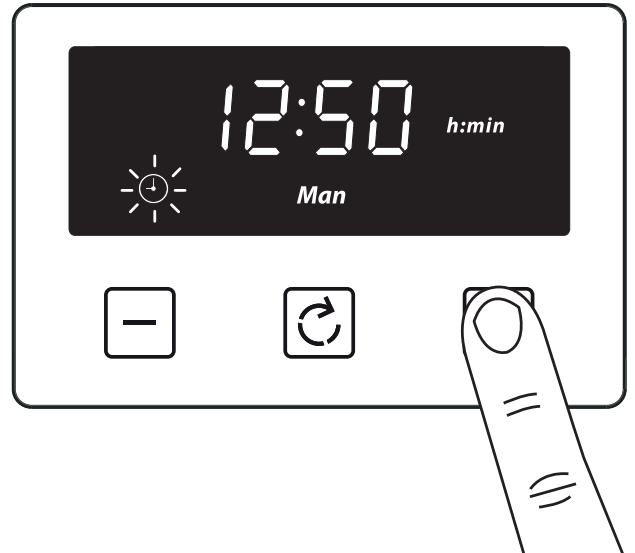
Blättern Sie durch Drücken der Taste Menu durch die Funktionen, bis „Uhrzeit“ angezeigt wird.

1



2

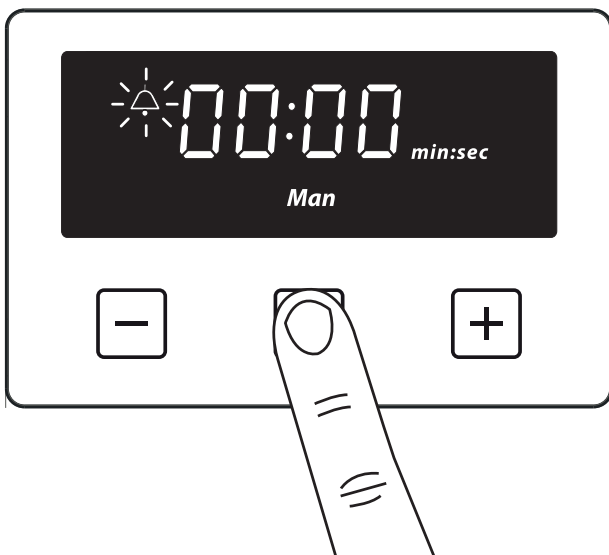
Stellen Sie mit der die Plus- oder Minustaste eine Zeit ein.



Einstellen des Kurzzeitweckers

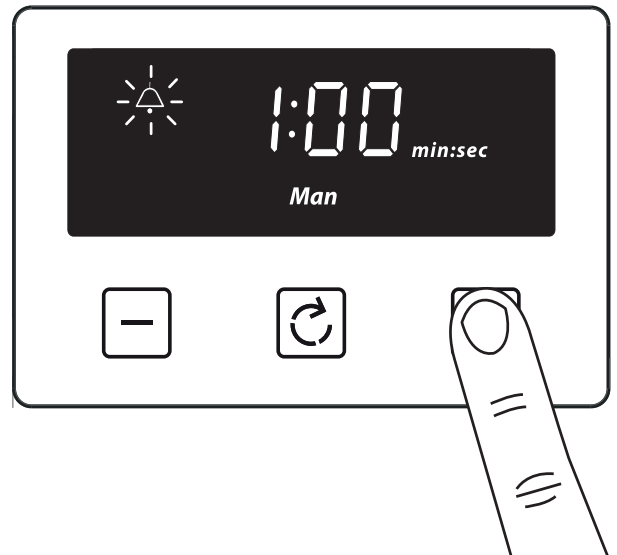
Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 99 Minuten.

1



2

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



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

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

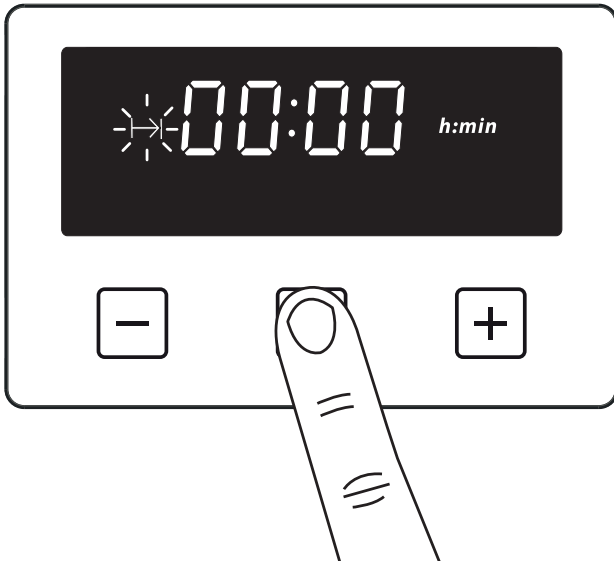
Zur Änderung oder zum Abbrechen des Kurzzeitweckers gehen Sie wie folgt vor

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

Einstellung der Kochzeit (die Betriebsdauer des Backofens)

Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1



2

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



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

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

Ändern oder Abbrechen der Kochzeit

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

Einstellen der Kochendezeit (Einstellen der Ausschaltzeit des Backofens)

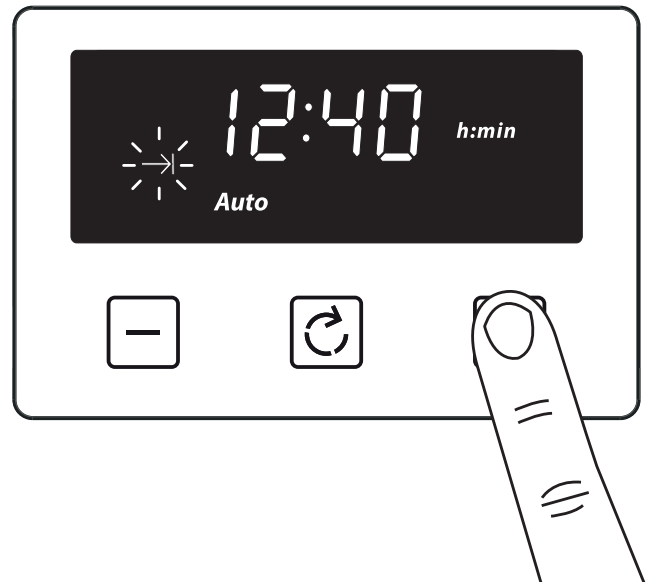
Das Display zeigt die aktuelle „Uhrzeit“ sowie das „Kochzeitende“-Symbol an. Die aktuelle „Kochendezeit“ ist auf die aktuelle „Uhrzeit“ und die maximal einstellbare Zeit (23 Stunden und 59 Minuten) beschränkt.

1



2

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



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

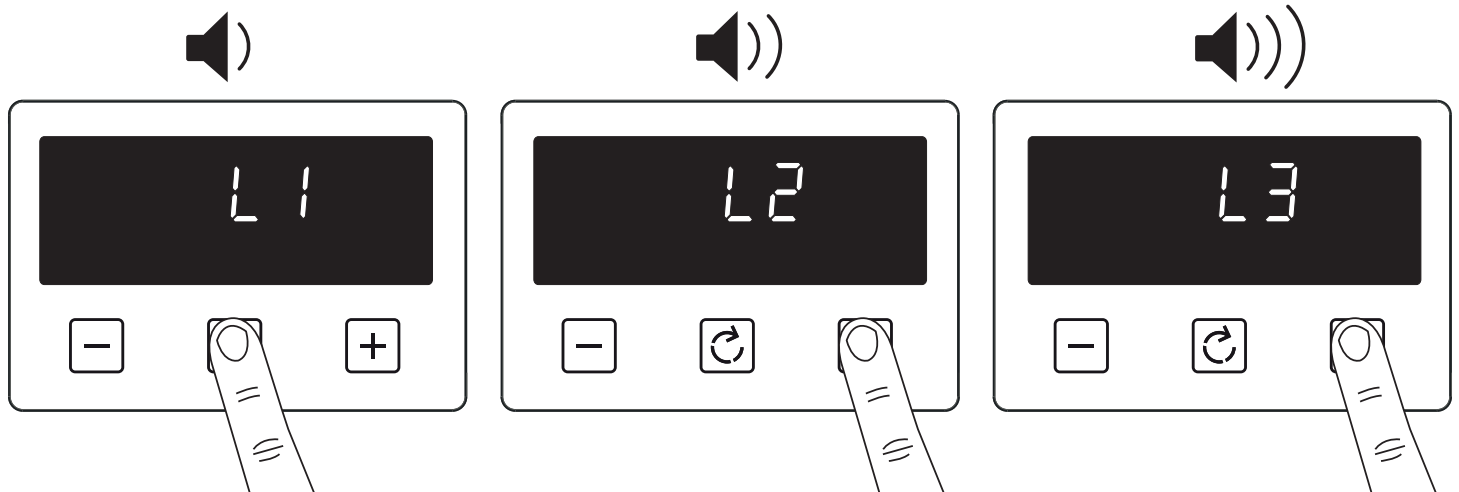
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, wird ertönt ein Alarm und das Symbol für den manuellen Modus blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Taste Menu, um den Alarm zu beenden. Drücken Sie die Taste Menu erneut, um wieder zum manuellen Modus zurückzukehren.

Ändern oder Ausschalten der Kochendezeit

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

Lautstärke einstellen

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

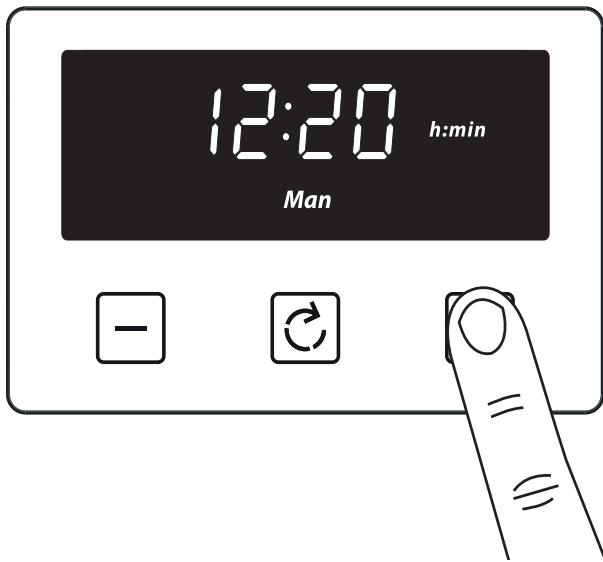


Hinweis: Der Standardton ist L3

Aktivieren/Deaktivieren der Tastensperre

1 Halten Sie die Plus-taste für 3 bis 5 Sekunden gedrückt

2



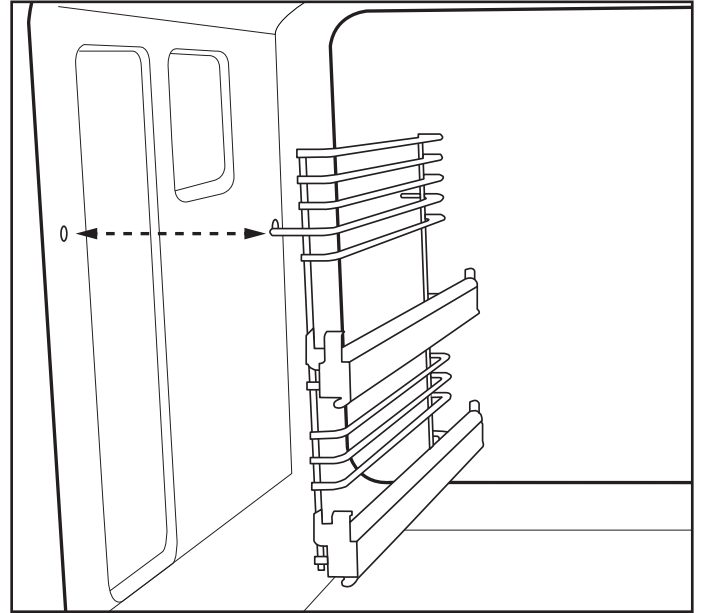
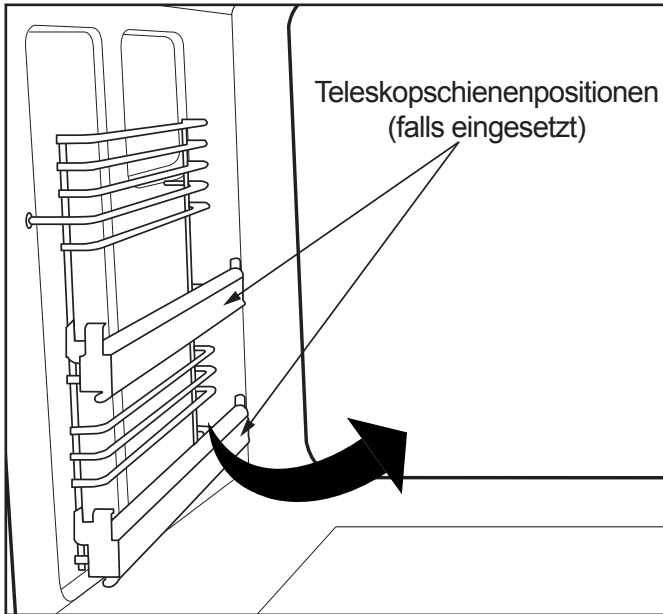
Wenn die Tastensperre aktiv ist, haben die Tasten keine Funktion. Wenn Tasten gedrückt werden, ertönen zwei Signaltöne.

Deaktivieren der Tastensperre

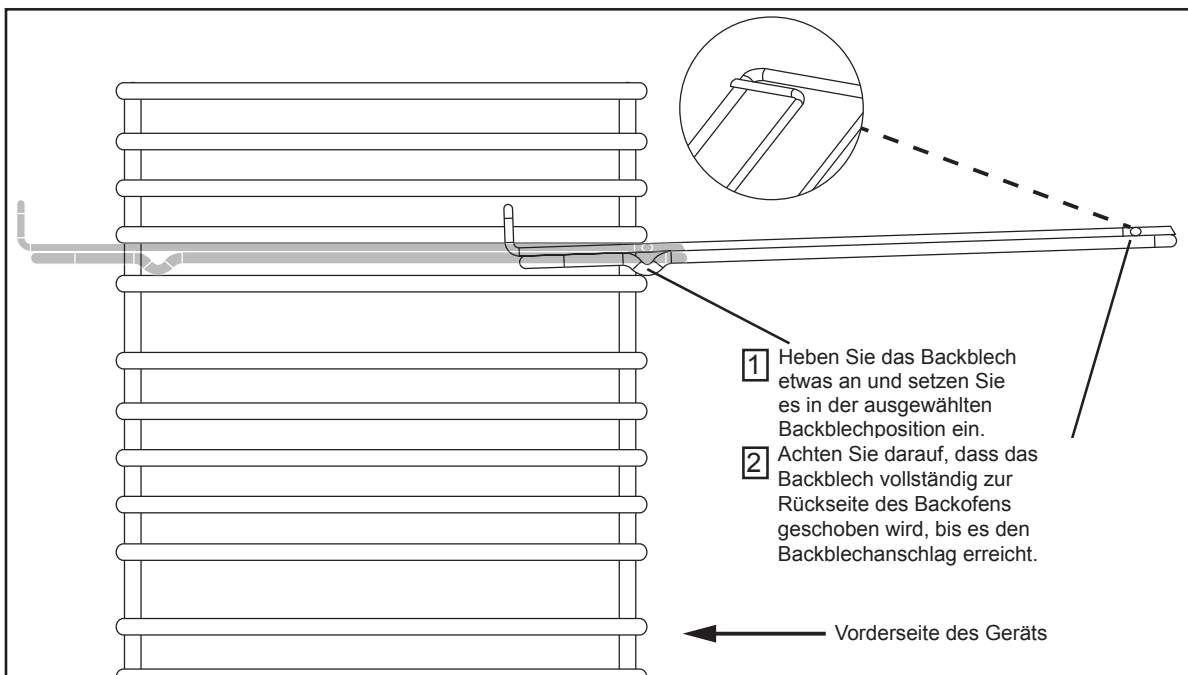
Halten Sie die Plus-taste für 3 bis 5 Sekunden gedrückt. Das Tastensperresymbol erlischt und das Gerät kann weiterhin verwendet werden.

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

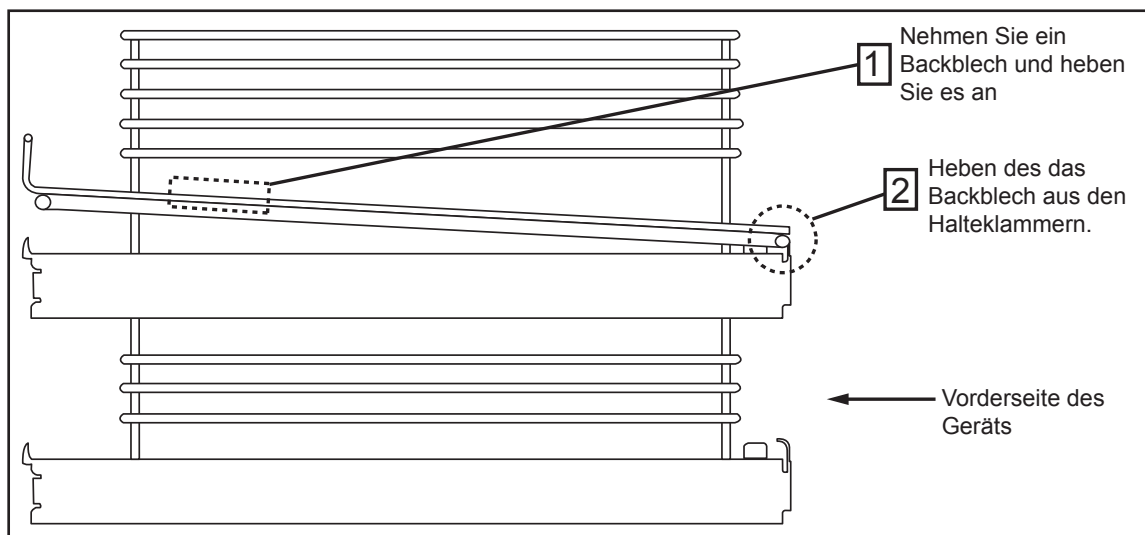
Backblechschienen entfernen



Standardbackbleche

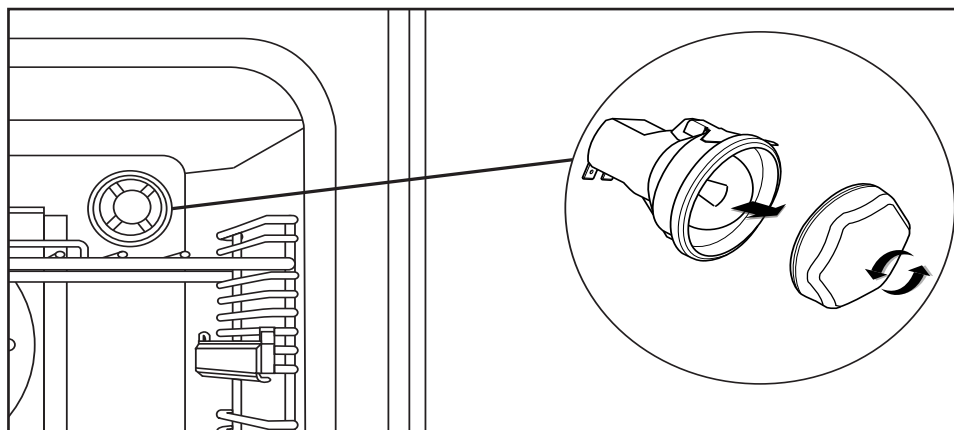


Teleskopschienen entfernen (falls eingesetzt)



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

Auswechseln der Glühbirne



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

Zusätzliche Funktionen

Klapptdeckel (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 heißen Plattenbrenner ausschaltet, wenn sie versehentlich eingeschaltet gelassen werden, wenn der Deckel geschlossen wird.
- Der Deckel ist nicht zum Gebrauch als Arbeitsfläche gedacht, da er heiß wird, wenn ein Teil des Herdes in Betrieb genommen wird. Die Oberfläche wird möglicherweise verkratzt, wenn Gegenstände mit rauen oder scharfen Oberflächen 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 kann mit keiner anderen Pfannenart verwendet werden.

Falls gewünscht, muss der Wok-Ring sich auf der Oberseite des Pfannenhalterung befinden. Die Aufnahmeausparungen auf der Unterseite des Wok-Rings greifen mit den vier Fingern der Topfträger in die Mitte der Brennerposition.

Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Wok-Ring richtig platziert, vollständig mit dem Topfträgerfingern eingerastet ist und sich nicht drehen oder über die Topfträger gleiten kann. Platzieren Sie stets den Wok-Ring bevor den Brenner zünden.

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

Metalldeckel (nur Modelle mit zwei Brennstoffen)

Wenn Ihr Gerät mit zwei Brennstoffen mit einem Metalldeckel ausgestattet ist, dann ist dieser **NICHT** zum Schließen aller Kochfeldbrenner vorgesehen, wenn er geschlossen wurde. Ihre Kochfeldbrenner sind mit Flammenwächtern ausgestattet, welche bei versehentlichem Schließen des Deckels die Luftzufuhr zu den Brennern und die Gaszufuhr unterbrechen.

Tellerregal (falls mitgeliefert)

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

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

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

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

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

Grillplatte (falls montiert)

Verwenden Sie nur Grillplatten, welche zur Verwendung mit diesem Gerät zugelassen sind. Verwenden Sie keine andere Grillplatte, weil dieses gefährlich sein könnte.

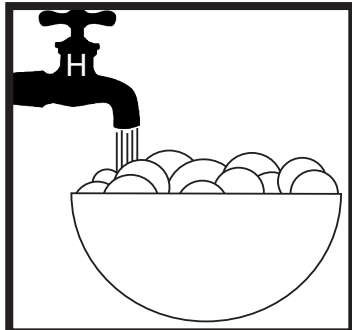
1. Stellen Sie die Grillplatte mithilfe der Haltefüße an ihrer Unterseite vorsichtig auf die Topfhalter über den Brennern. Achten Sie darauf, die Oberfläche der Topfhalter dabei nicht zu beschädigen. Die Grillplatte sollte ausschließlich von vorn nach hinten über jene Brenner gelegt werden, welche an der Blende mit dem Grillsymbol markiert sind.
2. Erhitzen Sie die Grillplatte 3 Minuten lang bei voller Leistung. Danach kann die Grillplatte verwendet werden.

REINIGUNG DES GERÄTS - DE

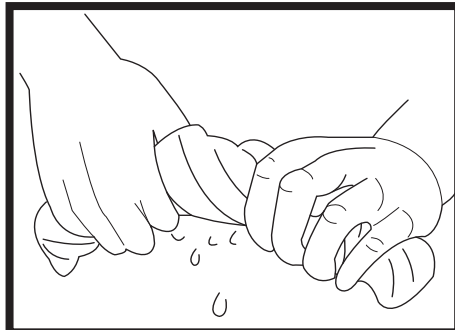
Do's

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

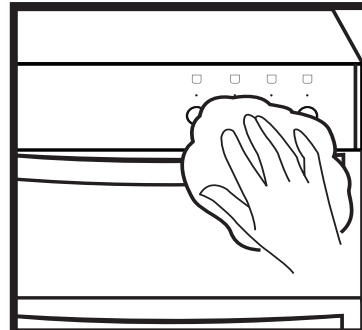
Hinweis: Bitte seien Sie bei der Reinigung oberhalb der Symbole auf dem Bedienfeld besonders vorsichtig, da dies zu einem Verblässen der Symbole führen kann.



- Warmes Seifenwasser



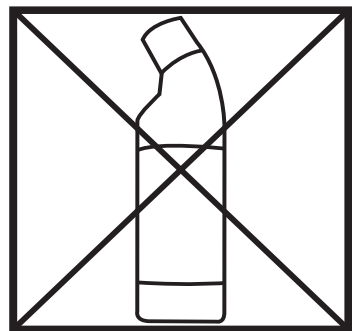
- Sauberes und ausgewrungener Lappen



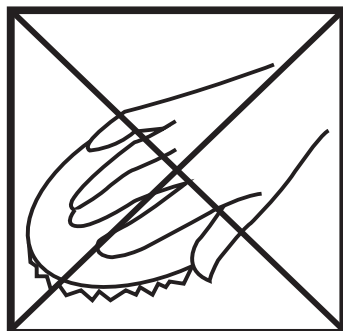
- Abwischen mit einem feuchten Tuch
- Trocknen it einem weichen Tuch

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

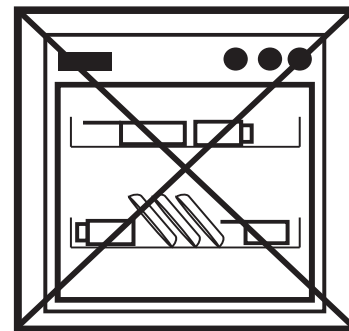
Dont's



- Unverdünnte Bleichmittel
- Chloridhaltige Produkte



- Drahtwolle
- Scheuermittel
- Nylon-Pads
- Dampfreiniger



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

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

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

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

TECHNISCHE DATEN - DE

Gas - Sortiment

Datenaufkleber	Unteren Teil des vorderen Rahmens
Geräteklasse	Klasse 1 - freistehender Herd
Stromversorgung	220 V bis 240 V~ 50 Hz
Gasart	I2ELL, I12H3B/P, I12L3B/P, I12EK3B/P. Bitte schauen Sie auf dem Datenaufkleber nach, welche Gasart Sie verwenden können. Kann von Erdgas zu Flüssiggas umgebaut werden. Versuchen Sie niemals, ein Gerät umzurüsten - es sei denn, auf dem Datenaufkleber steht, dass dies möglich ist.
Gasdruck-Einstellungen	Erdgas G20/25 bei 20/25 mbar G30 Butangas bei 28-30 mbar G31 Propangas bei 37 mbar
Belüftung der Brenner	Fest

WARNUNG - Dieser Kocher muss geerdet sein.

Brenner / Heizelement	Erdgas / Flüssiggas				
	(kW)	Düse (Erdgas)	Düse (Flüssiggas)	Butan g/h	Propan g/h
Herd – klein	1	77	50	73	72
Herd - mittel (NL)	1.9	104	70	145	143
Herd - mittel (DE LU)	2	104	70	145	143
Herd – groß (NL)	2.7	129	87	218	215
Herd – groß (DE LU)	3	129	87	218	215
Herd - Wok (NL)	3.9	152	100	291	286
Herd - Wok (DE LU)	4	152	100	291	286
Gesamte Energiezufuhr (5 Brenner) (NL)	11.4	--	--	--	--
Gesamte Energiezufuhr (5 Brenner) (DE LU)	12	--	--	--	--
Gesamte Energiezufuhr (7 Brenner) (NL)	14.3	--	--	--	--
Gesamte Energiezufuhr (7 Brenner) (DE LU)	15	--	--	--	--

Für dieses Gerät sind Flüssiggas-Umrüstsets verfügbar. Bitte besuchen Sie unsere Website für Einzelheiten.

Elektrische Versorgung / Last				
Stromversorgung	Backofen	Gerätegröße (cm) / Last in kW		
		90	100	110
240 V	Herkömmlicher Backofen	Nicht zutreffend	2,07	2,07
	Umluft	2,00	2,00	2,00
	Umluft (90 cm hoher Backofen)	2,50	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
	Variabler Doppelgrill (falls montiert)	1,7 / 2,7	1,7 / 2,7	1,7 / 2,7
	Variabler Einzelgrill (falls montiert)	1,85	1,85	1,85
	Konventionelle Oberseite (falls montiert)	1,39	1,39	1,39

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

Elektrische Versorgung / Last			
	Gerätegröße (cm)	Stromversorgung	Max. Last (kW)
Einzelgrillmodelle	90	240 V	6,48
	100 / 110		6,02
Doppelgrillmodelle	90		7,33
	10 / 110		6,87

INTRODUCTION - FR

Merci de nous avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

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

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

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

Si vous trouvez que quelque chose manque à votre produit ou avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce mode d'emploi, veuillez nous contacter (vous pouvez trouver les coordonnées sur la page de couverture).

Directives européennes



En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement et nous sommes en conformité avec la directive DEEE. Tous nos produits électriques sont étiquetés en conséquence avec le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Elle indique que ces produits doivent être amenés à un des points de collecte reconnus, tels que des sites des autorités locales/centres de recyclage locaux, à des fins d'élimination en fin de vie.

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

Cet appareil est conforme à la directive européenne portant les exigences d'écoconception pour les produits liés à l'énergie. Notre politique a pour objectif le développement et l'amélioration continus et, par conséquent, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications - des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

Élimination des matériaux d'emballage

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

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

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

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

SÉCURITÉ - FR

AVERTISSEMENT

- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- L'appareil et ses composants accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées ou encadrées pour son utilisation d'une manière sécuritaire, et elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas prendre cet appareil pour un jouet. Le nettoyage et l'entretien utilisateur de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou couteaux racleurs pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent en rayer la surface pouvant entraîner l'éclatement de la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur les cuisinières, plaques chauffantes ou fours.
- Si votre appareil est équipé d'un couvercle, retirez-en tout déversement avant de l'ouvrir. Il faut laisser la surface de la plaque chauffante refroidir avant de fermer le couvercle.
- 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 de cuisson pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie.
- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'un linge mouillé.
- Risque d'incendie : Ne rangez pas des objets sur les surfaces de cuisson.
- Servez-vous uniquement des protections de plaques chauffantes conçues ou recommandées comme étant adéquates par le fabricant dans le mode d'emploi de la cuisinière ou celles incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections de plaque chauffante inadéquates peut provoquer des accidents.

- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.

PRÉCAUTION

- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être constamment supervisé.
- L'utilisation d'une cuisinière au gaz résulte en une production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce dans laquelle elle est installée. 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.

- **Consigne de sécurité contre les incendies**

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

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

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

- **Autres consignes de sécurité**

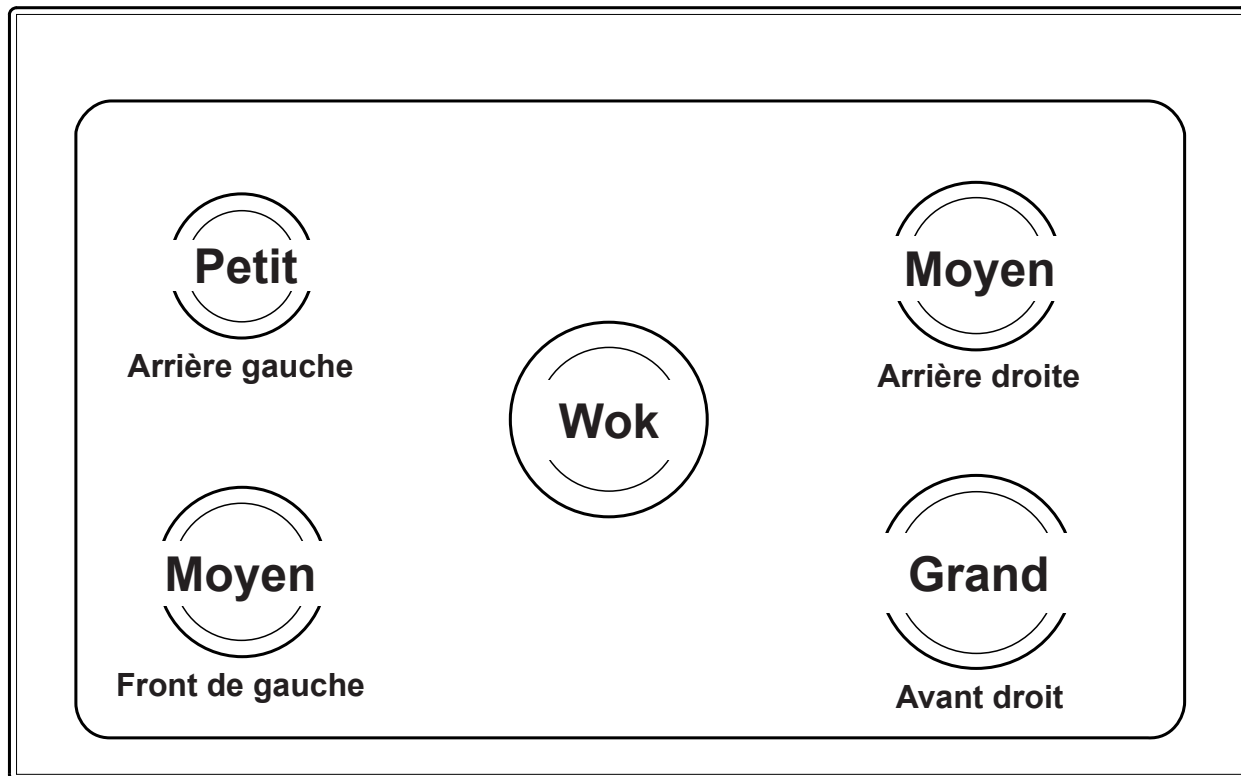
- L'entretien ne pourra être effectué que par du personnel autorisé.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- Il existe un risque d'électrochoc, vérifier toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laisser toujours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

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL - FR

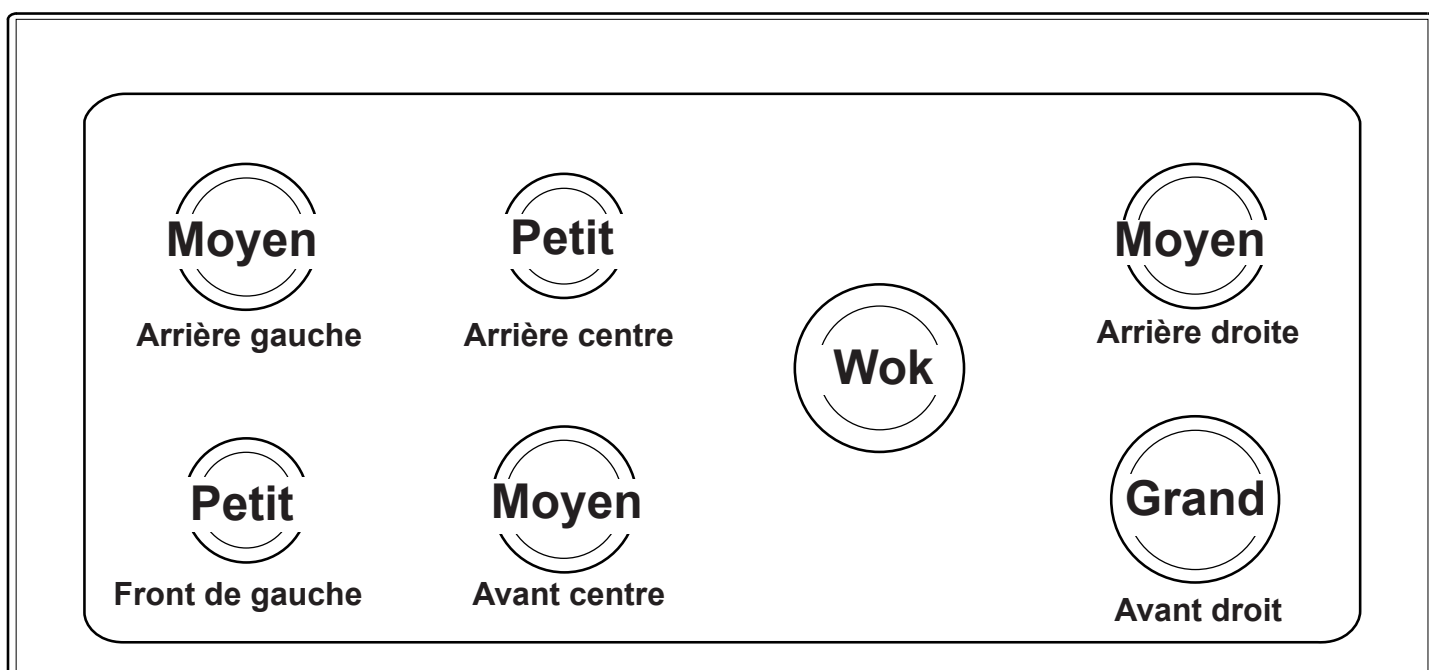
Découvrir le produit

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

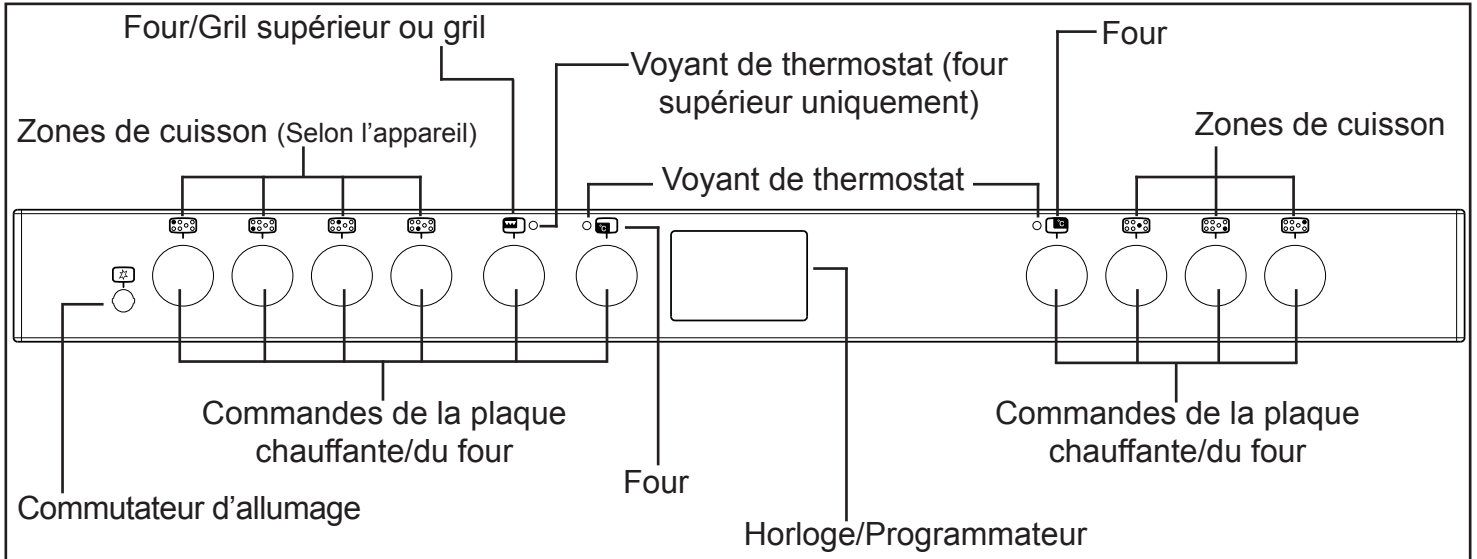
Plaque chauffante 90cm



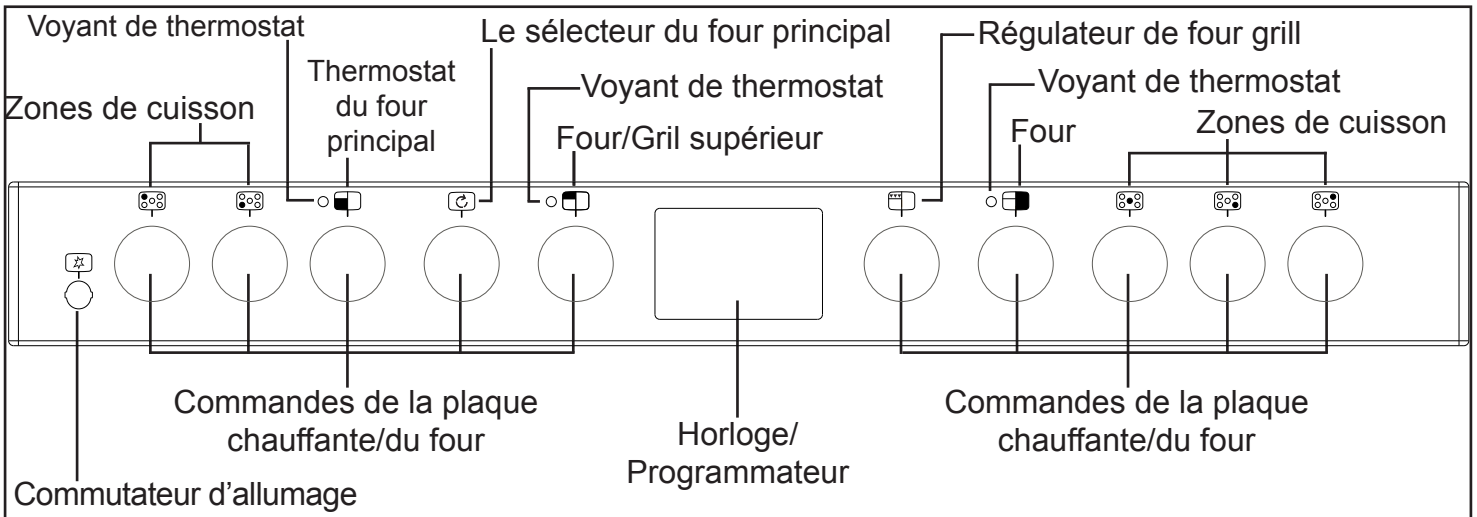
Plaque chauffante 100/110cm



Panneau de commande



Panneau de commande (90cm MF seulement)



Fonctions de l'appareil

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

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



Cuisson intense



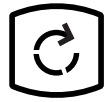
Base chauffante avec ventilateur



Cuisson lente



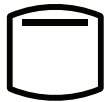
Gril ventilé



Commande de sélection de four



Gril conventionnel



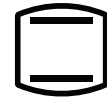
Partie haute du gril



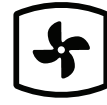
Éclairage uniquement



Décongélation



Four conventionnel



Four ventilé



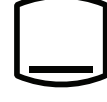
Faible Gril



Grill Simple



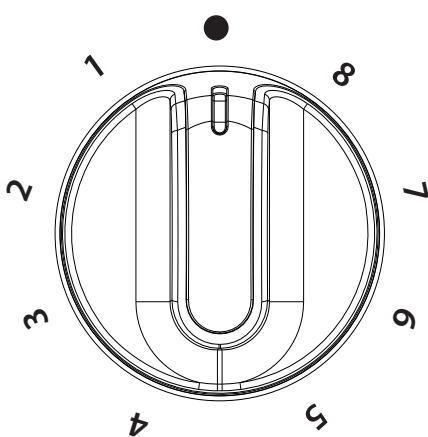
Double Gril



Chaleur de la base

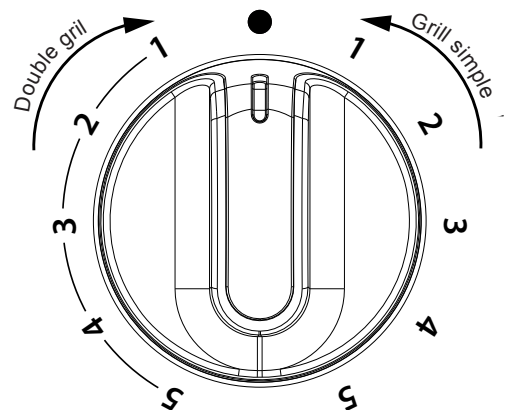
Four seul

OFF

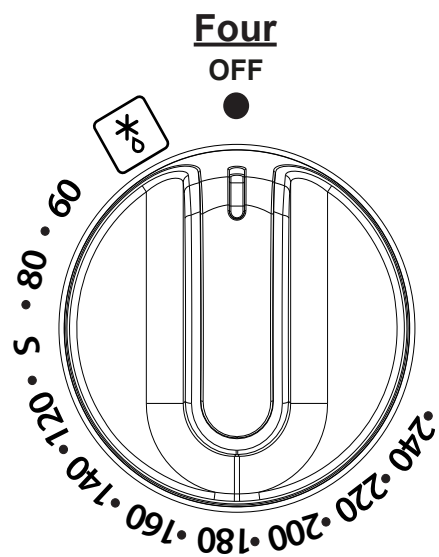
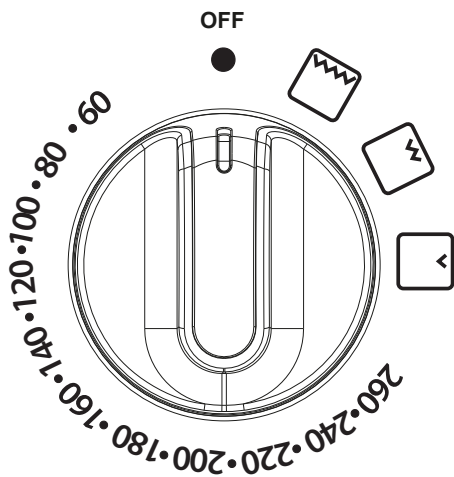


Gril

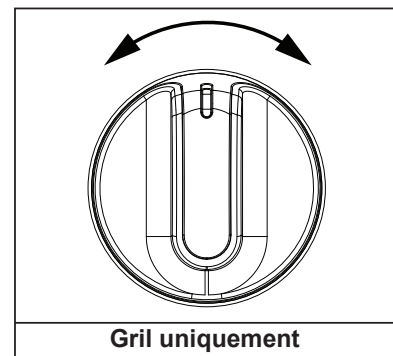
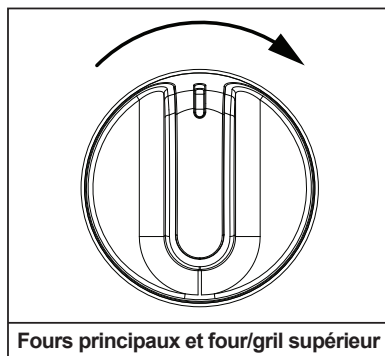
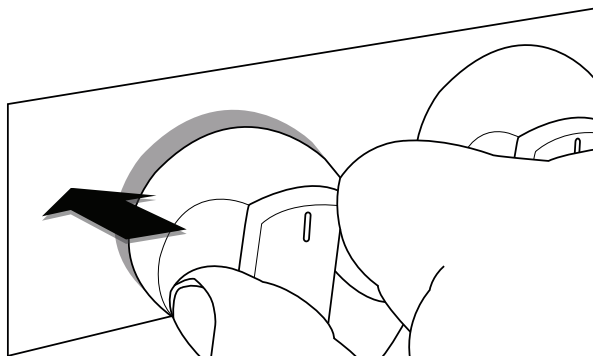
OFF



Four/Gril supérieur



Four/Gril



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

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

Le four principal de 90 cm à gauche et le four de 100/110 cm à droite ne fonctionnent pas si le programmeur est réglé sur Auto. Reportez-vous à la section horloge/programmeur.

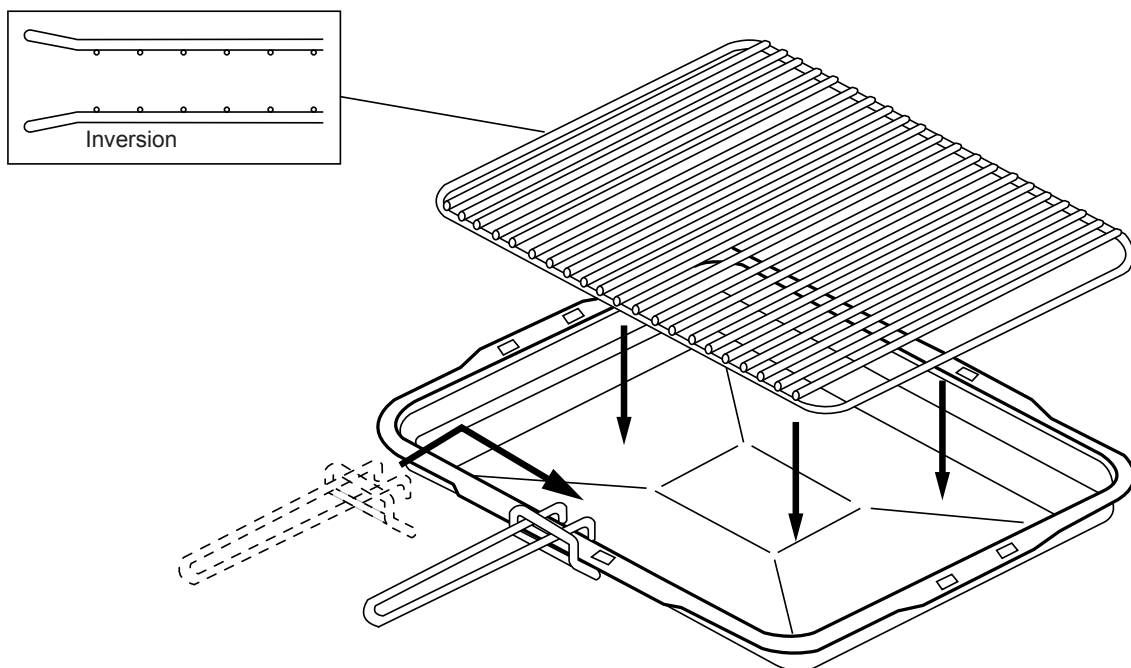
Important : Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four, ou ne la couvrez jamais avec de papier, car cela peut entraîner la surchauffe de la pièce. Placez toujours les objets sur le plateau.

Gril

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

Lèchefrite, trépied et poignée de lèchefrite amovible

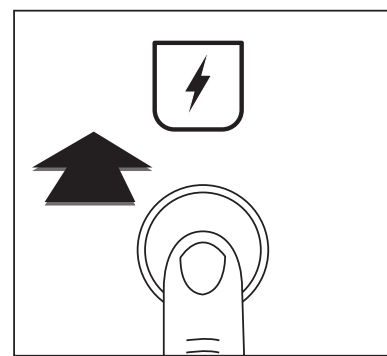
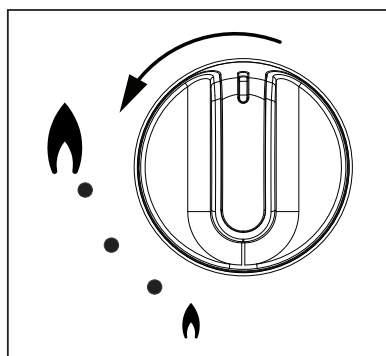
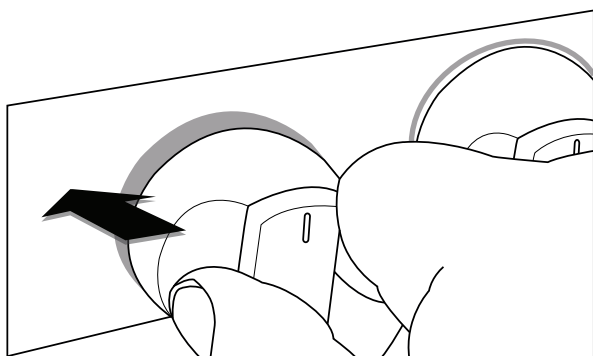
Les pieds de la grille du poêle à gril, peuvent être placés de manière à donner une position plus élevée ou plus basse pour la grille qui peut ne pas être utilisée du tout. La vitesse de la grillade peut être contrôlée en choisissant une position de plateau plus ou moins haute, ou en ajustant le réglage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



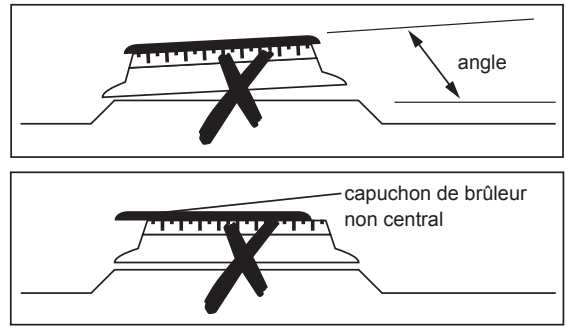
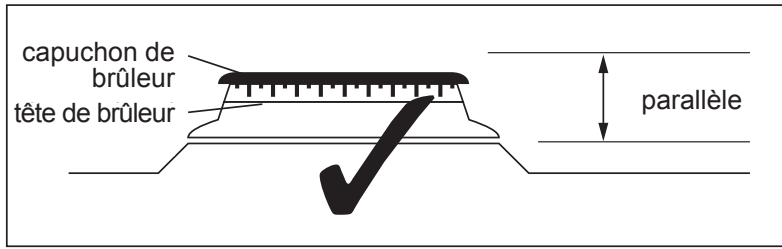
Plaque chauffante

- Poussez le bouton de commande jusqu'à 15 secondes puis relâchez-le. 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 rallumer.

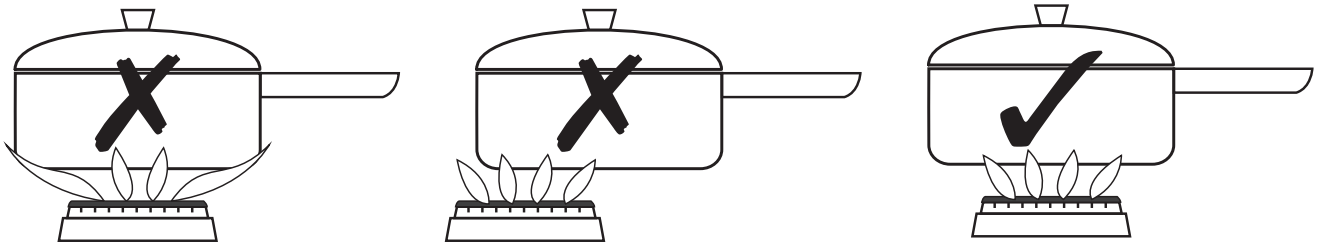


Installation des couvercles et têtes de brûleur (plaques chauffantes au gaz)



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

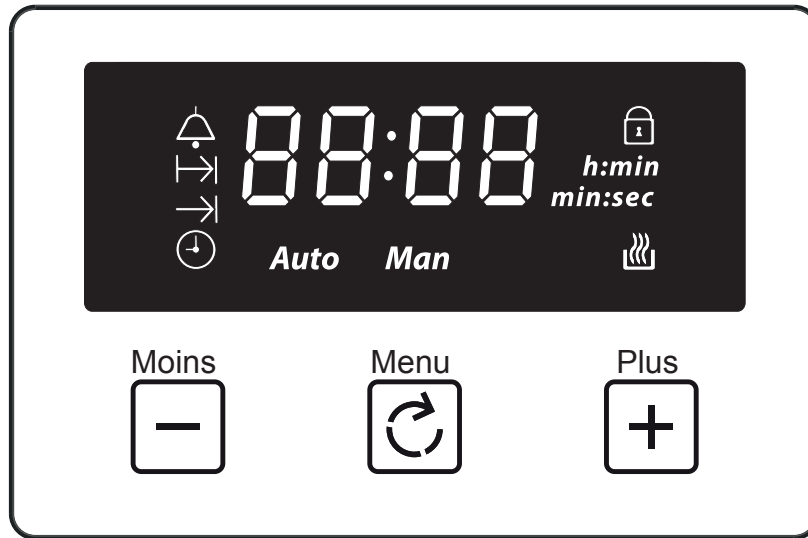
Zones de cuisson de la plaque chauffante	Tailles de casserole minimales (mm)	Tailles de casserole maximale (mm)
Rapide et Wok	100	260
Toutes les autres zones de cuisson		250

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

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

Horloge/Programmeur

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



Minuterie



Temps/durée de cuisson



Fin du temps de cuisson



Heure de la journée



Verrouillage des touches



Cuisson automatique

Auto

Mode automatique

Man

Mode manuel

L 1, L 2, L 3

Niveau de volume

23:59

Afficheur à 7 segments

99:00

Réglage maximum du compte à rebours

23:59

Réglage maximum du temps de cuisson

h:min

Affichage des heures:minutes

min:sec

Affichage des minutes:secondes

Utilisation des commandes tactiles

Menu - À faire défiler pour sélectionner une fonction

Plus - Pour augmenter la durée ou le volume

Moins - Pour diminuer la durée ou le volume

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

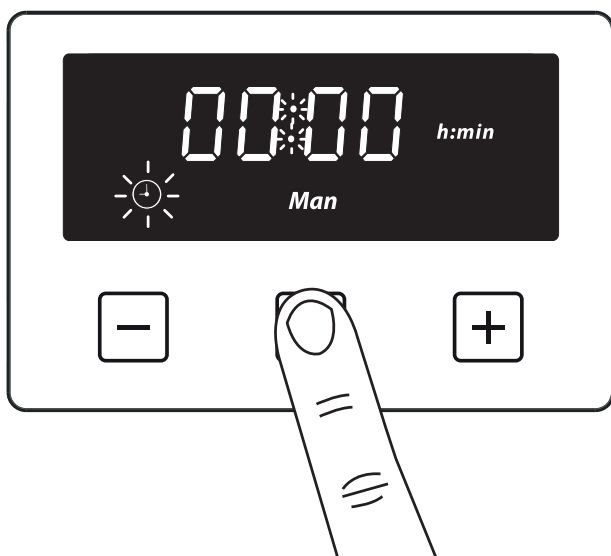
Mode manuel

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

Réglage de l'horloge

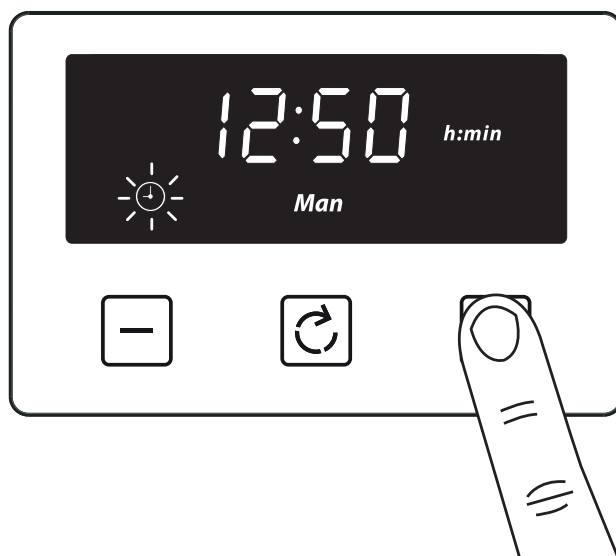
En appuyant sur le menu, faites défiler les fonctions jusqu'à atteindre « heure de la journée ».

1



2

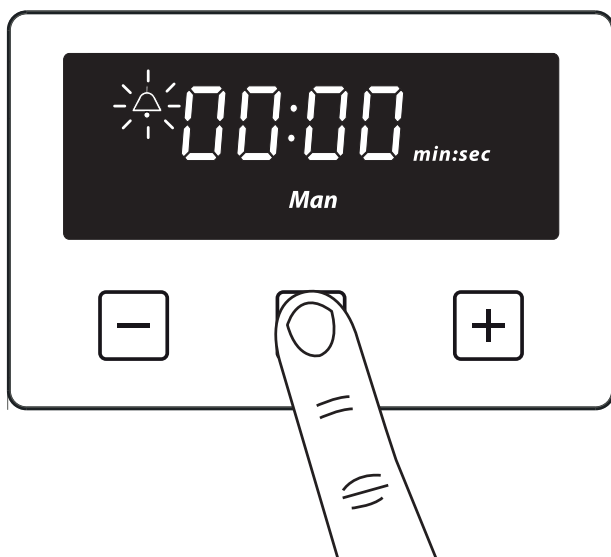
Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Réglage du compte à rebours

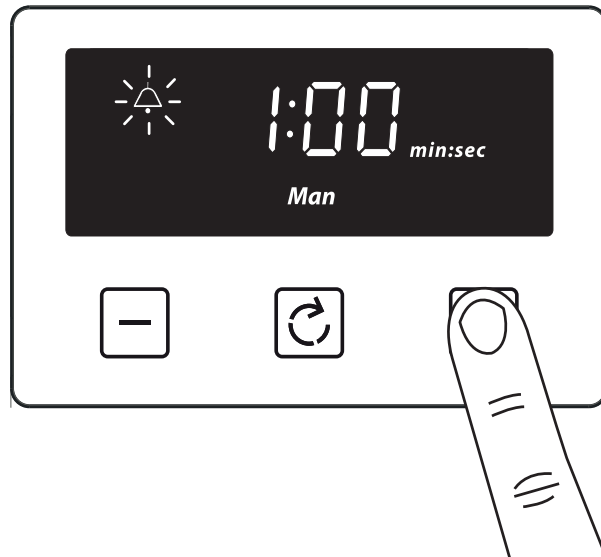
Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 99 minutes.

1



2

Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



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

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

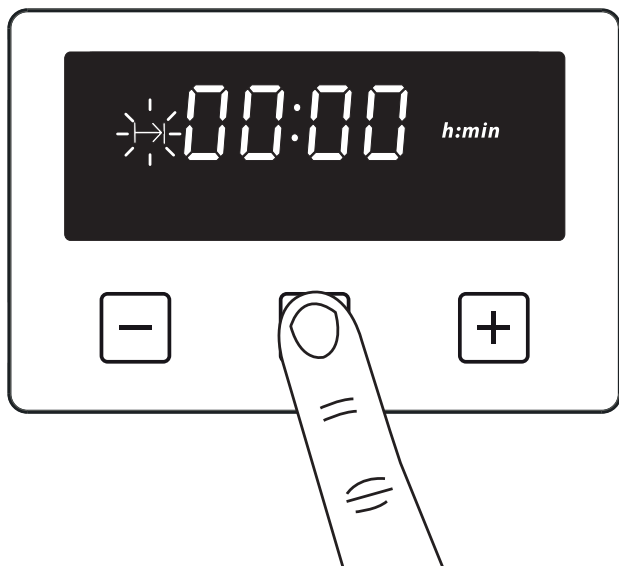
Modifier ou annuler le compte à rebours

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

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

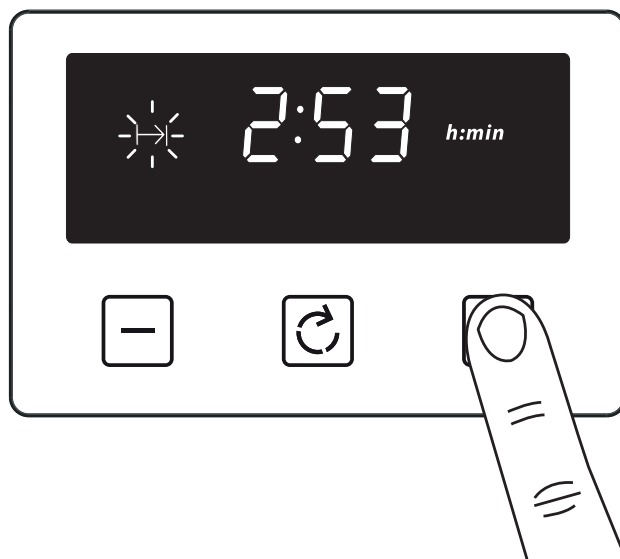
Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 23 heures et 59 minutes.

1



2

Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



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

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

Modifier ou annuler le temps de cuisson

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

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

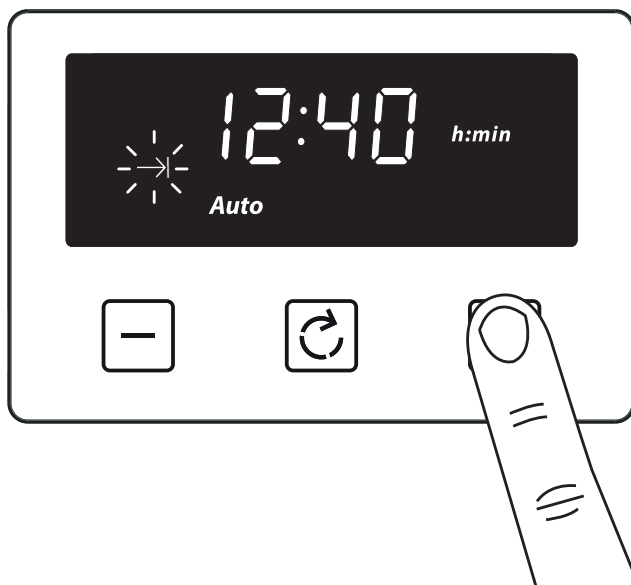
L'afficheur montre l'« heure de la journée » actuelle ainsi que le symbole de la « fin du temps de cuisson ». La « fin du temps de cuisson » est limitée au plus à l'« heure de la journée » actuelle plus la durée maximale qui peut être réglée (23 heures et 59 minutes).

1



2

Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



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

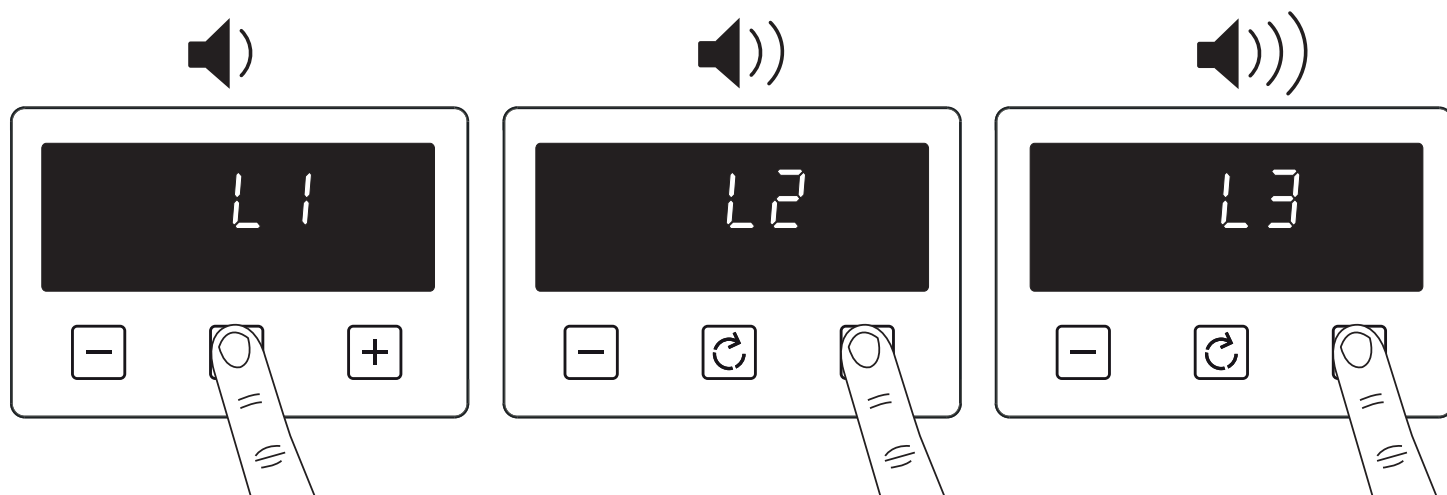
Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche menu pour arrêter l'alarme. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

Modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

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

Réglage du volume

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

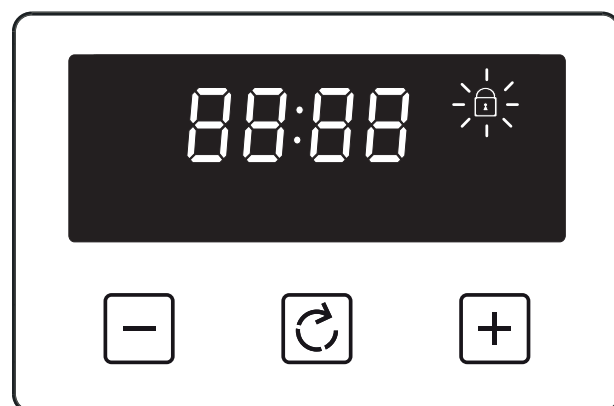
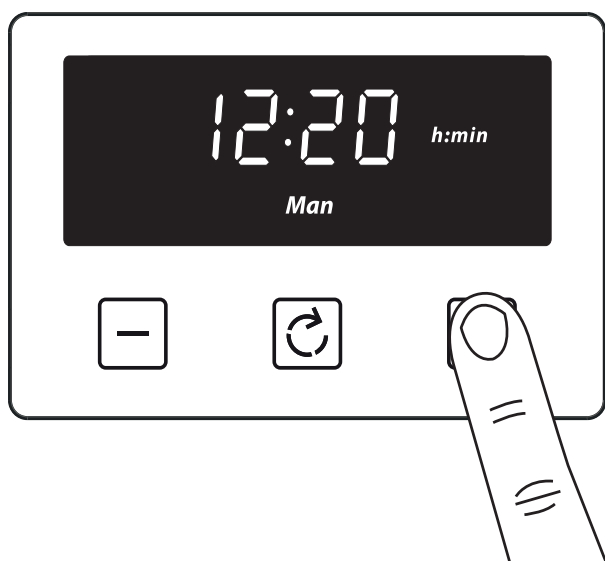


Remarque : La tonalité est réglée par défaut sur L3

Activation/désactivation du verrouillage des touches

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

2



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

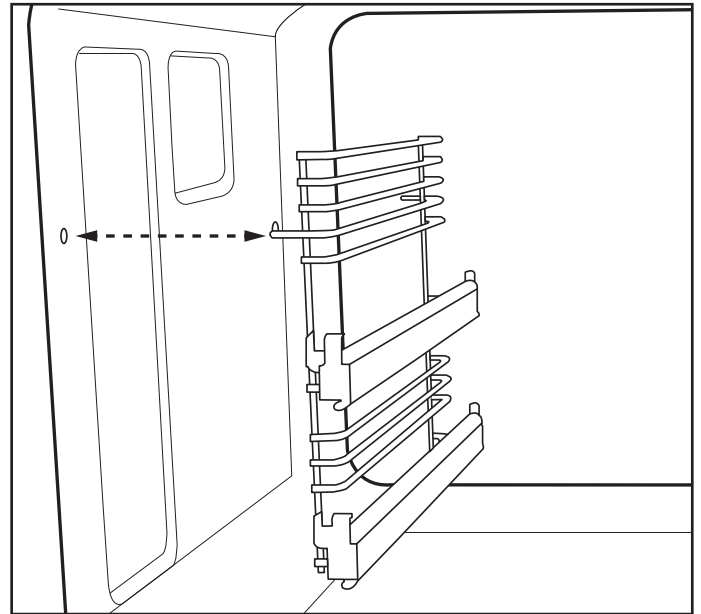
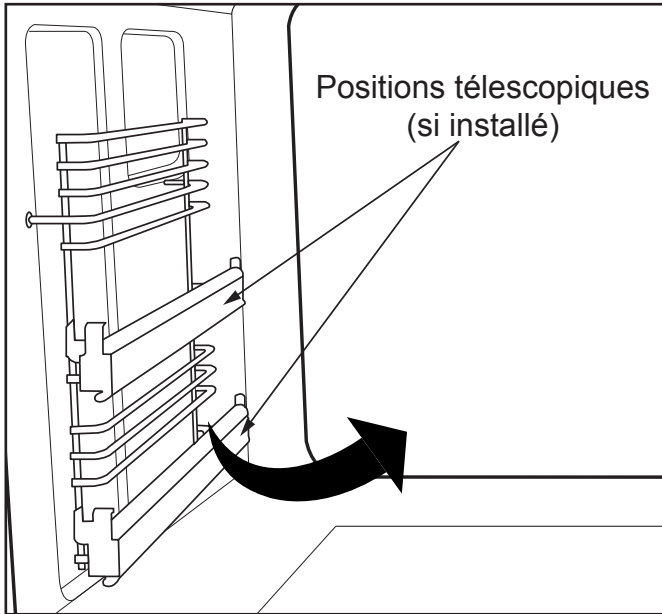
Désactiver le verrouillage des touches

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

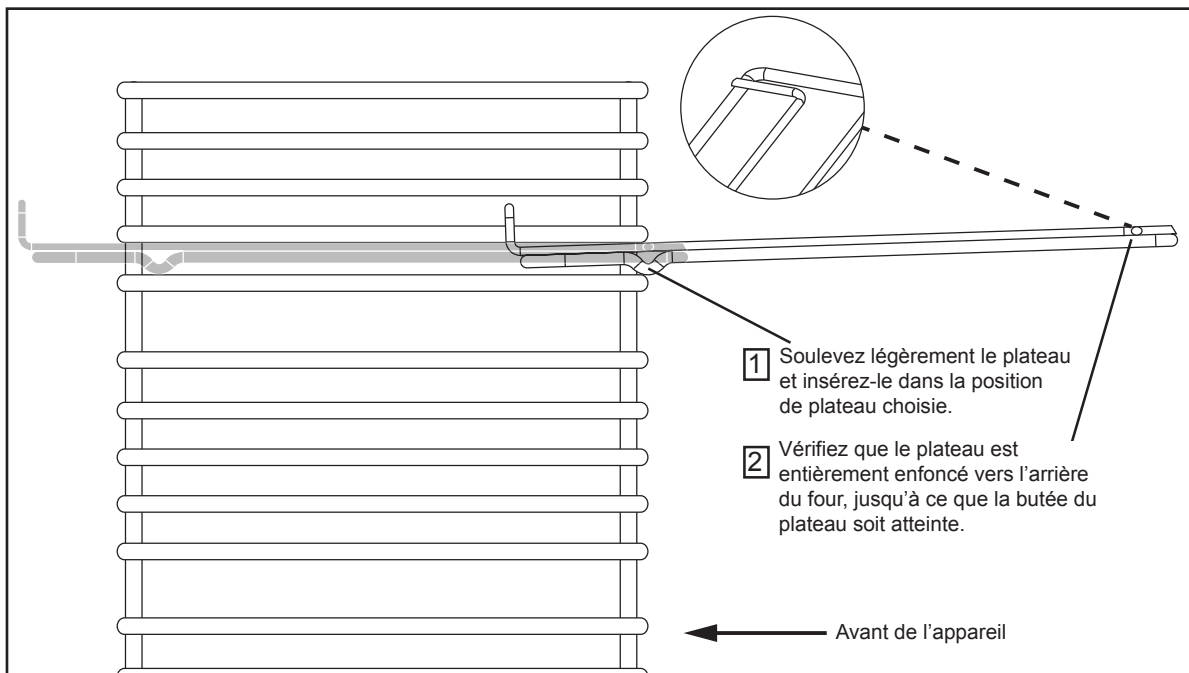
Remarque : Si une panne de secteur survient pour un court laps de temps (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état.

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

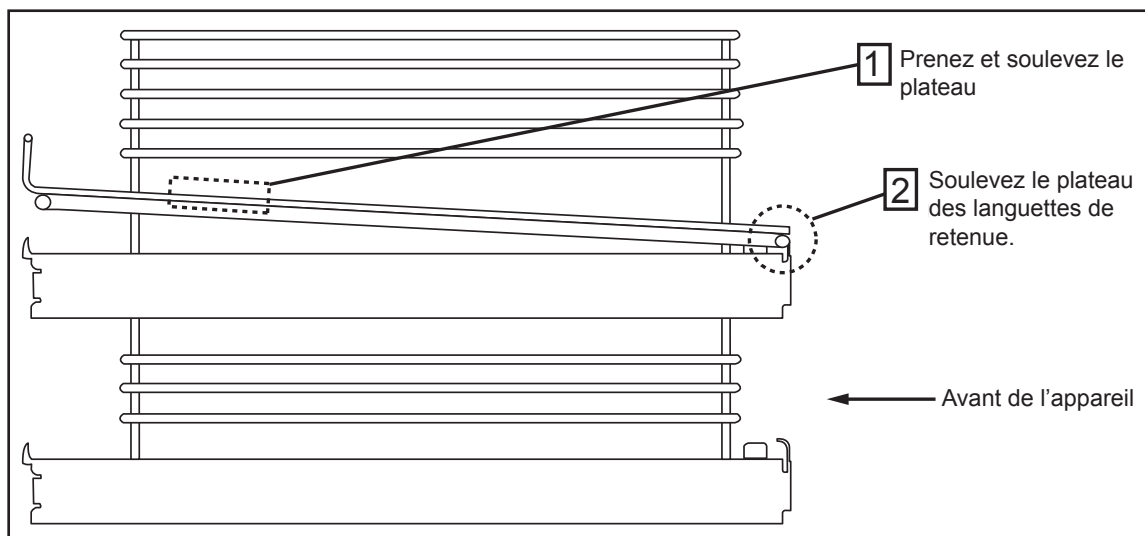
Retrait des glissières de plateau



Plateaux standard

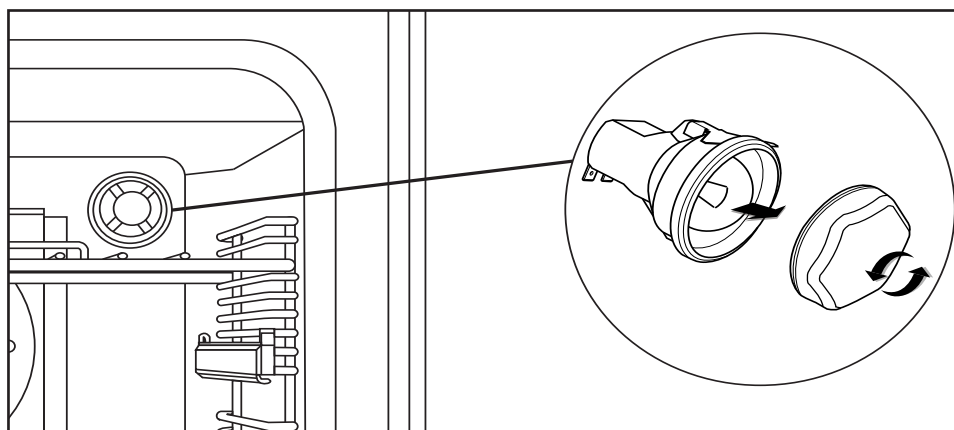


Retrait des plateaux télescopiques (s'ils sont installés)



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

Changement de l'ampoule



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

Fonctionnalités supplémentaires

Couvercle rabattable (si muni)

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

- Le couvercle 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 couvercle est fermé.
- Le couvercle 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 couvercle.

Anneau de support de wok (si installé)

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 vous le souhaitez, l'anneau de support de wok doit être situé 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 auxquelles est soumis l'anneau de support de wok pendant son utilisation, une décoloration se produit.

Couvercle métallique (pour les modèles à double combustible uniquement)

Si votre appareil à double combustible est équipé d'un couvercle métallique, sachez qu'il n'est **PAS** conçu pour couper tous les brûleurs de la plaque chauffante quand il est fermé. Les brûleurs de votre plaque chauffante sont fabriqués avec des dispositifs de surveillance de flamme, par conséquent dans le cas où le couvercle est fermé accidentellement, les brûleurs manqueront d'oxygène et couperont ainsi l'alimentation en gaz.

Support de plats (s'il est fourni)

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

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

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

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

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

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.

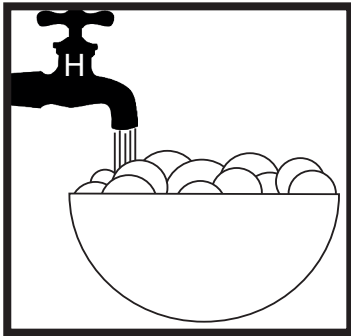
1. Placez la plaque de friture soigneusement sur le support de casserole sur les brûleurs, en utilisant les pieds de positionnement sur sa face inférieure. Faites attention à ne pas endommager la surface des supports de casserole. La plaque de friture doit être positionnée de l'avant vers l'arrière sur les brûleurs signalés par le symbole de la plaque de friture sur le panneau de la façade.
2. Faites chauffer à fond la plaque de friture pendant 3 minutes. La plaque de friture est maintenant prête à être utilisée.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL - FR

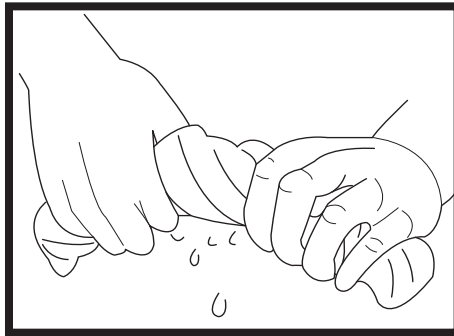
À faire

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

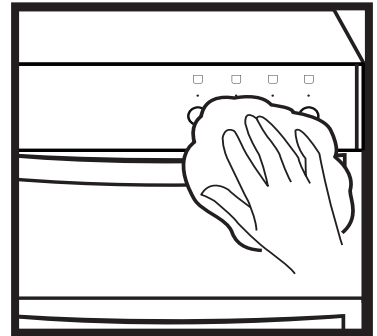
Remarque : Veuillez prendre des précautions supplémentaires lorsque vous nettoyez au-dessus des symboles sur le panneau de contrôle, car cela peut conduire à leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



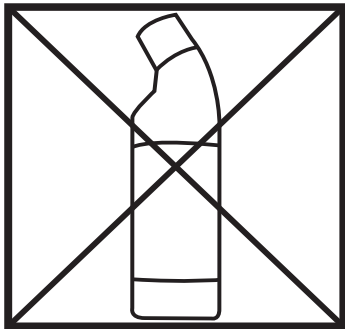
- Chiffon essoré propre



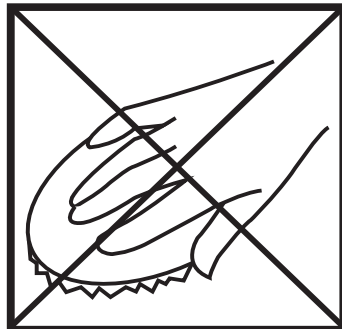
- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

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

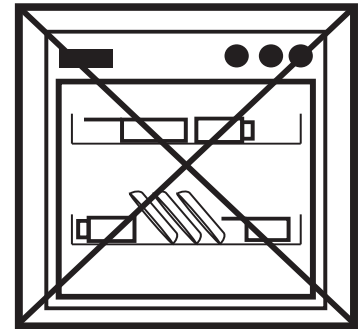
À ne pas faire



- Décolorants non dilués
- Produits au chlorure



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



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

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

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

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

DONNÉES TECHNIQUES - FR

Fourneau à gaz

Badge de données	Partie inférieure du cadre avant
Classe de l'appareil	Classe 1 - Cuisinière autonome
Alimentation électrique	220 V - 240 V ~ 50 Hz
Type de gaz	I2ELL, I12H3B/P, I12L3B/P, I12EK3B/P. Se reporter à l'étiquette signalétique pour obtenir le type de gaz spécifique à votre appareil. Convertissable du gaz naturel au GPL. Ne jamais essayer de convertir un appareil, à moins que la plaque signalétique vous y autorise.
Paramètres de la pression de gaz	G20/25 gaz naturel @ 20/25 mbar G30 Butane @ 28-30mbar G31 Propane @ 37mbar
Aération du brûleur	Fixe

AVERTISSEMENT - Cet appareil doit être relié à la terre

Brûleur/Élément	Gaz nat./GPL				
	(kW)	Injecteur (gaz nat.)	Injecteur (GPL)	Butane g/h	Propane g/h
Table – petit	1	77	50	73	72
Table - moyen (NL)	1.9	104	70	145	143
Table - moyen (DE LU)	2	104	70	145	143
Table – grand (NL)	2.7	129	87	218	215
Table – grand (DE LU)	3	129	87	218	215
Table - wok	3.9	152	100	291	286
Table - wok	4	152	100	291	286
Apport de chaleur total (5 brûleurs) (NL)	11.4	--	--	--	--
Apport de chaleur total (5 brûleurs) (DE LU)	12	--	--	--	--
Apport de chaleur total (7 brûleurs) (NL)	14.3	--	--	--	--
Apport de chaleur total (7 brûleurs) (DE LU)	15	--	--	--	--

Des kits de conversion GPL sont disponibles pour cet appareil. Veuillez visiter notre site web pour plus de détails.

Alimentation/Charge électrique				
Alimentation électrique	Four	Dimensions de l'appareil (cm)/Charge en kW		
		90	100	110
240 V	Classique	N/A	2,07	2,07
	Ventilé	2,00	2,00	2,00
	Ventilé (four de 90 cm de haut)	2,50	N/A	N/A
	Double gril variable (si installé)	1,7/2,7	1,7/2,7	1,7/2,7
	Gril variable unique (si installé)	1,85	1,85	1,85
	Partie supérieure conventionnelle (si installée)	1,39	1,39	1,39

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

Alimentation/Charge électrique			
	Dimensions de l'appareil (cm)	Alimentation électrique	Charge max. (kW)
Modèles avec un gril	90	240 V	6,48
	100/110		6,02
Modèles avec deux grils	90		7,33
	10/110		6,87

INLEIDING - NL

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

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

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

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

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

Europese Richtlijnen



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

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

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

Afvoer van verpakkingsmateriaal

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

ALLEEN VK GASWAARSCHUWING:

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

Bel de gas noodhulplijn op **0800 111999**

WAARSCHUWING

- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Let dus goed op en raak geen verwarmingselementen aan.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Let dus goed op en raak geen verwarmingselementen aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij u continu toezicht houdt. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en bekend zijn met de geassocieerde gevaren. Laat kinderen het apparaat niet als speelgoed gebruiken. Laat kinderen het apparaat zonder toezicht niet reinigen of onderhouden.
- Gebruik geen agressieve, schurende reinigingsproducten of scherpe metalen krabbers om het glas van de oven deur te reinigen, omdat het oppervlak bekrast kan raken, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik geen stoomreiniger op enige kookplaat of oven.
- Als uw apparaat voorzien is van een deksel, moet voor het openen enige verontreiniging van het deksel worden verwijderd. Laat voor het sluiten van het deksel altijd het oppervlak van de kookplaat afkoelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat is er niet voor bestemd om het door middel van een externe timer of een apart bedieningssysteem te laten werken.
- Zonder toezicht op een fornuis koken met vet of olie is gevaarlijk en kan tot brand leiden.
- Probeer brand NOOIT met water te blussen, schakel het apparaat echter uit en smoor de vlam met een deksel of vochtige doek.
- Brandgevaar: Geen voorwerpen op het kookplaat opbergen.
- Gebruik uitsluitend afdekkingen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die in de gebruiksaanwijzing door de fabrikant van het apparaat als geschikt zijn aangeduid of in de kookplaat geïntegreerde afdekkingen. Het gebruik van onjuiste afdekkingen kan ongevallen veroorzaken.
- Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill

werkzaam is. Houd kinderen op een veilige afstand.

- Als het fornuis op een voetstuk is geplaatst, moeten er maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het apparaat van het voetstuk afglijdt.

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.
- (Allen 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.

- **Brandveiligheid Advies**

Als u toch brand hebt in de keuken, neem geen enkel risico – haal iedereen uit het 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 de voeding uit in de zekeringenkast – dit is mogelijk afdoende om de brand onmiddellijk te stoppen.
- Smoor het vuur met een branddeken of gebruik een poederblusser of CO₂-snelblusser.
- Onthoud: gebruik nooit water bij een elektrische of oliebrand.
- **Andere veiligheidsadviezen**
- Laat reparaties uitsluitend over aan geautoriseerd personeel.
- Gebruik het apparaat niet zonder het glaspaneel correct bevestigd.
- U loopt een risico op elektrische schokken, zorg er dus altijd voor uw apparaat uit te schakelen en los te koppelen voordat u van start gaat. Laat het product altijd afkoelen voordat u een lampje vervangt.
- De buitenpanelen van dit apparaat op geen enkele wijze modificeren.

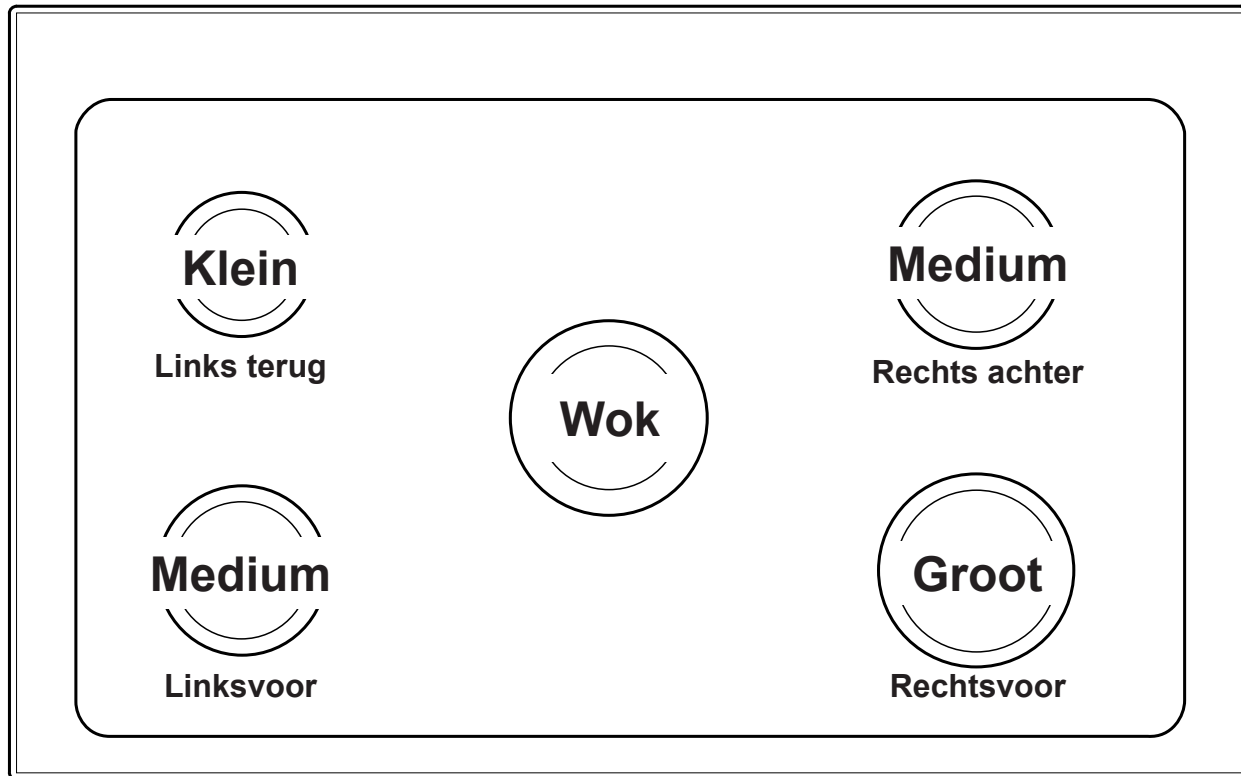
- Dit apparaat moet geaard worden.
- Haal de stekker van dit apparaat tijdens gebruik nooit uit het stopcontact, omdat dit de veiligheid en prestatie ernstig zal aantasten, voornamelijk in verband met hoge oppervlaktetemperaturen en inefficiënt werkende gas-aangedreven onderdelen. De koelventilator (indien aanwezig) is ontworpen om door te werken nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- **WAARSCHUWING M.B.T. GAS!** - Als u gas ruikt: Probeer niet om enig apparaat te verlichten; raak geen enkele elektrische schakelaar aan. Neem onmiddellijk contact op met uw plaatselijk gasbedrijf.

HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT - NL

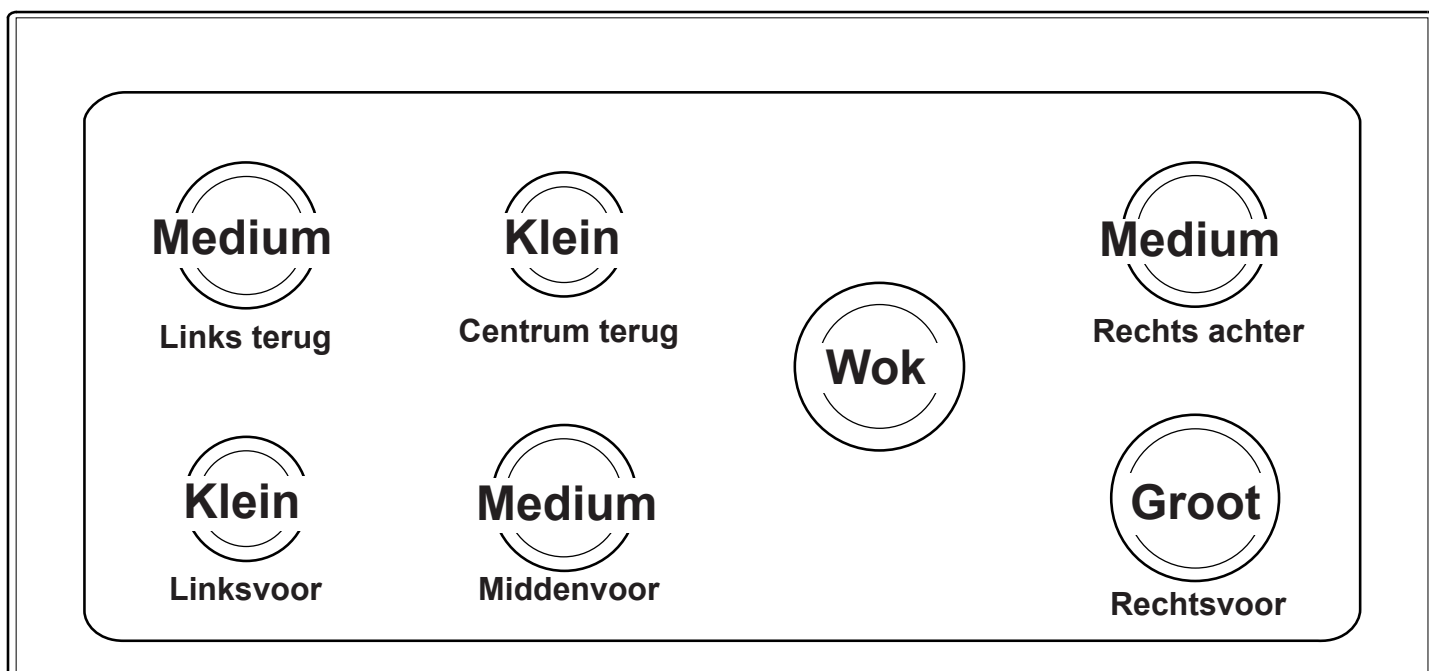
Het leren kennen van het product

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

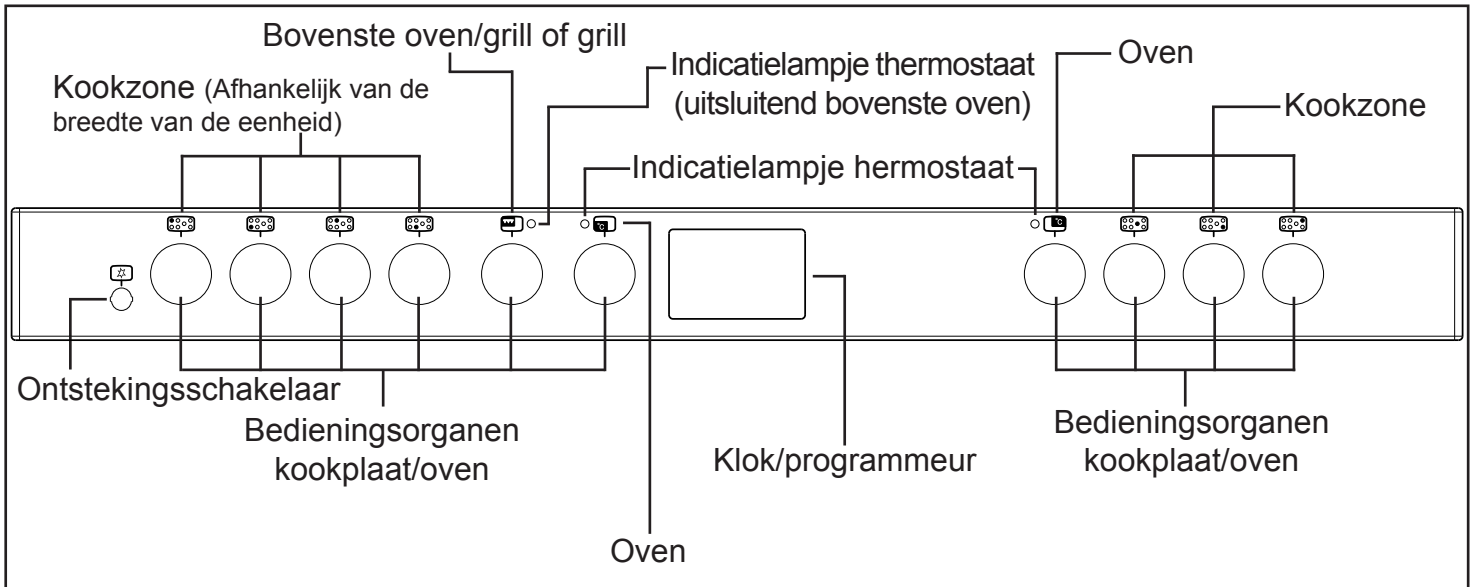
Kookplaat 90cm



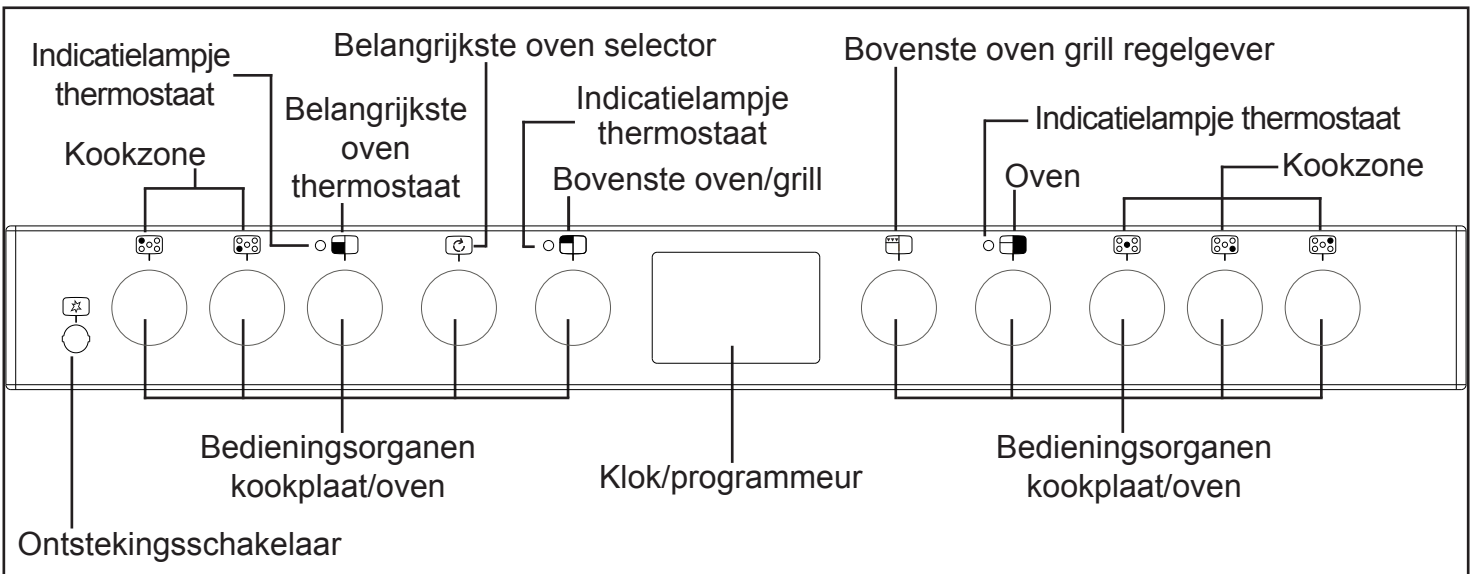
Kookplaat 100/110cm



Bedieningspaneel



Bedieningspaneel (90 cm MF alleen)



Functies van het apparaat

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

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



Intensief bakken



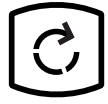
Basishitte met Ventilator



Langzaam koken



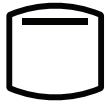
VENTILATORGrill



Keuzeschakelaar oven



Conventionele grill



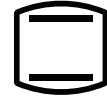
Grill hoog



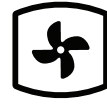
Alleen Verlichting



Ontdooien



Conventionele oven



Trechteroven



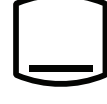
Lage Grill



Enkele Grill



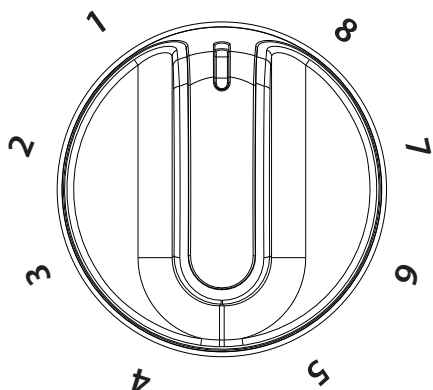
Dubbele Grill



Onderwarmte

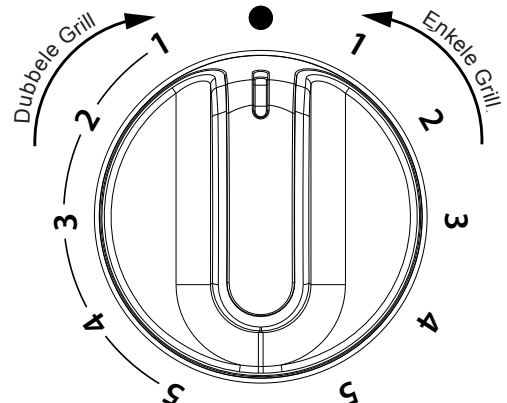
Enkele oven

OFF

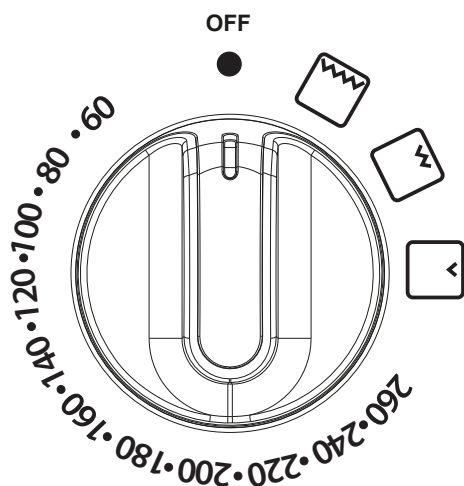


Grill

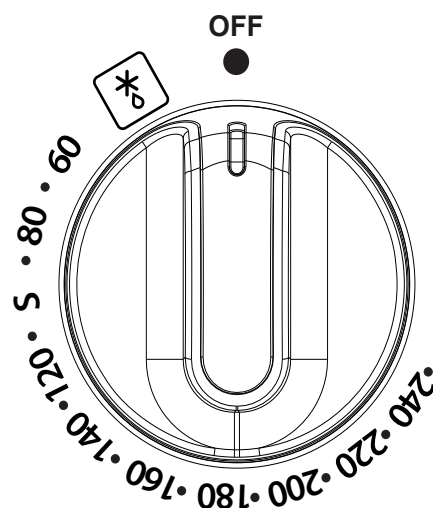
OFF



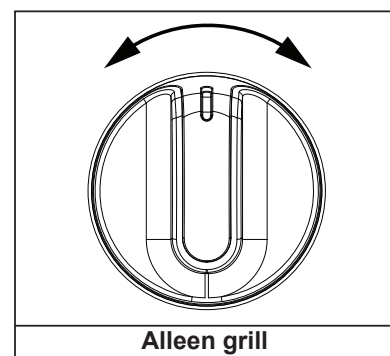
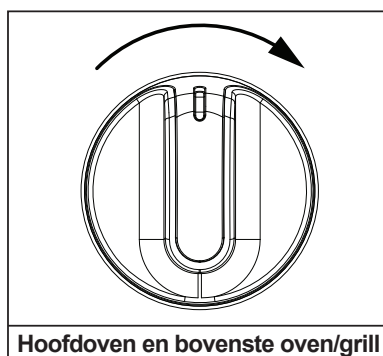
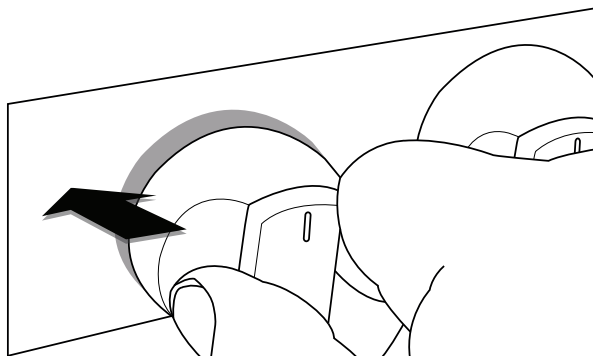
Bovenste oven/grill



Oven



Oven/Grill



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

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

De 90 cm brede linker hoofdoven en de 100/110 cm brede rechter oven werken niet als de programmeur op Auto (automatisch) is ingesteld. Zie het hoofdstuk klok/programmeur.

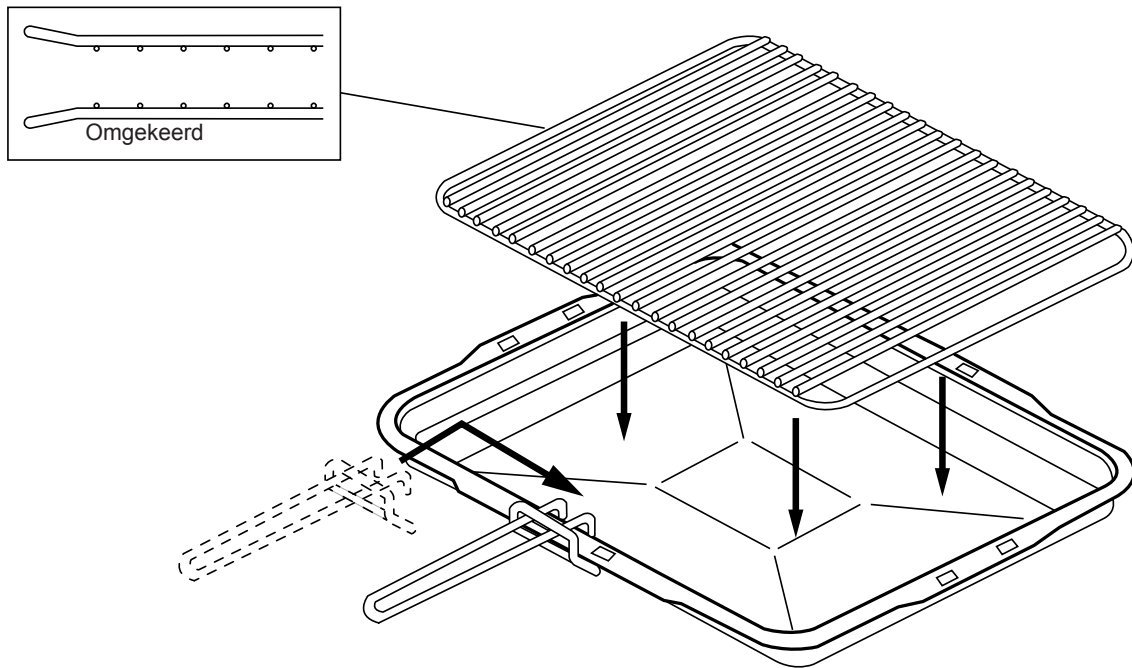
Belangrijk: Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de bodemplaat van de oven niet af met folie, omdat het element hierdoor kan oververhitten. Plaats artikelen altijd op de plaat.

Grill

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

Grillpan, onderzetter en afneembare handgreep voor de grillpan

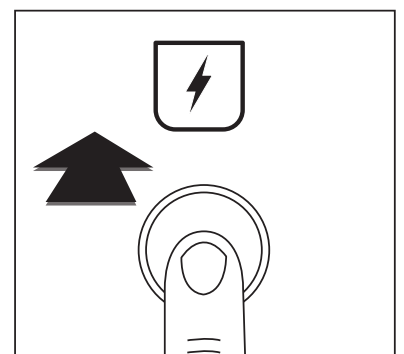
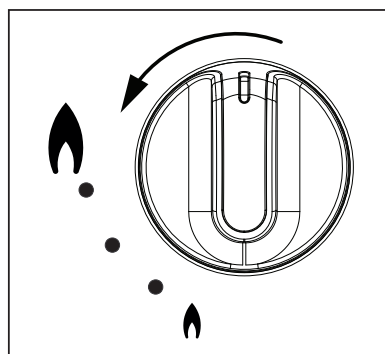
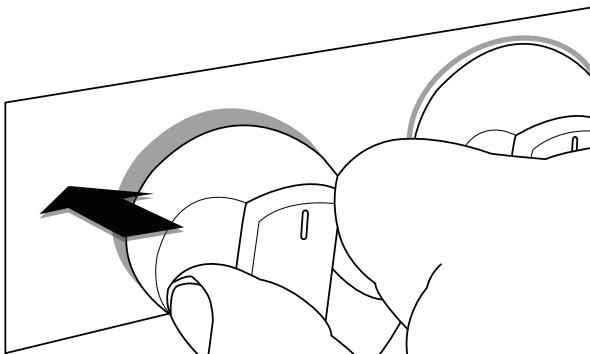
De grill-onderzetter, in de grillpan, kan voor een hoge of lage stand worden omgekeerd of hij kan worden verwijderd. De snelheid van het grillen kan worden geregeld door een hogere of lagere stand van de bakplaat te kiezen of de grillinstelling aan te passen.



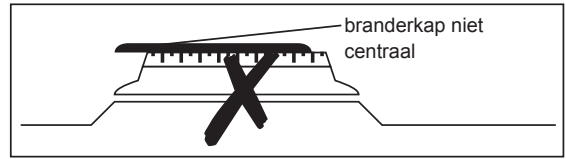
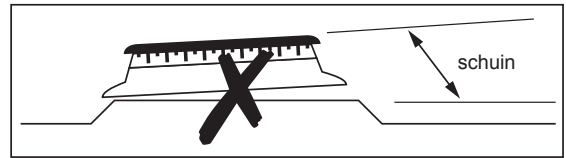
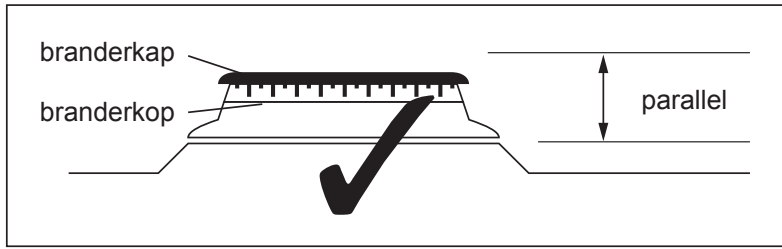
Kookplaat

- Houd de regelknop maximaal 15 seconden en laat hem dan 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 los en wacht 1 minuut voordat u weer probeert om hem aan te steken.

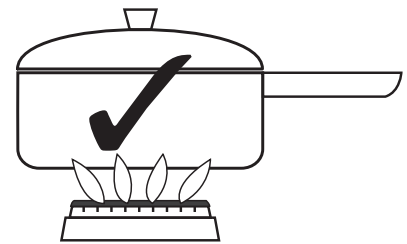
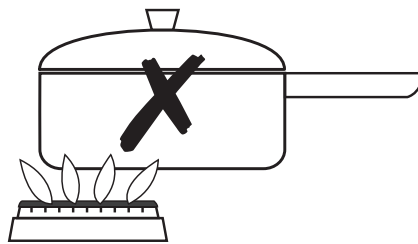
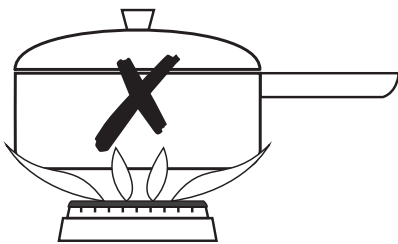


Het plaatsen van de branderdeksels en -koppen (gaskookplaten)



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

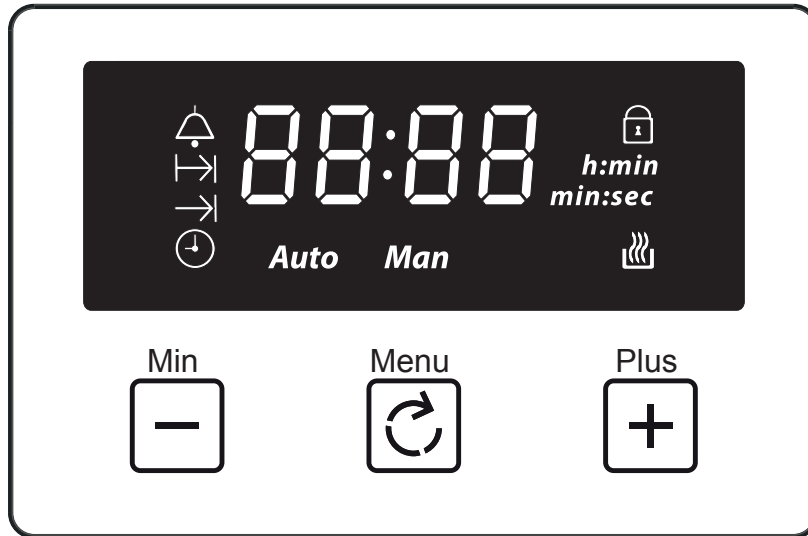
Kookzones van de kookplaat	Minimale panmaten (mm)	Maximale panmaten (mm)
Snel en wok	100	260
Alle andere kookzones		250







Waarschuwing: Laat geen potten/pannen de kookzones overlappen

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

Klok/programmeur

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



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

Het gebruik van het aanraakscherm

Menu - blader erdoor om een functie te selecteren

Plus - verhoog de tijd of het volume

Min - verlaag de tijd of het volume

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

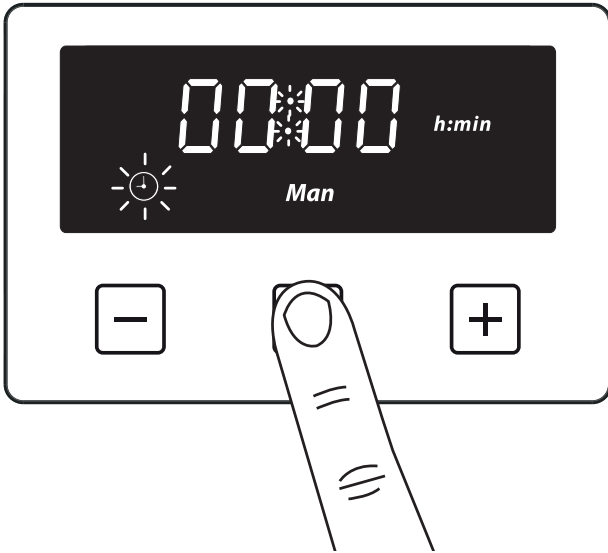
Handmatige modus

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

Tijd van de dag instellen

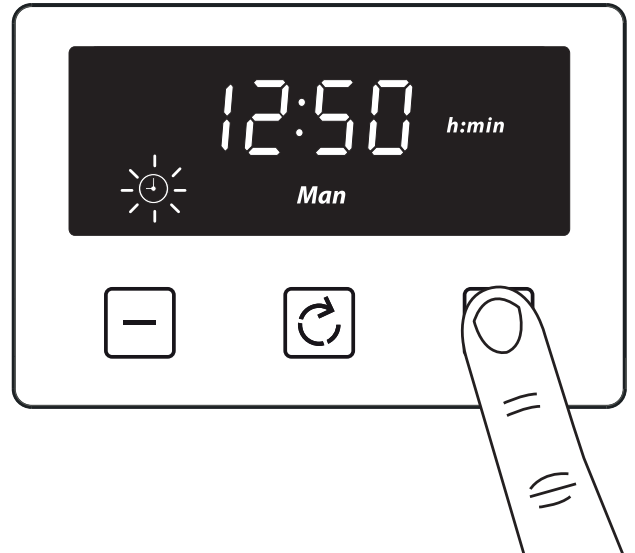
Blader met de menu-toets door de functies totdat u "time of day" bereikt.

1



2

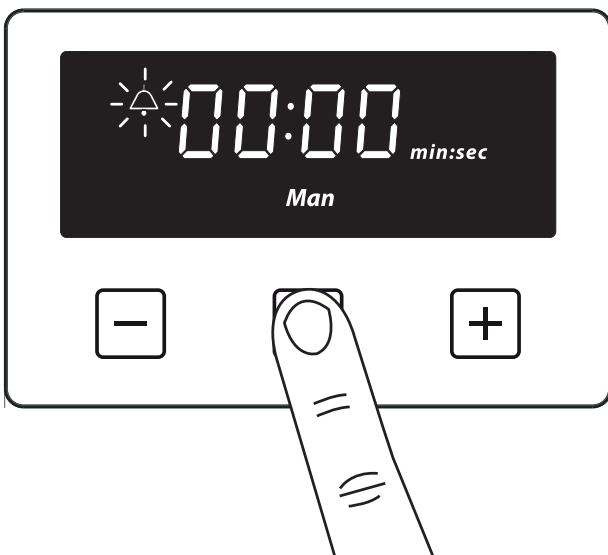
Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Het minuutalarm instellen

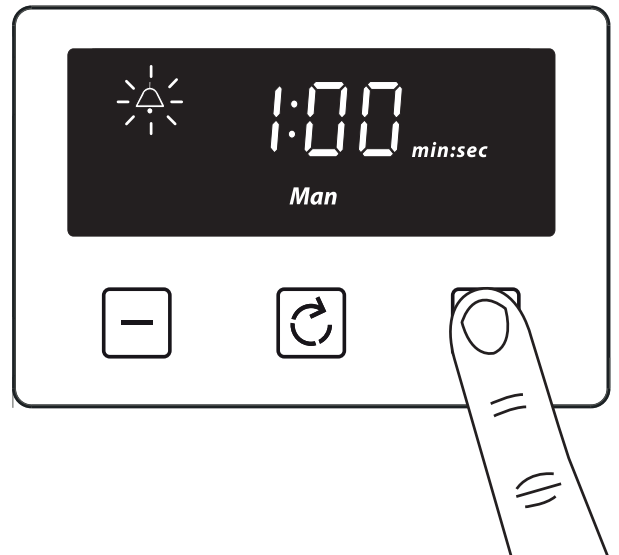
De maximale in te stellen bereidingstijd is 99 minuten.

1



2

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



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

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

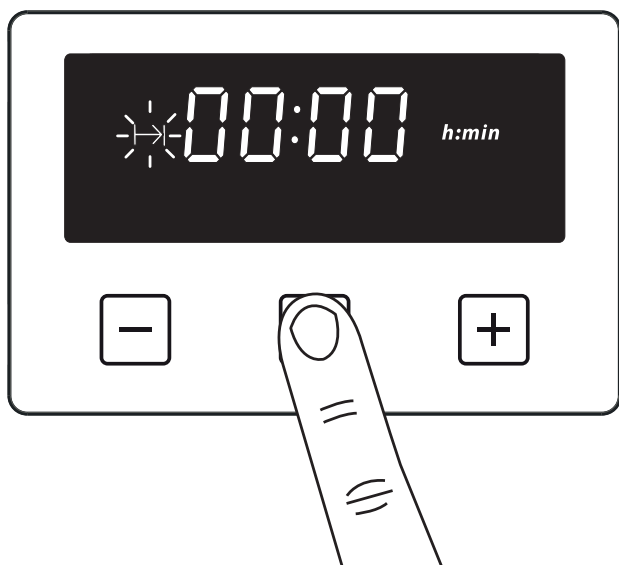
Het wijzigen of annuleren van het minutenalarm

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

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

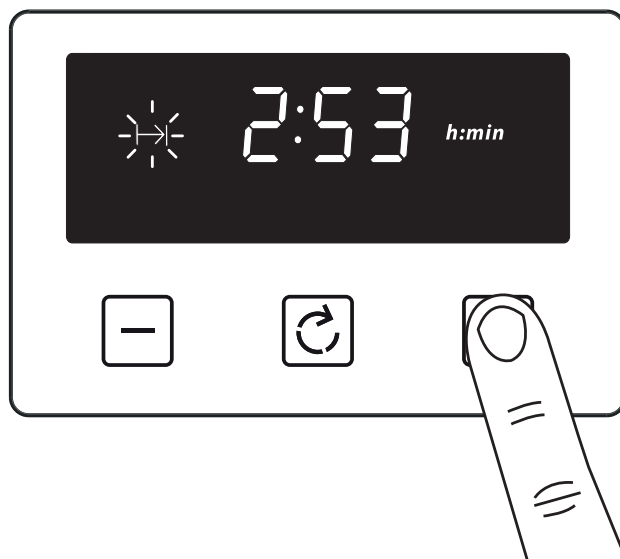
De maximale in te stellen bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.

1



2

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



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

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

Het wijzigen of annuleren van de bereidingstijd

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

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

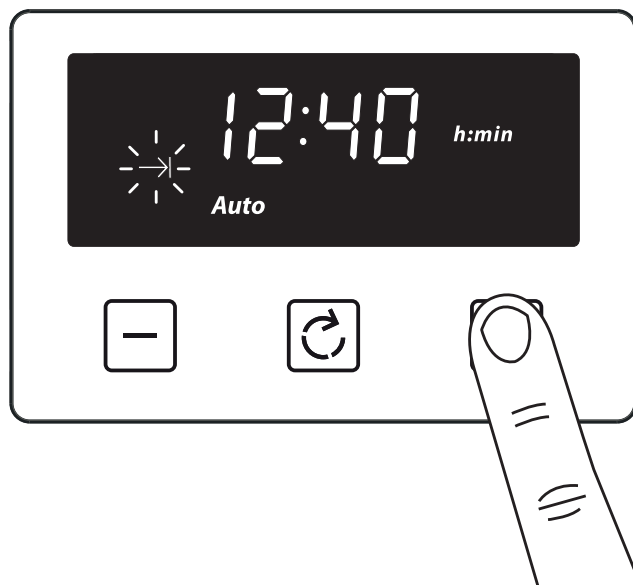
Het scherm toont de huidige "tijd van de dag" en het symbool voor "einde bereidingstijd". Het laatste "einde bereidingstijd" is beperkt tot de huidige "tijd van de dag" plus de maximale tijd die kan worden ingesteld (23 uur en 59 minuten).

1



2

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



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

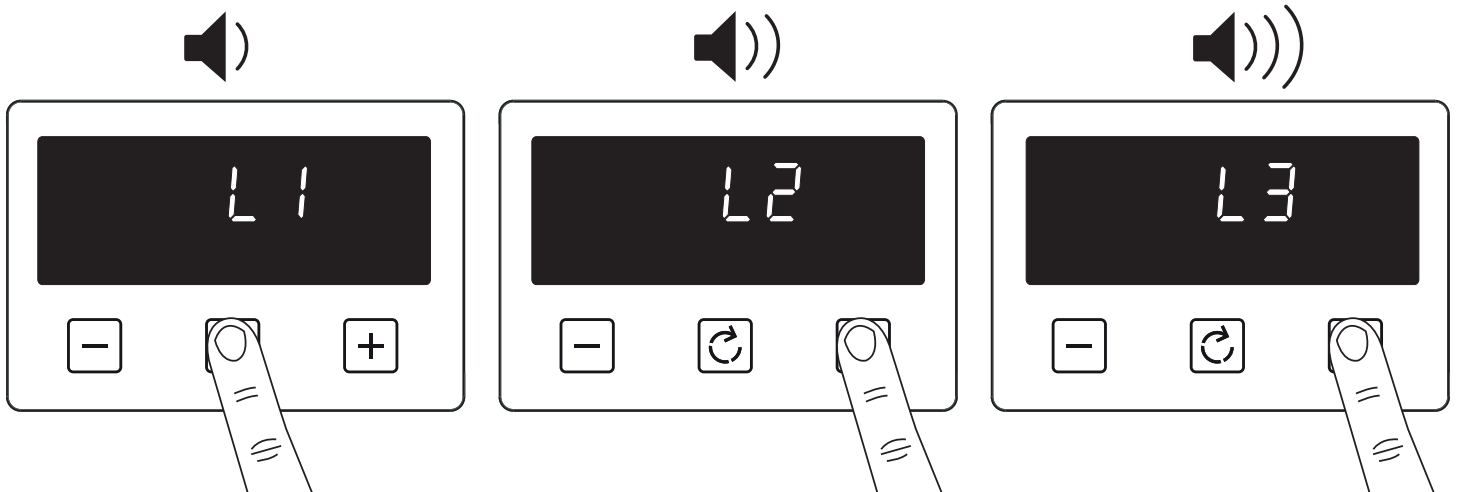
Wanneer de bereiding is voltooid klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen. Druk op de nogmaals op de menu-toets om terug te keren naar de handmatige modus.

Het wijzigen of annuleren van het eind van de bereidingstijd

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

Het instellen van het volume

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

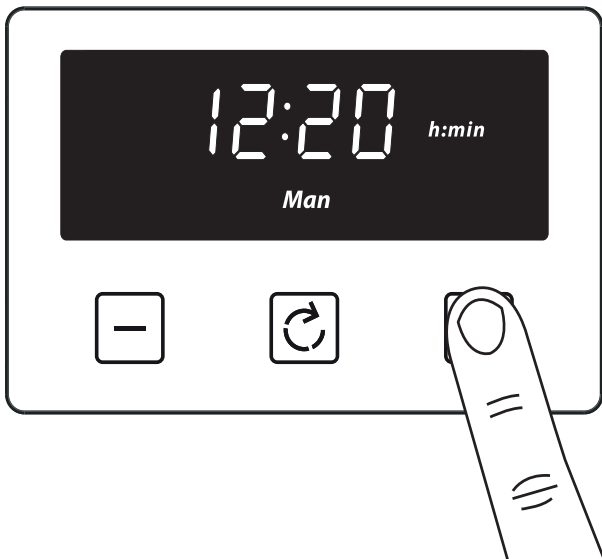


Opmerking: De standaard toon is L3

Het activeren/deactiveren van de toetsenblokkering

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

2



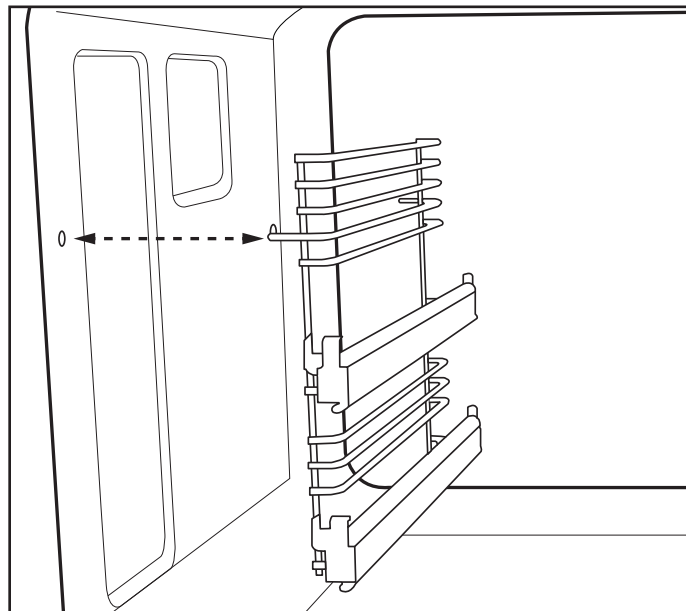
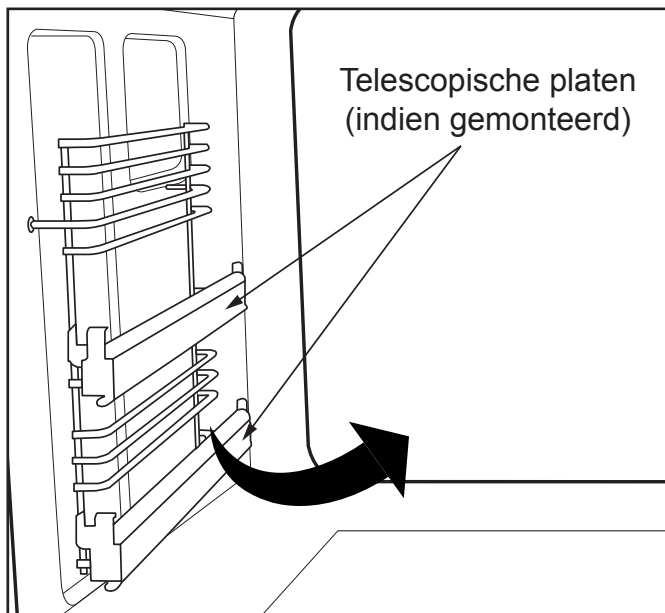
De toetsen zijn inactief, zodra de toetsenblokkering actief is. Als er op de toetsen wordt gedrukt, klinken er twee pieptonen.

Het deactiveren van de toetsenblokkering

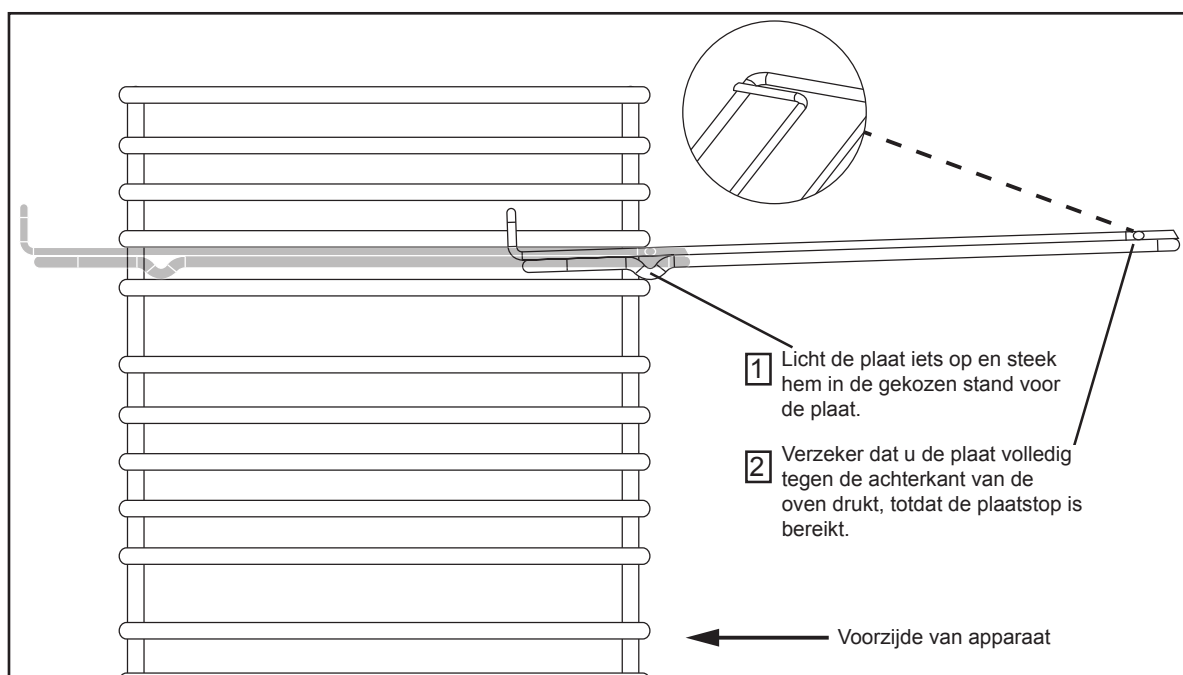
Houd de plus-toets gedurende 3-5 seconden ingedrukt. Het symbool voor de toetsenblokkering verdwijnt en het apparaat kan weer normaal worden gebruikt.

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

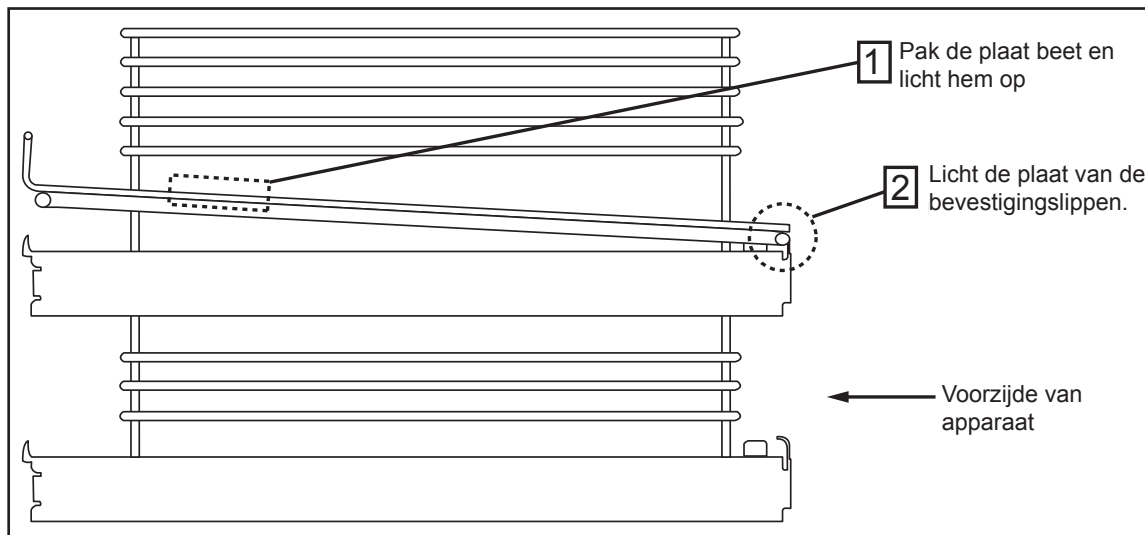
Het verwijderen van de steunen van de bakplaten



Standaard bakplaten

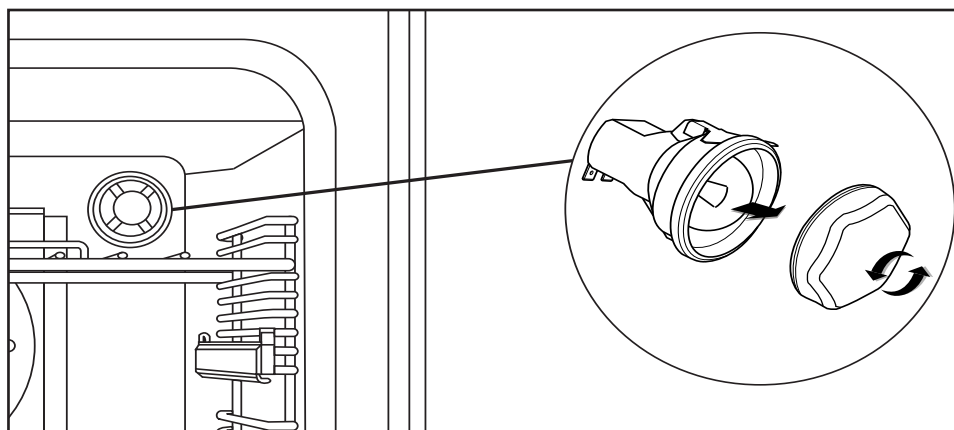


Het verwijderen van telescopische bakplaten (indien gemonteerd)



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

Het vervangen van de lamp



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

Aanvullende functies

DEKSEL SLUITEN (INDIEN BEVESTIGD)

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 voor 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 gewenst moet de wokring bovenop de pandrager 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 voor 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.

Metalen deksel (allen modellen met dubbele brandstof)

Als uw apparaat met dubbele brandstof is voorzien van een metalen deksel, dan is dit **NIET** ontworpen om alle branders van de kookplaat af te sluiten wanneer het wordt gesloten. De branders van de kookplaat worden geproduceerd met apparatuur om toe te zien op vlammen, dus in het geval dat het deksel per ongeluk wordt gesloten krijgen de branders niet genoeg zuurstof, waardoor de gastoevoer wordt afgesloten.

Bordenrek (indien inbegrepen)

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

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

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

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

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

De bakplaat (indien aanwezig)

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

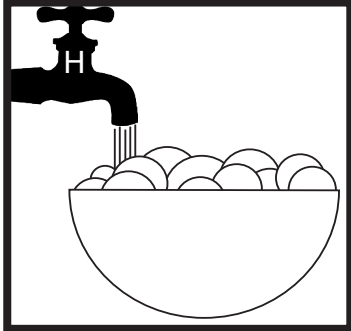
1. Plaats de bakplaat voorzichtig op de pandrager over de branders en gebruik daarbij de pootjes voor het uitlijnen aan de onderzijde van de bakplaat. Zorg ervoor om schade aan het oppervlak van de pandragers te vermijden. De bakplaat moet uitsluitend van voor naar achter over de branders worden geplaatst, zoals aangegeven door het bakplaatsymbool op het frontpaneel.
2. Verwarm de bakplaat gedurende 3 minuten op de hoogste stand voor. De bakplaat is nu klaar voor gebruik.

HET REINIGEN VAN UW APPARAAT - NL

Wel doen

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

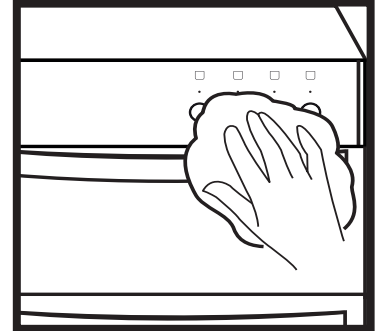
Opmerking: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van de symbolen van het bedieningspaneel, omdat ze hierdoor kunnen vervagen.



- Warm sop



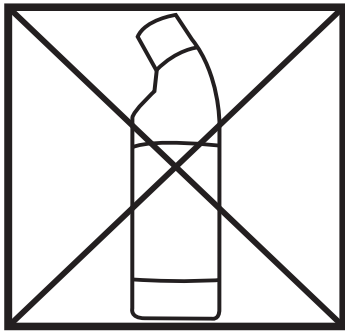
- Schone, uitgewrongen doek



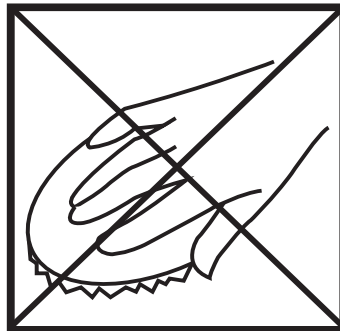
- Veeg af met een vochtige doek
- Droog af met een zachte doek

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

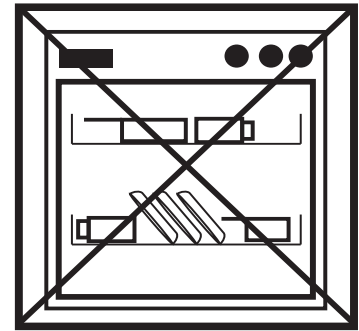
Niet doen



- Niet verdunde bleekmiddelen
- Chloorproducten



- Staalwol
- Schurende schoonmaakmiddelen
- Nylon sponsjes
- Stoomreinigers



Niet in de vaatwasser doen:

- Gietijzeren bakplaat
- Pansteunen

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

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

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

TECHNISCHE GEGEVENS - NL

Gas - bereik

Gegevensplaatje	Onderste deel van het voorframe
Apparatenklasse	Klasse 1 - vrijstaand fornuis
Elektrische voeding	220V - 240V ~ 50Hz
Type Gas	I2ELL, I12H3B/P, I12L3B/P, I12EK3B/P. Zie het gegevensplaatje voor het voor u gespecificeerde soort gas. Kan niet van aardgas naar LPG worden geconverteerd. Probeer een apparaat nooit te converteren tenzij het gegevensplaatje aangeeft dat dit mogelijk is.
Instellingen gasdruk	G20/25 Aardgas @ 20/25 mbar G30 Butaan @ 28-30mbar G31 Propaan @ 37mbar
Branderventilatie	Vast

WAARSCHUWING-Het fornuis moet worden geaard.

Brander/element	Aardgas/LPG				
	(kW)	Injector (aardgas)	Injector (LPG)	Butaan g/u	Propaan g/u
Pit – small	1	77	50	73	72
Pit - medium (NL)	1,9	104	70	145	143
Pit - medium (DE LU)	2	104	70	145	143
Pit – groot (NL)	2,7	129	87	218	215
Pit – groot (DE LU)	3	129	87	218	215
Pit - wok	3,9	152	100	291	286
Pit - wok	4	152	100	291	286
Totaal warmte-invoer (5 branders) (NL)	11,4	--	--	--	--
Totaal warmte-invoer (5 branders) (DE LU)	12	--	--	--	--
Totaal warmte-invoer (7 branders) (NL)	14,3	--	--	--	--
Totaal warmte-invoer (7 branders) (DE LU)	15	--	--	--	--

LPG-conversiekits zijn verkrijgbaar voor dit apparaat. Bezoek a.u.b. onze website voor meer informatie

Elektrische voeding/belasting				
Elektrische voeding	Oven	Afmetingen van het apparaat (cm)/vermogen kW		
		90	100	110
240 V	Conventioneel	N.V.T.	2,07	2,07
	Geventileerd	2,00	2,00	2,00
	Met ventilator (90 cm hoge oven)	2,50	N.V.T.	N.V.T.
	Dubbele variabele grill (indien aanwezig)	1,7/2,7	1,7/2,7	1,7/2,7
	Enkel variabele grill (indien aanwezig)	1,85	1,85	1,85
	Conventionele bovenkant (indien aanwezig)	1,39	1,39	1,39

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

Elektrische voeding/belasting			
	Afmetingen apparaat (cm)	Elektrische voeding	Maximaal vermogen kW
Enkele grillmodellen	90	240 V	6,48
	100/110		6,02
Dubbele grillmodellen	90		7,33
	10/110		6,87

TECHNISCHE GEGEVENS - NL

(NL) I2E (43.46 – 45.3 MJ/m³ (0°C) 25mbar

Dit toestel, categorie I2E, is geschikt en afgeregeld voor G+ gas met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m³ (0°C) bij een nominale leveringsdruk van 25mbar. Het toestel kan zonder aanpassingen ook worden gebruikt voor de toestelcategorie E(I2E) met een Wobbe index van 47,00 – 55,7MJ/m³ (0°C) bij een nominale leveringsdruk van 20mbar.