belling



USER GUIDE

BELLING 90cm ELECTRIC INDUCTION (ALL MODELS)

Table Of Contents

USER GUIDE 9
INTRODUCTION 9
COUNTRIES OF DESTINATION: 9
CONTACT INFORMATION: 9
EUROPEAN DIRECTIVES 9
DISPOSAL OF PACKAGING MATERIAL 10
SAFETY & WARNING INFORMATION 11
CAUTION INFORMATION 13
ELECTROMAGNETIC INTERFERENCE 15
FIRE SAFETY ADVICE 15
GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT 17
CONTROL PANEL 17
HOB 18
COMPARTMENT OVERVIEW 18
INDUCTION HOB CONTROLS (Touch models) 19
ABOUT THE INDUCTION HOB (TOUCH CONTROLS) 20
Induction Symbols and Codes 25
Maximum Operating Times for Induction Hob Zones 27
GRILL CONTROL DIAL 27
MAIN OVEN OVERVIEW 27
TALL OVEN OVERVIEW 29
USING THE GRILL 31
GRILL PAN AND TRIVET 32
USING THE MAIN OVEN 33
..... 36
OVEN FURNITURE 38
USING THE PROGRAMMABLE TIMER 39
CLEANING YOUR APPLIANCE 44
CLEANING AND CARE GUIDANCE 45
APPLIANCE MAINTENANCE 49
CHANGING THE LIGHTBULB 49
OVEN SHELVES 50
REMOVING AND REPLACING SHELF GUIDES 50
REMOVING AND RE-FITTING CONTROL KNOBS, SPRINGS AND BEZELS 51
FAQ's 53
KEY PARTS AND OPTIONAL ACCESSORIES 55
LOCATING THE MODEL AND SERIAL NUMBERS 59
TECHNICAL DATA 60
ENERGY DATA TABLE 61
ENERGY SAVING TIPS FOR OVENS 62
ENERGY SAVING TIPS FOR OVENS 62
INTERNATIONAL SERVICE CONTACT DETAILS 64

FRANÇAIS/FRENCH: GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE 66

FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION 66
PAYS DE DESTINATION : 66
INFORMATIONS DE CONTACT : 66
DIRECTIVES EUROPÉENNES 66
ÉLIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE 67
INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LES AVERTISSEMENTS 68
INFORMATIONS DE MISE EN GARDE 70
INTERFÉRENCES ÉLECTROM 72
CONSEILS DE SÉCURITÉ INCENDIE 72
APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE PRODUIT 74
PANNEAU DE COMMANDE 74
TABLE DE CUISSON 75
APERÇU DU COMPARTIMENT 75
MANETTE PANNEAU DE CONTRÔLE 76
À PROPOS DE LA PLAQUE À INDUCTION (COMMANDES TACTILES) 77
Symboles et codes d'induction 83
..... 85
MANETTE DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU GRIL 85
APERÇU DU FOUR PRINCIPAL 85
PRÉSENTATION DE TALL OVEN 87
UTILISATION DU GRIL 89
LÈCHEFRITE ET GRILLE 90
UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL 91
Fonctions principales du four 95
GRILLES DE FOUR 97
UTILISATION DE LA MINUTERIE PROGRAMMABLE 98
NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL 104
CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN 106
ENTRETIEN DE L'APPAREIL 111
CHANGER L'AMPOULE 111
ÉTAGÈRES DE FOUR 112
RETRAIT ET REMPLACEMENT DES GUIDES D'ÉTAGÈRE 112
DÉMONTAGE ET RÉINSTALLATION DES BOUTONS DE COMMANDE, DES RESSORTS ET DES CADRES 113
FAQ 115
PIÈCES PRINCIPALES ET ACCESSOIRES EN OPTION 118
LOCALISATION DES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE 122
DONNÉES TECHNIQUES 123
TABLEAU DE DONNÉES ÉNERGÉTIQUES 124
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE POUR LES FOURS 126
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE POUR LES FOURS 126
COORDONNÉES DU SERVICE INTERNATIONAL 127

NEDERLANDS/ DUTCH: SNELSTARTGIDS 129
NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN 129
LANDEN VAN BESTEMMING: 129

CONTACTGEGEVENS: 129
EUROPESE RICHTLIJNEN 129
VERWIJDERING VAN VERPAKKINGSMATERIAAL 130
INFORMATIE OVER VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN 131
INFORMATIE OVER DE WAARSCHUWING 133
ELEKTROMAGNETISCHE INTERFERENTIE 135
VOORZICHTIG INFORMATIE 136
UW PRODUCT LEREN KENNEN 137
BEDIENINGSPANEEL 137
KOOKPLAAT 138
OVEN OVERZICHT 138
INDUCTIEKOOKPLAAT BEDIENINGEN (Touch-modellen) 139
OVER DE INDUCTIEKOOKPLAAT (AANRAAKBEDIENING) 140
Inductiesymbolen en -codes 146
..... 148
GRILLVERMOGEN INSTELLINGKNOP 148
OVERZICHT VAN DE HOOFDOVEN 148
OVERZICHT VAN TALL OVEN 150
DE GRILL GEBRUIKEN 152
GRILLPAN EN ROOSTER 153
DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN 154
Belangrijkste ovenfuncties 158
OVEN TOEBEHOREN 160
DE PROGRAMMEERBARE TIMER GEBRUIKEN 161
JE APPARAAT SCHOONMAKEN 166
BEGELEIDING BIJ SCHOONMAAK EN ONDERHOUD 168
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT 172
DE GLOEILAMP VERVANGEN 172
STANDAARD ROOSTERHOUDER 173
VERWIJDEREN VAN ROOSTER HOUDERS 173
BEDIENINGSKNOPPEN, VEREN EN RANDEN VERWIJDEREN EN OPNIEUW PLAATSEN 174
FAQ's 176
BELANGRIJKE ONDERDELEN EN OPTIONELE ACCESSOIRES 178
HET MODEL- EN SERIENUMMERS VINDEN 182
TECHNISCHE GEGEVENS 183
ENERGIE GEGEVENS TABEL 184
TIPS VOOR ENERGIEBESPARING VOOR OVENS 186
TIPS VOOR ENERGIEBESPARING VOOR OVENS 186
CONTACTGEGEVENS VAN DE INTERNATIONALE SERVICE 187

DEUTSCH/ GERMAN: KURZANLEITUNG 189
DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG 189
ZIELLÄNDER: 189
KONTAKTINFORMATIONEN: 189
EUROPÄISCHE RICHTLINIEN 189

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL 190
SICHERHEITS- UND WARNINFORMATIONEN 191
HINWEISE ZUR VORSICHT 193
ELEKTROMAGNETISCHE STÖRUNG 195
RATSCHLÄGE ZUM BRANDSCHUTZ 195
LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN 197
BEDIENFELD 197
KOCHFELD 198
ÜBERSICHT DER FÄCHER 198
STEUERUNGEN FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER (Touch-Modelle) 199
ÜBER DAS INDUKTIONSKOCHFELD (TOUCH CONTROLS) 200
Induktionssymbole und Codes 206
..... 208
EINSTELLRAD FÜR DEN GRILL 208
ÜBERBLICK ÜBER DEN HAUPTOFEN 208
TALL OVEN IM ÜBERBLICK 210
DEN GRILL BENUTZEN 212
GRILLPFANNE UND UNTERSETZER 213
BENUTZUNG DES HAUPTOFENS 214
Hauptfunktionen des Ofens 218
OFENMÖBEL 220
VERWENDEN DES PROGRAMMIERBAREN TIMERS 221
REINIGEN SIE IHR GERÄT 227
REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE 229
GERÄTEWARTUNG 233
GLÜHBIRNE AUSTAUSCHEN 233
OFENREGALE 234
ABLAGEFÜHRUNGEN ENTFERNEN UND AUSTAUSCHEN 234
BEDIENKNÖPFE, FEDERN UND BLENDEN AUS- UND WIEDER EINBAUEN 235
Häufig gestellte Fragen 237
WICHTIGE TEILE UND OPTIONALES ZUBEHÖR 240
AUFFINDEN DER MODELL- UND SERIENNUMMERN 244
TECHNISCHE DATEN 245
ENERGIEDATENTABELLE 246
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN FÜR BACKÖFEN 248
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN FÜR BACKÖFEN 248
Kontaktinformationen zum internationalen Service 249

ESPAÑOL/SPANISH: GUÍA DE INICIO RÁPIDO 251
ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN 251
PAÍSES DE DESTINO: 251
INFORMACIÓN DEL CONTACTO: 251
DIRECTIVAS EUROPEAS 251
ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE 252
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA 253
INFORMACIÓN DE PRECAUCIÓN 255

INTERFERENCIA ELECTROMAGNÉTICA 257
CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS 257
CONOCIENDO SU PRODUCTO 259
PANEL DE CONTROL 259
ENCIMERA 260
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMPARTIMENTO 261
CONTROLES DE PLACA DE INDUCCIÓN (modelos Touch) 261
ACERCA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN (CONTROLES TÁCTILES) 262
Símbolos y códigos de inducción 268
..... 270
DIAL DE CONTROL DE LA PAR 270
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL HORNO PRINCIPAL 270
DESCRIPCIÓN GENERAL DE TALL OVEN 272
USO DE LA PARRILLA 274
SARTÉN Y SALVAMANTELES 275
USO DEL HORNO PRINCIPAL 276
Funciones principales del horno 280
MUEBLES DE HORNO 282
USO DEL TEMPORIZADOR PROGRAMABLE 283
LIMPIEZA DE SU ELECTRODOMÉSTICO 288
GUÍA DE LIMPIEZA Y CUIDADO 290
MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS 294
CAMBIAR LA BOMBILLA 294
ESTANTES DE HORNO 295
QUITAR LAS CORREDERAS DE ESTANTE 295
RETIRAR Y VOLVER A MONTAR LAS PERILLAS DE CONTROL, LOS MUELLES Y LOS BISELES 296
Preguntas frecuentes 298
PIEZAS CLAVE Y ACCESORIOS OPCIONALES 300
LOCALIZACIÓN DEL MODELO Y LOS NÚMEROS DE SERIE 304
DATOS TÉCNICOS 305
TABLA DE DATOS ENERGÉTICOS 306
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA EN HORNOS 307
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA EN HORNOS 307
DETALLES DE CONTACTO DEL SERVICIO INTERNACIONAL 309

POLSKI/POLISH: SZYBKI START INSTRUKCJA 311
POLSKI/POLISH WSTĘP 311
KRAJE PRZEZNACZENIA: 311
INFORMACJE KONTAKTOWE: 311
DYREKTYWY EUROPEJSKIE 311
UTYLIZACJA MATERIAŁU OPAKOWANIOWEGO 312
INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I OSTRZEŻENIACH 313
UWAGA INFORMACJA 315
ZAKŁÓCENIA ELEKTROMAG 317
PORADY BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO 317

POZNAJ SWOJ PRODUKT 319
PANEL STEROWANIA 319
PŁYTA KUCHENNA 320
PRZEGLĄD KOMORY 320
STEROWANIE PŁYTĄ INDUKCYJNĄ (modele dotykowe) 321
INFORMACJE O PŁYCIE INDUKCYJNEJ (STEROWANIE DOTYKOWE) 322
Symbole i kody indukcyjne 328
..... 330
POKRĘTŁO STERUJĄCE GRILLA 330
PRZEGLĄD GŁÓWNEGO PIEKARNIKA 330
PRZEGLĄD WYSOKIEGO PIEKARNIKA 332
KORZYSTANIE Z GRILLA 334
PATELNIA GRILLOWA I PODSTAWKA 335
KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA 336
Główne funkcje piekarnika 340
MEBLE DO PIEKARNIKA 342
KORZYSTANIE Z PROGRAMOWALNEGO TIMERA 343
CZYSZCZENIE URZĄDZENIA 348
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I OPIEKI 350
KONSERWACJA URZĄDZENIA 354
ZMIANA ŻARÓWKI 354
PÓŁKI PIEKARNIKOWE 355
USUWANIE I WYMIANA PROWADNIC PÓŁEK 355
DEMONTAŻ I PONOWNE MONTAŻ POKRĘTEŁ STERUJĄCYCH, SPRĘŻYN I RAMEK 356
FAQ 358
KLUCZOWE CZĘŚCI I DODATKOWE AKCESORIA 360
LOKALIZOWANIE MODELU I NUMERÓW SERYJNYCH 364
DANE TECHNICZNE 365
TABELA DANYCH ENERGETYCZNYCH 366
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII DLA PIEKARNIKÓW 368
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII DLA PIEKARNIKÓW 368
DANE KONTAKTOWE USŁUGI MIĘDZYNARODOWEJ 369

SVENSKA/SWEDISH: SNABBSTARTGUIDE 371
SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION 371
DESTINATIONSLÄNDER: 371
KONTAKTINFORMATION: 371
EUROPEISKA DIREKTIV 371
BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL 372
SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION 373
VARNINGSINFORMATION 375
ELEKTROMAGNETISK STÖRNING 376
BRANDSÄKERHETSRÅD 377
LÄR KÄNNA DIN PRODUKT 378
KONTROLLPANELEN 378

SPIS 379
FACKÖVERSIKT 379
KONTROLLER FÖR INDUKTIONSHÄLL (Touch-modeller) 380
OM INDUKTIONSHÄLLEN (PEKKONTROLLER) 381
Induktionssymboler och koder 386
..... 388
GRILLSTYRNINGSRATT 388
HUVUDUGNSÖVERSIKT 388
ÖVERSIKT ÖVER HÖG UGN 390
ANVÄNDA GRILLEN 392
GRILLPANA OCH TRIVET 393
ANVÄNDA HUVUDUGNEN 394
Huvudfunktioner i ugnen 398
UGNSMÖBLER 400
ANVÄNDA DEN PROGRAMMERBARA TIMERN 401
RENGÖRING AV APPARATEN 406
VÄGLEDNING FÖR RENGÖRING OCH SKÖTSEL 407
UNDERHÅLL AV APPARATEN 411
BYTA GLÖDLAMPA 411
UGNSHYLLOR 411
TA BORT OCH BYTA UT HYLLSTYRNINGAR 412
DEMONTERING OCH OMMONTERING AV REGLAGE, FJÄDRAR OCH RAMAR 413
Vanliga frågor 415
NYCKELDELAR OCH TILLVALSTILLBEHÖR 417
HITTA MODELL- OCH SERIENUMMER 421
TEKNISKA DATA 422
TABELL FÖR ENERGIDATA 423
ENERGIBESPARINGSTIPS FÖR UGNAR 424
ENERGIBESPARINGSTIPS FÖR UGNAR 424
KONTAKTUPPGIFTER FÖR INTERNATIONELL SERVICE 426

INTRODUCTION

Congratulations and thank you for purchasing your new Stoves range cooker. We hope you will enjoy many years of excellent cooking performance and service.

This user guide is designed to help you to care for and get the best out of your new product.

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

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

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

COUNTRIES OF DESTINATION:

GB- Great Britain	
IE - Ireland	
DE - Germany	✓
FR - France	✓
PL - Poland	✓
NL - Netherlands	✓
SE - Sweden	✓
NZ - New Zealand	
AU - Australia	

CONTACT INFORMATION:

Customer Care Helpline:

+31 (0) 513 656520

Alternatively, use the contact form on our website

www.belling.eu

Details about the manufacturer's warranty period and terms & conditions, warranty registration, options to purchase an extended warranty, and spare parts & service information are also available on our website.

Please check with your telephone service provider for exact charges.

Our policy is one of constant development and improvement, therefore we cannot guarantee the strict accuracy of all of our illustrations and specifications. Changes may have been made subsequent to publishing.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8 8448 CC Heerenveen Netherlands

EUROPEAN DIRECTIVES

This appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

As a producer and a supplier of cooking appliances we are committed to the protection of the environment and are in compliance with the WEEE directive.

All our electric products are labelled accordingly with the crossed out wheeled bin symbol. This indicates, for disposal purposes at the end of their working life, that these products must be taken to a recognized collection point, such as local authority sites/ local recycling centres.



By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local authority, household waste disposal service, or the retailer from whom you purchased this appliance.

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIAL

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIAL

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

SAFETY & WARNING INFORMATION

- **Warning**
  We strongly recommend that this appliance is connected by a competent person who is a member of a 'Competent Person Scheme', who will comply with the required regulations.

- **Warning**
  This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **Warning**
  If the hob glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- **Warning**
  During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- **Warning**
  The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- **Warning**
  The oven must be switched off before removing the guard and, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.

- **Warning**
  A steam cleaner is not to be used on this appliance.

- **Warning**
  Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Warning
Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Warning
Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

Danger of fire: **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces. Do not place articles on or against the appliance.

Warning
Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated into the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Warning
Never place food, or dishes on the base of the oven cavities; there may be elements there which will cause overheating.

Warning
The appliance must never be disconnected from the mains electricity supply during use, as this will seriously affect the safety and performance, particularly in relation to surface temperatures becoming hot and gas operated parts not working effectively. The cooling fan is designed to run on after the control knob has been switched off.

Warning
Do not store flammable liquids or items in the vicinity of this appliance.

Warning
Do not modify this appliance.

Warning
Do not operate the appliance without the glass door panels correctly fitted.

Warning
Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

Warning
If a lid is fitted to your appliance any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

Warning
This appliance must be earthed.

Warning
Never use cooking vessels on the hob that overlap its edges.

CAUTION INFORMATION

Caution
In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

Caution
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass / the hob surface / the glass of hinged lids (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in the shattering of the glass.

Caution
Only use the temperature probe recommended for this oven.

Caution
Do not stare at the hob elements.

Caution
After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector on induction hobs.

Caution
This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Caution

The cooking process must be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.

Caution

Accessible parts may be hot when the grill and/or the oven are in use. Young children shall be kept away.

Caution

Our policy is one of constant development and improvement, therefore we cannot guarantee the strict accuracy of all our illustrations and specifications. Changes may have been made subsequent to publishing.

Caution

Make sure that you have removed all packaging and wrapping. Some of the items inside this appliance may have additional wrapping. It is recommended that you wash the oven shelves, air fry tray, grill pan and grill pan trivet before their first use in hot soapy water. This will remove the protective oil coating. It is recommended that you turn the ovens and/or grill on for a short while. This will burn off any residues left from manufacturing. There may be a smell which accompanies this process - but this is nothing to worry about and is harmless.

Caution

This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

Caution

Electrical connection should be made with a suitable flexible cable which can withstand a temperature rise of at least 70°C. Ensure that you route all mains cables well clear of any adjacent heat source.

Caution
We recommend that the appliance is connected by a competent person who is a member of a 'Competent Person Scheme' who will comply with the required regulations.

Caution
The space of air circulation, located underneath and at the back of the hob improves the reliability of the cooling fan by ensuring that it will cool down the appliance efficiently.

- Please read the following carefully:

ELECTROMAGNETIC INTERFERENCE

The functions of the hob comply with the applicable standard on electromagnetic interference.

Your induction cooking hob thus complies fully with the statutory requirements (Directive 2004/108/EC). It is designed to not interfere with the functioning of other electrical equipment as long as these also comply with the same regulations.

Your induction hob generates magnetic fields in its immediate vicinity.

So that there is no interference between your cooking hob and a pacemaker, the pacemaker must be designed in compliance with the appropriate regulations.

In this respect we can only guarantee the compliance of our own product. You can ask the pacemaker manufacturer or your doctor about the compliance or any incompatibilities of your pacemaker.

FIRE SAFETY ADVICE

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

- **If a pan catches fire:**
  - Do not move it- it is likely to be extremely hot.
  - Turn off the heat if it's safe to do so- but never lean over the pan to reach the controls.
  - If you have a fire blanket, put it out over the pan. If you have put the fire out, leave the pan to cool completely.

- **Deep-fat frying presents more dangers in your kitchen.**
  - Never fill a chip pan (or other deep fat fryer) more than one-third full of oil.
  - Do not use a fire extinguisher on a pan of oil - the force of the extinguisher can spread the fire and create a fireball.

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

OTHER SAFETY ADVICE

- **DO**
  - Always take care removing food from the oven as the area around the cavity may be hot.
  - Always use oven gloves when handling any cookware that has been in the oven as it will be hot.
  - Always make sure that the oven shelves are resting in the correct position between two runners.
  - Always use the Minute Minder (if fitted) to remind you when to check the food, if you are leaving the oven unattended - this reduces the risk of food burning.

- **DO NOT**
  - **Never place items on the door while it is open.**
  - **Never wrap foil around the oven shelves or allow foil to block the flue.**
  - **Never drape tea towels near the oven while it is on; this will cause a fire hazard.**
  - **Never pull heavy items, such as turkeys or large joints of meat, out from the oven shelf, as they may overbalance and fall.**
  - **Never use this appliance to heat anything other than food items and do not use it for heating the room.**

GETTING TO KNOW YOUR PRODUCT

Important

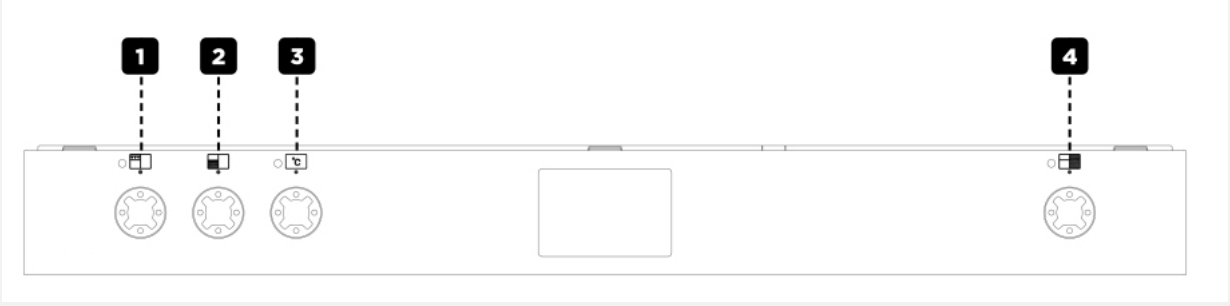
If the clock/programmer is locked, it must be unlocked before the main multi-function oven can be used.

To unlock the clock/ programmer press and hold the '+' key for 5-10 seconds, until the padlock symbol disappears.

To lock the clock/ programmer press and hold the '+' key for 5-10 seconds, until the padlock symbol appears.

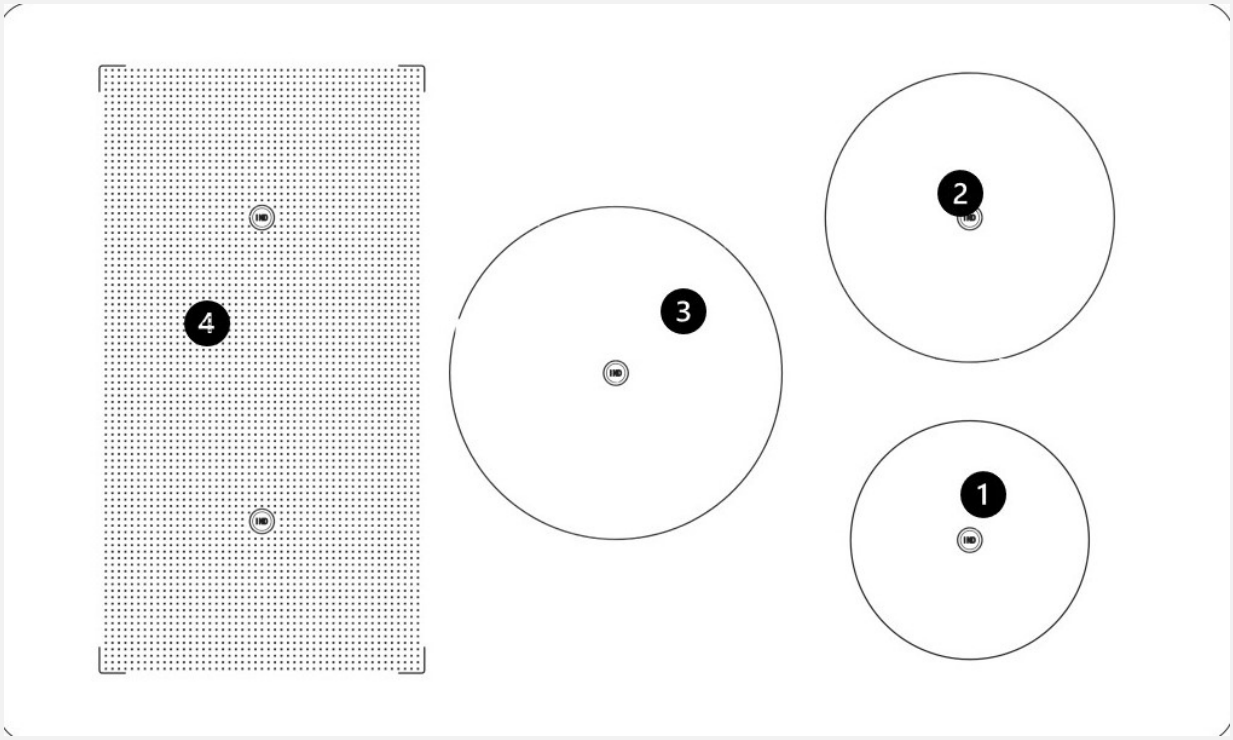
Your appliance layout may differ depending on the model.

CONTROL PANEL



1	Grill control
2	Main oven function control
3	Main Oven Temperature control
4	Tall oven control

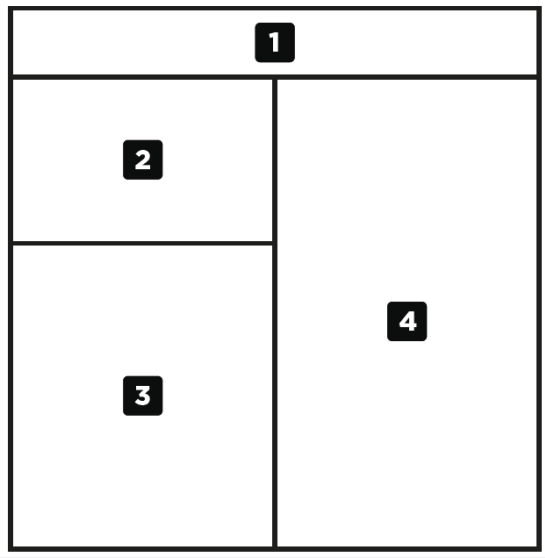
HOB



HOB FUNCTIONS		
1	Small - 160mm diameter	Right hand front
2	Medium - 180mm diameter	Right hand rear
3	Large - 210mm diameter	Centre
4	Bridged Induction Zone - 2 x 180mm diameter zones	Left hand side

Smaller pans than the diameters indicated can be used. Pans must have a smooth, flat, magnetic base. Generally, induction hobs cannot recognise pans with smaller base diameters than 100mm.

COMPARTMENT OVERVIEW



CAVITY OVERVIEW	
1	Fascia - control panel
2	Grill
3	Fanned Oven with Air Fry function - the main oven which can be controlled by the timer
4	Tall Fanned Oven

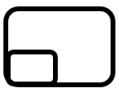
INDUCTION HOB CONTROLS (Touch Models)

INDUCTION CONTROLS ON HOB

(Layout may vary slightly dependent upon model)



INDUCTION CONTROLS (Touch models)		
Feature	**Symbol**	**Description**
Power On/ Off		Power On/Off key for the whole induction hob.
Power Boost	P	Temporarily boost the power to a cooking zone.
Adjustment key (Heat & Timer)	− +	Used to adjust the power level and cooking times.
Key Lock		Child-lock - to prevent the hob being accidentally turned on. Can also be used to prevent power level settings being accidentally changed during use.

INDUCTION CONTROLS (Touch models)		
Feature	**Symbol**	**Description**
Timer On/Off		Used to select the minute minder function and cook-to-off timers.
Cook Zone selection keys		Used to select the relevant cooking zone before adjusting the power level or cooking time. Front-left zone Back-left zone Central zone - applicable to 90cm, 100cm and 110cm-wide range cookers only Front-right zone Back-right zone
Bridging function key		Used to activate the bridging function, so that the front-left and back-left zones can be used together as one large zone - applicable to 90cm, 100cm and 110cm-wide range cookers only.

ABOUT THE INDUCTION HOB (TOUCH CONTROLS)

The induction hob provides the most energy-efficient hob technology available.

The induction system provides superior heat up and cool down times for pans - you get fast, precise, repeatable power control.

As induction only heats up the pan, there is no lost heat from the cooking process, which in turn, limits the heat generated in the kitchen.

Note
Please use pans with a smooth flat magnetic base. Generally, induction hobs cannot recognise pans with a base diameter of less than 100mm.

TOUCH CONTROLS

The touch controls for your induction hob have been designed to provide you with finger touch control of your hob, providing accurate and repeatable power settings for cooking and an easy clean surface that can be easily wiped over.

Each cook zone displays it's individual power setting.

USING THE TOUCH CONTROLS

When using the touch controls, use the flat of your finger, not the tip or finger nail. The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

Once you have powered on the induction hob, you then have a few seconds to select the cooking zone keys or timer key. If no further keys are selected within a few seconds, the hob will switch off again to save energy. If the red dashes disappear from the display, simply press the power key again to switch the hob on again.

Always ensure the control area is clean, dry and free from any objects (e.g. utensils, tea towels and cloths). Spillages and water, grease or fingerprints may make the controls less responsive.

POWERING THE HOB ON AND OFF

Touch the power key ⏻ for a couple of seconds to turn the hob on. The display lights up with some red dashes (-).

The hob can be switched off by touching the power key ⏻ for a couple of seconds. The display goes dark. The hob will also switch itself off automatically a short time after turning off the hob cooking zones, or if the hob is switched on but no cooking zones or timer are selected.

SELECTING A COOKING ZONE AND ADJUSTING A POWER LEVEL

Power on the hob as above. Touch the relevant cooking zone key to select it (for example ▭ for the front-left zone). '0' flashes in the display for the relevant zone.

While the '0' is flashing, touch the plus and/or minus keys + − to set the required power level (with 1 being the most gentle simmer and 9 being the most rapid boil).



Tip

If you touch the plus key + first, the power level will default to level 5 and can be adjusted from there.

If you touch the minus key − first, the power level will default to level 9 and can be adjusted from there.

A few seconds after the last touch of a key, the power level is accepted and the zone continues to cook at the selected power level.

When you wish to adjust the power level, touch the relevant cooking zone key again to select it. The current power level will flash in the display for the relevant zone. While the display is flashing, touch the plus and/or minus keys + − to adjust the power level.

Adjusting the power level down to 0 switches the cooking zone off. You can also touch the power key ⏻ to switch all of the cooking zones off.

POWER BOOST

The power boost function can be used to temporarily boost the power to a cooking zone by 'borrowing' extra power from an adjacent zone.

All the cooking zones can be boosted, but not all at the same time. You cannot boost two zones on the same side of the hob at the same time.

After powering on the hob, touch the relevant cooking zone key to select it (for example ▭ for the front-left zone). '0' flashes in the display for the relevant zone.

While the '0' is flashing, touch the power boost key P; 'P' appears in the display to show that power boost is active.

The power boost function runs for approximately 5 minutes and then the cooking zone will change to power level 9. The power boost function can also be cancelled at any time by selecting a different power level or by turning the cooking zone off.

Note

The Power Boost function will only operate for a limited time and is also under thermal control. This means that Power Boost will deactivate automatically if the product gets too hot, to protect the internal electronic components of the hob and to prevent the cookware from overheating.

If using two pans on the same side of the hob, if one zone is on power boost the other zone's power level may need to be limited to a lower power level to prevent the appliance drawing too much power. For this reason, you may see cooking zone power levels reduce automatically.

Pans tend to heat up quickly on induction hobs. Please do not overfill pans to prevent boiling over, especially when using the power boost function. Do not leave pans unattended when using the power boost function.

BRIDGING FUNCTION

The bridging function allows the front-left and back-left cooking zones to be used as one large zone to accommodate larger pans. This function is available on the 90cm, 100cm and 110cm-wide range cooker versions.

After switching the hob on, touch the bridge key to activate the bridging function. '0' flashes in the back-left zone display and '=' shows in the front-left zone display.

While the '0' is flashing, touch the plus and/or minus keys + − to set the required power level. You can also touch the power boost key P to select power boost when the zones are bridged. The power level will be displayed in the back-left zone display.

The bridging function can be cancelled at any time by touching the bridge key again. The front-left and back-left zones can then be used as two separate zones again.

ACTIVATING AND DEACTIVATING THE CHILD LOCK

The lock function can be used in two ways - to prevent the hob cooking zones being accidentally turned on, for example by a child, and to prevent the power settings from being accidentally changed in use, for example while simmering.

To prevent the hob zones being turned on accidentally, touch the padlock key for a few seconds, until 'LO' appears in the hob timer display.

If the hob is now switched on by the power key ⏻, 'LO' flashes in the hob timer display and the hob cooking zones cannot be switched on.

To deactivate the child lock, after switching the hob on, touch the padlock key for a few seconds until 'LO' disappears from the timer display. The hob can now be operated as usual.

To prevent the power settings from being changed accidentally, after setting the required simmer power levels, touch the padlock key for a few seconds until 'LO' appears steadily in the hob timer display. The hob touch control keys are now locked so that the simmer power levels cannot be adjusted. The hob can still be switched off using the power key ⏻.

To deactivate the in-use lock, touch the padlock key for a few seconds until 'LO' disappears from the timer display. The touch controls can then be operated as usual.

Please note the child lock function is maintained even after powering the hob off and on via the power key ⏻.

USING THE MINUTE MINDER

The hob minute minder can be used to remind you to check or stir the food, but does not switch a cooking zone off automatically.



Note

The hob minute minder is only available if at least one hob cooking zone is in use.

Set the cooking zone power levels first. While none of the cooking zones are currently selected (that is, the zone power level displays are steady and not flashing), touch the clock key. '00' flashes in the hob timer display.

While the '00' is flashing, use the plus and/or minus keys + − to set the required minute minder duration time (between 1 minute and 99 minutes).



Tip

Short touches of the plus + and minus − keys increase/decrease the minute minder duration time by one minute at a time.

Long touches of the plus + and minus − keys increase/decrease the minute minder duration time by ten minutes at a time.

A few seconds after the last key press, the duration time is accepted and starts counting down.

If you need to **amend or cancel the minute minder** time, touch the clock key again. The remaining duration time flashes and you can adjust the duration time using the plus and/or minus keys + −. Adjusting the duration time down to 0 cancels the minute minder function.

When the minute minder duration time has elapsed, the alarm sounds for approximately 30 seconds. You can silence the alarm by touching the clock key. The hob cooking zone(s) will need to be turned off manually.

USING THE COOK-TO-OFF TIMER

The cook-to-off timer allows one or more cooking zones to be switched off automatically after a certain amount of time, for example after a certain period of simmering.

After switching the hob on, touch the relevant zone key (for example for the front-left zone).

While the power level is flashing in the display, use the plus and/or minus keys + − to set the required power level.

While the power level is still flashing in the display, touch the clock key. (If the power level has stopped flashing in the display, simply touch the relevant zone key again to make the display flash again). '00' flashes in the hob timer display.

While '00' is flashing in the hob timer display, use the plus and/or minus keys + − to set the required timer duration time (between 1 minute and 99 minutes).



Tip

Short touches of the plus + and minus − keys increase/decrease the timer duration time by one minute at a time.

Long touches of the plus + and minus − keys increase/decrease the timer duration time by ten minutes at a time.

A few seconds after the last key press, the timer duration time is accepted and starts counting down. A dot appears next to the relevant cooking zone power level display to show that the zone is being controlled by the timer.

If you need to **amend or cancel the timer** duration time, touch the relevant zone key () to select the zone. Then touch the clock key . The current remaining timer duration time flashes in the display. While the duration time is flashing, use the plus and/or minus keys to adjust the timer duration time. Adjusting the timer duration time down to 0 will cancel the cook-to-off timer function. Please note, in this case the cooking zone would need to be switched off manually.

When the cooking duration time has elapsed, the cooking zone is switched off and the alarm sounds for approximately 30 seconds. You can silence the alarm by touching the clock key .



Note

All of the cooking zones can be controlled by the cook-to-off timer. Repeat the above steps if you wish to use the cook-to-off timer on another zone simultaneously.

The hob timer display can only display the remaining duration time for one cooking zone timer or minute minder at a time. To indicate for which zone the remaining time is being displayed, a flashing dot will show next to the relevant cooking zone power level display. A steady dot next to a cooking zone power level display indicates that the cooking zone is being controlled by the timer, but the timer display is not currently showing the remaining duration time for that zone. Touch the relevant zone key to briefly see the remaining duration time for that zone in the hob timer display.

If there are zone cook-to-off timers and the minute minder running concurrently, the minute minder takes priority and shows in the hob timer display. To check the remaining duration time for the zone cook-to-off timers, touch the relevant zone key to briefly see the remaining duration time for that zone in the hob timer display.

Warning

Don't leave pans on the hob when you're not around- take them off the heat if you have to leave the kitchen (even if you think it will only be for a moment, while you answer the door or phone).

Note

The safety temperature control of the pans is only possible with quality flat bottomed pans suitable for induction cooking. Poor quality pans can create air gaps between the glass and the pan, which affects the accuracy of the temperature control.

Warning

Never leave the hob unattended when in use, even when you have set the timer to turn off the cook zone.

Approximate Glass Surface Temperature (°C)	Intelligent hob safety system
200	Reduces Power Boost setting to Power Level 9.
250	Reduces power to 60% of power level setting.
270	Switches cook zone off.
300	Switches whole appliance off.

Induction Symbols And Codes

The hob display can show information codes, and codes to alert you to any issues which may need to be resolved.

Induction Symbols And Codes

Symbol / Code	Meaning	Description
	Pan missing, or unsuitable pan.	If the electronics cannot detect the pan, because it is too small or does not have a magnetic base, then the hob display will show the missing or unsuitable pan symbol.
	Residual heat indicator.	When the hob is switched off after use, if the glass surface is still hot, the residual heat indicator will be displayed. The residual heat symbol will automatically go out when the glass surface temperature cools (to below approximately 45°C). The cooling fan runs for a while after the hob is switched off to help cool the hob electronics.
	Power boost.	Power boost is active,
ER03	Obstruction.	Something is covering the hob display area, such as a pan, utensil or cloth, or even just water, grease or finger prints . Remove the item and clean the area before using the hob again. Do not touch any of the hob touch control keys for more than 10 seconds.
E1 or E2	Over-heat indicator.	The hotplate may have over-heated, possibly because an empty pan has been heated for too long or a pan has boiled dry. Remove the pans and allow the hob to cool down for about 30 minutes before trying to use it again.
E3 or E4	Possible issue with electricity supply.	The electrical voltage supplying the cooker may be too high or too low. Switch the cooker off at the wall and contact your local electricity board for assistance.
LO	Child lock.	The child lock has been activated.

For other codes, please switch the appliance off at the wall for a few minutes to let the electronics reset. If the code reappears when the power is restored, please contact our customer support team using the details on the back cover.

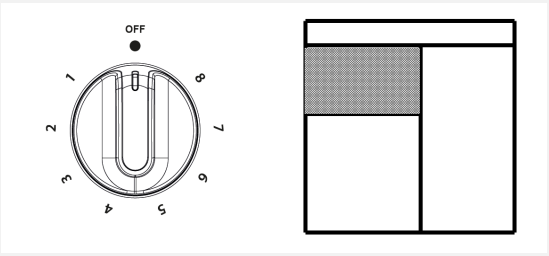
Maximum Operating Times For Induction Hob Zones

For safety reasons, an induction hob zone cannot operate for longer than a maximum time before switching off and cooling down.

Maximum Operation Times For Induction Hob Zones

Power level	Maximum operating time
1	6 hours
2	6 hours
3	6 hours
4	3 hours
5	3 hours
6	3 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1.5 hours
Power Boost	5 minutes (plus a further 90 minutes at power level 9)

GRILL CONTROL DIAL

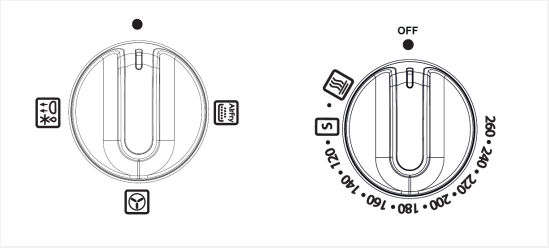


Note

1 is for the lowest heat output; 8 is for the highest heat output.

Use the grill with the door open.

MAIN OVEN OVERVIEW



To operate the main oven please select a cooking function with the left-hand control knob and a temperature with the right-hand control knob.

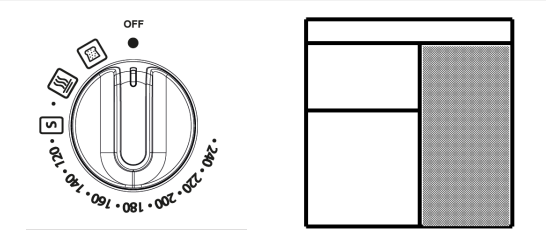
English

MAIN OVEN COOKING FUNCTIONS AND SETTINGS

Symbol	Function
	**Fanned Oven** **Use any suitable shelf position.** **Can batch bake on more than one level simultaneously - leave enough room for baking to rise.** **Requires little to no pre-heating.** **Reduce the temperature by around 20°C and reduce cooking time a little compared to conventional ovens. Ensure food is thoroughly cooked through prior to serving.**
	**Air-Fry function** **For best results, lay out the food in one layer on the air-fryer tray, as evenly-spaced as possible.** **Insert the air-fryer tray into the middle shelf position of the main oven.** **Insert the grill pan into the lower shelf position of the main oven, beneath the air-fryer tray, to catch any drips.** **Turn the main oven function control dial to the air-fry function and turn the main oven control dial to 220°C.** **For best results, when consulting recipes and cooking instructions on food packaging, please look for the conventional oven timings, not the worktop air-fryer timings or regular fanned oven timings. Reduce the conventional oven timings by about 30%. Ensure that the food is thoroughly cooked prior to serving.** **The air-fry function is great for cooking chips, potato wedges, vegetables, chicken pieces, chicken nuggets, and any foods which you would normally grill.** **However, the air-fry function is not suitable for baking cakes, pastries or breads, as they may become tough, and is not designed for frying foods in a wet batter.**
	**Defrost / dough-proving** **Leave the main oven temperature control in the off position.** **Use with the door closed to defrost frozen bread or gateaux, or when leaving dough to rise prior to baking.** **Use with the door open to cool cooked food prior to refrigerating.**

Symbol	Function
	**Keep warm temperature setting - 70°C** **Use in conjunction with the fanned oven function.**
	**Slow cook temperature setting - 100°C** **Used for slow cooking of casseroles, chillis, stews, etc.** **Use in conjunction with the fanned oven function.**

TALL OVEN OVERVIEW

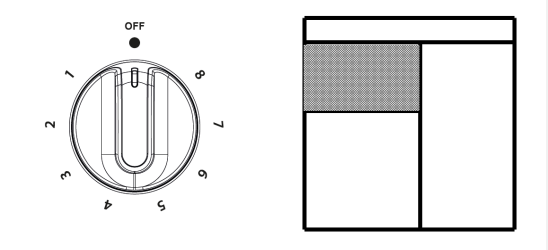


Turn the tall oven control dial to the temperature or setting required.

Tall Oven Cooking Functions

Symbol	Description
120 to 240	Fanned oven Use any suitable shelf position. Can batch bake on more than one level simultaneously - leave enough room for baking to rise. Requires little to no pre-heating. Reduce the temperature by around 20°C and reduce cooking time a little compared to conventional ovens. Ensure food is thoroughly cooked through prior to serving.
	Slow cook temperature setting - 100°C Used for slow cooking of casseroles, chillis, stews, etc.
	Keep warm temperature setting - 70°C
	Defrost / dough-proving Use with the door closed to defrost frozen bread or gateaux, or when leaving dough to rise prior to baking. Use with the door open to cool cooked food prior to refrigerating.

USING THE GRILL



Warning
Never cover the grill pan or grill trivet with aluminium foil, or allow fat to build up in the grill pan, as this creates a fire hazard.

Tip
For best grilling results pre-heat the grill for up to 5 minutes, and choose a suitable mid-to-high shelf position to bring the food close to the grill element, while leaving enough space so that the food does not touch the grill element.

THE COOLING FAN

During use the fan may cycle on and off, this is normal.

When the grill is switched on, the cooking fan may not come on immediately, but will then come on to keep the fascia and control knobs cool during grilling. The fan may continue to operate for a period after the grill has been switched off.

Note
The cooling fan may run for around 1 hour after use. This is normal to ensure the exterior parts of the cooker fully cool down and because the oven cavity is very well-insulated to prevent heat escaping during the cooking process. Please do not switch the cooker off at the wall before the cooling fan has stopped completely.

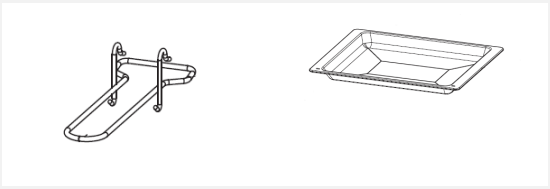
USING THE GRILL

Caution
Accessible parts may be hot when the grill is used- young children should be kept away.

Important
The grill door must be fully open when the grill is used.

1. Open the grill door. Turn the control knob to the required setting. 1 is the lowest heat and 8 is the highest heat. For best cooking results, we recommend that you preheat the grill for about 5 minutes.
2. Place the food centrally on the grill pan trivet.
3. Push the grill pan in to position it under the grill.
4. To switch off return the control knob to the off position.

GRILL PAN AND TRIVET



The trivet sits inside the grill-pan.

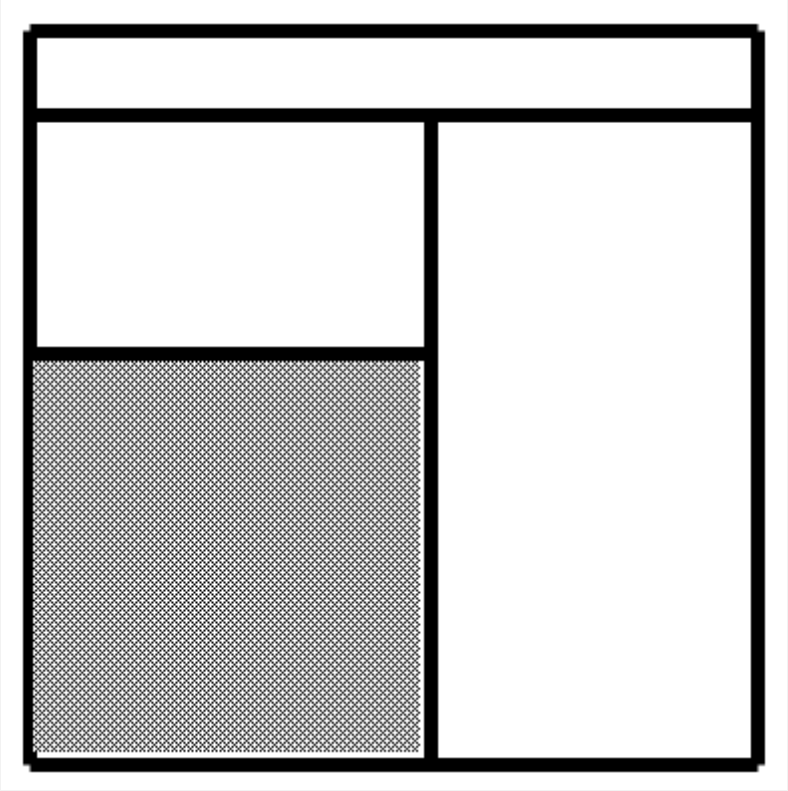
The holes and the sloping lip of the grill-pan go at the back.

The grill-pan handle clips over the front of the grill-pan. Ensure that the grill-pan handle prongs are at the top, and the wider support piece sits underneath the grill-pan.

Warning
The grill-pan handle is designed for sliding the grill-pan in and out. Do not attempt to carry the grill pan by the handle.

Warning
The top oven/grill door must be open when the grill is used for conventional grilling.

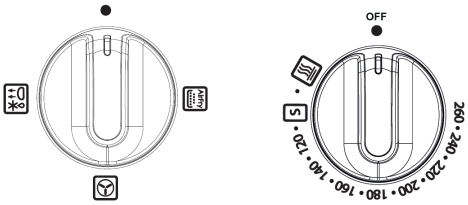
USING THE MAIN OVEN



Warning

Accessible parts may be hot when the oven is used. Young children should be kept away.

SETTING A HEATING OPERATION



To start a heating operation, a heating function and a heating temperature must be selected.

Setting a heating function

- Rotate the function control to select the desired heating function.

To modify or cancel the heating function:

- Rotate the function control to select another heating function.
- Rotate the function control to the off position to cancel the heating function.

Setting a heating temperature:

- Rotate the temperature control to select the desired heating temperature.

To modify or cancel the heating temperature:

- Rotate the temperature control to select another heating temperature.
- Rotate the temperature control to the off position to cancel the heating temperature.

PREHEATING

The oven starts preheating when a heating function and heating temperature have been set.

The neon light next to the main oven temperature control knob lights up when the oven is pre-heating, and goes out when it has reached temperature.

COOKING WITH A FANNED OVEN



Caution
As this is a high efficiency oven, you may notice the emission of steam from the oven when the door is opened. Please take care when opening the door.

If you are used to cooking with a conventional oven you will find a number of differences to cooking with a fan oven which will require a different approach.



Tip
Foods are cooked at a lower temperature than a conventional oven, so conventional recipe temperatures may have to be reduced by about 20°C.



Tip
Preheating is generally not necessary as a fan oven warms up quickly.



Tip
There is no flavour transference in a fan oven, which means you can cook strong smelling foods such as fish at the same time as mild foods- e.g. milk puddings.



Tip
When batch baking foods that will rise during cooking- e.g. bread, always ensure that enough space has been left between the shelves to allow for the rise.

- There are no zones of heat in a fan oven as the convention fan at the back of the oven ensures an even temperature throughout the oven. This makes it ideal for batch baking - e.g. when planning a party as all the items will be cooked within the same length of time.



Note
When 2 or more shelves are being used, it may be necessary to increase the cooking time slightly.



Note
Because the 2 oven shelves are wider than in many ovens, it is possible to cook 2 items per shelf.



Note
When roasting meats, you will notice that fat splashing is reduced, which is due in part to the lower oven temperatures, and will help keep cleaning of the oven to a minimum.

Note
There is no need to interchange dishes onto different shelf levels part way through cooking, as with a conventional oven.

Note
A 1½kg/ 3lb oven ready chicken will take approximately 5 hours, remove the giblets as soon as possible.

DEFROSTING AND COOLING IN THE MAIN OVEN

To defrost frozen foods, turn the oven control to the defrost position, place the food in the centre of the oven and close the door. Leave the temperature selector in the off position.

To cool foods after cooking prior to refrigerating or freezing, turn the main oven control to the defrost position and open the door. Leave the temperature selector in the off position.

DEFROSTING TIMES

Note
Small or thin pieces of frozen fish or meat- e.g. fish fillets, prawns or mince will take approximately 1-2 hours.

Note
Placing food in a single layer will reduce the thawing time.

Note
A medium sized casserole or stew will take approximately 3-4 hours.

Caution
BE SAFE:

Do not defrost stuffed poultry using this method.

Do not defrost larger joints of meat and poultry over 2kg/ 4lb using this method.

USING THE DOUGH-PROVING FUNCTION

- After kneading the dough, add the dough to a suitably-sized greased bread-baking tin. The dough should roughly half-fill the tin.
- Cover the baking tin with cling film.
-

Tip
It is a good idea to brush the underside of the cling film with a little vegetable oil to help prevent the dough sticking to the cling film when it rises.

- Place the covered baking tin in the cold oven and close the door.
- Select the dough-proving function on the function selector. Do not select a temperature - leave the temperature selector control in the 'off' position.
- Leave the dough in the oven for approximately 1-2 hours to allow time for the dough to rise, roughly doubling in size and filling the baking tin.
- Remove the cling film and bake the dough as usual.

USING THE AIRFRY FUNCTION

Simply choose the AirFry setting on the main oven, then place your chips, vegetables or chicken on the specially designed air fryer tray.

The tray allows more air to circulate speeding up cooking time, reducing the need for any extra oils making cooking healthier.

AirFry is great for cooking chips, meat and to prepare foods that you would normally grill.

There's a few things which don't AirFry well including cakes, pastries and breads as they can become dry or tough. Foods in a wet batter also can not be cooked by AirFrying.

1. Select the AirFry function on the main oven and set the temperature to 220°C.
2. Position the metal Airfry tray on the 3rd (centre) shelf position from the bottom. Food should be evenly spaced on the AirFry tray in a single layer to allow for even cooking.
3. Place a baking tray on the shelf position below the AirFry tray to catch any crumbs or drips.

Warning

For recipes with 30 minutes or longer cooking time a 5-10 minute pre-heat time is recommended.

Frozen or dense foods may require additional cooking time.

Note

If you're using a non-air fryer recipe, make sure you shorten the cooking time as food will cook faster than in a conventional oven.

Important

- **Air Frying in a large oven cavity allows for more food to be air-fried simultaneously, so longer cooking times are to be expected compared to a worktop air fryer. Please adjust cooking times accordingly.**
- **For best results, when consulting recipes and cooking instructions on food packaging, please look for the conventional oven timings, not the worktop air fryer timings or regular fanned oven timings.**
- **Reduce the conventional oven timings by around 30%.**
- **Ensure that the food is thoroughly cooked prior to serving.**

Note

It may be necessary to lightly spray the AirFry tray with oil to avoid food sticking to it.

Important

Greasy foods may cause smoke during the AirFry cycle, maintaining a clean oven and using a baking tray below to catch debris is recommended.

MAIN OVEN FUNCTIONS: RECOMMENDED USES		
Fanned Oven		**The even temperature in the oven makes this function suitable for batch baking or batch cooking foods.**
Air Fryer		**The rapidly distributed air makes it suitable for oil-free frying.**
Defrost/Dough proving		**Defrost foods with the oven door closed, or cool dishes prior to refrigeration leave the oven door open. Using with the door closed also makes it suitable for proving bread prior to baking.**
Slow Cook		**The slow cook function will cook gently at 100°C. Perfect for tender meats & nutrition-rich stews.**
Keep Warm		**Uses gentle heat from the lower element to provide a consistent low temperature. It can be used to keep hot food warm or to warm plates & serving dishes.**

OVEN FURNITURE

- Extra shelves may be ordered from our spares website - please see website address on the back cover.

Ordering Extra Shelves

Type of shelf	Type of model	Cavity	Part number
50cm	Belling RCA Cookcentre and Farmhouse range cookers	All cavities except right-hand tall oven cavity on 90cm models.	094108600
40cm	Belling RCA Cookcentre and Farmhouse range cookers - 90cm models only	Only for right-hand tall oven cavity on 90cm models.	094108602

Baking trays and roasting tins:

For best cooking results and even browning, the recommended size of baking trays and roasting tins that should be used are as follows;

- Baking tray 350 mm x 250 mm This size of baking tray will hold up to 12 small cakes.
- Roasting tin 370 mm x 320 mm

Position baking trays and roasting tins on the middle of the shelves, and leave one clear shelf-position between shelves, to allow for circulation of heat.

USING THE PROGRAMMABLE TIMER

Notice

If the clock/programmer is locked, it must be unlocked before the main oven can be used.

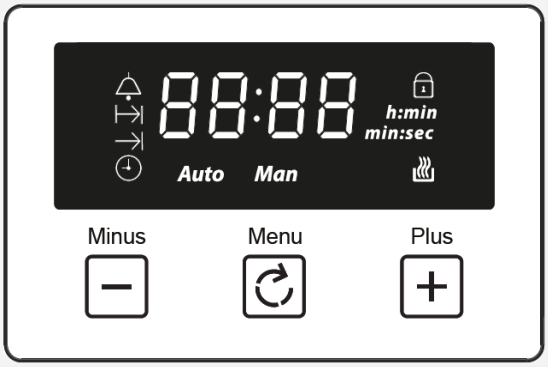
To lock/unlock the clock/programmer, press and hold the '+' key for 5-10 seconds until the padlock symbol appears/disappears.

The main oven will not work until the time of day has been set.

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

Note

Your clock/programmer may not have all of these functions.



Symbol	Description
	Alarm (Minute Minder) - reminds you to check, turn, stir or baste food after a set time, but does not switch the oven off automatically.
	Cooking duration time - allows the main oven to switch off automatically.
	End of Cooking time - used in conjunction with the cooking duration time, allows the main oven to switch on and off automatically, so you can put food in the oven before going out and have it ready for your return.
	Clock - for setting the time of day.
Auto	Automatic Cooking Mode - the main oven will switch off (or on and off) automatically.
Man	Manual Cooking Mode - the main oven can be used manually.
	Adjustment Keys For adjusting the volume level and times. Left key: minus/decrease.

Symbol	Description
	Right key: plus/ increase.
Menu 	Menu key (function key) - allows you to select the timer functions. Each press of the menu key scrolls through the timer functions menu in the following order: minute minder; set cooking duration time; set cooking end time; set time of day; adjust volume level.
h:min	Units of time (hours: minutes, or minutes: seconds).
88:88	Time Display. The main oven will not work until the time of day has been set.
	Heating indicator. The main oven is in use.
	Child-lock is active - the timer keys will not respond and the main oven will not work until the child-lock is deactivated. To lock/unlock the clock/ programmer, press and hold the '+' key for 5-10 seconds until the padlock symbol appears/disappears.
L 1L2L3	Timer volumes - L1 is the quietest level, L3 is the loudest level.

SETTING THE TIME OF DAY

When the cooker is first connected to the power supply, or following a power cut, the clock symbol will be flashing on the display.

The main oven will not work until the time of day has been set.

While the clock symbol is flashing, use the plus and/or minus keys to select the current time of day, using the 24 hour format.



Tip

If you hold down the plus or minus key the time will change more quickly.

The time of day will be accepted a few seconds after the last key press and the clock symbol will stop flashing.

To adjust the time of day, for example at the beginning and end of daylight saving time, touch the 'Menu' key four times until the clock symbol starts to flash.

While the clock symbol is flashing, use the plus and/or minus keys to select the current time of day, using the 24 hour format.

The time of day will be accepted a few seconds after the last key press and the clock symbol will stop flashing.



Notice

The main oven functions will not work until the clock time of day has been set.

Notice

A short time after the last touch of a timer key (after approximately 60 seconds), the timer display will dim a little.

This is an energy-saving function.

Pressing any timer key will brighten the timer display again.

MANUAL MODE

If you do not wish to set a cooking duration time or cooking end time on the programmable timer, then the main oven can be switched on and off manually using the function control and temperature control knobs.

To operate the main oven manually, the time of day must be set on the clock, the child lock must not be activated on the timer, and the display must show Man to indicate manual mode.

If necessary, touch the menu key twice until 'Man' Man appears steadily in the display.

MINUTE MINDER

The minute minder function sounds an alarm after a set time to remind you to check, turn, stir or baste food. It does not switch the main oven off automatically.

Touch the middle 'Menu' key once. The minute minder bell symbol flashes.

While the bell symbol is flashing, use the plus and/or minus keys to set the required time (up to a maximum of 99 minutes).

After a few seconds, the time entered is accepted, the bell symbol stops flashing and shows steadily, and the remaining minute minder time counts down in the display.

When the time has elapsed, the alarm sounds. Touch the middle 'Menu' key to silence the alarm, or the alarm will stop automatically after about 5 minutes.

If you want to change or cancel the minute minder time, touch the 'Menu' key again until the bell symbol flashes.

While the bell symbol is flashing, use the plus and/or minus keys to adjust the required time, or take the time down to 00:00 (h: min) to cancel the minute minder function.

SEMI-AUTOMATIC COOKING

Notice

The timer can only operate the main oven automatically when a function and a temperature have been selected.

Semi-automatic cooking switches the oven off after a set time.

Ensure that the time of day has been set.

Place the food in the main oven and select a cooking function and temperature.

Touch the 'Menu' key twice until the cooking duration symbol flashes.

While the cooking duration symbol is flashing, use the plus and/or minus keys to set the time required (up to a maximum of 23 hours and 59 minutes).

After a few seconds, the time entered is accepted, the duration symbol stops flashing and shows steadily.

The display shows 'Auto' Auto along with the cookpot symbol .

If you want to check the remaining duration time, change it or cancel it, touch the 'Menu' key twice again until the duration symbol flashes. The remaining time appears briefly on the display.

While the duration symbol is flashing, you can use the plus and/or minus keys to adjust the duration time, or take the time down to 00:00 (h: min) to cancel the semi-automatic cooking function.

When the duration time has elapsed, the alarm sounds and the oven heating is turned off.

Touch the 'Menu' key once to silence the alarm. 'Man' flashes in the display.

Remember to turn the function selector and temperature selectors off. Then touch the 'Menu' key again to return to manual mode. 'Man' appears steadily in the display.

FULLY-AUTOMATIC COOKING

With fully-automatic cooking you can place the food in the oven before going out. The timer will switch the main oven on and off automatically using set times so that the food is ready for your return.

Ensure that the time of day has been set.

Place the food in the main oven and select a cooking function and temperature.

Set the cooking duration time as described above.

Touch the 'Menu' key three times until the cooking end time symbol flashes.

While the cooking end time symbol is flashing, use the plus and/or minus keys to set the required end time.

After a few seconds, the end time is accepted, the end time symbol stops flashing and shows steadily.

The display shows 'Auto'.

The timer will calculate the required start time (for example, a cooking duration time of 1 hour and a required end time of 18.00 = required start time of 17.00).

If you want to check the end time, change it or cancel it, touch the 'Menu' key three times again until the end time symbol flashes. The end time appears briefly on the display.

While the end time symbol is flashing, you can use the plus and/or minus keys to adjust the end time, or take the time down to the current time of day to cancel the fully-automatic cooking function.

When the required start time arrives, the cookpot symbol lights up and the oven heating is switched on.

When the end time arrives, the alarm sounds and the oven heating is turned off.

Touch the 'Menu' key once to silence the alarm. 'Man' flashes in the display.

Remember to turn the function selector and temperature selectors off. Then touch the 'Menu' key again to return to manual mode. 'Man' appears steadily in the display.

Notice

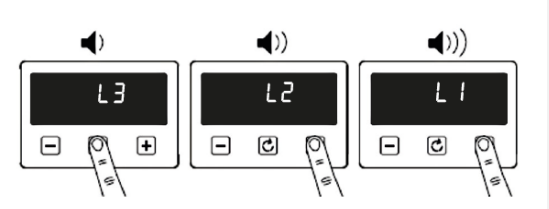
When entering times, the time entered is automatically accepted around 5 seconds after the last key touch.

Notice

The minute minder counts down in the foreground.

The cooking duration time and cooking end times count down in the background while the display shows the current time of day.

ADJUSTING THE VOLUME LEVEL



To adjust the volume level, touch the menu key fiive times until 'L1', 'L2' or 'L3' appears on the display.

Use the plus + and/or minus − keys to select a volume level.

L1 is the quietest level; L3 is the loudest level.

ACTIVATING AND DEACTIVATING THE CHILD-LOCK

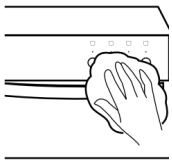
To activate the timer child-lock, press and hold the plus key + for 5-10 seconds until the padlock symbol appears in the display.

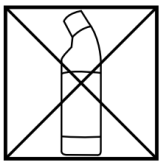
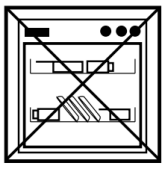
While the child-lock is active pressing the timer keys has no effect and the main oven cannot be turned on.

To deactivate the timer child-lock, press and hold the plus key + for 5-10 seconds until the padlock symbol disappears from the display.

The timer can now be operated again normally.

CLEANING YOUR APPLIANCE

Cleaning: Do's	
	Use warm, soapy water
	Wipe the appliance with a damp cloth • Clean the cloth regularly
	Dry with a soft dry cloth

Cleaning: Don'ts	
	Don't use undiluted bleaches or Chloride products
	Don't use Wire Wool, Abrasive cleaners, Nylon pads or Steam Cleaners
	Do not wash the cast iron griddle, wok cradle, pan supports or telescopic sliders in the dishwasher

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

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

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

Caution
It is important to clean your appliance regularly as a build up of fat can affect its performance or damage it and may invalidate your guarantee.

Caution
In addition to the above, do not use metal scrapers to clean the oven door glass, ceramic hob surface or any glass lids.

CLEANING AND CARE GUIDANCE

Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
Ceramic glass hotplates	• Clean with a ceramic hotplate cleaner/ conditioner, applied with kitchen paper, following the instructions on the package. • Rinse with a damp, well-wrung out soft cloth. • Polish dry with a microfibre cloth. • If you do ever use a hob scraper to remove stubborn marks or deposits, please apply some ceramic hob cleaner onto the ceramic glass surface first, so that the hob scraper blade can glide across, at a 45° angle, without scratching the surface. • Please note that the cooker manufacturer cannot accept responsibility for scratches or damage to the ceramic glass surface caused by the use of a hob scraper. • Kitchen foil and spillages of sugary foods must not be allowed to bake onto the ceramic glass surface as they may cause pitting of the glass. • They must be removed immediately, even if the hob is still hot, taking care not to burn yourself. • Please be aware that pans with aluminium in the base can tend to leave marks on ceramic glass surfaces. • New hobs can sometimes show white 'bloom' marks which are related to manufacturing residues. • Apply some lemon juice to the glass surface and leave to soak for a while before cleaning with ceramic hob cleaner, rinsing and drying. • Do not clean ceramic hobs with washing-up liquid as it can sometimes leave behind a blue sheen.	• Ceramic hob cream cleaner. • Microfibre cloths.

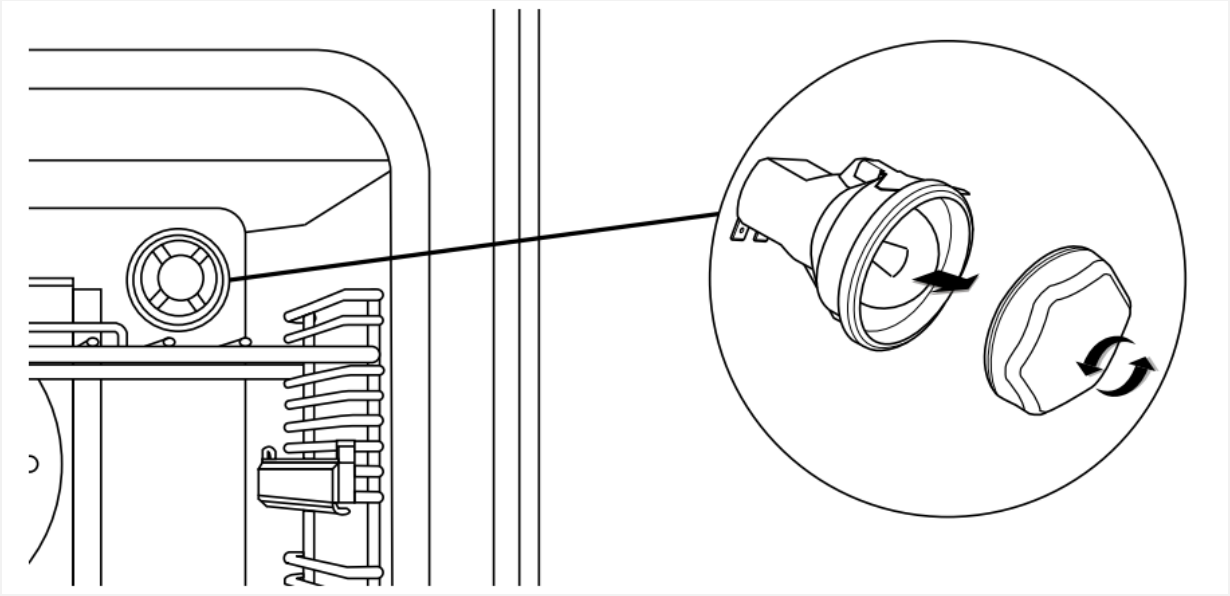
Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
Chrome oven shelves, grill pan trivets, shelf guides and telescopic sliders	• Immerse a soft cloth in warm soapy water, wring out and wipe the shelves and shelf guides. • For heavier soiling, soak in warm soapy water, then clean with a non-scratch sponge. • Wave-shaped sponges can be useful for cleaning chrome shelves and grill pan trivets. • Wipe telescopic sliders with a damp cloth. Do not wash them in the dishwasher as the detergent will remove the lubricant from the runners which can prevent gliding and make them stiff.	• Washing-up liquid. • Wave-shaped sponge.
Control knobs and bezels	• Wipe with a damp cloth. • On most models control knobs can be removed for more through cleaning in warn soapy water. • Please refer to the section for removing and replacing the knobs, bezels and the springs that go in between them. • It is a good idea to keep the user guide handy, or to take some photographs before you start removing the control knobs, so that you will be able to see which knob and bezel goes in which position when you are refitting them. • Do not attempt to remove control knobs from pyrolytic oven models, or from models with retractable control knobs.	• Washing-up liquid.
Enamelled oven cavities and grill pans	• Wash with warm soapy water. • For heavier soiling, use a proprietary oven cleaner spray or gel, leave to work for as long as recommended in the instructions, then wipe away and rinse. • Do not allow oven cleaners to come into contact with stainless steel, aluminium or chrome parts, shelves, shelf supports, door seals, heating	• Washing-up liquid. • Proprietary oven cleaner. • Non-stick PTFE cooking liners.

Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
	elements, or fascias with printed markings. • Do not allow fat to build up in grill pans and do not line grill pans with aluminium foil as this presents a risk of fire. • Grill pans can be lined with special non-stick PTFE cooking liners. • Non-stick PTFE cooking liners can reduce soiling in ovens. • Place these liners on the lower shelf, below the shelf where the food is being cooked, not on the floor of the oven cavity as this could block heat from the base element and cause damage.	
Glass door parts	• Wash with warm soapy water. • To remove grease from inner glass panels, use a proprietary oven cleaner spray or gel, leave to work for as long as recommended in the instructions, then wipe away and rinse. • Polish with a soft microfibre cloth. • Do not allow oven cleaners to come into contact with stainless steel, aluminium or chrome parts, shelves, shelf supports, door seals, heating elements, or fascias with printed markings.	• Washing-up liquid. • Proprietary oven cleaner. • Microfibre cloths.
Grill compartment	• It is a good idea to leave the grill element on for a few minutes after finishing cooking to burn off any grease on the heating element. • Do not leave a grill-pan containing grease under the grill element during this procedure. • Once the grill compartment has cooled down, it can be wiped down with a damp wrung-out cloth which has been soaked in warm soapy water. • Wave-shaped sponges can be useful for cleaning chrome shelves, grill pan trivets, and for cleaning the roof of the	• Washing-up liquid. • Wave-shaped sponges.

Area of appliance / material	Cleaning guidance	Example products
	grill cavity, getting in between the grill element.	
Rubber door seals	• Clean with warm soapy water. • Do not attempt to clean fibreglass door seals on pyrolytic ovens.	• Washing-up liquid.
Steel - fascia control panels, electric hotplate frames, door fronts	• Clean steel parts with warm soapy water and a soft sponge. • Do not scrub fascias / control panels as the markings could start to wear away. • Rinse with warm water and a soft cloth. • Polish dry with a microfibre cloth.	• Washing-up liquid. • Microfibre cloths.

APPLIANCE MAINTENANCE

CHANGING THE LIGHTBULB



1. Switch the cooker off at the wall. Remove the oven shelves, grill pan and air fry tray.
2. Unscrew the lens cover by turning anticlockwise.
3. Remove the old bulb and replace it with a new one. Handle the new bulb with a piece of kitchen paper as skin oils can damage halogen bulbs.
4. Replace the lens cover and put the oven shelves back.

- **Warning**
  Switch off the power before you change the light bulb.

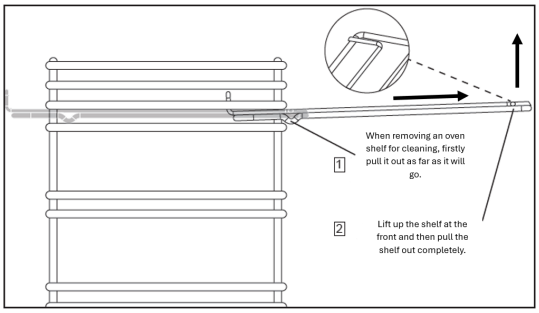
- **Note**
  Not all appliances have the same number and type of bulbs. Before you replace your bulb, check to see what type you have. Usually a 25 watt G9 halogen capsule bulb - part number 082650920.

  Please remember that bulbs are not covered by the manufacturer's warranty.

OVEN SHELVES

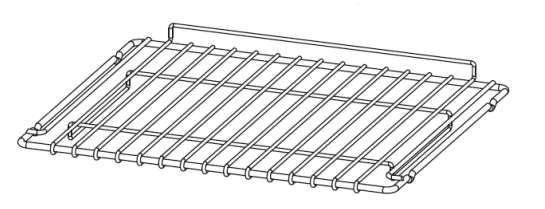
The oven shelves use anti-tip notches to prevent them being accidentally pulled out fully with hot food and cookware on them, to help prevent accidents.

Shelves With Anti-Tip Notches.



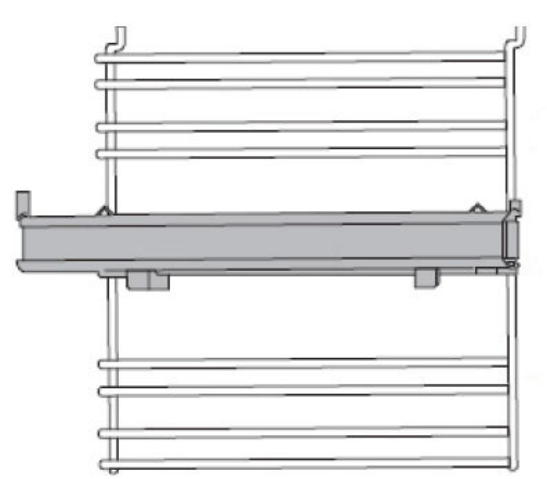
To remove the shelves fully, for cleaning or to reposition them, pull the shelf out as far as it will go, then lift upwards at the front to pull out fully.

Shelves.



When inserting the shelves into the shelf guides, ensure that the upstand piece is at the back of the shelf and is pointing upwards.

Shelf Guides.

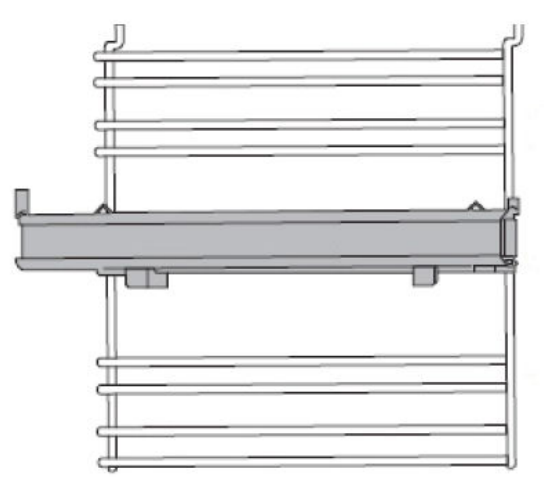


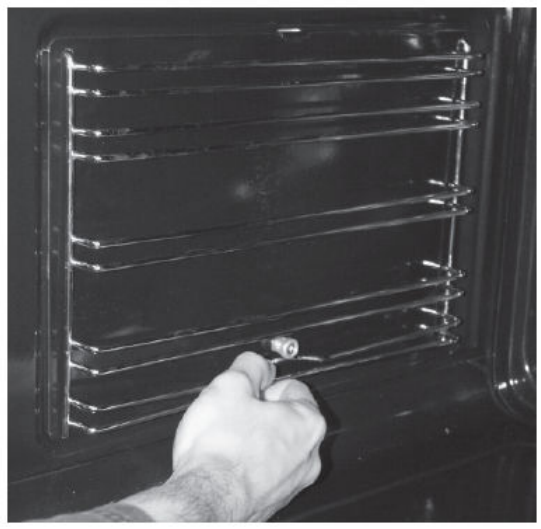
Caution

Each shelf guide position consists of an upper and a lower wire. Please insert the shelf between the two wires, and not sitting on top of the upper wire.

REMOVING AND REPLACING SHELF GUIDES

- **The shelf guides have lugs which attach into holes on the side of the oven cavity.**
- **The shelf guide wires at the bottom clip under retainers to keep the shelf guides in position.**
- **The retainers look like small cotton reels or bobbins which are attached to the side of the oven cavity,**





- To remove the shelf guides for cleaning, firstly please remove the shelves, grill pan and air fry tray as appropriate.
- Gently stretch the shelf guide wire at the bottom, pulling down and away from the retainer to release the wire from the retainer.
- The shelf guide can then be pulled away from the side of the oven cavity. The shelf guide lugs will come out of the holes in the side of the cavity.
- The shelf guide is replaced in the opposite manner.
- Insert the lugs into the holes on the side of the oven cavity.
- Then gently stretch the guide wire at the bottom to loop it under the retainer.

REMOVING AND RE-FITTING CONTROL KNOBS, SPRINGS AND BEZELS

- The control knob assembly consists of the knob at the front, a bezel with markings around the knob, and a spring between the knob and the bezel.
- For cleaning, the bezels can be carefully slid forward to allow easy cleaning of the fascia control panel behind with a cloth.
- The bezels will spring back into position when you let go.
- For more thorough cleaning, the knobs, bezels and springs can be removed as follows.
- Firstly, please take a moment to note the positions of the different types of bezels on the cooker, take some photographs or have the appliance user guide handy. This will help you to replace the controls in the correct positions after cleaning.
- Ensure that all of the control knobs are in the 'off' position, and that the cooker is turned off at the wall.
- Push the control knob in towards the bezel.
- Then. holding the knob and bezel together, pull them both towards you and off the cooker spindle.
- Be careful not to lose the spring, or the small silver clip which is inside the control knob shaft.

- To re-fit the control knobs, bezels and springs after cleaning, please follow these steps:
- Place the bezel face up on a surface.
- The flat side of the D-shaped hole and the printed dot for the 'off' position should be at the top.
- Place the spring over the hole in the middle of the bezel.
- Ensure that the knob is facing upwards, with the indicator mark at the top.

- Place the knob firmly over the spring, ensuring that the shaft on the back of the knob is located through the middle of the spring.
- The flat side of the D-shaped shaft at the back of the knob should be lined up with the flat side of the D-shaped hole in the middle of the bezel.

- **Press down on the knob to push it into the bezel and keep it held down.**
- **The flat side of the D-shaped shaft at the back of the knob should be facing upwards.**

- **While holding the knob and bezel together, push the control knob assembly on to the cooker spindle.**
- **The cooker spindle is also D-shaped, so ensure that the flat side of the D-shaped shaft at the back of the knob is aligned with the flat side of the spindle.**

- **The control knob assembly has now been correctly installed and the controls can be used as normal.**

FAQ's

Can I remove the inner glass on the doors for cleaning?

- The inner glass panels are removable for cleaning, however this does involve removing the door from the cooker body (for side-opening doors) and the screws from the retaining strip along the top of the door first.
- For routine cleaning we recommend leaving the glass panels in situ.

When cleaning, I found a small hole in the top of the main oven cavity, is this meant to be there?

- Yes, this is normal.
- This is a vent which allows excess steam and pressure to vent out of the rear of the appliance during cooking.
- The oven can be cleaned as normal.

There's been a power failure and the appliance won't work - what should I do?

- Switch off the cooker at the wall.
- When the power returns switch the electricity supply back on and re-set the programmmer / timer clock to the correct time of day.

Why is there some warm air coming out of the sides of the doors?

- This is normal.
- Excess heat, steam and pressure from the oven cavities is released via a new flue system into the cooling fan chamber.
- The doors have some side vents which allows a small amount of this heat to be expelled at the door sides to help keep the door surfaces keep cool.
- The majority of the excess heat, steam and pressure rises upwards into the cooling fan chamber.

When using the defrost/dough proving function, do I need to select a temperature?

- No, please leave the temperature selector knob in the 'off' position.
- Do not select a temperature when defrosting.
- Just turn the function selector knob to the defrost/dough-proving function and the circulation fan will come on.
- For defrosting and dough-proving, leave the oven door closed.
- For cooling cooked food prior to refrigerating, leave the door open.

Why does the cooling fan not come on immediately when I turn the grill or oven on?

- The cooling fan is controlled by a thermal switch and so will only come on once a certain temperature is reached.
- This is normal.
- It is also normal for the cooling fan to cycle on and off during use, and for it to stay on for a while after cooking.

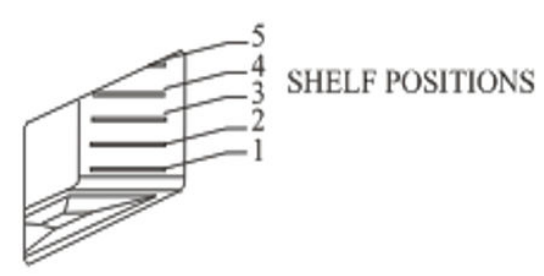
The cooling fan seems to run for a long time after I have finished cooking, is this normal?

- This is normal, the ovens are very well insulated to keep more heat in during cooking for better cooking results with less wasted energy.
- After cooking, the cooling fan helps the appliance cool down to a low temperature of around 45°C, this helps to keep the exterior parts of the cooker cooler for additional safety.
- The cooling fan may run for around 1 hour after cooking has finished, and this is normal.
- Don't worry, the cooling fan does not use much electricity (less than a tenth of a unit of electricity per hour).
- Please do not switch the cooker off at the wall before the cooling fan has stopped completely.

How do I attach the grill pan handle to the grill pan?

- Please ensure that the grill pan is the right way around, with the sloping lip at the back.
- Attach the grill pan handle making sure the prongs are at the top and the wider support piece sits underneath the grill pan.

Why can I not insert the shelf or grill-pan into one of the shelf positions in the top oven? (60cm mini range models).



- This is because of the retainer which is required to keep the shelf guide clipped to the side of the top oven cavity.
- Counting the guide shelf positions from bottom to top, please use positions 1, 3, 4 and 5.
- Please do not use position 2 as that is where the retainer is located.

Why can I not remove the shelves completely for cleaning?

- The shelves have 'anti-tip notches' which prevent the shelves being accidentally pulled out completely with cookware on the shelf, to help prevent accidents.
- To remove the shelves fully for cleaning, pull the shelf out, then lift upwards at the front to pull out fully.

Why is the main oven not working?

- Please ensure that the time of day has been set on the timer.
- Some models have more than one function in the main oven, on these appliances you must select a temperature with the temperature control knob and a function with the function selector knob for the main oven to work.

The installer is having difficulty adjusting the cooker height to the level of adjacent worktops, when the worktops are a bit lower than standard 900mm height.

- The levelling feet are supplied with two locknuts, which is ideal when adjusting the cooker height to worktop heights between 900-930mm.
- When adjusting the cooker height to worktop heights a little lower than 900mm, the installer should please remove one of the locknuts from each foot to be able to adjust the height of the cooker lower.

The timer display dims after a while, is this normal?

- Yes, this is normal.
- A short time after the last touch of a timer key, the timer display will dim a little.
- This is an energy-saving function.
- Pressing any timer key will brighten the timer display again.
- The timer display dims approximately 60 seconds after the last touch of a timer key.

The timer touch controls are not responding, why is this?

- The child-lock may have been activated; this is indicated by a padlock symbol in the display.
- Press and hold the plus key + for a good 5-10 seconds until the padlock symbol 🔒 disappears.
- The child-lock is then deactivated and the timer can be used as normal.

Can the oven timer volume be adjusted?

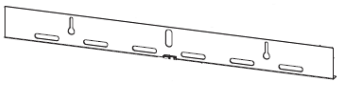
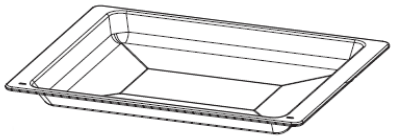
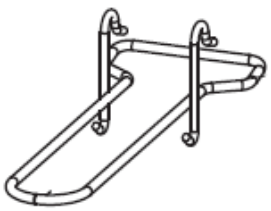
- Yes, please see the instructions in the programmable timer section for details of how to adjust the timer volume.

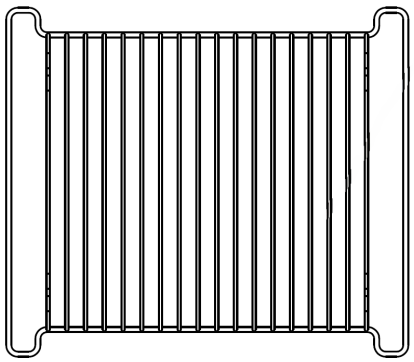
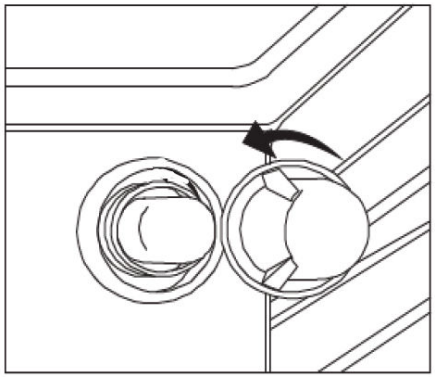
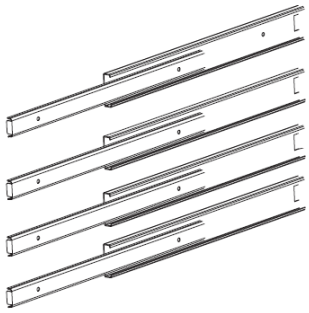
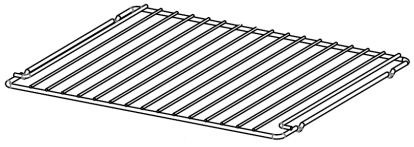
KEY PARTS AND OPTIONAL ACCESSORIES

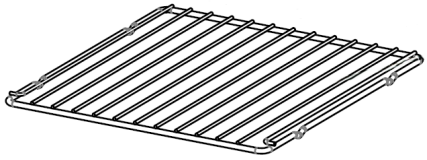
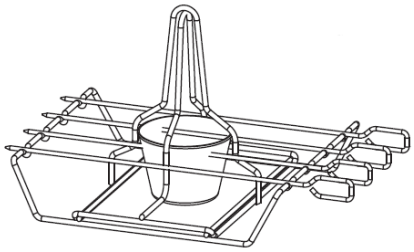
Please see below for useful part numbers for your cooker, in case you require a replacement part or wish to purchase additional shelves or optional telescopic sliders, for example.

For any queries relating to parts missing on delivery of a new cooker, or relating to replacement parts during the manufacturer's warranty period, please contact our customer care team using the telephone number on the back cover.

To purchase additional shelves, sliders, consumables or parts outside of the manufacturer's warranty period, please refer to the Spare Parts section of our website - the website address is on the back cover.

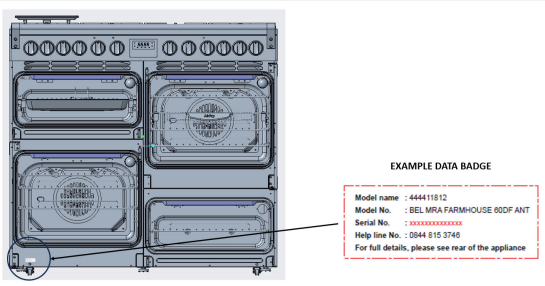
Part	Part Number	Notes
 Air fry basket	094108700	Quantity 1 is supplied with the cooker. Used in the main fanned oven.
Clip-in door seal - main oven (bottom-left)	094103502	Clips in - does not usually require an engineer service visit.
Clip-in door seal - top oven (top-left)	094103500	Clips in - does not usually require an engineer service visit.
Clip-in door seal - tall right hand oven	094103503	Clips in - does not usually require an engineer service visit.
 Decorative cover plinth - black	094108206 for 90cm wide cookers	Quantity 1 is supplied with the cooker. Only required to be fitted if the cooker feet are fully extended to accommodate taller worktops.
 Deep grill pan	094106100	Quantity 1 is supplied with the cooker. Can be used in the top grill or main fanned oven. (Cannot be used in the tall right-hand oven on 90cm models).
 Grill pan handle	094111300	Quantity 1 is supplied with the cooker.

Part	Part Number	Notes
 Grill pan trivet	094117000	Quantity 1 is supplied with the cooker.
 Lamp bulb	082650920	Type - 25 watt G9 halogen capsule bulb. Please note that replacement bulbs are not covered under the manufacturer's warranty.
 Telescopic Sliders	Left hand side slider: 1 x 094109802 Right hand side slider: 1 x 094109803 You need 1 x 094109802 and 1 x 094109803 to make a pair.	Available to buy as an optional extra. Can be used in the main fanned oven or the tall right-hand fanned oven. Do not attempt to use them in positions where the shelf guide wires are close together.
 Shelf (50)	094108600	Quantity 3 are supplied with the cooker. Can be used in the top grill or main fanned oven.

Part	Part Number	Notes
 Shelf (40)	094108602	Quantity 4 are supplied with the cooker. Used in the tall right-hand fanned oven.
 Steam & Infuse Kit (Vertical roasting system)	094109600	Can be purchased as an optional extra. Can be used in the main fanned oven (in true fan oven mode). (Cannot be used in the tall right-hand oven on 90cm models).

LOCATING THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

- Please open the bottom-left oven door to locate the data badge on the front frame, close to the door seal.
- Please quote the model number and serial number should you ever require an engineer service visit or need to order spare parts.
- The model number (also known as the SKU number) is 9 digits long, beginning with 44...
- The serial number is printed as a string of 17 digits - the first 8 digits are the serial number and the remaining 9 digits are the model number.



Tip

It is a good idea to take a photo of the data badge or to make a written note of the model number and serial number on your quick start guide, especially if the decorative cover plinth is going to be fitted to accommodate taller worktops.

TECHNICAL DATA

Warning
This cooker must be earthed.

Data badge	Lower part of the front frame
Appliance class	Class 1 - freestanding cooker
Electrical supply	230 - 400V ~3N ~ 50 Hz
Load	17315W (Induction Unit 10200W)
Standard Oven Light	25W

Hob Top Hotplate	Electrical Supply	Zone Load (W)
Induction	230V	Left hand front 1800W (2100W Boost)
		Left hand rear 1800W (2100W Boost)
		Right hand front 1200W (1500W Boost)
		Right hand rear 1800W (2100W Boost)
		Centre 2300W (3000W Boost)

Appliance Electrical Supply	Oven Cavity & Function Load (W)
230V	Left-hand main oven: Fanned- Air Fry 3166W
	Tall Oven: Fanned Oven- Single 2339W
	Left hand Top cavity: Single Grill 1561W

ENERGY DATA TABLE

Regulation (EU) 65/2014:

Product Name: Belling 90cm Electric Induction (Touch Controls) : All Models	
Brand:	Belling
Size:	90cm
Number of cavities	2

Energy Efficiency

Hob			
Fuel Type	Induction		
Number of cook zones	5 Electric Zones		
	Symbol	Value	
Energy Efficiency per cook zone		Cook zone	
	Electric Zone	Zone 1: 215*390cm/180 192Wh/kg	
		Zone 2: 215*390cm/150 193.2Wh/kg	
		Zone 3: 215*390cm/210 199Wh/kg	
		Zone 4: 230cm/240cm 191.1Wh/kg	
		Zone 5: 200cm/210cm 192.7Wh/kg	
		Zone 6: 165cm/180cm 194Wh/kg	
	EE Electric Hob	All Induction Cook Zones 193.7Wh/kg	

Energy Efficiency

Cavity	Cavity 1	Cavity 2	Cavity 3 (if applicable)
Energy efficiency index	92,5	93,3	
Energy efficiency class	A	A	
Energy Consumption per cycle (conventional mode)	N/A	N/A	
Energy Consumption per cycle (fan-forced convection mode)	0,74 kWh	0,83 kWh	
Heat Source	Electric	Electric	
Volume	60 Litres	81 Litres	
Energy consumption measured in accordance with BS EN 60350-1			

ENERGY SAVING TIPS FOR OVENS



Tip

Use pans with flat bases.

Use pans which are suitably-sized for the size of the cooking zone.

Use pans with lids.

Minimise the amount of liquid or fat when cooking.

When liquid starts boiling, reduce the power level to a simmer.

Using a pan with a base diameter a little larger than the diameter of the cooking zone gives the most energy-efficient cooking results.

ENERGY SAVING TIPS FOR OVENS



Tip

Cook separate meals together, if possible.

Keep the pre-heating time as short as possible.

Do not elongate the cooking time.

Do not forget to turn the oven off at the end of cooking.

Do not open the oven door during the cooking process.

If the oven has a programmable timer, use the timer to switch the oven heating off at the end of cooking.

If cooking for longer periods, turning the oven heating off 10 minutes before the end of cooking can save energy by using the residual heat

to finish the cooking process. Always ensure that food is thoroughly cooked through.

INTERNATIONAL SERVICE CONTACT DETAILS

For countries other than those listed, please contact your retailer for assistance. **Australia** Customer Care Tel: +61 1800 444 357 General Enquiries Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australia, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australia	**Belgium** Customer Support Tel: +32 (0) 9 210 02 11 General enquiries e-mail:info@belling.eu Service Tel: +31 (0) 162 435 847 Service e-mail: info@servicecentrale.com www.belling.eu Product registration Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Product registration Stoves: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland
France Service Tel: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex France, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montevrain, France	**Germany** Tel: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & amp: Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Deutschland
Ireland Tel: +353 (0) 1 8428222	**Netherlands** Customer Support Tel: +31 (0) 513 656520 General enquiries e-mail: info@belling.eu Service Tel: +31 (0) 78 890 65 00

Service e-mail: serviceireland@glendimplex.com **Spare parts enquiries e-mail: sparesireland@glendimplex.com** **www.glendimplexireland.com** **Glen Dimplex Ireland UC, Airport Road, Cloghran, Co. Dublin, K67 DT89**	**Service e-mail: glendimplex@fulfilcenter.nl** **www.belling.eu** **Product registration Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/** **www.stoves.eu** **Product registration Stoves: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/** **Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland**
New Zealand **Tel: +64 (0) 9 274 8265** **https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us** **www.belling.co.nz** **Glen Dimplex New Zealand, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, New Zealand**	**Poland** **Tel: +48 12 383 39 41** **Tel: +48 600 281 994** **sklep@cookingstore.pl** **https://www.cookingstore.pl/kontakt/** **www.cookingstore.pl** **Cooking Store Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Poland**
Spain **Please contact your retailer for assistance** **Sweden** **Tel: +46 (0) 10 10 11 656** **info@lsbolagen.se** **www.lsbolagen.com** **Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Sweden**	**United Kingdom** **Stoves Service Tel: +44 (0) 344 815 3740** **www.stoves.co.uk** **Belling Service Tel: +44 (0) 344 815 3746** **www.belling.co.uk** **Glen Dimplex Home Appliances, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD**

FRANÇAIS/FRENCH: INTRODUCTION

Félicitations et merci pour l'achat de votre nouvelle cuisinière Stoves. Nous espérons que vous profiterez pendant de nombreuses années d'excellentes performances culinaires et d'un excellent service.

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous aider à prendre soin de votre nouveau produit et à en tirer le meilleur parti.

Veuillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil, car nous nous sommes efforcés de répondre à autant de questions que possible et de vous fournir le plus d'assistance possible.

Des informations générales, des informations sur les pièces de rechange et les informations de service sont disponibles sur notre site Web.

Si vous trouvez quelque chose qui manque à votre produit ou si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce guide d'utilisation, veuillez nous contacter (voir les informations de contact sur la couverture arrière).

INFORMATIONS DE CONTACT :

Veuillez vous référer au tableau des coordonnées du service international à la fin de ce guide pour obtenir des informations sur votre bureau d'assistance clientèle local.

+31 (0) 513 656520

Vous pouvez également utiliser le formulaire de contact sur notre site Web

www.belling.eu

Des informations sur la période de garantie et les conditions générales du fabricant, l'enregistrement de la garantie, les options d'achat d'une extension de garantie, ainsi que des informations sur les pièces de rechange et les services sont également disponibles sur notre site Web.

PAYS DE DESTINATION :

GB- Grande-Bretagne	
IE - Irlande	
DE - Allemagne	✓
FR - Francia	✓
PL - Pologne	✓
NL - Pays-Bas	✓
SE - Suède	✓
NZ - Nouvelle-Zélande	
AU - Australie	

Veuillez contacter votre bureau d'assistance clientèle local pour obtenir des détails sur la garantie de l'appareil et sur la manière de vous inscrire à la garantie, le cas échéant.

Notre politique est axée sur le développement et l'amélioration constants, c'est pourquoi nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées après la publication.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8 8448 CC Heerenveen Netherlands

DIRECTIVES EUROPÉENNES

Cet appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales applicables.

En tant que fabricant et fournisseur d'appareils de cuisson, nous nous engageons en faveur de la protection de l'environnement et respectons la directive WEEE.

Tous nos produits électriques sont étiquetés en conséquence avec le symbole de la poubelle à roulettes barré. Cela indique, à des fins d'élimination à la fin de leur durée de vie utile, que ces produits doivent être apportés à un point de collecte reconnu, tel que les sites des autorités locales/les centres de recyclage locaux



En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une gestion inappropriée des déchets de ce produit.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, le service d'élimination des déchets ménagers ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté cet appareil.

Cet appareil est conforme aux directives de la Communauté européenne (CE) pour les appareils électroménagers et similaires et les appareils à gaz, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne concernant les exigences de conception écologique pour les produits liés à l'énergie. Notre politique est axée sur le développement et l'amélioration constants, c'est pourquoi nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées après la publication.

ÉLIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

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 à votre centre d'élimination des déchets local.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LES AVERTISSEMENTS

- **Avertissement**
  Nous recommandons vivement que cet appareil soit connecté par une personne compétente, membre d'un « programme de personnes compétentes », qui se conformera aux réglementations requises.

- **Avertissement**
  Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- **Avertissement**
  Si la surface vitrée de la plaque de cuisson est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- **Avertissement**
  Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- **Avertissement**
  L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- **Avertissement**
  Le four doit être éteint avant de retirer le protecteur et, après le nettoyage, le protecteur doit être remplacé conformément aux instructions.

- **Avertissement**
  Aucun nettoyeur à vapeur ne doit être utilisé sur cet appareil.

Avertissement
Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

Avertissement
Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

Avertissement
La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.

Danger d'incendie : **JAMAIS** essayez d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Avertissement
Danger d'incendie : ne rangez pas d'articles sur les surfaces de cuisson. Ne placez pas d'articles sur ou contre l'appareil.

Avertissement
Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme approprié ou des protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.

Avertissement
Ne placez jamais d'aliments ou de vaisselle au fond des cavités du four ; il pourrait y avoir des éléments susceptibles de provoquer une surchauffe.

Avertissement
L'appareil ne doit jamais être débranché du réseau électrique pendant son utilisation, car cela pourrait sérieusement affecter la sécurité et les performances, notamment en cas de températures de surface qui deviennent chaudes et de problèmes de fonctionnement des pièces alimentées au gaz. Le ventilateur de refroidissement est conçu pour fonctionner une fois que le bouton de commande a été éteint.

Avertissement
Ne rangez pas de liquides ou d'objets inflammables

à proximité de cet appareil.

Avertissement
Ne modifiez pas cet appareil.

Avertissement
Ne faites pas fonctionner l'appareil si les panneaux de porte vitrés ne sont pas correctement installés.

Avertissement
Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

Avertissement
Si un couvercle est installé sur votre appareil, tout déversement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir et la surface de la plaque de cuisson doit être laissée refroidir avant de fermer le couvercle.

Avertissement
Cet appareil doit être mis à la terre.

Avertissement
N'utilisez jamais de récipients de cuisson sur la plaque de cuisson qui chevauchent ses bords.

INFORMATIONS DE MISE EN GARDE

Attention
Afin d'éviter tout risque dû à une réinitialisation accidentelle du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.

Attention
N'utilisez pas de produits abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, la surface de la plaque de cuisson ou le verre des couvercles à charnière (selon le cas), car ils peuvent rayer la surface et provoquer des éclats de verre.

Attention
Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

Attention
Ne regardez pas les éléments de la plaque de cuisson.

Attention
Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole des plaques à induction.

Attention
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Attention
Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

Attention
Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril et/ou le four sont en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Attention
Notre politique est axée sur le développement et l'amélioration constants, c'est pourquoi nous ne pouvons garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées après la publication.

Attention
Assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages et emballages. Certains articles contenus dans cet appareil peuvent être recouverts d'un emballage supplémentaire. Il est recommandé de laver les grilles du four, la plaque à frire, la poêle à griller et le dessous de plat avant leur première utilisation dans de l'eau chaude savonneuse. Cela permettra d'enlever la couche d'huile protectrice. Il est recommandé d'allumer le four et/ou le gril pendant un court moment. Cela éliminera tous les résidus laissés par la fabrication. Il peut y avoir une odeur qui accompagne ce processus, mais il n'y a rien à craindre et c'est inoffensif.

Attention
Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage des locaux.

Attention
Le raccordement électrique doit être effectué à l'aide d'un câble flexible adapté, capable de résister à une augmentation de température d'au moins 70 °C. Veillez à ce que tous les câbles d'alimentation soient bien séparés de toute source de chaleur adjacente.

Attention
Nous recommandons que l'appareil soit connecté par une personne compétente qui est membre d'un « Réseau professionnel » qui se conformera aux réglementations requises.

Attention
L'espace de circulation d'air, situé en dessous et à l'arrière de la plaque de cuisson, améliore la fiabilité du ventilateur de refroidissement en garantissant un refroidissement efficace de l'appareil.

- **Veuillez lire attentivement ce qui suit :**

INTERFÉRENCES ÉLECTROM

Les fonctions de la table de cuisson sont conformes à la norme en vigueur sur les interférences électromagnétiques.

Votre table de cuisson à induction répond ainsi pleinement aux exigences légales (Directive 2004/108/CE). Il est conçu pour ne pas interférer avec le fonctionnement d'autres équipements électriques à condition que ceux-ci soient également conformes aux mêmes réglementations.

Votre table à induction génère des champs magnétiques à proximité immédiate.

Pour qu'il n'y ait aucune interférence entre votre plaque de cuisson et un stimulateur cardiaque, le stimulateur cardiaque doit être conçu conformément à la réglementation en vigueur.

A cet égard, nous ne pouvons garantir que la conformité de notre propre produit. Vous pouvez vous renseigner auprès du fabricant ou de votre médecin sur la conformité ou les éventuelles incompatibilités de votre stimulateur cardiaque.

CONSEILS DE SÉCURITÉ INCENDIE

- **Si vous avez un incendie dans la cuisine, ne prenez aucun risque : faites sortir tout le monde de chez vous et appelez les pompiers.**
- **Si une poêle prend feu :**
  - **Ne le déplacez pas, il risque d'être extrêmement chaud.**
  - **Éteignez le feu si vous pouvez le faire en toute sécurité, mais ne vous penchez jamais au-dessus de la casserole pour atteindre les commandes.**
  - **Si vous avez une couverture anti-feu, étendez-la sur la poêle. Si vous avez éteint le feu, laissez la poêle refroidir complètement.**

- **La friture présente plus de dangers dans votre cuisine.**
  - Ne remplissez jamais une poêle à frites (ou autre friteuse) à plus d'un tiers d'huile.
  - N'utilisez pas d'extincteur sur une casserole d'huile - la force de l'extincteur peut propager le feu et créer une boule de feu.

- **S'il y a un feu électrique dans la cuisine :**
  - Retirez la fiche ou coupez l'alimentation au niveau du tableau électrique - cela peut suffire à arrêter l'incendie immédiatement.
  - Étouffez le feu avec une couverture anti-feu ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à dioxyde de carbone
  - **Attention:** n'utilisez jamais d'eau sur un feu électrique ou d'huile de cuisson.

AUTRES CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **FAIRE**
  - Faites toujours attention en retirant les aliments du four car la zone autour de la cavité peut être chaude.
  - Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles qui ont été dans le four, car ils seront chauds.
  - Assurez-vous toujours que les grilles du four reposent dans la bonne position entre deux glissières.
  - Utilisez toujours le Minute Minder (le cas échéant) si vous laissez le four sans surveillance - cela réduit le risque de brûlure des aliments.

- **NE PAS**
  - Ne placez jamais d'objets sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
  - N'enroulez jamais de papier d'aluminium autour des grilles du four et ne laissez jamais du papier d'aluminium bloquer le conduit de fumée.
  - Ne placez jamais de torchons près du four lorsqu'il est allumé ; cela entraînerait un risque d'incendie.
  - Ne retirez jamais d'objets lourds, tels que des dindes ou de gros morceaux de viande, de la grille du four, car ils pourraient se déséquilibrer et tomber.
  - N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer autre chose que des aliments et ne l'utilisez pas pour chauffer la pièce.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE PRODUIT

Important

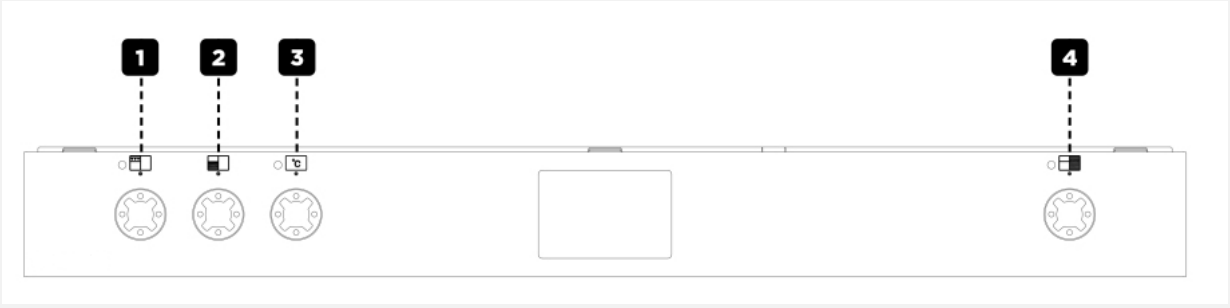
Si l'horloge/le programmateur est verrouillé, il doit être déverrouillé avant de pouvoir utiliser le four multifonction principal.

Pour déverrouiller l'horloge/le programmateur, maintenez la touche « + » enfoncée pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que le symbole du cadenas apparaisse disparaît.

Pour verrouiller l'horloge/le programmateur, maintenez la touche « + » enfoncée pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que le symbole du cadenas apparaisse apparaît.

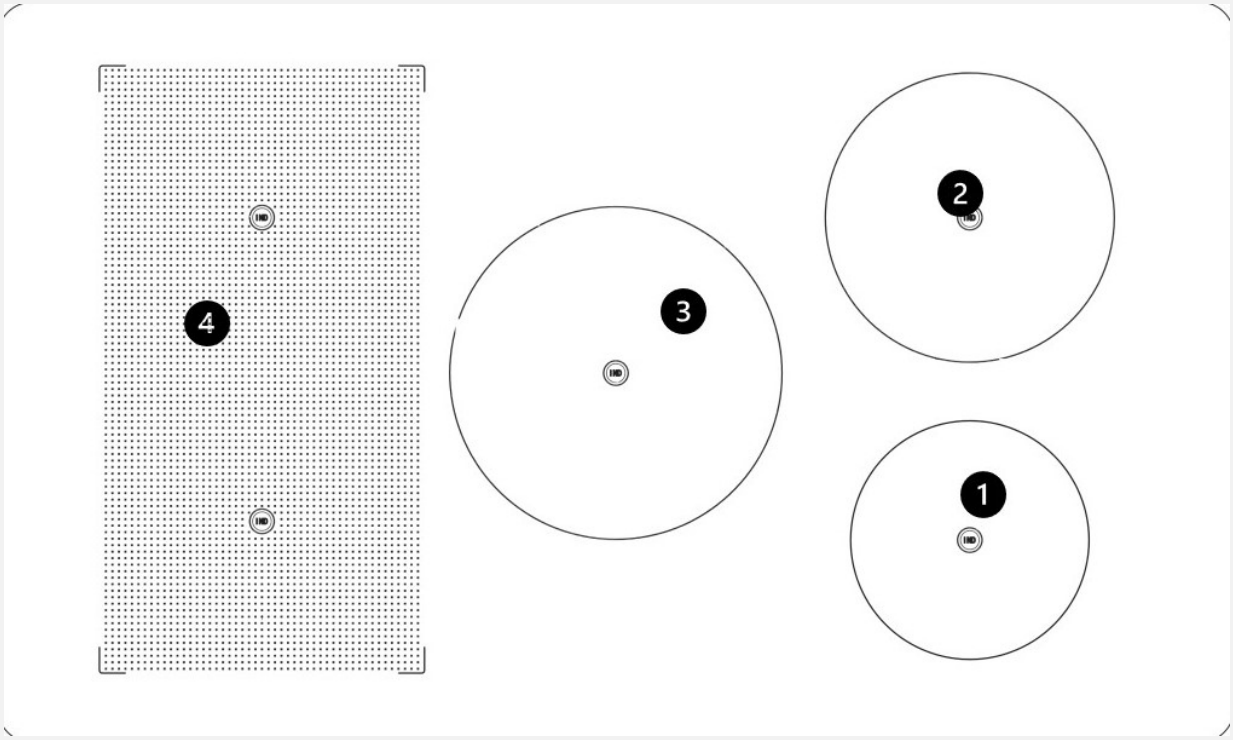
La disposition de votre appareil peut différer selon le modèle.

PANNEAU DE COMMANDE



1	Gril
2	Contrôle des fonctions du four principal
3	Four Principal Contrôle de la température
4	Four haut

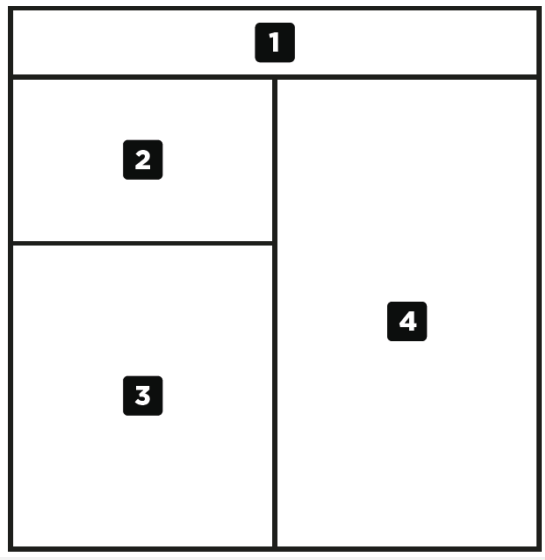
TABLE DE CUISSON



FOYERS DE LA TABLE DE CUISSON		
1	Petit : 160 mm de diamètre	Façade droite
2	Moyen : 180 mm de diamètre	Arrière droite
3	Grand	Centre
4	Zone d'induction pontée	Côté gauche

Des casseroles plus petites que les diamètres indiqués peuvent être utilisées. Les casseroles doivent avoir une base lisse, plate et magnétique. En règle générale, les plaques à induction ne peuvent pas reconnaître les casseroles dont le diamètre de base est inférieur

APERÇU DU COMPARTIMENT

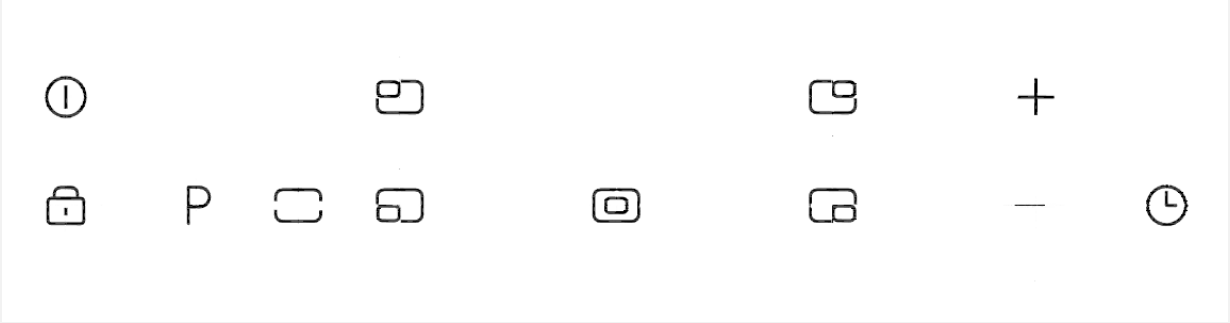


APERÇU DE LA CAVITÉ	
1	Bandeau
2	Grill
3	Four à convection avec fonction Air Fry
4	Grand four chaleur tournante

MANETTE PANNEAU DE CONTRÔLE

COMMANDES D'INDUCTION SUR LA PLAQUE DE CUISSON

(La disposition peut varier selon le modèle)



MANETTE À INDUCTION (Modèles tactiles)		
Fonctionnalité	**Symbole**	**Descriptif**
Mise sous/ hors tension générale	⏻	Touche marche/arrêt pour l'ensemble de la plaque à induction.
Boost de puissance	P	Augmentez temporairement la puissance d'une zone de cuisson.
Touche de réglage (chauffage et minuterie)	− +	Permet de régler le niveau de puissance et les temps de cuisson.
Verrouillage	🔒	Verrouillage pour enfants : pour éviter que la plaque de cuisson ne soit allumée accidentellement. Peut également être utilisé pour éviter que les réglages du niveau de puissance ne soient modifiés accidentellement pendant l'utilisation.

MANETTE À INDUCTION (Modèles tactiles)		
Fonctionnalité	**Symbole**	**Descriptif**
Horloge activée/ désactivée		Actionne la fonction minuterie.
Touches de sélection de la zone de cuisson		Permet de sélectionner la zone de cuisson appropriée avant de régler le niveau de puissance ou le temps de cuisson. Zone avant gauche Zone arrière gauche Zone centrale : applicable uniquement aux cuisinières de 90 cm, 100 cm et 110 cm de large Zone avant droite Zone arrière droite
Touche de fonction de pontage		Utilisée pour activer la fonction de pontage, de sorte que les zones avant gauche et arrière gauche puissent être utilisées ensemble comme une seule grande zone, applicable uniquement aux cuisinières de 90 cm, 100 cm et 110 cm de large.

À PROPOS DE LA PLAQUE À INDUCTION (COMMANDES TACTILES)

La table de cuisson à induction offre la technologie cuisson la plus économe en énergie disponible.

Le système à induction offre des temps de chauffage et de refroidissement supérieurs pour les casseroles - vous obtenez un contrôle de puissance rapide, précis et reproductible.

Comme l'induction ne fait que chauffer la poêle, il n'y a pas de perte de chaleur provenant du processus de cuisson, ce qui limite la chaleur générée dans la cuisine.

Note

Veuillez utiliser des casseroles avec une base magnétique plate et lisse. En règle générale, les plaques à induction ne peuvent pas reconnaître les casseroles dont le diamètre de base est inférieur à 100

COMMANDES TACTILES

Les commandes tactiles pour votre induction ont été conçues pour vous offrir un contrôle tactile de votre plaque de cuisson, offrant des réglages de puissance précis et répétables pour la cuisson et une surface facile à nettoyer qui peut être facilement essuyée.

Chaque zone de cuisson affiche son réglage de puissance individuel.

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

Pour sélectionner une zone de cuisson ou la minuterie, appuyez simplement sur le bouton de commande de la zone concernée avec le plat de votre doigt, et non avec le bout. Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.

Une fois la plaque à induction allumée, vous disposez de quelques secondes pour régler la puissance ou utiliser la minuterie.

Assurez-vous toujours que la zone de contrôle est propre, sèche et exempte de tout objet (par exemple, ustensiles, torchons et chiffons). Les déversements et l'eau peuvent rendre les commandes difficiles à utiliser.

ALLUMER ET ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Appuyez sur la touche marche/arrêt ⏻ pendant quelques secondes pour allumer la plaque de cuisson. L'écran s'allume avec des tirets rouges (-).

La plaque de cuisson peut être éteinte en appuyant sur la touche marche/arrêt ⏻ pendant quelques secondes. L'écran s'assombrit. La plaque de cuisson s'éteint également automatiquement peu de temps après avoir éteint les zones de cuisson ou si la table de cuisson est allumée mais qu'aucune zone de cuisson ou minuterie n'est sélectionnée.

SÉLECTION D'UNE ZONE DE CUISSON ET RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Allumez la plaque de cuisson comme indiqué ci-dessus. Appuyez sur la touche de zone de cuisson appropriée pour la sélectionner (par exemple ⊏ pour la zone avant gauche). « 0 » clignote sur l'écran pour la zone concernée.

Lorsque le « 0 » clignote, appuyez sur les touches plus et/ou moins + − pour régler le niveau de puissance requis (1 étant le mijotage le plus doux et 9 étant l'ébullition la plus rapide).

Astuce

Si vous appuyez sur la touche plus + Tout d'abord, le niveau de puissance sera par défaut au niveau 5 et pourra être ajusté à partir de là.

Si vous appuyez sur la touche moins − Tout d'abord, le niveau de puissance sera par défaut au niveau 9 et pourra être ajusté à partir de là.

Quelques secondes après la dernière pression sur une touche, le niveau de puissance est accepté et la zone continue de cuire au niveau de puissance sélectionné.

Lorsque vous souhaitez régler le niveau de puissance, appuyez à nouveau sur la touche de zone de cuisson correspondante pour la sélectionner. Le niveau de puissance actuel clignotera sur l'écran de la zone concernée. Lorsque l'écran clignote, appuyez sur les touches plus et/ou moins + − pour régler le niveau de puissance.

Le réglage du niveau de puissance à 0 désactive la zone de cuisson. Vous pouvez également appuyer sur la touche marche/arrêt ⏻ pour désactiver toutes les zones de cuisson.

AUGMENTATION DE PUISSANCE

L'augmentation de puissance est une fonction qui peut être utilisée pour augmenter temporairement la puissance maximale normale d'une zone de cuisson en empruntant la puissance disponible à une « zone couplée ».

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

Le Power Boost est activé en faisant glisser ou en touchant le P.

Pendant que le « 0 » clignote, touchez la touche Power Boost P; « P » apparaît à l'écran pour indiquer que la fonction Power Boost est active.

La fonction Power Boost fonctionne pendant environ 5 minutes, puis la zone de cuisson passe au niveau de puissance 9. La fonction Power Boost peut également être annulée à tout moment en sélectionnant un niveau de puissance différent ou en désactivant la zone de cuisson.

Note

La fonction Power Boost ne fonctionne que pendant une durée limitée et est également sous contrôle thermique. Cela signifie que Power Boost se désactive automatiquement si le produit est chaud, afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson et d'éviter que les ustensiles de cuisine ne surchauffent.

Si vous utilisez deux casseroles situées du même côté de la plaque de cuisson, si l'une des zones est en mode d'augmentation de puissance, il peut être nécessaire de limiter le niveau de puissance de l'autre zone à un niveau de puissance inférieur pour éviter que l'appareil ne consomme trop d'énergie. Pour cette raison, il est possible que le niveau de puissance de la zone de cuisson diminue automatiquement.

Les casseroles ont tendance à chauffer rapidement sur les plaques à induction. Veuillez ne pas trop remplir les casseroles pour éviter qu'elles ne débordent, en particulier lorsque vous utilisez la fonction Power Boost. Ne laissez pas les casseroles sans surveillance lorsque vous utilisez la fonction Power Boost.

FONCTION DE PONTAGE

La fonction de pontage permet d'utiliser les zones de cuisson avant gauche et arrière gauche comme une seule grande zone pour accueillir des casseroles plus grandes. Cette fonction est disponible sur les versions de cuisinière de 90 cm, 100 cm et 110 cm de large.

Après avoir allumé la plaque de cuisson, appuyez sur la touche du pont pour activer la fonction de pontage. « 0 » clignote sur l'affichage de la zone arrière gauche et « = » s'affiche sur l'affichage de la zone avant gauche.

Lorsque le « 0 » clignote, appuyez sur les touches plus et/ou moins pour régler le niveau de puissance requis. Vous pouvez également appuyer sur la touche Power Boost P pour sélectionner l'augmentation de puissance lorsque les zones sont franchies. Le niveau de puissance sera affiché dans l'affichage de la zone arrière gauche

La fonction de pontage peut être annulée à tout moment en appuyant sur la touche bridge encore une fois. Les zones avant gauche et arrière gauche peuvent ensuite à nouveau être utilisées comme deux zones distinctes

ACTIVER ET DÉSACTIVER LE SYSTÈME DE VERROUILLAGE POUR ENFANTS

La fonction de verrouillage peut être utilisée de deux manières : pour éviter que les zones de cuisson ne soient accidentellement allumées, par exemple par un enfant, et pour éviter que les réglages de puissance ne soient modifiés accidentellement en cours d'utilisation, par exemple pendant la cuisson.

Pour éviter que les zones de cuisson ne soient allumées accidentellement, touchez la clé du cadenas pendant quelques secondes, jusqu'à ce que « LO » apparaisse sur l'affichage de la minuterie de la plaque de cuisson.

Si la plaque de cuisson est maintenant allumée par la touche marche/arrêt, « LO » clignote sur l'affichage de la minuterie de la plaque de cuisson et les zones de cuisson ne peuvent pas être activées.

Pour désactiver la sécurité enfant, après avoir allumé la plaque de cuisson, appuyez sur le cadenas pendant quelques secondes jusqu'à ce que « LO » disparaisse de l'affichage de la minuterie. La plaque de cuisson peut désormais être utilisée comme d'habitude.

Pour éviter que les réglages d'alimentation ne soient modifiés accidentellement, après avoir réglé les niveaux de puissance de mijotage requis, appuyez sur le cadenas pendant quelques secondes jusqu'à ce que « LO » apparaisse en permanence sur l'affichage de la minuterie de la plaque de cuisson. Les touches de commande tactiles de la plaque de cuisson sont désormais verrouillées, de sorte que les niveaux de puissance de mijotage ne peuvent pas être ajustés. La plaque de cuisson peut toujours être éteinte à l'aide de la touche marche/arrêt.

Pour désactiver le verrouillage en cours d'utilisation, touchez la clé du cadenas pendant quelques secondes jusqu'à ce que « LO » disparaisse de l'affichage de la minuterie. Les commandes tactiles peuvent ensuite être utilisées comme d'habitude.

Veuillez noter que la fonction de verrouillage pour enfants est maintenue même après avoir éteint et rallumé la plaque de cuisson à l'aide de la touche d'alimentation.

FONCTION DE BASE DE LA TABLE DE CUISSON

ALLUMER LA TABLE DE CUISSON

Note

Le minuteur de la plaque de cuisson n'est disponible que si au moins une zone de cuisson est utilisée.

Réglez d'abord les niveaux de puissance de la zone de cuisson. Aucune zone de cuisson n'est actuellement sélectionnée (c'est-à-dire que l'affichage du niveau de puissance de la zone est fixe et ne clignote pas), appuyez sur la touche de l'horloge. « 00 » clignote sur l'affichage de la minuterie de la plaque de cuisson.

Lorsque le « 00 » clignote, utilisez les touches plus et/ou moins + − pour régler la durée requise du minuteur (entre 1 minute et 99 minutes).



Astuce

De brèves touches en plus + et moins − les touches augmentent/diminuent la durée de la minuterie d'une minute à la fois.

De longues touches de plus + et moins − les touches augmentent/diminuent la durée de la minuterie de dix minutes à la fois.

Quelques secondes après la dernière pression sur une touche, la durée est acceptée et le compte à rebours commence.

Si vous en avez besoin **modifier ou annuler le minuteur** heure, appuyez sur la touche de l'horloge encore une fois. La durée restante clignote et vous pouvez régler la durée à l'aide des touches plus et/ou moins + −. Le réglage de la durée jusqu'à 0 annule la fonction Minute Minder

Lorsque la durée de la minuterie est écoulée, l'alarme retentit pendant environ 30 secondes. Vous pouvez désactiver l'alarme en appuyant sur la touche de l'horloge. La ou les zones de cuisson de la plaque de cuisson devront être éteintes manuellement.

UTILISATION DE LA MINUTERIE COOK-TO-OFF

La minuterie de cuisson permet d'éteindre automatiquement une ou plusieurs zones de cuisson après un certain temps, par exemple après une certaine période de mijotage.

Après avoir allumé la plaque de cuisson, appuyez sur la touche de zone appropriée (par exemple pour la zone avant-gauche).

Lorsque le niveau de puissance clignote sur l'écran, utilisez les touches plus et/ou moins + − pour régler le niveau de puissance requis.

Pendant que le niveau de puissance clignote toujours sur l'écran, appuyez sur la touche de l'horloge. (Si le niveau de puissance ne clignote plus sur l'écran, il suffit de toucher à nouveau la touche de zone correspondante pour que l'écran clignote à nouveau). « 00 » clignote sur l'affichage de la minuterie de la plaque de cuisson.

Lorsque « 00 » clignote sur l'affichage de la minuterie de la plaque de cuisson, utilisez les touches plus et/ou moins + − pour régler la durée de la minuterie requise (entre 1 minute et 99 minutes).



Astuce

De brèves touches en plus + et moins − les touches augmentent/diminuent la durée du minuteur d'une minute à la fois.

De longues touches de plus + et moins − les touches augmentent/diminuent la durée de la minuterie de dix minutes à la fois.

Quelques secondes après la dernière pression sur une touche, la durée du chronomètre est acceptée et le compte à rebours commence. Un point apparaît à côté de l'affichage du niveau de puissance de la zone de cuisson concernée pour indiquer que la zone est contrôlée par la minuterie.

Si vous en avez besoin **modifier ou annuler le chronomètre** durée, appuyez sur la touche de zone appropriée ( ) pour sélectionner la zone. Appuyez ensuite sur la touche de l'horloge . La durée restante actuelle de la minuterie clignote sur l'écran. Lorsque la durée clignote, utilisez les touches plus et/ou moins pour régler la durée de la minuterie. Le réglage de la durée de la minuterie à 0 annulera la fonction de minuterie de cuisson. Veuillez noter que dans ce cas, la zone de cuisson devra être éteinte manuellement.

Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est désactivée et l'alarme retentit pendant environ 30 secondes. Vous pouvez désactiver l'alarme en appuyant sur la touche de l'horloge .

Note

Toutes les zones de cuisson peuvent être contrôlées par la minuterie de cuisson. Répétez les étapes ci-dessus si vous souhaitez utiliser simultanément la minuterie de cuisson et d'arrêt sur une autre zone

L'affichage de la minuterie de la plaque de cuisson ne peut afficher que la durée restante pour un minuteur de zone de cuisson ou un minuteur à la fois. Pour indiquer pour quelle zone le temps restant est affiché, un point clignotant apparaît à côté de l'affichage du niveau de puissance de la zone de cuisson correspondante. Un point fixe à côté de l'affichage du niveau de puissance de la zone de cuisson indique que la zone de cuisson est contrôlée par la minuterie, mais que l'affichage de la minuterie n'indique pas actuellement la durée restante pour cette zone. Appuyez sur la touche de zone correspondante pour voir brièvement la durée restante pour cette zone sur l'affichage de la minuterie de la plaque de cuisson.

S'il existe des minuteries de cuisson par zone et que le minuteur fonctionne simultanément, le minuteur est prioritaire et s'affiche sur l'affichage de la minuterie de la plaque de cuisson. Pour vérifier la durée restante des minuteries de cuisson et d'extinction de la zone, appuyez sur la touche de zone correspondante

pour voir brièvement la durée restante pour cette zone sur l'affichage de la minuterie de la plaque de cuisson

Avertissement
Ne laissez pas de casseroles sur la table de cuisson lorsque vous n'êtes pas là - retirez-les du feu si vous devez quitter la cuisine (même si vous pensez que ce ne sera que pour un instant, le temps de répondre à la porte ou au téléphone) ou si vous pouvez utiliser la touche Pause.

Avertissement
Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation, même si vous avez réglé la minuterie pour éteindre la zone de cuisson.

Note
Le contrôle de sécurité de la température des casseroles n'est possible qu'avec des casseroles à fond plat de qualité adaptées à la cuisson par induction. Les casseroles de mauvaise qualité peuvent créer des espaces d'air entre le verre et la poêle, ce qui affecte la précision du contrôle de la température.

Température approximative de la surface du verre (°C)	Système de sécurité intelligent pour plaques de cuisson
200	Réduit le réglage Power Boost au niveau de puissance 9.
250	Réduit la puissance à 60 % du réglage du niveau de puissance.
270	Désactive la zone de cuisson.
300	Éteint l'ensemble de l'appareil.

Symboles Et Codes D'induction

L'écran de la plaque de cuisson peut afficher des codes d'information et des codes pour vous avertir de tout problème qui pourrait devoir être résolu.

Symboles Et Codes D'induction

Symbole/ Code	Signification	Descriptif
	Poêle manquante ou poêle inadaptée.	Si l'électronique ne peut pas détecter la casserole, parce qu'elle est trop petite ou ne possède pas de base magnétique, l'écran de la plaque de cuisson affichera le symbole de la casserole manquante ou inadaptée.
	Indicateur de chaleur résiduelle	Lorsque la plaque de cuisson est éteinte après utilisation, si la surface vitrée est encore chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche. Le symbole de chaleur résiduelle s'éteint automatiquement lorsque la température de la surface du verre se refroidit (en dessous d'environ 45 °C). Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant un certain temps après l'arrêt de la plaque de cuisson pour aider à refroidir les composants électroniques de la plaque de cuisson.
	Boost de puissance.	Le boost de puissance est actif,
ER03	Obstruction.	Quelque chose recouvre la surface d'affichage de la plaque de cuisson, comme une casserole, un ustensile ou un chiffon, ou même simplement de l'eau, de la graisse ou des empreintes digitales. Retirez l'article et nettoyez la zone avant de réutiliser la plaque de cuisson. Ne touchez aucune touche de commande tactile de la plaque de cuisson pendant plus de 10 secondes.
E1 ou E2	Indicateur de surchauffe	La plaque chauffante a peut-être surchauffé, peut-être parce qu'une casserole vide a été chauffée trop longtemps ou parce qu'une poêle a bouilli à sec. Retirez les casseroles et laissez la plaque refroidir pendant environ 30 minutes avant de réessayer de l'utiliser.

Symbole/ Code	Signification	Descriptif
E3 ou E4	Problème possible avec l'alimentation électrique.	La tension électrique alimentant la cuisinière est peut-être trop élevée ou trop basse. Éteignez la cuisinière murale et contactez votre centrale électrique locale pour obtenir de l'aide.
LO	Verrouillage pour enfants.	Le verrouillage pour enfants a été activé.

Pour les autres codes, veuillez éteindre l'appareil au mur pendant quelques minutes pour le remettre à zéro. Si le code réapparaît lorsque l'alimentation est rétablie, veuillez contacter notre service clientèle en utilisant les informations figurant sur la couverture arrière

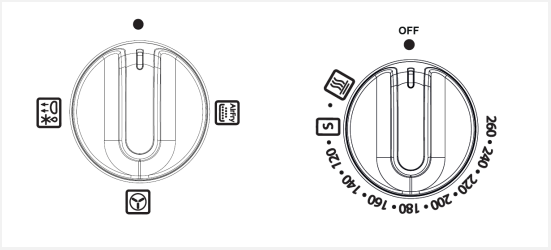
Note

1 correspond à la puissance calorifique la plus faible ; 8 correspond à la puissance calorifique la plus élevée.

Utilisez le gril avec la porte ouverte.

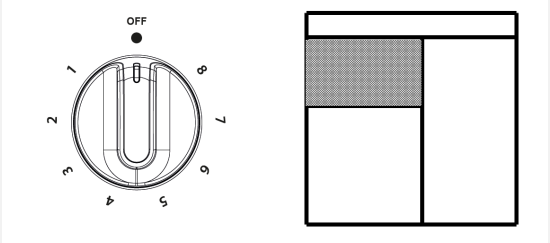
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

APERÇU DU FOUR PRINCIPAL



Pour faire fonctionner le four principal, veuillez sélectionner une fonction de cuisson à l'aide du bouton de commande gauche et une température à l'aide du bouton de commande droit.

MANETTE DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU GRIL

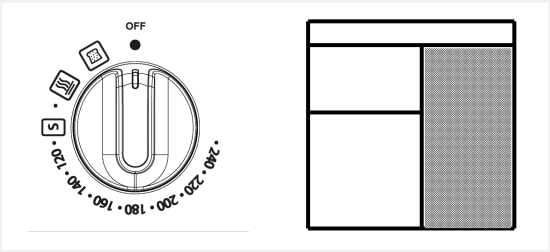


PRINCIPALES FONCTIONS ET RÉGLAGES DE CUISSON DU FOUR

Symbole	Fonction
	**Four ventilé** **Utilisez n'importe quelle position d'étagère appropriée.** **Peut cuire par lots sur plus d'un niveau à la fois. Laissez suffisamment de place pour que la cuisson remonte.** **Nécessite peu ou pas de préchauffage.** **Réduisez la température d'environ 20°C et réduisez légèrement le temps de cuisson par rapport aux fours classiques. Assurez-vous que les aliments sont bien cuits avant de les servir.**
	**Fonction Air-Fry** **Pour de meilleurs résultats, étalez les aliments en une seule couche sur le plateau de la friteuse à air, en les espaçant le plus régulièrement possible.** **Insérez le plateau de la friteuse à air sur la grille centrale du four principal.** **Insérez la plaque à griller sur la grille inférieure du four principal, sous le plateau de la friteuse à air, pour récupérer les gouttes.** **Tournez la molette de commande des fonctions du four principal sur la fonction de friture à air et tournez la molette de commande du four principal à 220 °C.** **Pour de meilleurs résultats, lorsque vous consultez les recettes et les instructions de cuisson figurant sur l'emballage des aliments, veuillez vérifier les horaires habituels du four, et non les horaires de la friteuse à air du plan de travail ou les horaires habituels du four ventilé. Réduisez la durée du four classique d'environ 30 %. Assurez-vous que les aliments sont bien cuits avant de les servir.** **La fonction de friture à l'air est idéale pour cuire des croustilles, des quartiers de pommes de terre, des légumes, des morceaux de poulet, des croquettes de poulet et tous les aliments que vous feriez normalement griller.** **Cependant, la fonction de friture à l'air ne convient pas à la cuisson de gâteaux, de pâtisseries ou de pains, car ils peuvent devenir durs, et n'est pas conçue pour faire frire des aliments dans une pâte humide.**
	**Décongeler et étaler la pâte**

Symbole	Fonction
	Laissez la commande de température du four principal en position d'arrêt. À utiliser avec la porte fermée pour décongeler du pain ou des gâteaux surgelés, ou pour laisser lever la pâte avant la cuisson. À utiliser avec la porte ouverte pour refroidir les aliments cuits avant de les réfrigérer.
	**Réglage de la température de maintien au chaud : 70 °C** À utiliser conjointement avec la fonction four ventilé.
	**Réglage de la température de cuisson lente : 100 °C** Utilisé pour la cuisson lente des casseroles, des piments, des ragoûts, etc. À utiliser conjointement avec la fonction four ventilé.

PRÉSENTATION DE TALL OVEN

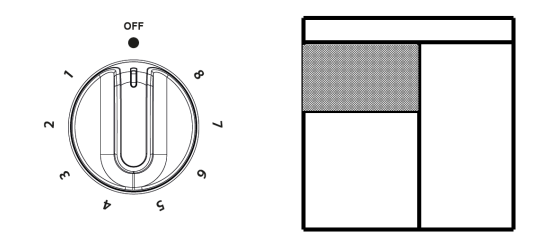


Tournez la grande molette de commande du four jusqu'à la température ou au réglage requis.

Fonctions De Cuisson Au Four Haut

Symbole	Descriptif
120 et 240	Four ventilé Utilisez n'importe quelle position d'étagère appropriée. Peut cuire par lots sur plus d'un niveau à la fois. Laissez suffisamment de place pour que la cuisson remonte. Nécessite peu ou pas de préchauffage. Réduisez la température d'environ 20°C et réduisez légèrement le temps de cuisson par rapport aux fours classiques. Assurez-vous que les aliments sont bien cuits avant de les servir.
	Réglage de la température de cuisson lente : 100 °C Utilisé pour la cuisson lente des casseroles, des piments, des ragoûts, etc.
	Réglage de la température de maintien au chaud : 70 °C
	Décongeler et étaler la pâte À utiliser avec la porte fermée pour décongeler du pain ou des gâteaux surgelés, ou pour laisser lever la pâte avant la cuisson. À utiliser avec la porte ouverte pour refroidir les aliments cuits avant de les réfrigérer.

UTILISATION DU GRIL



Avertissement

Ne couvrez jamais la poêle à griller ou le dessous de plat avec du papier aluminium, et ne laissez jamais de la graisse s'accumuler dans la poêle à griller, car cela créerait un risque d'incendie.

Astuce

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le gril pendant 5 minutes au maximum et choisissez une position de grille moyenne à haute pour rapprocher les aliments de l'élément du gril, tout en laissant suffisamment d'espace pour que les aliments ne touchent pas l'élément du gril.

LE VENTILATEUR

Le ventilateur peut s'allumer et s'éteindre en cours d'utilisation, ce qui est normal.

Lorsque le gril est allumé, le ventilateur de cuisson peut ne pas se mettre en marche immédiatement, mais il se met alors en marche pour garder le panneau et les boutons de commande au frais pendant la cuisson. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du gril.

Note

Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant environ 1 heure après utilisation. Cela est normal pour garantir que les parties extérieures de la cuisinière refroidissent complètement et parce que la cavité du four est très bien isolée pour empêcher la chaleur de s'échapper pendant le processus de cuisson. Veuillez ne pas éteindre la cuisinière au mur avant que le ventilateur de refroidissement ne soit complètement arrêté.

UTILISATION DU GRIL

Attention

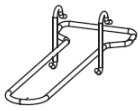
Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

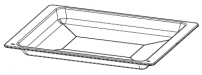
Important

La porte du gril doit être complètement ouverte lorsque le gril est utilisé.

1. Ouvrez la porte du gril. Tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. 1 correspond à la température la plus faible et 8 à la température la plus élevée. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de préchauffer le gril pendant environ 5 minutes.
2. Placer les aliments au centre du dessous de plat de la poêle à griller.
3. Enfoncez la lèchefrite pour la placer sous le gril.
4. Pour éteindre, remettez le bouton de commande en position arrêt.

LÈCHEFRITE ET GRILLE



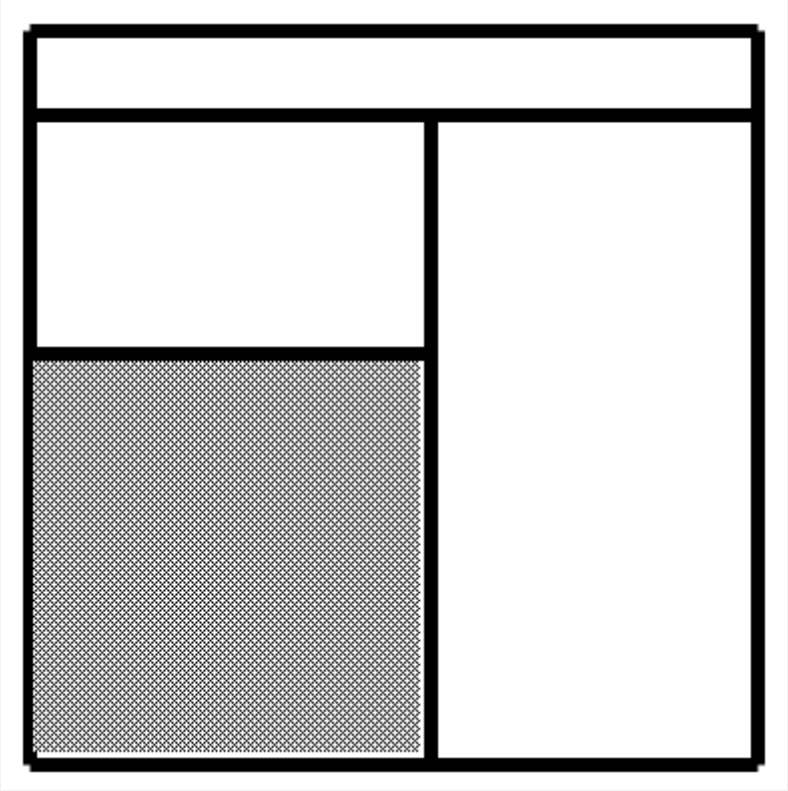


Avertissement

Avertissement

La porte doit être ouverte lorsque le gril est utilisé pour des grillades conventionnelles.

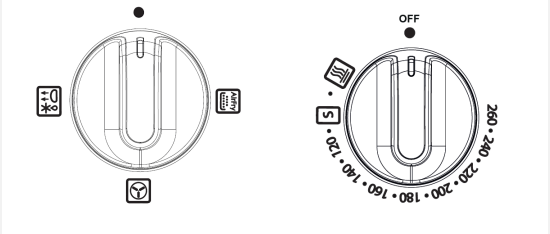
UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL



Avertissement

Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le four est utilisé. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

RÉGLAGE D'UNE OPÉRATION DE CHAUFFAGE



Pour démarrer une opération de chauffage, une fonction de chauffage et une température de chauffage doivent être sélectionnées.

Réglage d'une fonction de chauffage

- **Tournez la commande de fonction pour sélectionner la fonction de chauffage souhaitée.**

Pour modifier ou annuler la fonction de chauffage :

- **Tournez la commande de fonction pour sélectionner une autre fonction de chauffage.**
- **Tournez la commande de fonction en position arrêt pour annuler la fonction de chauffage.**

Réglage de la température de chauffage :

- **Tournez la commande de température pour sélectionner la température de chauffage souhaitée.**

Pour modifier ou annuler la température de chauffage :

- Tournez la commande de température pour sélectionner une autre température de chauffage.
- Tournez le régulateur de température en position arrêt pour annuler la température de chauffage.

PRÉCHAUFFAGE

Le four commence à préchauffer lorsqu'une fonction de chauffage et une température de chauffage ont été réglées.

Le néon situé à côté du bouton de réglage de la température du four principal s'allume lorsque le four est en train de préchauffer et s'éteint lorsque la température est atteinte.

CUISINER AVEC UN FOUR VENTILÉ



Attention

Comme il s'agit d'un four à haut rendement, vous remarquerez peut-être des émissions de vapeur provenant du four lorsque la porte est ouverte. Veuillez faire attention lorsque vous ouvrez la porte.

Si vous avez l'habitude de cuisiner avec un four conventionnel, vous constaterez un certain nombre de différences par rapport à la cuisson avec un four ventilé, ce qui nécessitera une approche différente.



Astuce

Les aliments sont cuits à une température inférieure à celle d'un four classique, de sorte que les températures des recettes classiques peuvent devoir être réduites d'environ 20 °C.



Astuce

Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire car un four ventilé se réchauffe rapidement.



Astuce

Il n'y a pas de transfert de saveur dans un four ventilé, ce qui signifie que vous pouvez cuire des aliments à forte odeur tels que le poisson en même temps que des aliments doux, par exemple des puddings au lait.



Astuce

Lorsque vous faites cuire par lots des aliments qui vont lever pendant la cuisson, par exemple du pain, assurez-vous toujours de laisser suffisamment d'espace entre les étagères pour permettre la levée.

- n'y a pas de zones de chaleur dans un four ventilé, car le ventilateur conventionnel situé à l'arrière du four assure une température uniforme dans tout le four. Cela le rend idéal pour la cuisson par lots, par exemple lors de l'organisation d'une fête, car tous les plats seront cuits dans le même laps de temps.

Note
Lorsque 2 grilles ou plus sont utilisées, il peut être nécessaire d'augmenter légèrement le temps de cuisson.

Note
Comme les 2 grilles du four sont plus larges que dans de nombreux fours, il est possible de cuire 2 plats par étagère.

Note
Lorsque vous rôtissez de la viande, vous remarquerez que les éclaboussures de graisse sont réduites, ce qui est dû en partie à la température plus basse du four, et aidera à minimiser le nettoyage du four.

Note
Il n'est pas nécessaire d'échanger les plats sur différents niveaux de grille en cours de cuisson, comme dans le cas d'un four classique.

DÉCONGÉLATION ET REFROIDISSEMENT DANS LE FOUR PRINCIPAL

Pour décongeler des aliments surgelés, mettez la commande du four en position de décongélation, placez les aliments au centre du four et fermez la porte. Laissez le sélecteur de température en position d'arrêt

Pour refroidir les aliments après la cuisson avant de les réfrigérer ou de les congeler, mettez la commande du four principal en position de décongélation et ouvrez la porte. Laissez le sélecteur de température en position d'arrêt

TEMPS DE DÉGIVRAGE

Note
Il faut environ 1 à 2 heures pour préparer de petits morceaux de poisson ou de viande congelés, par exemple des filets de poisson, des crevettes ou de la viande hachée.

Note
Placer les aliments en une seule couche réduira le temps de décongélation.

Note
Une casserole ou un ragoût de taille moyenne prendra environ 3 à 4 heures.

Note
Un poulet prêt au four de 1½ kg/3 livres prendra environ 5 heures, retirez les abats dès que possible.

Attention

SOYEZ PRUDENT :

Ne décongelez pas la volaille farcie en utilisant cette méthode.

Ne décongelez pas de gros morceaux de viande et de volaille de plus de 2 kg/4 livres en utilisant cette méthode.

UTILISATION DE LA FONCTION DE LEVAGE DE PÂTE

- Après avoir pétri la pâte, ajoutez-la dans un moule à pain graissé de taille appropriée. La pâte doit remplir à peu près la moitié du moule.
- Couvrir le moule d'un film plastique.
-

Astuce

Il est conseillé de badigeonner le dessous du film alimentaire avec un peu d'huile végétale pour éviter que la pâte ne colle au film lorsqu'il se lève.

- Placer le moule couvert dans le four froid et fermer la porte.
- Sélectionnez la fonction de cuisson de la pâte sur le sélecteur de fonctions. Ne sélectionnez pas de température : laissez le sélecteur de température en position « arrêt ».
- Laissez la pâte au four pendant environ 1 à 2 heures pour laisser le temps à la pâte de lever, en doublant environ de volume et en remplissant le moule.
- Retirez le film plastique et faites cuire la pâte comme d'habitude.

UTILISATION DE LA FONCTION AIRFRY

Choisissez simplement le réglage AirFry sur le four principal, puis placez vos frites, vos légumes ou votre poulet sur le plateau de friteuse à air spécialement conçu.

Le plateau permet à plus d'air de circuler, accélérant ainsi le temps de cuisson, réduisant ainsi le besoin d'huiles supplémentaires, ce qui rend la cuisson plus saine.

AirFry est idéal pour cuire des frites, de la viande et pour préparer des aliments que vous feriez normalement griller.

Certaines choses ne font pas bien frire à l'air libre, notamment les gâteaux, les pâtisseries et les pains, car ils peuvent devenir secs ou durs. Les aliments dans une pâte humide ne peuvent pas non plus être cuits par AirFrying

1. Sélectionnez la fonction AirFry sur le four principal et réglez la température à 220 °C.
2. Positionnez le plateau métallique Airfry sur la troisième étagère (au centre) à partir du bas. Les aliments doivent être répartis uniformément sur le plateau AirFry en une seule couche pour permettre une cuisson uniforme
3. Placez une plaque à pâtisserie sur l'étagère située en dessous de la plaque AirFry pour récupérer les miettes ou les gouttes.

Avertissement

Pour les recettes dont le temps de cuisson est de 30 minutes ou plus, un temps de préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé.

Les aliments surgelés ou denses peuvent nécessiter un temps de cuisson supplémentaire.

Note

Si vous utilisez une recette sans friteuse à air, assurez-vous de raccourcir le temps de cuisson car les aliments cuisent plus rapidement que dans un four classique.

Important

- La friture à l'air dans une grande cavité du four permet de faire frire simultanément plus d'aliments à l'air. Il faut donc s'attendre à des temps de cuisson plus longs que ceux d'une friteuse à air sur plan de travail. Veuillez ajuster les temps de cuisson en conséquence.
- Pour de meilleurs résultats, lorsque vous consultez les recettes et les instructions de cuisson figurant sur l'emballage des aliments, veuillez consulter les horaires habituels du four, et non les horaires de la friteuse à air du plan de travail ou les horaires habituels du four ventilé.
- Réduisez la durée du four traditionnel d'environ 30 %.
- Assurez-vous que les aliments sont bien cuits avant de les servir.

Note

Il peut être nécessaire de pulvériser légèrement de l'huile sur le plateau AirFry pour éviter que les aliments n'y adhèrent.

Important

Les aliments gras peuvent provoquer de la fumée pendant le cycle AirFry. Il est recommandé de maintenir un four propre et d'utiliser une plaque de cuisson située en dessous pour récupérer les débris.

Fonctions Principales Du Four

PRINCIPALES FONCTIONS DU FOUR : UTILISATIONS RECOMMANDÉES		
Chaleur Tournante		**La température uniforme du four rend cette fonction adaptée à la cuisson par lots ou à la cuisson par lots des aliments.**
Friteuse à air		**L'air rapidement distribué le rend adapté à la friture sans huile.**
Décongélation/levage de la pâte		**Décongelez les aliments avec la porte du four fermée ou laissez refroidir les plats avant de les réfrigérer en laissant la porte du four ouverte. L'utilisation avec la porte du four fermée permet également de faire lever le pain avant la cuisson.**
Mitonner		**La fonction de cuisson lente permet une cuisson douce à 100°C. Idéal pour les viandes tendres et les ragoûts riches en nutriments.**
Rester au chaud		**Utilise la chaleur douce de l'élément inférieur pour fournir une température basse constante. Il peut être utilisé pour garder les aliments chauds au chaud ou pour réchauffer les assiettes et les plats de service.**

GRILLES DE FOUR

- Des étagères supplémentaires peuvent être commandées sur notre site Web de pièces de rechange - veuillez consulter l'adresse du site Web sur la couverture arrière.

Commander Des Étagères Supplémentaires

Type d'étagère	Type de modèle	Cavité	Numéro de pièce
50 cm	Cuisinières Belling RCA Cookcentre et Farmhouse	Toutes les cavités sauf la cavité de four haute droite sur les modèles de 90 cm.	094108600
40 cm	Cuisinières RCA Cookcentre et Farmhouse de Belling, modèles 90 cm uniquement	Uniquement pour la cavité de four haute droite sur les modèles de 90 cm.	094108602

Plaques à pâtisserie et moules à rôtir :

Pour de meilleurs résultats de cuisson et un brunissage uniforme, les dimensions recommandées des plaques à pâtisserie et des moules à rôtir à utiliser sont les suivantes :

- Plaque de cuisson 350 mm x 250 mm Cette taille de plaque de cuisson peut contenir jusqu'à 12 petits gâteaux.
- Plat à rôtir 370 mm x 320 mm

Placez les plaques à pâtisserie et les moules à rôtir au milieu des grilles et laissez une étagère libre entre les étagères pour permettre la circulation de la chaleur.

UTILISATION DE LA MINUTERIE PROGRAMMABLE

Avis

Si l'horloge/le programmateur est verrouillé, il doit être déverrouillé avant de pouvoir utiliser le four principal.

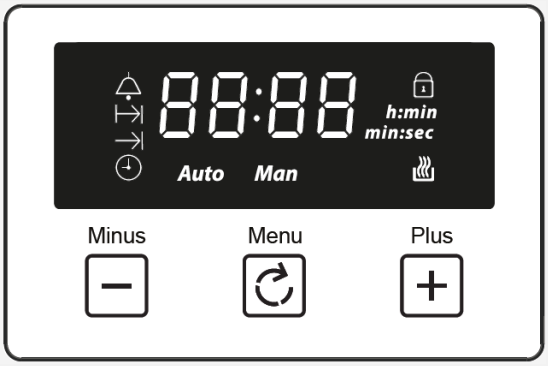
Pour verrouiller/ déverrouiller l'horloge/le programmateur, maintenez la touche « + » enfoncée pendant 5 à 10 secondes jusqu'à ce que le symbole du cadenas apparaisse ou disparaisse.

Le four principal ne fonctionnera pas tant que l'heure de la journée n'aura pas été réglée.

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

Note

Il est possible que votre horloge/programmateur ne dispose pas de toutes ces fonctions.



Symbole	Descriptif
	Alarme (Minute Minder) : vous rappelle de vérifier, de retourner, de remuer ou d'arroser les aliments après un certain temps, mais n'éteint pas automatiquement le four.
	Durée de cuisson : permet au four principal de s'éteindre automatiquement.
	Temps de fin de cuisson : utilisé conjointement avec le temps de cuisson, il permet au four principal de s'allumer et de s'éteindre automatiquement, ce qui vous permet de mettre les aliments au four avant de les sortir et de les préparer pour votre retour.
	Horloge - pour régler l'heure de la journée.
Auto	Mode de cuisson automatique : le four principal s'éteint (ou s'allume et s'éteint) automatiquement.

Symbole	Descriptif
Man	Mode de cuisson manuel - le four principal peut être utilisé manuellement.
− +	Touches de réglage Permet de régler le volume et les durées. Touche gauche : moins/diminution. Touche droite : plus/ augmentation.
Menu	menu (touche de fonction) - vous permet de sélectionner les fonctions de la minuterie. Chaque pression sur la touche menu permet de faire défiler le menu des fonctions de la minuterie dans l'ordre suivant : minuterie ; réglage de la durée de cuisson ; réglage de l'heure de fin de cuisson ; réglage de l'heure de la journée ; réglage du volume
h:min	Unités de temps (heures : minutes ou minutes : secondes).
88:88	Affichage de l'heure Le four principal ne fonctionnera pas tant que l'heure de la journée n'aura pas été réglée.
	Indicateur de chauffage. Le four principal est en cours d'utilisation.

Symbole	Descriptif
	Le verrouillage pour enfants est actif : les touches de la minuterie ne répondent pas et le four principal ne fonctionnera pas tant que le verrouillage pour enfants ne sera pas désactivé. Pour verrouiller/ déverrouiller l'horloge/le programmateur, maintenez la touche « + » enfoncée pendant 5 à 10 secondes jusqu'à ce que le symbole du cadenas apparaisse ou disparaisse.
L1 L2 L3	Volumes de la minuterie : L1 est le niveau le plus faible, L3 est le niveau le plus fort.

RÉGLAGE DE L'HEURE

Lorsque la cuisinière est connectée à l'alimentation électrique pour la première fois, ou à la suite d'une coupure de courant, le symbole de l'horloge clignotera sur l'écran.

Le four principal ne fonctionnera pas tant que l'heure de la journée n'aura pas été réglée.

Pendant que le symbole de l'horloge clignote, utilisez les touches plus et/ou moins pour sélectionner l'heure actuelle, en utilisant le format 24 heures.

Astuce

Si vous maintenez la touche plus ou moins enfoncée, l'heure changera plus rapidement.

L'heure de la journée sera acceptée quelques secondes après la dernière pression sur une touche et le symbole de l'horloge cessera de clignoter.

Pour régler l'heure, par exemple au début et à la fin de l'heure d'été, appuyez sur la touche « Menu » quatre fois jusqu'au symbole de l'horloge commence à clignoter.

Pendant que le symbole de l'horloge clignote, utilisez les touches plus et/ou moins pour sélectionner l'heure actuelle, en utilisant le format 24 heures.

L'heure de la journée sera acceptée quelques secondes après la dernière pression sur une touche et le symbole de l'horloge cessera de clignoter.

Avis

Les fonctions principales du four ne fonctionneront pas tant que l'heure de la journée n'aura pas été réglée.

Avis

Peu de temps après la dernière pression sur une touche du minuteur (après environ 60 secondes), l'affichage du minuteur s'assombrit légèrement.

Il s'agit d'une fonction d'économie d'énergie.

Si vous appuyez sur n'importe quelle touche du minuteur, l'affichage de la minuterie s'éclaircira à nouveau.

MODE MANUEL

Si vous ne souhaitez pas régler de durée de cuisson ou d'heure de fin de cuisson sur la minuterie programmable, vous pouvez allumer et éteindre le four principal manuellement à l'aide des boutons de commande des fonctions et de contrôle de la température.

Pour faire fonctionner le four principal manuellement, l'heure de la journée doit être réglée sur l'horloge, le verrouillage enfant ne doit pas être activé sur la minuterie et l'écran doit afficher Man pour indiquer le mode manuel.

Si nécessaire, appuyez sur la touche de menu deux fois jusqu'à « Man » Man apparaît régulièrement sur l'écran.

MINUTE MINDER

La fonction Minuteur déclenche une alarme après un temps défini pour vous rappeler de vérifier, de retourner, de remuer ou d'arroser les aliments. Il n'éteint pas automatiquement le four principal.

Appuyez sur la touche « Menu » du milieu une fois. Le symbole de la cloche Minute Minder clignote.

Lorsque le symbole de la cloche clignote, utilisez les touches plus et/ou moins pour régler la durée requise (jusqu'à 99 minutes maximum).

Après quelques secondes, l'heure saisie est acceptée, le symbole de la cloche cesse de clignoter et s'affiche régulièrement, et le compte à rebours des minutes restantes s'affiche à l'écran.

Une fois le temps écoulé, l'alarme retentit. Appuyez sur la touche « Menu » du milieu pour désactiver l'alarme, sinon l'alarme s'arrêtera automatiquement au bout de 5 minutes environ.

Si vous souhaitez modifier ou annuler l'heure du minuteur, appuyez sur la touche « Menu » encore une fois jusqu'au symbole de la cloche clignote.

Lorsque le symbole de la cloche clignote, utilisez les touches plus et/ou moins pour régler l'heure requise, ou réduisez l'heure à 00:00 (h : min) pour annuler la fonction minuterie.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Avis

La minuterie ne peut faire fonctionner le four principal automatiquement que lorsqu'une fonction et une température ont été sélectionnées.

La cuisson semi-automatique éteint le four au bout d'un certain temps.

Assurez-vous que l'heure de la journée a été réglée.

Placer les aliments dans le four principal et sélectionner une fonction de cuisson et une température.

Appuyez sur la touche « Menu » deux fois jusqu'au symbole de durée de cuisson clignote.

Pendant que le symbole de durée de cuisson clignote, utilisez les touches plus et/ou moins pour régler la durée requise (jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes).

Après quelques secondes, l'heure saisie est acceptée, le symbole de durée cesse de clignoter et s'affiche régulièrement.

L'écran affiche « Auto » avec le symbole de la marmite .

Si vous souhaitez vérifier la durée restante, la modifier ou l'annuler, appuyez sur la touche « Menu » deux fois de plus jusqu'au symbole de durée clignote. Le temps restant apparaît brièvement sur l'écran.

Lorsque le symbole de durée clignote, vous pouvez utiliser les touches plus et/ou moins pour régler la durée, ou réduisez le temps à 00h00 (h : min) pour annuler la fonction de cuisson semi-automatique.

Une fois la durée écoulée, l'alarme retentit et le chauffage du four est éteint.

Appuyez sur la touche « Menu » une fois pour faire taire l'alarme. « Man » clignote sur l'écran.

N'oubliez pas de désactiver le sélecteur de fonction et le sélecteur de température. Appuyez ensuite sur la touche « Menu » à nouveau pour revenir au mode manuel. « Man » apparaît régulièrement sur l'écran.

CUISSON ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

Grâce à la cuisson entièrement automatique, vous pouvez mettre les aliments au four avant de les sortir. La minuterie allumera et éteindra automatiquement le four principal en fonction des heures définies afin que les aliments soient prêts pour votre retour.

Assurez-vous que l'heure de la journée a été réglée.

Placer les aliments dans le four principal et sélectionner une fonction de cuisson et une température.

Réglez la durée de cuisson comme décrit ci-dessus.

Appuyez sur la touche « Menu » trois fois jusqu'au symbole de fin de cuisson clignote.

Lorsque le symbole de l'heure de fin de cuisson clignote, utilisez les touches plus et/ou moins pour définir l'heure de fin requise.

Après quelques secondes, l'heure de fin est acceptée, le symbole de l'heure de fin cesse de clignoter et s'affiche régulièrement.

L'écran affiche « Auto ».

Le minuteur calculera l'heure de début requise (par exemple, une durée de cuisson de 1 heure et une heure de fin requise de 18h00 = heure de début requise de 17h00).

Si vous souhaitez vérifier l'heure de fin, la modifier ou l'annuler, touchez la touche « Menu » trois fois de plus jusqu'au symbole de fin de l'heure clignote. L'heure de fin s'affiche brièvement à l'écran.

Lorsque le symbole de l'heure de fin clignote, vous pouvez utiliser les touches plus et/ou moins pour régler l'heure de fin ou ramener l'heure à l'heure actuelle pour annuler la fonction de cuisson entièrement automatique.

Lorsque l'heure de départ requise arrive, le symbole de la marmite s'allume et le chauffage du four est allumé.

Lorsque l'heure de fin arrive, l'alarme retentit et le chauffage du four est éteint.

Appuyez sur la touche « Menu » une fois pour faire taire l'alarme. « Man » clignote sur l'écran.

N'oubliez pas de désactiver le sélecteur de fonction et le sélecteur de température. Appuyez ensuite sur la touche « Menu » à nouveau pour revenir au mode manuel. « Man » apparaît régulièrement sur l'écran.

Avis

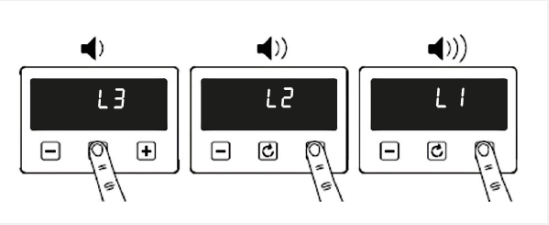
Lors de la saisie des heures, l'heure saisie est automatiquement acceptée environ 5 secondes après la dernière pression sur une touche.

Avis

Le minuteur compte à rebours au premier plan.

La durée de cuisson et les heures de fin de cuisson sont comptées à rebours en arrière-plan tandis que l'écran affiche l'heure actuelle de la journée.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE VOLUME



Pour régler le volume, appuyez sur la touche de menu cinq fois jusqu'à ce que « L1 », « L2 » ou « L3 » apparaisse à l'écran.

Utilisez le plus et/ou moins touches pour sélectionner un niveau de volume.

L1 est le niveau le plus silencieux ; L3 est le niveau le plus fort.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE POUR ENFANTS

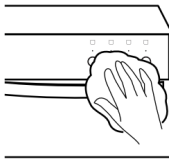
Pour activer le verrouillage pour enfants de la minuterie, maintenez la touche plus enfoncée pendant 5 à 10 secondes jusqu'à ce que le symbole du cadenas apparaisse apparaît à l'écran.

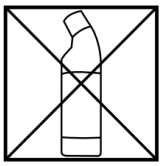
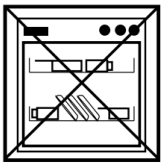
Lorsque le verrouillage pour enfants est actif, le fait d'appuyer sur les touches de la minuterie n'a aucun effet et le four principal ne peut pas être allumé.

Pour désactiver le verrouillage pour enfants de la minuterie, maintenez la touche plus enfoncée + pendant 5 à 10 secondes jusqu'à ce que le symbole du cadenas apparaisse disparaît de l'écran.

La minuterie peut maintenant fonctionner à nouveau normalement.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Nettoyage : à faire	
	Utilisez de l'eau chaude savonneuse
	Essuyez l'appareil avec un chiffon humide • Nettoyez régulièrement le chiffon
	Séchez avec un chiffon doux et sec.

Nettoyage : à ne pas faire	
	N'utilisez pas d'agents de blanchiment non dilués ni de produits à base de chlorure
	N'utilisez pas de laine métallique, de nettoyants abrasifs, de tampons en nylon ou de nettoyeurs à vapeur
	Ne lavez pas la plaque chauffante en fonte, le berceau du wok, les supports de casseroles ou les glissières télescopiques au lave-vaisselle

Note
Éteignez toujours votre appareil et laissez-le refroidir avant d'en nettoyer une partie.

Note
Veuillez faire très attention lorsque vous nettoyez les symboles du panneau de commande, car cela peut les faire disparaître.

Note
Conseils : Certains aliments peuvent marquer ou endommager le métal ou la peinture, par exemple le vinaigre, les jus de fruits et le sel. Nettoyez toujours les aliments renversés dès que possible.

Attention
Il est important de nettoyer régulièrement votre appareil car une accumulation de graisse peut affecter ses performances ou l'endommager et peut annuler votre garantie.

Attention

En plus de ce qui précède, n'utilisez pas de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, la surface de la plaque vitrocéramique ou tout autre couvercle en verre.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Domaine de l'appareil/du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
plaques de cuisson en vitrocéramique	• Nettoyer avec un nettoyant/ conditionneur pour plaques de cuisson en céramique, appliqué avec du papier absorbant, en suivant les instructions sur l'emballage. • Rincer à l'aide d'un chiffon doux humide et bien essoré. • Séchez à l'aide d'un chiffon en microfibre. • Si vous utilisez un grattoir pour enlever des marques ou des dépôts tenaces, appliquez d'abord un peu de nettoyant pour plaque vitrocéramique sur la surface vitrocéramique, afin que la lame du grattoir puisse glisser sur la plaque, à un angle de 45°, sans rayer la surface. • Veuillez noter que le fabricant de la cuisinière ne peut être tenu responsable des rayures ou des dommages causés à la surface de la vitrocéramique par l'utilisation d'un grattoir. • Le papier d'aluminium et les aliments sucrés ne doivent pas être autorisés à cuire sur la surface en vitrocéramique, car ils peuvent provoquer des piqûres sur le verre. • Ils doivent être retirés immédiatement, même si la plaque de cuisson est encore chaude, en prenant soin de ne pas vous brûler. • Veuillez noter que les casseroles dont la base est en aluminium peuvent avoir tendance à laisser des traces sur les surfaces en vitrocéramique. • Les nouvelles plaques de cuisson peuvent parfois présenter des « taches » blanches liées à des résidus de fabrication.	• Crème nettoyante pour plaques vitrocéramiques . • Chiffons en microfibre

Domaine de l'appareil/du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
	• Appliquez un peu de jus de citron sur la surface en verre et laissez tremper pendant un moment avant de nettoyer avec un nettoyant pour plaques vitrocéramiques, de rincer et de sécher. • Ne nettoyez pas les plaques vitrocéramiques avec du liquide vaisselle, car celui-ci peut parfois laisser un éclat bleu.	
Étagères de four chromées, dessous de plat, guides d'étagère et glissières télescopiques	• Plongez un chiffon doux dans de l'eau chaude savonneuse, essorez et essuyez les étagères et les guides d'étagère. • Pour les salissures plus importantes, trempez-les dans de l'eau chaude savonneuse, puis nettoyez-les avec une éponge anti-rayures. • Les éponges en forme de vague peuvent être utiles pour nettoyer les étagères chromées et les dessous de plat pour griller. • Essuyez les curseurs télescopiques avec un chiffon humide. Ne les lavez pas au lave-vaisselle car le détergent enlèvera le lubrifiant des patins, ce qui pourrait les empêcher de glisser et les rendre rigides.	• Liquide vaisselle • Éponge en forme de vague
Boutons de commande et cadres	• Essuyer avec un chiffon humide. • Sur la plupart des modèles, les boutons de commande peuvent être retirés pour plus de confort en les nettoyant à l'eau chaude savonneuse. • Veuillez vous référer à la section pour retirer et remplacer les boutons, les cadres et les ressorts qui les séparent. • Il est conseillé de garder le guide de l'utilisateur à portée de main ou de prendre des photos avant de commencer à retirer les boutons de commande, afin de pouvoir voir quel bouton et quel cadre se trouvent	• Liquide vaisselle

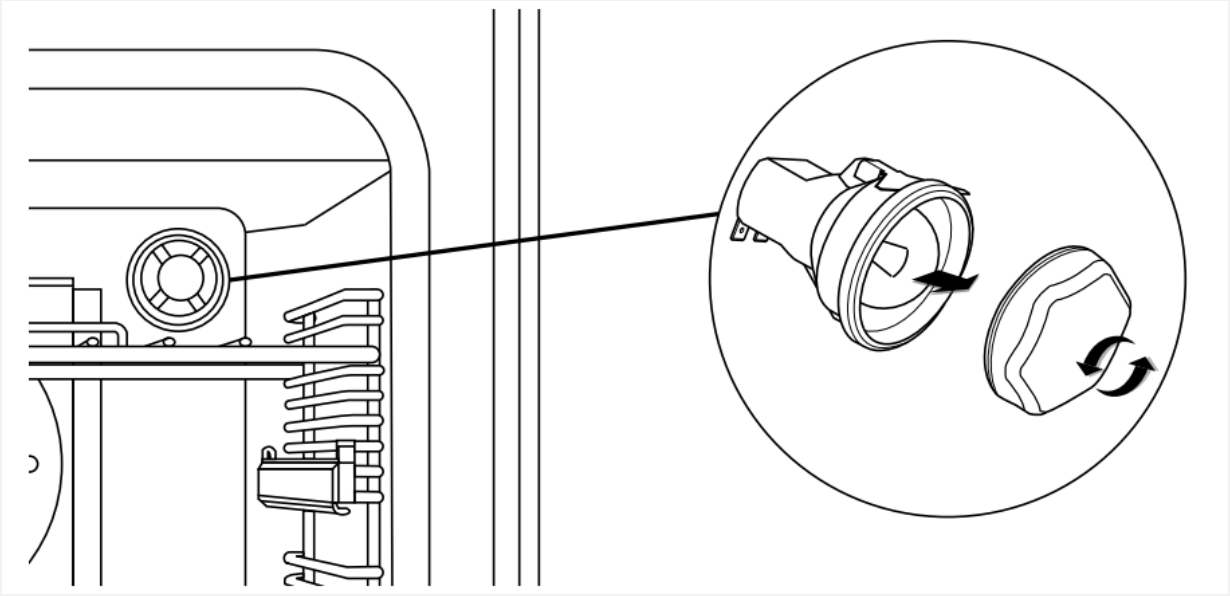
Domaine de l'appareil/du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
	dans quelle position lorsque vous les remontez. • N'essayez pas de retirer les boutons de commande des modèles de four à pyrolyse ou des modèles dotés de boutons de commande rétractables.	
Cavités de four et poêles à griller émaillées	• Laver à l'eau chaude savonneuse. • Pour les salissures plus importantes, utilisez un spray ou un gel nettoyant pour four exclusif, laissez agir aussi longtemps que recommandé dans les instructions, puis essuyez et rincez. • Ne laissez pas les nettoyants pour four entrer en contact avec des pièces en acier inoxydable, en aluminium ou en chrome, des étagères, des supports d'étagères, des joints de porte, des éléments chauffants ou des fascias portant des marques imprimées. • Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans les poêles à griller et ne recouvrez pas les poêles de papier aluminium car cela présente un risque d'incendie. • Les poêles à griller peuvent être recouvertes de revêtements de cuisson spéciaux antiadhésifs en PTFE. • Les revêtements de cuisson antiadhésifs en PTFE peuvent réduire les salissures dans les fours. • Placez ces doublures sur l'étagère inférieure, en dessous de l'étagère où les aliments sont en cours de cuisson, et non sur le plancher de la cavité du four, car cela pourrait bloquer la chaleur provenant de l'élément de base et l'endommager.	• Liquide vaisselle • Nettoyant pour four breveté. • Doublures de cuisson antiadhésives en PTFE.
Pièces de portes en verre	• Laver à l'eau chaude savonneuse. • Pour retirer la graisse des vitres intérieures, utilisez un spray ou un gel nettoyant pour four exclusif, laissez agir aussi longtemps que recommandé	• Liquide vaisselle • Nettoyant pour four breveté. • Chiffons en microfibre

Domaine de l'appareil/du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
	dans les instructions, puis essuyez et rincez. • Polissez avec un chiffon doux en microfibre. • Ne laissez pas les nettoyants pour four entrer en contact avec des pièces en acier inoxydable, en aluminium ou en chrome, des étagères, des supports d'étagères, des joints de porte, des éléments chauffants ou des fascias portant des marques imprimées.	
Compartiment pour barbecue	• Il est conseillé de laisser le gril allumé quelques minutes après la fin de la cuisson pour éliminer toute trace de graisse sur l'élément chauffant. • Ne laissez pas de poêle contenant de la graisse sous l'élément du gril pendant cette procédure. • Une fois le compartiment du gril refroidi, vous pouvez l'essuyer avec un chiffon humide et essoré imbibé d'eau chaude savonneuse. • Les éponges en forme de vague peuvent être utiles pour nettoyer les étagères chromées, les dessous de plat et pour nettoyer le toit de la cavité du gril, en se glissant entre les éléments du gril.	• Liquide vaisselle • Des éponges en forme de vague.
Joints de porte en caoutchouc	• Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse. • N'essayez pas de nettoyer les joints de porte en fibre de verre des fours à pyrolyse.	• Liquide vaisselle
Acier - panneaux de commande de façade, cadres de plaques de cuisson électriques, façades de portes	• Nettoyez les pièces en acier avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. • Ne frottez pas les fascias et les panneaux de commande car les marquages pourraient commencer à s'user. • Rincer à l'eau tiède et à l'aide d'un chiffon doux.	• Liquide vaisselle • Chiffons en microfibre

Domaine de l'appareil/du matériau	Conseils de nettoyage	Exemples de produits
	• Séchez à l'aide d'un chiffon en microfibre.	

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

CHANGER L'AMPOULE



1. Éteignez la cuisinière située au mur. Retirez les grilles du four, la poêle à griller et la plaque à frire à l'air libre.
2. Dévissez le couvre-objectif en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ancienne ampoule et remplacez-la par une nouvelle. Manipulez la nouvelle ampoule avec un morceau de papier essuie-tout, car les huiles cutanées peuvent endommager les ampoules halogènes.
4. Replacez le cache-objectif et remettez les grilles du four en place.

- **Avertissement**
  Coupez l'alimentation avant de changer l'ampoule.

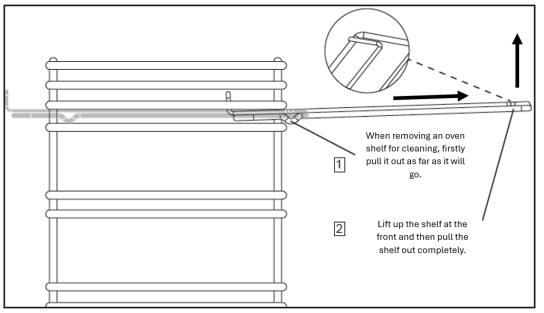
- **Note**
  Tous les appareils n'ont pas le même nombre et le même type d'ampoules. Avant de remplacer votre ampoule, vérifiez de quel type vous disposez. Habituellement, une ampoule à capsule halogène G9 de 25 watts - numéro de pièce 082650920

  N'oubliez pas que les ampoules ne sont pas couvertes par la garantie du fabricant.

ÉTAGÈRES DE FOUR

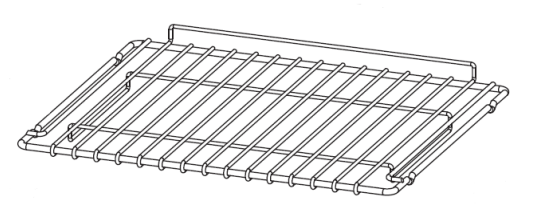
Les grilles du four sont dotées d'encoches anti-basculement pour éviter qu'elles ne soient retirées complètement accidentellement alors que des aliments ou des ustensiles de cuisine sont chauds, afin de prévenir les accidents.

Étagères Avec Encoches Anti-Basculement.



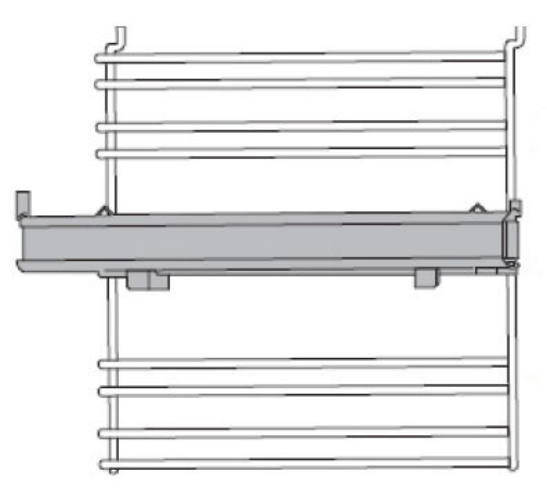
Pour retirer complètement les étagères, les nettoyer ou les repositionner, tirez-la aussi loin que possible, puis soulevez-la vers le haut à l'avant pour la retirer complètement.

Étagères.



Lorsque vous insérez les étagères dans les guides d'étagère, assurez-vous que le dosseret se trouve à l'arrière de l'étagère et qu'il est dirigé vers le haut.

Guides Pour Étagères.

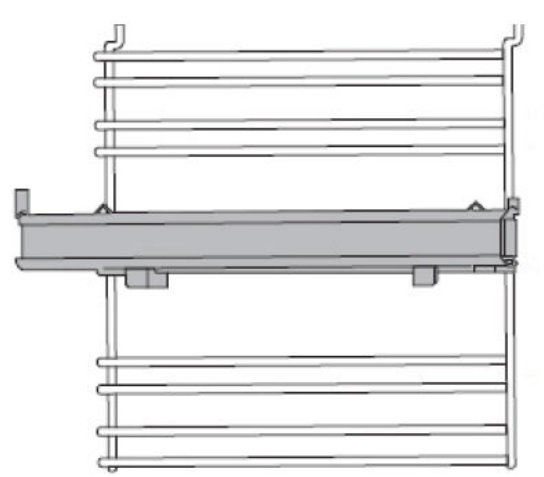


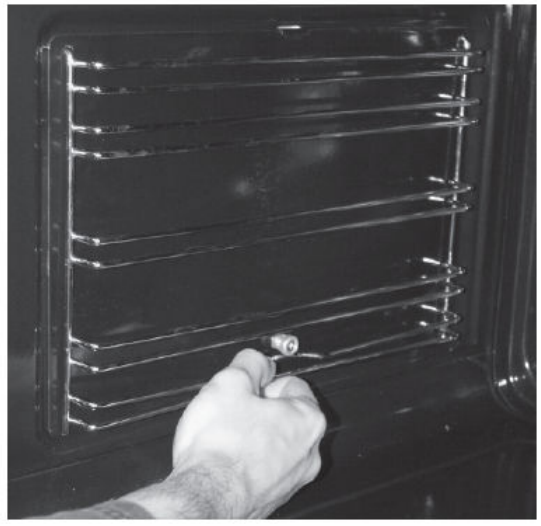
Attention

Chaque position de guidage d'étagère se compose d'un fil supérieur et d'un fil inférieur. Insérez l'étagère entre les deux fils et ne vous asseyez pas sur le fil supérieur.

RETRAIT ET REMPLACEMENT DES GUIDES D'ÉTAGÈRE

- **Les guides d'étagère comportent des ergots qui se fixent dans des trous situés sur le côté de la cavité du four.**
- **Les fils de guidage des étagères situés dans la partie inférieure se fixent sous les dispositifs de retenue pour maintenir les guides d'étagère en position.**
- **Les dispositifs de retenue ressemblent à de petites bobines ou bobines de coton fixées sur le côté de la cavité du four,**





- Pour retirer les guides des étagères à des fins de nettoyage, veuillez d'abord retirer les étagères, la poêle à griller et le plateau de friture à air, le cas échéant.
- Tendez doucement le fil-guide de l'étagère situé en bas, en le tirant vers le bas et en l'éloignant du dispositif de retenue pour le libérer du support.
- Le guide d'étagère peut ensuite être retiré du côté de la cavité du four. Les pattes de guidage de l'étagère sortiront des trous situés sur le côté de la cavité
- Le guide d'étagère est remplacé de la manière opposée.
- Insérez les cosses dans les trous situés sur le côté de la cavité du four.
- Ensuite, étirez doucement le fil-guide en bas pour l'enrouler sous le dispositif de retenue.

DÉMONTAGE ET RÉINSTALLATION DES BOUTONS DE COMMANDE, DES RESSORTS ET DES CADRES

- L'ensemble du bouton de commande se compose du bouton situé à l'avant, d'un cadre avec des marques autour du bouton et d'un ressort entre le bouton et le cadre.
- Pour le nettoyage, les cadres peuvent être soigneusement glissés vers l'avant pour permettre de nettoyer facilement le panneau de commande arrière du panneau de commande à l'aide d'un chiffon.
- Les lunettes se remettront en place lorsque vous les lâcherez.
- Pour un nettoyage plus approfondi, les boutons, les cadres et les ressorts peuvent être retirés comme suit.
- Tout d'abord, veuillez prendre un moment pour noter la position des différents types de cadres sur la cuisinière, prendre quelques photos ou avoir le guide d'utilisation de l'appareil à portée de main. Cela vous aidera à replacer les commandes dans les bonnes positions après le nettoyage.
- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position « arrêt » et que la cuisinière est éteinte au mur.
- Enfoncez le bouton de commande vers le cadre.
- Ensuite, en tenant le bouton et le cadre ensemble, tirez-les tous les deux vers vous et retirez-les de la broche de la cuisinière.
- Veillez à ne pas perdre le ressort ou le petit clip argenté qui se trouve à l'intérieur de la tige du bouton de commande.

- Pour remettre en place les boutons de commande, les cadres et les ressorts après le nettoyage, veuillez suivre les étapes suivantes :
- Placez le cadre face vers le haut sur une surface.
- Le côté plat du trou en forme de D et le point imprimé indiquant la position « off » doivent se trouver en haut.
- Placez le ressort sur le trou au milieu de la lunette.
- Assurez-vous que le bouton est orienté vers le haut, avec le repère en haut.

- **Placez fermement le bouton sur le ressort, en vous assurant que la tige située à l'arrière du bouton est située au milieu du ressort.**
- **Le côté plat de la tige en forme de D à l'arrière du bouton doit être aligné avec le côté plat du trou en forme de D situé au milieu de la lunette.**

- **Appuyez sur le bouton pour l'enfoncer dans le cadre et maintenez-le enfoncé.**
- **Le côté plat de la tige en forme de D à l'arrière du bouton doit être orienté vers le haut.**

- **Tout en maintenant le bouton et le cadre ensemble, enfoncez le bouton de commande sur la broche de la cuisinière.**
- **La broche de la cuisinière est également en forme de D, alors assurez-vous que le côté plat de la tige en forme de D à l'arrière du bouton est aligné avec le côté plat de la broche.**

- **L'ensemble du bouton de commande est maintenant correctement installé et les commandes peuvent être utilisées normalement.**

FAQ

Puis-je retirer la vitre intérieure des portes pour la nettoyer ?

- Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage, mais cela implique de retirer d'abord la porte du corps de la cuisinière (pour les portes à ouverture latérale) et les vis de la bande de retenue située en haut de la porte.
- Pour le nettoyage de routine, nous recommandons de laisser les panneaux de verre en place.

Lors du nettoyage, j'ai trouvé un petit trou dans le haut de la cavité principale du four. Est-ce censé être là ?

- Oui, c'est normal.
- Il s'agit d'un évent qui permet à l'excès de vapeur et à la pression de s'échapper de l'arrière de l'appareil pendant la cuisson.
- Le four peut être nettoyé normalement.

Il y a eu une panne de courant et l'appareil ne fonctionne pas. Que dois-je faire ?

- Éteignez la cuisinière murale.
- Lorsque le courant est rétabli, remettez l'alimentation électrique en marche et remettez le programmateur/minuteur à l'heure correcte de la journée.

Pourquoi de l'air chaud sort-il des côtés des portes ?

- C'est normal.
- L'excès de chaleur, de vapeur et de pression provenant des cavités du four est évacué par un nouveau système de fumée dans la chambre du ventilateur de refroidissement.
- Les portes ont des orifices d'aération latéraux qui permettent à une petite quantité de cette chaleur d'être expulsée sur les côtés de la porte pour aider à garder les surfaces de la porte au frais.
- La majeure partie de l'excès de chaleur, de vapeur et de pression s'élève vers le haut dans la chambre du ventilateur de refroidissement.

Lorsque j'utilise la fonction de dégivrage/levage de la pâte, dois-je sélectionner une température ?

- Non, veuillez laisser le bouton du sélecteur de température en position « arrêt ».
- Ne sélectionnez pas de température lors du dégivrage.
- Il suffit de tourner le sélecteur de fonction sur la fonction de dégivrage/de préparation de la pâte et le ventilateur de circulation se mettra en marche.
- Pour décongeler et lever la pâte, laissez la porte du four fermée.
- Pour refroidir les aliments cuits avant de les réfrigérer, laissez la porte ouverte.

Pourquoi le ventilateur de refroidissement ne se met-il pas en marche immédiatement lorsque j'allume le gril ou le four ?

- Le ventilateur de refroidissement est contrôlé par un interrupteur thermique et ne se met donc en marche que lorsqu'une certaine température est atteinte.
- C'est normal.
- Il est également normal que le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteigne pendant l'utilisation, et qu'il reste allumé pendant un certain temps après la cuisson.

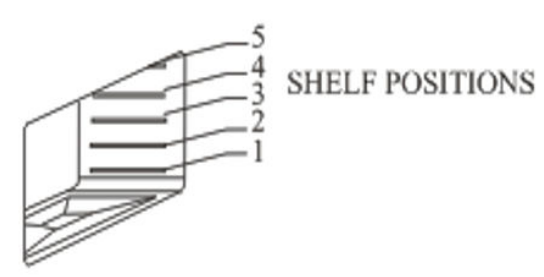
Le ventilateur de refroidissement semble fonctionner longtemps après la fin de la cuisson, est-ce normal ?

- C'est normal, les fours sont très bien isolés pour conserver plus de chaleur pendant la cuisson pour de meilleurs résultats de cuisson avec moins d'énergie gaspillée.
- Après la cuisson, le ventilateur de refroidissement aide l'appareil à refroidir jusqu'à une température basse d'environ 45 °C, ce qui permet de garder les parties extérieures de la cuisinière froides pour plus de sécurité.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant environ 1 heure après la fin de la cuisson, ce qui est normal.
- Ne vous inquiétez pas, le ventilateur ne consomme pas beaucoup d'électricité (moins d'un dixième d'unité d'électricité par heure).
- Veuillez ne pas éteindre la cuisinière au mur avant que le ventilateur ne soit complètement arrêté.

Comment fixer la poignée de la poêle à griller à la poêle à griller ?

- Assurez-vous que la poêle à griller est dans le bon sens, avec le rebord incliné à l'arrière.
- Fixez la poignée de la poêle à griller en vous assurant que les dents sont en haut et que la pièce de support la plus large se trouve sous la poêle.

Pourquoi ne puis-je pas insérer la grille ou la lèchefrite dans l'une des positions de la partie supérieure du four ? (modèles de la gamme mini de 60 cm).



- Cela est dû au dispositif de retenue qui est nécessaire pour maintenir le guide d'étagère accroché au côté de la cavité supérieure du four.
- En comptant les positions des étagères de guidage de bas en haut, veuillez utiliser les positions 1, 3, 4 et 5.
- Veuillez ne pas utiliser la position 2 car c'est là que se trouve le dispositif de retenue.

Pourquoi ne puis-je pas retirer complètement les étagères pour les nettoyer ?

- Les étagères sont dotées d' « encoches anti-basculement » qui empêchent les étagères d'être complètement retirées accidentellement avec des ustensiles de cuisine sur l'étagère, afin de prévenir les accidents.
- Pour retirer complètement les étagères pour les nettoyer, retirez-les, puis soulevez-les vers le haut par l'avant pour les retirer complètement.

Pourquoi le four principal ne fonctionne-t-il pas ?

- Assurez-vous que l'heure de la journée a été réglée sur la minuterie.
- Certains modèles ont plus d'une fonction dans le four principal. Sur ces appareils, vous devez sélectionner une température à l'aide du bouton de réglage de la température et une fonction à l'aide du bouton de sélection des fonctions pour que le four principal fonctionne.

L'installateur éprouve des difficultés à ajuster la hauteur de la cuisinière au niveau des plans de travail adjacents, lorsque ceux-ci sont légèrement inférieurs à la hauteur standard de 900 mm.

- Les pieds de nivellement sont fournis avec deux contre-écrous, ce qui est idéal pour régler la hauteur de la cuisinière sur des hauteurs de plan de travail comprises entre 900 et 930 mm.
- Lorsque vous réglez la hauteur de la cuisinière à une hauteur de plan de travail légèrement inférieure à 900 mm, l'installateur doit retirer l'un des écrous de blocage de chaque pied pour pouvoir régler la hauteur de la cuisinière plus bas.

L'affichage de la minuterie s'assombrit au bout d'un moment, est-ce normal ?

- Oui, c'est normal.
- Peu de temps après la dernière pression sur une touche de minuterie, l'affichage de la minuterie s'assombrit légèrement.
- Il s'agit d'une fonction d'économie d'énergie.
- Si vous appuyez sur n'importe quelle touche du minuteur, l'affichage de la minuterie s'éclaircira à nouveau.
- L'affichage de la minuterie s'assombrit environ 60 secondes après la dernière pression sur une touche de la minuterie.

Les commandes tactiles de la minuterie ne répondent pas, pourquoi ?

- Le verrouillage pour enfants a peut-être été activé ; cela est indiqué par un symbole de cadenas sur l'écran.
- Appuyez sur la touche plus et maintenez-la enfoncée + pendant 5 à 10 secondes jusqu'à ce que le symbole du cadenas apparaisse 🔒 disparaît.
- Le verrouillage pour enfants est ensuite désactivé et la minuterie peut être utilisée normalement.

Le volume de la minuterie du four peut-il être réglé ?

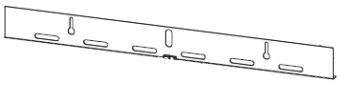
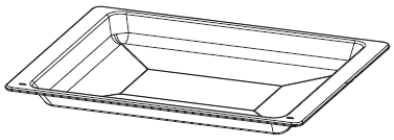
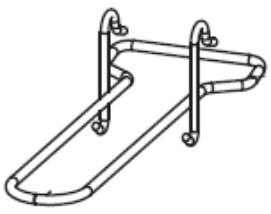
- **Oui, veuillez consulter les instructions de la section Minuterie programmable pour plus de détails sur la façon de régler le volume de la minuterie.**

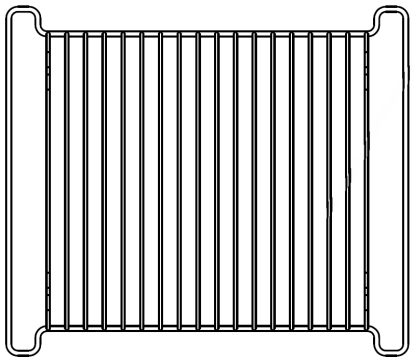
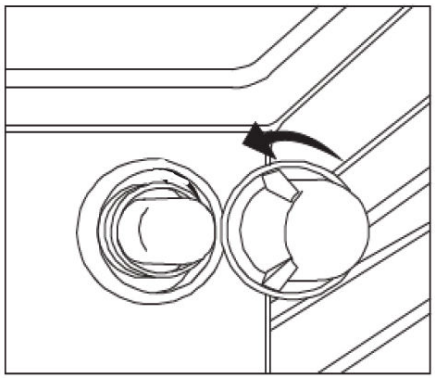
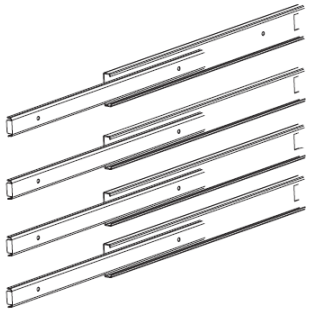
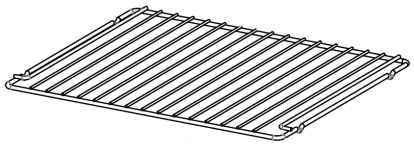
PIÈCES PRINCIPALES ET ACCESSOIRES EN OPTION

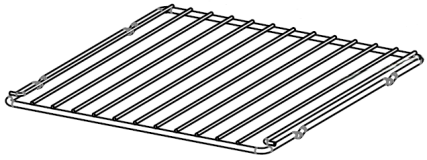
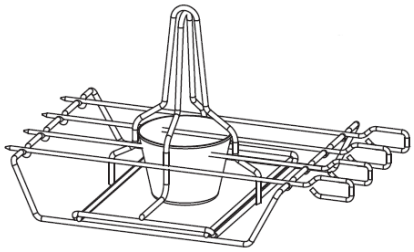
Veuillez consulter ci-dessous les numéros de pièces utiles pour votre cuisinière, au cas où vous auriez besoin d'une pièce de rechange ou souhaiteriez acheter des étagères supplémentaires ou des glissières télescopiques en option, par exemple.

Pour toute question concernant des pièces manquantes lors de la livraison d'une nouvelle cuisinière, ou concernant des pièces de rechange pendant la période de garantie du fabricant, veuillez contacter notre service clientèle au numéro de téléphone figurant sur la couverture arrière.

Pour acheter des étagères, des curseurs, des consommables ou des pièces supplémentaires en dehors de la période de garantie du fabricant, veuillez consulter la section Pièces de rechange de notre site Web. L'adresse du site Web figure sur la couverture arrière.

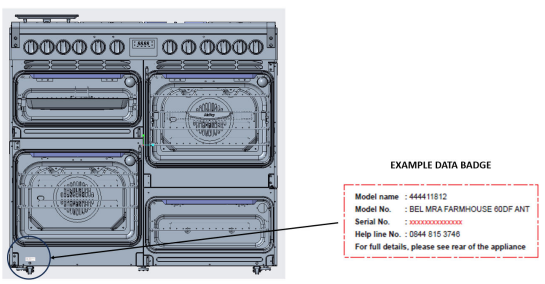
Partie	Numéro de pièce	Remarques
 Panier Air Fry	094108700	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur. Utilisé dans le four ventilé principal.
Joint de porte à clipser - four principal (en bas à gauche)	094103502	Clips in : ne nécessite généralement pas de visite d'un ingénieur.
Joint de porte à clipser - haut du four (en haut à gauche)	094103500	Clips in : ne nécessite généralement pas de visite d'un ingénieur.
Joint de porte à clipser - four haut à droite	094103503	Clips in : ne nécessite généralement pas de visite d'un ingénieur.
 Socle de couverture décoratif - noir	094108206 pour cuisinières de 90 cm de large	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur. Ne doit être installé que si les pieds de la cuisinière sont complètement étendus pour accueillir des plans de travail plus hauts.
 Poêle à griller profonde	094106100	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur. Peut être utilisé dans le gril supérieur ou dans le four à ventilation principal. (Ne peut pas être utilisé dans le four haut à droite sur les modèles de 90 cm).
	094111300	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur.

Partie	Numéro de pièce	Remarques
Poignée de poêle à griller		
 Sous-plat pour poêle à griller	094117000	La quantité 1 est fournie avec le cuiseur.
 Ampoule	082650920	Type : ampoule halogène à capsule G9 de 25 watts. Veuillez noter que les ampoules de rechange ne sont pas couvertes par la garantie du fabricant.
 Sliders télescopiques	Curseur gauche : 1 x 094109802 Curseur côté droit : 1 x 094109803 Vous avez besoin de 1 x 094109802 et 1 x 094109803 pour faire une paire.	Disponible à l'achat en option. Peut être utilisé dans le four ventilé principal ou dans le grand four ventilé de droite. N'essayez pas de les utiliser dans des positions où les fils de guidage de l'étagère sont rapprochés.
 Étagère (50)	094108600	La quantité 3 est fournie avec la cuisinière. Peut être utilisé dans le gril supérieur ou dans le four à ventilation principal.

Partie	Numéro de pièce	Remarques
 Étagère (40)	094108602	La quantité 4 est fournie avec le cuiseur. Utilisé dans le grand four ventilé à droite.
 Kit vapeur et infusion (système de torréfaction vertical)	094109600	Peut être acheté en option. Peut être utilisé dans le four ventilé principal (en mode four à ventilateur véritable). (Ne peut pas être utilisé dans le four haut à droite sur les modèles de 90 cm).

LOCALISATION DES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

- Ouvrez la porte inférieure gauche du four pour localiser le badge de données sur le cadre avant, à proximité du joint de la porte.
- Veuillez indiquer le numéro de modèle et le numéro de série si vous avez besoin d'une visite d'un ingénieur ou si vous devez commander des pièces de rechange.
- Le numéro de modèle (également appelé numéro SKU) est composé de 9 chiffres, commençant par 44...
- Le numéro de série est imprimé sous la forme d'une chaîne de 17 chiffres : les 8 premiers chiffres sont le numéro de série et les 9 chiffres restants sont le numéro de modèle.



Astuce

Il est conseillé de prendre une photo du badge de données ou de noter par écrit le numéro de modèle et le numéro de série sur votre guide de démarrage rapide, en particulier si le socle décoratif doit être installé pour accueillir des plans de travail plus grands.

DONNÉES TECHNIQUES

Avertissement
Cette cuisinière doit être mise à la terre.

Badge de données	Partie inférieure du cadre avant
Classe d'appareil	Classe 1 - cuisinière autoportante
Alimentation électrique	230 à 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz
Charger	17315W (Induction Unit 10200W)
Lampe de four standard	25 W

Plaque chauffante	Alimentation électrique	Charge de zone (W)
Induction	230 V	Left hand front 1800W (2100W Boost)
		Left hand rear 1800W (2100W Boost)
		Right hand front 1200W (1500W Boost)
		Right hand rear 1800W (2100W Boost)
		Centre 2300W (3000W Boost)

Alimentation électrique de l'appareil	Cavité du four et charge fonctionnelle (W)
230 V	Left-hand main oven: Fanned- Air Fry 3166W
	Tall Oven: Fanned Oven- Single 2339W
	Left hand Top cavity: Single Grill 1561W

TABLEAU DE DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Règlement (UE) 65/2014 :

Nom du produit :Belling 90cm Electric Induction (Touch Controls) : All Models	
Marque :	Belling
Taille :	90cm
Nombre de cavités	2

Efficacité Énergétique

plaque de cuisson			
Type de carburant	Induction		
Nombre de zones de cuisson	5 Electric Zones		
	Symbole	Valeur	
Efficacité énergétique par zone de cuisson		Zone de cuisson	
	Zone électrique	Zone 1: 215*390cm/180 192Wh/kg	
		Zone 2: 215*390cm/150 193.2Wh/kg	
		Zone 3: 215*390cm/210 199Wh/kg	
		Zone 4: 230cm/240cm 191.1Wh/kg	
		Zone 5: 200cm/210cm 192.7Wh/kg	
		Zone 6: 165cm/180cm 194Wh/kg	
	Zone électrique	All Induction Cook Zones 193.7Wh/kg	

Efficacité Énergétique

Cavité	Cavité 1	Cavité 2	Cavité 3 (le cas échéant)
Indice d'efficacité énergétique	92,5	93,3	
Classe d'efficacité énergétique	A	A	
Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel)	N/A	N/A	
Consommation d'énergie par cycle (mode convection forcée par ventilateur)	0,74 kWh	0,83 kWh	
Source de chaleur	Electric	Electric	
Volume	60 Litres	81 Litres	
Consommation d'énergie mesurée conformément à la norme BS EN 60350-1			

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE POUR LES FOURS



Astuce

Utilisez des moules à fond plat.

Utilisez des casseroles de taille adaptée à la taille de la zone de cuisson.

Utilisez des casseroles avec couvercles.

Minimisez la quantité de liquide ou de graisse lors de la cuisson.

Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le niveau de puissance pour laisser mijoter.

L'utilisation d'une poêle dont le diamètre de la base est légèrement supérieur au diamètre de la zone de cuisson permet d'obtenir les résultats de cuisson les plus économes en énergie.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE POUR LES FOURS



Astuce

Préparez des repas séparés ensemble, si possible.

Veillez à ce que le temps de préchauffage soit aussi court que possible.

Ne pas allonger le temps de cuisson.

N'oubliez pas d'éteindre le four en fin de cuisson.

N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Si le four est équipé d'une minuterie programmable, utilisez-la pour arrêter le chauffage du four à la fin de la cuisson.

Si vous cuisinez pendant de longues périodes, éteindre le chauffage du four 10 minutes avant la fin de la cuisson permet d'économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle pour terminer le processus de cuisson. Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits.

COORDONNÉES DU SERVICE INTERNATIONAL

Pour les pays autres que ceux répertoriés, veuillez contacter votre revendeur pour obtenir de l'aide. **Australie** Service client Tel : +61 1800 444 357 Demandes générales Tel : +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australie, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australie	**Belgique** Service client Tel : +32 (0) 9 210 02 11 Demandes générales e-mail : info@belling.eu Numéro du service : +31 (0) 162 435 847 Email du service : info@servicecentrale.com www.belling.eu Enregistrement du produit Belling : https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Réchauds d'enregistrement du produit : https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Pays-Bas
France Tél du service : +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ Site web : www.belling.fr Glen Dimplex Francia, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Francia	**Allemagne** Tél : +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & amp : Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Allemagne
Irlande Tél : +353 (0) 1 8428222	**Pays-Bas** Service client Tel : +31 (0) 513 656520 Demandes générales e-mail : info@belling.eu

Email du service : serviceireland@glendimplex.com **Demandes de pièces de rechange e-mail : sparesireland@glendimplex.com** **www.glendimplexireland.com** **Glen Dimplex Ireland UC, Airport Road, Cloghran, Co. Dublin, K67 DT89**	**Numéro de service : +31 (0) 78 890 65 00** **Email du service : glendimplex@fulfilcenter.nl** **www.belling.eu** **Enregistrement du produit Belling : https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/** **www.stoves.eu** **Réchauds d'enregistrement du produit : https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/** **Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Pays-Bas**
Nouvelle-Zélande **Tél : +64 (0) 9 274 8265** **https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us** **www.belling.co.nz** **Glen Dimplex Nouvelle-Zélande, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, Nouvelle-Zélande**	**Pologne** **Tél : +48 12 383 39 41** **Tél : +48 600 281 994** **sklep@cookingstore.pl** **https://www.cookingstore.pl/kontakt/** **www.cookingstore.pl** **Cooking Store Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Pologne**
Espagne **Veuillez contacter votre revendeur pour obtenir de l'aide** **Suède** **Tél : +46 (0) 10 10 11 656** **info@lsbolagen.se** **www.lsbolagen.com** **Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Suède**	**Royaume-Uni** **Stoves Service Tel : +44 (0) 344 815 3740** **www.stoves.fr** **Numéro de téléphone de Belling Service : +44 (0) 344 815 3746** **www.belling.fr** **Appareils électroménagers Glen Dimplex, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD**

NEDERLANDS/ DUTCH: INSTELLINGEN

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de huidige wetgeving en mag uitsluitend worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.

Deze gebruikershandleiding is bedoeld om u te helpen uw nieuwe product te verzorgen en het beste uit uw nieuwe product te halen.

Lees deze informatie zorgvuldig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken, want we hebben geprobeerd zoveel mogelijk vragen te beantwoorden en u zoveel mogelijk ondersteuning te bieden.

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

Als u merkt dat er iets ontbreekt in uw product of als u vragen heeft die niet in deze gebruikershandleiding worden behandeld, neem dan contact met ons op (zie de contactgegevens achterin).

LANDEN VAN BESTEMMING:

GB- Groot-Brittannië	
IE - Ierland	
DE - Duitsland	✓
FR - Frankrijk	✓
PL - Polen	✓
NL - Nederland	✓
ZO - Zweden	✓
NZ - Nieuw-Zeeland	
AU - Australië	

CONTACTGEGEVENS:

Raadpleeg de tabel met internationale servicecontactgegevens achterin deze gids voor meer informatie over uw lokale klantenservicekantoor.

+31 (0) 513 656520

Of gebruik het contactformulier op onze website

www.belling.eu

Details over de fabrieksgarantieperiode en -voorwaarden, garantieregistratie, opties om een verlengde garantie aan te schaffen, en informatie over reserveonderdelen en service zijn ook beschikbaar op onze website.

Neem contact op met uw lokale klantenservice voor meer informatie over de garantie op uw apparaat en hoe u zich kunt registreren voor de garantie, indien van toepassing.

Ons beleid is er een van voortdurende ontwikkeling en verbetering. Daarom kunnen we de strikte nauwkeurigheid van al onze illustraties en specificaties niet garanderen. Het is mogelijk dat er na publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8 8448 CC Heerenveen Netherlands

EUROPESE RICHTLIJNEN

Dit apparaat wordt geproduceerd in overeenstemming met alle toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.

Als producent en leverancier van kooktoestellen zetten we ons in voor de bescherming van het milieu en houden we ons aan de WEEE-richtlijn.

Al onze elektrische producten zijn dienovereenkomstig gelabeld met het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op wielen. Dit betekent dat deze producten voor verwijdering aan het einde van hun levensduur naar een erkend inzamelpunt moeten worden gebracht, zoals lokale overheid/plaatselijke recyclingcentra



Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt weggegooid, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste afvalverwerking van dit product.

Neem voor meer gedetailleerde informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de dienst voor de verwerking van huishoudelijk afval of de winkel bij wie u dit apparaat hebt gekocht.

Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen van de Europese Gemeenschap (CE) voor huishoudelijke en soortgelijke elektrische apparaten en gastoestellen, indien van toepassing.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn betreffende eisen inzake ecologisch ontwerp voor energiegerelateerde producten. Ons beleid is gericht op voortdurende ontwikkeling en verbetering. Daarom kunnen we de strikte nauwkeurigheid van al onze illustraties en specificaties niet garanderen. Er kunnen na de publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

VERWIJDERING VAN VERPAKKINGSMATERIAAL

VERWIJDERING VAN VERPAKKINGSMATERIAAL

Het verpakkingsmateriaal dat met dit apparaat wordt gebruikt, kan worden gerecycled. Gooi het verpakkingsmateriaal in de daarvoor bestemde container weg bij uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

INFORMATIE OVER VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN

- **Waarschuwing**
  We raden ten zeerste aan dat dit apparaat wordt aangesloten door een bekwaam persoon die lid is van een 'Competent Person Scheme', die zal voldoen aan de vereiste voorschriften.

Waarschuwing
Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

Waarschuwing
Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

Waarschuwing
Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Er moet voor worden gezorgd dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

Waarschuwing
Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Er moet voor worden gezorgd dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

Waarschuwing
De oven moet worden uitgeschakeld voordat de beschermkap wordt verwijderd en na het reinigen moet de beschermkap worden teruggeplaatst in overeenstemming met de instructies.

Waarschuwing
Op dit apparaat mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

Waarschuwing
Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookplaatoppervlak worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.

Waarschuwing
Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

Waarschuwing
Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. **Probeer NOOIT** een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

Brandgevaar: **NOOIT** probeer een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

Waarschuwing
Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

Waarschuwing
Gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kookapparaat of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing zijn aangegeven, indien geschikt, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongepaste bescherming kan ongelukken veroorzaken.

Waarschuwing
Plaats nooit voedsel of serviesgoed op de bodem van de hoofdoven; het element bevindt zich hier en dit zal oververhitting veroorzaken.

Waarschuwing
Het apparaat mag tijdens gebruik nooit worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, omdat dit de veiligheid en prestaties ernstig zal beïnvloeden, vooral als de oppervlaktetemperature n heet worden en de op gas werkende onderdelen niet effectief werken. De koelventilator (indien

aanwezig) is ontworpen om door te draaien voor nakoeling nadat de bedieningsknop is uitgeschakeld.

Waarschuwing
Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen of voorwerpen in de buurt van dit apparaat.

Waarschuwing
Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.

Waarschuwing
Gebruik het apparaat niet zonder dat het glaspaneel correct is gemonteerd.

Waarschuwing
Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Waarschuwing
Als er een deksel op uw apparaat is geplaatst, dient u eventueel gemorst voedsel van het deksel te verwijderen voordat u het opent en moet u het oppervlak van de kookplaat laten afkoelen voordat u het deksel sluit.

Waarschuwing
Dit apparaat moet geaard zijn.

Waarschuwing
Gebruik nooit kookplaten op de kookplaat die de randen overlappen.

INFORMATIE OVER DE WAARSCHUWING

Let Op
Om gevaar als gevolg van het onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld door het elektriciteitsnet.

Let Op
Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur/het glas van de scharnierende deksels van de kookplaat (indien van toepassing) schoon te maken, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.

Let Op
Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.

Let Op
Kijk niet naar de kookplaatelementen.

Let Op
Schakel na gebruik het kookplaatelement uit met de bediening en vertrouw niet op de pandetector.

Let Op
Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Let Op
Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kortdurend kookproces moet continu onder toezicht staan.

Let Op
Toegankelijke delen kunnen heet zijn wanneer de grill en/of de oven in gebruik zijn. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Let Op
Ons beleid is er een van voortdurende ontwikkeling en verbetering. Daarom kunnen we de strikte nauwkeurigheid van al onze illustraties en specificaties niet garanderen. Het is mogelijk dat er na publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

Let Op

Zorg ervoor dat u alle verpakking en omhulsels hebt verwijderd. Sommige items in dit apparaat zijn mogelijk extra verpakt. Het is raadzaam de oven en/of grill even aan te zetten. Hierdoor worden eventuele resten van de productie verbrand. Er kan een geur optreden die dit proces begeleidt, maar dit is niets om u zorgen over te maken en is onschadelijk. Het wordt aanbevolen om de ovenroosters, de bakplaat, de grillpan en de onderzetter van de grillpan vóór het eerste gebruik af te wassen in heet zeepsop. Hierdoor wordt de beschermende oliecoating verwijderd.

Let Op

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor kookdoeleinden. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld voor het verwarmen van kamers.

Let Op

Het advies is om bij de gas aansluiting een RVS (geel ommanteld) gasslang te gebruiken. Zorg ervoor dat u alle netsnoeren goed uit de buurt van aangrenzende warmtebronnen houdt.

Let Op

Wij raden aan om het toestel aan te sluiten door een erkend installateur en die voldoet aan de vereiste regelgeving.

Let Op

De ruimte voor luchtcirculatie, die zich onder en aan de achterkant van de kookplaat bevindt, verbetert de betrouwbaarheid ervan door ervoor te zorgen dat deze efficiënt afkoelt.

- Lees het volgende zorgvuldig door:

ELEKTROMAGNETISCHE INTERFERENTIE

De functies van de kookplaat voldoen aan de geldende norm voor elektromagnetische interferentie.

Uw inductiekookplaat voldoet dus volledig aan de wettelijke vereisten (Richtlijn 2004/108/EG). Het is ontworpen om de werking van andere elektrische apparatuur niet te verstoren, zolang deze ook aan dezelfde voorschriften voldoen.

Uw inductiekookplaat genereert magnetische velden in de directe omgeving.

Om ervoor te zorgen dat er geen interferentie is tussen uw kookplaat en een pacemaker, de pacemaker moet ontworpen zijn in overeenstemming met de toepasselijke voorschriften.

In dit opzicht kunnen we alleen de conformiteit van ons eigen product garanderen. U kunt de fabrikant van de pacemaker of uw arts vragen of uw pacemaker goed werkt of niet compatibel is.

VOORZICHTIG INFORMATIE

- Mocht er toch brand uitbreken in de keuken, neem dan geen enkel risico. Haal iedereen uit uw huis en bel de brandweer.

- **Als een pan vlam vat:**
  - Verplaats het niet; het is waarschijnlijk extreem heet.
  - Zet het vuur uit als dat veilig is, maar leun nooit over de pan om bij de bedieningselementen te komen.
  - Als je een deksel hebt, leg deze dan over de pan. Indien deze niet aanwezig is gebruik dan eventueel (indien aanwezig) een brandblusdeken. Laat de pan volledig afkoelen en kijk niet in de tussentijd onder de deken aangezien zuurstof de vlam weer kan.

- **Frituren brengt meer gevaren met zich mee in uw keuken.**
  - Vul een frituurpan (of andere friteuse) nooit voor meer dan een derde met olie.
  - Gebruik GEEN brandblusser op een pan met olie; de kracht van de blusser kan het vuur verspreiden en een vuurbal veroorzaken.

- Als u een elektrische brand in de keuken heeft:
  - Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit bij de zekeringkast. Dit kan voldoende zijn om de brand onmiddellijk te stoppen
  - Doof het vuur met een blusdeken of gebruik een droogpoeder- of kooldioxideblusser
  - **Herinneren:** Gebruik nooit water op een elektrisch vuur of olievuur.

ANDERE VEILIGHEIDSADVIES

- Gebruik het apparaat niet zonder dat het glaspaneel correct is gemonteerd.
  - Wees altijd voorzichtig bij het verwijderen van voedsel uit de oven, aangezien het gebied rond de ovenruimte heet kan zijn.
  - Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van keukengerei dat in de oven heeft gestaan, aangezien dit heet is.
  - Zorg er altijd voor dat de ovenroosters in de juiste positie tussen twee geleiders rusten.
  - Gebruik altijd de wekker klok (indien aanwezig) als u de oven onbeheerd achterlaat; dit vermindert het risico op aanbranden van voedsel.

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
  - Plaats nooit voorwerpen op de deur terwijl deze openstaat.
  - Wikkel nooit folie rond de ovenplanken en zorg ervoor dat folie het rookkanaal niet blokkeert.
  - Hang nooit theedoeken in de buurt van de oven terwijl deze aan staat; dit veroorzaakt brandgevaar.
  - Trek nooit zware voorwerpen, zoals kalkoenen of grote stukken vlees, uit het ovenrooster, omdat deze uit balans kunnen raken en kunnen vallen.
  - Gebruik dit apparaat nooit om iets anders dan voedsel te verwarmen en gebruik het niet om de kamer te verwarmen.

UW PRODUCT LEREN KENNEN

Belangrijk

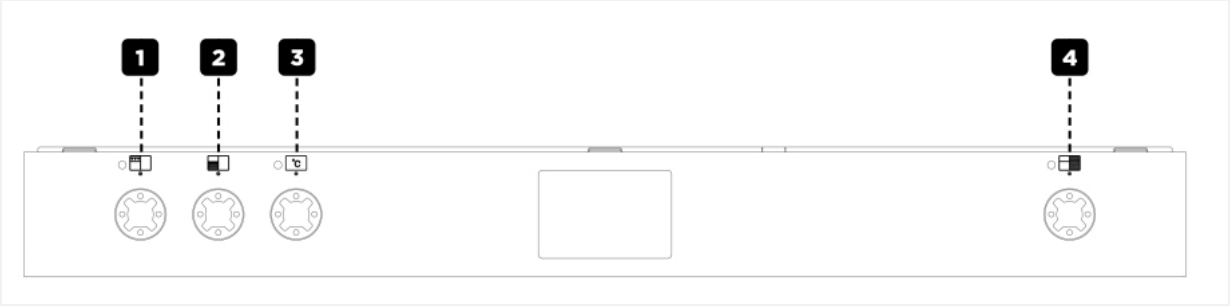
Als de klok/programmeur vergrendeld is, moet deze worden ontgrendeld voordat de multifunctionele hoofdoven kan worden gebruikt.

Om de klok/programmeur te ontgrendelen, houdt u de '+' toets 5-10 seconden ingedrukt totdat het hangslotsymbool verschijnt verdwijnt.

Om de klok/programmeur te vergrendelen, houdt u de '+' toets 5-10 seconden ingedrukt totdat het hangslotsymbool verschijnt verschijnt.

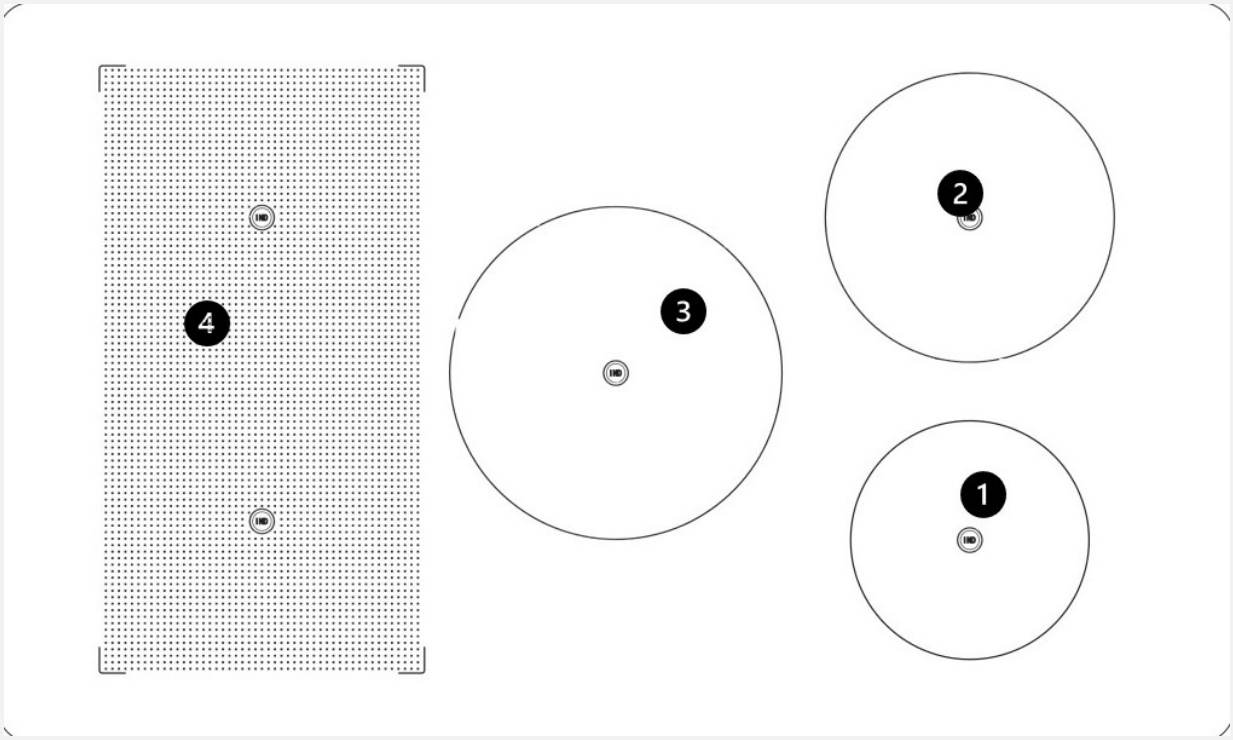
Afhankelijk van het model kan de indeling van uw apparaat verschillen.

BEDIENINGSPANEEL



1	Grill
2	Bediening van de hoofdovenfunctie
3	Hoofdoven Temperatuurregeling
4	Hoge oven

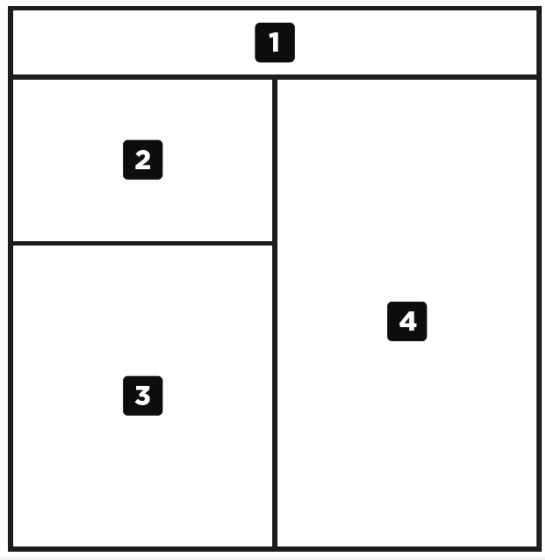
KOOKPLAAT



KOOKPLAATFUNCTIES		
1	Klein - 160 mm diameter	Rechterhand voor
2	Gemiddeld - 180 mm diameter	Rechterhand achter
3	Groot	Centrum
4	Overbrugde inductiezone	Linkerkant

Kleinere pannen dan de aangegeven diameters kunnen worden gebruikt. Pannen moeten een gladde, platte, magnetische bodem hebben. Over het algemeen kunnen inductiekookplaten pannen met een kleinere bodemdiameter dan 100 mm niet herkennen

OVEN OVERZICHT

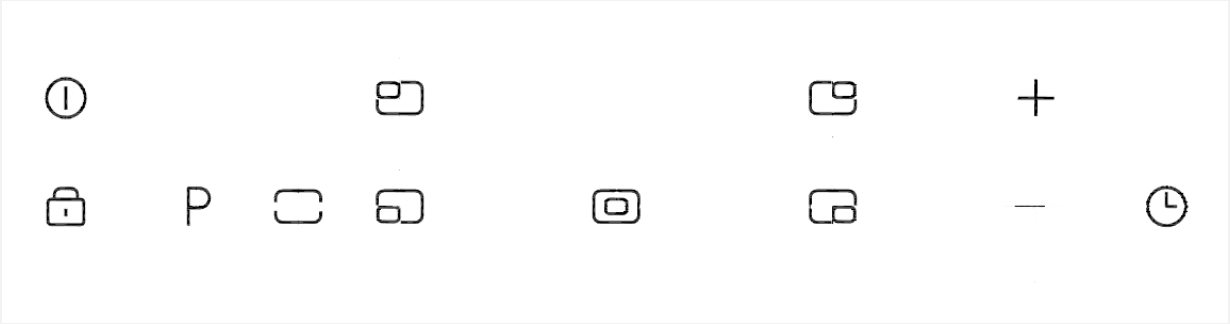


OVEN OVERZICHT	
1	Bindweefsel
2	Grill
3	Heteluchtoven met Air Fry-functie
4	Hoge heteluchtoven

INDUCTIEKOOKPLAAT BEDIENINGEN (Touch-Modellen)

INDUCTIEBEDIENINGEN OP DE KOOKPLAAT

(De indeling kan enigszins variëren, afhankelijk van het model)



INDUCTIEBEDIENINGEN (Touch-modellen)		
Functie	**Symbool**	**Beschrijving**
Aan/uit zetten		Aan/uit-toets voor de hele inductiekookplaat.
Powerboost	P	Verhoog tijdelijk het vermogen naar een kookzone.
Aanpassingstoets (Heat & Timer)	− +	Wordt gebruikt om het vermogensniveau en de kooktijden aan te passen.
Sleutelvergrendeling		Kinderslot - om te voorkomen dat de kookplaat per ongeluk wordt aangezet. Kan ook worden gebruikt om te voorkomen dat de instellingen voor het energieniveau per ongeluk worden gewijzigd tijdens gebruik.
Timer aan/uit		Bedient de timerfunctie.

INDUCTIEBEDIENINGEN (Touch-modellen)		
Functie	**Symbool**	**Beschrijving**
Selectietoets en voor de Cook Zone		Wordt gebruikt om de relevante kookzone te selecteren voordat het vermogensniveau of de kooktijd wordt aangepast. Zone linksvoor Zone linksachter Centrale zone - alleen van toepassing op fornuizen met een breed bereik van 90 cm, 100 cm en 110 cm Zone rechtsvoor Zone rechtsachter
Functietoets voor overbrugging		Wordt gebruikt om de overbruggingsfunctie te activeren, zodat de zones linksvoor en linksachter samen als één grote zone kunnen worden gebruikt - alleen van toepassing op fornuizen met een breed bereik van 90 cm, 100 cm en 110 cm.

OVER DE INDUCTIEKOOKPLAAT (AANRAAKBEDIENING)

De inductiekookplaat biedt de meest energiezuinige kookplaattechnologie die er is.

Het inductiesysteem zorgt voor superieure opwarm- en afkoeltijden voor pannen - u krijgt een snelle, nauwkeurige en herhaalbare vermogensregeling.

Omdat inductie alleen de pan verwarmt, gaat er geen warmte verloren tijdens het kookproces, wat op zijn beurt de warmte die in de keuken wordt gegenereerd, beperkt.

Opmerking

Gebruik pannen met een gladde, platte magnetische bodem. Over het algemeen kunnen inductiekookplaten pannen met een basisdiameter van minder dan 100 mm niet herkennen

AANRAAKBEDIENINGEN

De aanraakbedieningen voor je inductiekookplaat zijn ontworpen om je kookplaat met je vinger te bedienen, met nauwkeurige en herhaalbare energie-instellingen voor het koken en een gemakkelijk schoon te maken oppervlak dat gemakkelijk kan worden afgeveegd.

Elke kookzone geeft de individuele vermogensinstelling weer.

DE AANRAAKBEDIENINGEN GEBRUIKEN

Om een kookzone of de timer te selecteren, raakt u eenvoudigweg de grafische schuifregelaar aan met uw platte vinger, niet met de punt. De bediening reageert op aanraking, waardoor u geen druk hoeft uit te oefenen.

Zodra je de inductiekookplaat hebt aangezet, heb je een paar seconden om de kookzonetoetsen of timertoets te selecteren. Als er binnen enkele seconden geen andere toetsen worden geselecteerd, wordt de kookplaat weer uitgeschakeld om energie te besparen. Als de rode streepjes van het display verdwijnen, druk dan nogmaals op de aan/uit-toets om de kookplaat weer in te schakelen.

Zorg er altijd voor dat het controlegebied schoon en droog is en vrij is van voorwerpen (bijv. keukengerei, theedoeken en doeken). Gemorste vloeistoffen en water, vet of vingerafdrukken kunnen ervoor zorgen dat de bedieningselementen minder snel reageren

DE KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELEN

Raak de aan/uit-toets aan ⏻ gedurende een paar seconden om de kookplaat aan te zetten. Het display licht op met enkele rode streepjes (-)

De kookplaat kan worden uitgeschakeld door de aan/uit-toets aan te raken ⏻ voor een paar seconden. Het scherm wordt donker. De kookplaat schakelt zichzelf ook automatisch uit korte tijd nadat de kookzones van de kookplaat zijn uitgeschakeld, of als de kookplaat is ingeschakeld maar er geen kookzones of timer zijn geselecteerd.

EEN KOOKZONE SELECTEREN EN EEN ENERGIENIVEAU AANPASSEN

Zet de kookplaat aan zoals hierboven. Raak de betreffende kookzonetoets aan om deze te selecteren (bijvoorbeeld ⧉ voor de zone linksvoor). '0' knippert op het display voor de betreffende zone.

Terwijl de '0' knippert, raakt u de plus- en/of min-toetsen aan + − om het gewenste vermogen in te stellen (waarbij 1 de zachtste sudder is en 9 de snelste kooktijd).

Tip

Als u de plustoets aanraakt + ten eerste wordt het vermogensniveau standaard ingesteld op niveau 5 en kan van daaruit worden aangepast.

Als u de mintoets aanraakt − ten eerste staat het vermogensniveau standaard op niveau 9 en kan van daaruit worden aangepast.

Enkele seconden na de laatste toetsaanslag wordt het vermogensniveau geaccepteerd en blijft de zone koken op het geselecteerde vermogensniveau.

Als u het vermogensniveau wilt aanpassen, drukt u nogmaals op de betreffende kookzonetoets om deze te selecteren. Het huidige energieniveau zal op het display van de betreffende zone knipperen. Terwijl het display knippert, raakt u de plus- en/of mintoetsen + − om het vermogensniveau aan te passen.

Als u het vermogen op 0 zet, wordt de kookzone uitgeschakeld. U kunt ook de aan/uit-toets aanraken ⏻ om alle kookzones uit te schakelen.

POWERBOOST

De powerboost-functie kan worden gebruikt om tijdelijk het vermogen naar een kookzone te verhogen door extra vermogen te 'lenen' van een aangrenzende zone.

Alle kookzones kunnen worden versterkt, maar niet allemaal tegelijk. Je kunt niet tegelijkertijd twee zones aan dezelfde kant van de kookplaat versterken.

Nadat de kookplaat is ingeschakeld, raakt u de betreffende kookzonetoets aan om deze te selecteren (bijvoorbeeld ⧉ voor de zone linksvoor). '0' knippert op het display voor de betreffende zone.

Terwijl de '0' knippert, raakt u de powerboost-toets aan P; 'P' verschijnt op het display om aan te geven dat de powerboost actief is.

De powerboost-functie werkt ongeveer 5 minuten en daarna schakelt de kookzone over naar vermogensniveau 9. De powerboost-functie kan ook op elk moment worden geannuleerd door een ander vermogensniveau te selecteren of door de kookzone uit te schakelen.

Opmerking

De Power Boost-functie werkt slechts een beperkte tijd en wordt ook thermisch geregeld. Dit betekent dat Power Boost automatisch wordt uitgeschakeld als het product te heet wordt, om de interne elektronische componenten van de kookplaat te beschermen en om te voorkomen dat het kookgerei oververhit

Als u twee pannen aan dezelfde kant van de kookplaat gebruikt en de ene zone op power boost staat, moet het vermogen van de andere zone mogelijk worden beperkt tot een lager vermogensniveau om te voorkomen dat het apparaat te veel stroom verbruikt. Om deze reden kan het zijn dat het vermogen van de kookzone automatisch wordt verlaagd.

Pannen hebben de neiging snel warm te worden op inductiekookplaten. Vul de pannen niet te vol om overkoken te voorkomen, vooral niet als u de powerboost-functie gebruikt. Laat pannen niet zonder toezicht achter wanneer u de powerboost-functie gebruikt

OVERBRUGGINGSFUNCTIE

Met de overbruggingsfunctie kunnen de kookzones linksvoor en linksachter worden gebruikt als één grote zone voor grotere pannen. Deze functie is beschikbaar op de fornuisversies met een breed bereik van 90 cm, 100 cm en 110 cm.

Druk na het inschakelen van de kookplaat op de bridge-toets om de overbruggingsfunctie te activeren. '0' knippert op het zonedisplay linksachter en '=' op het zonedisplay linksvoor.

Terwijl de '0' knippert, raakt u de plus- en/of min-toetsen aan om het vereiste vermogensniveau in te stellen. Je kunt ook de powerboost-toets aanraken om powerboost te selecteren wanneer de zones overbrugd zijn. Het vermogensniveau wordt weergegeven op het zonedisplay linksachter

De overbruggingsfunctie kan op elk moment worden geannuleerd door de bridge-toets aan te raken opnieuw. De zones linksvoor en linksachter kunnen dan weer als twee afzonderlijke zones worden gebruikt

HET KINDERSLOT IN- EN UITSCHAKELEN

De vergrendelingsfunctie kan op twee manieren worden gebruikt: om te voorkomen dat de kookzones van de kookplaat per ongeluk worden ingeschakeld, bijvoorbeeld door een kind, en om te voorkomen dat de energie-instellingen tijdens het gebruik per ongeluk worden gewijzigd, bijvoorbeeld tijdens het sudderen.

Om te voorkomen dat de kookzones per ongeluk worden ingeschakeld, raak de hangslotsleutel aan gedurende enkele seconden, totdat 'LO' verschijnt op het timerdisplay van de kookplaat.

Als de kookplaat nu wordt ingeschakeld met de aan/uit-toets, 'LO' knippert op de timerweergave van de kookplaat en kunnen de kookzones van de kookplaat niet worden ingeschakeld.

Om het kinderslot uit te schakelen, na het inschakelen van de kookplaat de hangslottoets aanraken gedurende enkele seconden totdat 'LO' van het timerdisplay verdwijnt. De kookplaat kan nu gewoon worden gebruikt.

Om te voorkomen dat de energie-instellingen per ongeluk worden gewijzigd, na het instellen van het gewenste suddervermogen, druk op de hangslottoets gedurende enkele seconden totdat 'LO' constant op het timerdisplay van de kookplaat verschijnt. De aanraaktoetsen van de kookplaat zijn nu vergrendeld, zodat het vermogen van de sudderpan niet kan worden aangepast. De kookplaat kan nog steeds worden uitgeschakeld met de aan/uit-toets.

Om de vergrendeling tijdens gebruik uit te schakelen, raak de hangslotsleutel aan gedurende enkele seconden totdat 'LO' van het timerdisplay verdwijnt. De aanraakbedieningen kunnen dan zoals gewoonlijk worden bediend.

Let op: de kinderslotfunctie blijft behouden, zelfs nadat de kookplaat via de aan/uit-toets is uitgeschakeld en ingeschakeld.

DE MINUTE MINDER GEBRUIKEN

De minuutsensor van de kookplaat kan worden gebruikt om u eraan te herinneren dat u het voedsel moet controleren of roeren, maar schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Opmerking

De kookplaatminutenbeveiliging is alleen beschikbaar als er minstens één kookzone wordt gebruikt.

Stel eerst het vermogen van de kookzone in. Terwijl momenteel geen van de kookzones is geselecteerd (dat wil zeggen dat de weergave van het vermogensniveau van de zone constant is en niet knippert), raakt u de kloktoets. '00' knippert op het display van de kookplaattimer.

Terwijl de '00' knippert, gebruikt u de plus- en/of mintoetsen om de gewenste minusduur in te stellen (tussen 1 minuut en 99 minuten).

Tip

Korte details van de plus + en min − toetsen verhogen/verlagen de tijdsduur van de minuut met één minuut per keer.

Lange aanrakingen van het pluspunt + en min − toetsen verhogen/verlagen de tijdsduur van de minuut met tien minuten per keer.

Enkele seconden na de laatste toetsaanslag wordt de tijdsduur geaccepteerd en begint het aftellen.

Als je dat nodig hebt **de minutenwijzer wijzigen of annuleren** tijd, druk op de kloktoets opnieuw. De resterende duur knippert en u kunt de tijdsduur aanpassen met de plus- en/of mintoetsen + −. Als u de tijdsduur terugzet naar 0, wordt de minutenminder functie geannuleerd

Als de minimale tijdsduur is verstreken, klinkt het alarm ongeveer 30 seconden lang. U kunt het alarm uitzetten door de kloktoets aan te raken. De kookzone (s) van de kookplaat moet handmatig worden uitgeschakeld.

DE COOK-TO-OFF-TIMER GEBRUIKEN

Met de cook-to-off-timer kunnen een of meer kookzones na een bepaalde tijd automatisch worden uitgeschakeld, bijvoorbeeld na een bepaalde periode van sudderen.

Raak na het inschakelen van de kookplaat de betreffende zonetoets aan (bijvoorbeeld voor de zone linksvoor).

Gebruik de plus- en/of mintoetsen terwijl het energieniveau op het display knippert + − om het vereiste vermogensniveau in te stellen.

Terwijl het vermogensniveau nog steeds knippert op het display, raakt u de kloktoets aan. (Als het energieniveau niet meer knippert op het display, hoeft u alleen nog maar de betreffende zonetoets aan te raken om het display opnieuw te laten knipperen). '00' knippert op de timerweergave van de kookplaat.

Gebruik de plus- en/of mintoetsen terwijl '00' knippert op het display van de kookplaat + − om de gewenste timerduur in te stellen (tussen 1 minuut en 99 minuten).

Tip

Korte details van de plus + en min − toetsen verlengen/verlagen de duur van de timer met één minuut per keer.

Lange aanrakingen van het pluspunt + en min − toetsen verlengen/verlagen de duur van de timer met tien minuten per keer.

Enkele seconden na de laatste toetsaanslag wordt de tijdsduur van de timer geaccepteerd en begint het aftellen. Er verschijnt een stip naast de weergave van het vermogensniveau van de betreffende kookzone om aan te geven dat de zone wordt bestuurd door de timer.

Als je dat nodig hebt **de timer wijzigen of annuleren** tijdsduur, druk op de betreffende zonetoets ( ) om de zone te selecteren. Raak vervolgens de kloktoets. De huidige resterende duur van de timer knippert op het display. Terwijl de tijdsduur knippert, kunt u de plus- en/of mintoetsen gebruiken om de duur van de timer aan te passen. Als u de duur van de timer op 0 zet, wordt de functie van de cook-to-off-timer geannuleerd. Let op, in dit geval moet de kookzone handmatig worden uitgeschakeld.

Als de kooktijd is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld en klinkt het alarm ongeveer 30 seconden lang. U kunt het alarm uitzetten door de kloktoets aan te raken.

Opmerking

Alle kookzones kunnen worden bediend met de cook-to-off-timer. Herhaal de bovenstaande stappen als u de cook-to-off-timer tegelijkertijd in een andere zone wilt gebruiken

het display van de kookplaattimer kan de resterende duur slechts voor één kookzone-timer of minutenminder tegelijk worden weergegeven. Om aan te geven voor welke zone de resterende tijd wordt weergegeven, verschijnt er een knipperende stip naast de weergave van het vermogensniveau van de betreffende kookzone. Een constante stip naast het vermogensniveau van een kookzone geeft aan dat de kookzone wordt bestuurd door de timer, maar op het timerdisplay wordt momenteel niet de resterende duur van die zone weergegeven. Druk op de betreffende zonetoets om kort de resterende duur van die zone op de timerweergave van de kookplaat te zien.

Als er een timer voor het koken in de zone is en de minutenwacht gelijktijdig draait, heeft de minutenminder prioriteit en wordt deze weergegeven op het display van de kookplaattimer. Om de resterende duur van de kooktijden in de zone te controleren, raakt u de betreffende zonetoets aan om kort de resterende duur van die zone op het display van de kookplaat te zien

Waarschuwing

Laat geen pannen op het fornuis staan als je er niet bent - haal ze van het vuur als je de keuken moet verlaten (zelfs als je denkt dat het maar even duurt, terwijl je de deur opendoet of belt).

Waarschuwing

Laat de kookplaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter, zelfs niet als u de timer hebt ingesteld om de kookzone uit te schakelen.

Opmerking

De veiligheidstemperatuurregeling van de pannen is alleen mogelijk met hoogwaardige pannen met platte bodem die geschikt zijn voor inductiekoken. Pannen van slechte kwaliteit kunnen luchtspleten creëren tussen het glas en de pan, wat de nauwkeurigheid van de temperatuurregeling beïnvloedt.

Geschatte temperatuur van het glasoppervlak (°C)	Intelligent veiligheidssysteem voor de kookplaat
200	Verlaagt de Power Boost-instelling naar vermogensniveau 9.
250	Reduceert het vermogen tot 60% van het ingestelde vermogensniveau.
270	Schakelt de kookzone uit.
300	Schakelt het hele apparaat uit.

Inductiesymbolen En -Codes

Op het display van de kookplaat kunnen informatiecodes en codes worden weergegeven om u te waarschuwen voor eventuele problemen die mogelijk moeten worden opgelost.

Inductiesymbolen En -Codes

Symbool/ code	Betekenis	Beschrijving
	Pan ontbreekt, of ongeschikte pan.	Als de elektronica de pan niet kan detecteren omdat deze te klein is of geen magnetische basis heeft, dan verschijnt op het display van de kookplaat het symbool van de ontbrekende of ongeschikte pan.
	Indicator voor restwarmte.	Als de kookplaat na gebruik wordt uitgeschakeld en het glasoppervlak nog warm is, wordt de restwarmte-indicator weergegeven. Het restwarmtesymbool gaat automatisch uit wanneer de oppervlaktetemperatuur van het glas afkoelt (tot onder ongeveer 45 °C). De koelventilator draait een tijdje nadat de kookplaat is uitgeschakeld om de elektronica van de kookplaat te helpen koelen.
	Powerboost.	Powerboost is actief,
ER03	Obstructie.	Er is iets dat het display van de kookplaat bedekt, zoals een pan, keukengerei of doek, of zelfs gewoon water, vet of vingerafdrukken. Verwijder het item en maak het gebied schoon voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt. Raak geen van de aanraaktoetsen van de kookplaat langer dan 10 seconden aan.
E1 of E2	Indicator voor oververhitting.	De kookplaat is mogelijk oververhit geraakt, mogelijk omdat een lege pan te lang is verwarmd of omdat een pan droog is gekookt. Verwijder de pannen en laat de kookplaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat je hem opnieuw probeert te gebruiken.
E3 of E4	Mogelijk probleem met de elektriciteitsvoorzienin g.	De elektrische spanning die het fornuis voedt, is mogelijk te hoog of te laag. Zet het fornuis aan de muur uit en

Symbool/ code	Betekenis	Beschrijving
		neem contact op met uw plaatselijke elektriciteitsdienst voor hulp.
LO	Kinderslot.	Het kinderslot is geactiveerd.

Voor andere codes dient u het apparaat een paar minuten aan de muur uit te schakelen om de elektronica te resetten. Als de code opnieuw verschijnt wanneer de stroom is hersteld, neem dan contact op met onze klantenservice via de gegevens op de achterkant

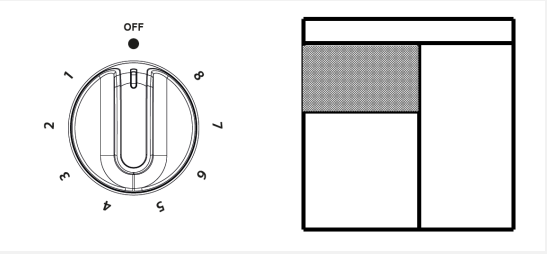
Opmerking

1 is voor de laagste warmteafgifte; 8 is voor de hoogste warmteafgifte.

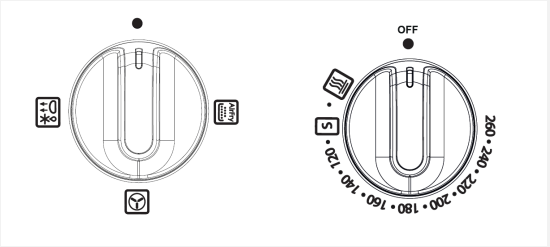
Gebruik de grill met de deur open.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

GRILLVERMOGEN INSTELLINGKNOP



OVERZICHT VAN DE HOOFDOVEN



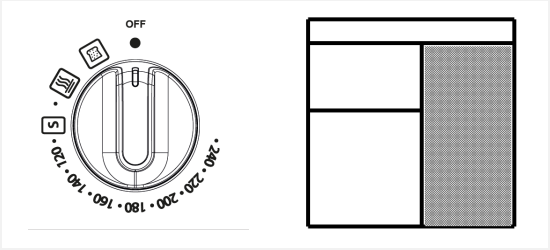
Om de hoofdoven te bedienen, selecteert u een kookfunctie met de linkerbedieningsknop en een temperatuur met de rechterbedieningsknop.

BELANGRIJKSTE FUNCTIES EN INSTELLINGEN VOOR HET KOKEN VAN DE OVEN

Symbool	Functie
	**Gewaaide oven** **Gebruik elke geschikte schappositie.** **Kan batchgewijs op meer dan één niveau tegelijk bakken - laat voldoende ruimte over om het bakken te laten rijzen.** **Vereist weinig tot geen voorverwarming.** **Verlaag de temperatuur met ongeveer 20°C en verkort de kooktijd iets in vergelijking met conventionele ovens. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is voordat je het serveert.**
	**Air-Fry-functie** **Voor het beste resultaat leg je het voedsel in één laag op de bakplaat van de airfryer, zo gelijkmatig mogelijk verdeeld.** **Plaats de bakplaat van de airfryer op de middelste plank van de hoofdoven.** **Plaats de grillpan op de onderste plank van de hoofdoven, onder de bakplaat van de airfryer, om eventuele druppels op te vangen.** **Draai de bedieningsknop van de hoofdovenfunctie naar de airfry-functie en draai de hoofdbedieningsknop van de oven naar 220°C.** **Voor de beste resultaten moet u bij het raadplegen van recepten en kookinstructies op voedselverpakkingen letten op de conventionele oventijden, niet op de tijdstippen van de airfryer op het werkblad of de normale tijden van de ventilatoroven. Verkort de conventionele oventijden met ongeveer 30%. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is voordat je het serveert.** **De airfry-functie is ideaal voor het bereiden van frites, aardappelpartjes, groenten, stukjes kip, kipnuggets en al het voedsel dat u normaal zou grillen.** **De airfry-functie is echter niet geschikt voor het bakken van cakes, gebakjes of broden, omdat deze taai kunnen worden, en is niet bedoeld voor het bakken van voedsel in een nat beslag.**
	**Ontdooien/deeg laten rijzen** **Laat de temperatuurregeling van de hoofdoven in de uit-stand staan.** **Gebruik de deur dicht om bevroren brood of taarten te ontdooien, of om het deeg te laten rijzen voordat je gaat bakken.**

Symbool	Functie
	Gebruik de deur open om gekookt voedsel af te koelen voordat u het in de koelkast plaatst.
	**Temperatuurinstelling warm houden - 70°C** Te gebruiken in combinatie met de ventilatorovenfunctie.
	**Temperatuurinstelling voor langzame bereiding - 100°C** Wordt gebruikt voor het langzaam garen van stoofschotels, chili's, stoofschotels, enz. Te gebruiken in combinatie met de ventilatorovenfunctie.

OVERZICHT VAN TALL OVEN

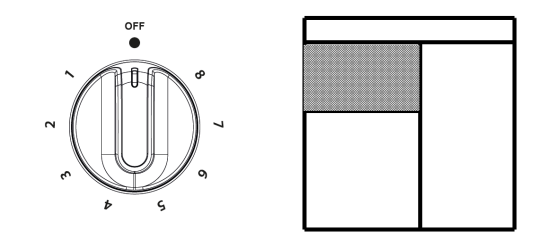


Draai de bedieningsknop van de hoge oven naar de gewenste temperatuur of instelling.

Kookfuncties In De Hoge Oven

Symbool	Beschrijving
120 tot 240	Oven met ventilator Gebruik elke geschikte schappositie. Kan batchgewijs op meer dan één niveau tegelijk bakken - laat voldoende ruimte over om het bakken te laten rijzen. Vereist weinig tot geen voorverwarming. Verlaag de temperatuur met ongeveer 20°C en verkort de kooktijd iets in vergelijking met conventionele ovens. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is voordat je het serveert.
	Temperatuurinstelling voor langzame bereiding - 100°C Wordt gebruikt voor het langzaam garen van stoofschotels, chili's, stoofschotels, enz.
	Temperatuurinstelling warm houden - 70°C
	Ontdooien/deeg laten rijzen Gebruik de deur dicht om bevroren brood of taarten te ontdooien, of om het deeg te laten rijzen voordat je gaat bakken. Gebruik de deur open om gekookt voedsel af te koelen voordat u het in de koelkast plaatst.

DE GRILL GEBRUIKEN



Waarschuwing
Bedek de grillpan of grillrooster nooit met aluminiumfolie en laat geen vetophoping in de grillpan ontstaan, aangezien dit brandgevaar oplevert.

Tip
Voor de beste grillresultaten kunt u de grill maximaal 5 minuten voorverwarmen en een geschikte middentot hoge schappositie kiezen om het voedsel dicht bij het grillelement te brengen, terwijl er voldoende ruimte overblijft zodat het voedsel het grillelement niet raakt.

DE KOELVENTILATOR

Tijdens gebruik kan de ventilator in- en uitschakelen, dit is normaal.

Als de grill is ingeschakeld, wordt de kookventilator mogelijk niet onmiddellijk ingeschakeld, maar wordt deze ingeschakeld om het dashboard en de bedieningsknoppen koel te houden tijdens het grillen. De ventilator kan nog een tijdje blijven werken nadat de grill is uitgeschakeld.

Opmerking
De koelventilator kan ongeveer 1 uur na gebruik draaien. Dit is normaal om ervoor te zorgen dat de buitenste delen van het fornuis volledig afkoelen en omdat de ovenruimte zeer goed geïsoleerd is om te voorkomen dat er warmte ontsnapt tijdens het kookproces. Schakel het fornuis niet uit bij de muur voordat de koelventilator volledig is gestopt.

DE GRILL GEBRUIKEN

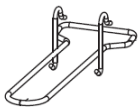
Let Op
Toegankelijke delen kunnen heet zijn wanneer de grill wordt gebruikt. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

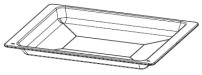
Belangrijk
De grilldeur moet volledig open zijn wanneer de grill wordt gebruikt.

1. Open de grilldeur. Draai de bedieningsknop naar de gewenste stand. 1 is de laagste temperatuur en 8 is de hoogste warmte. Voor de beste kookresultaten raden we aan om de grill ongeveer 5 minuten voor te verwarmen
2. Plaats het eten centraal op de onderzetter van de grillpan.

3. Duw de grillpan naar binnen om deze onder de grill te plaatsen.
4. Om uit te schakelen zet u de bedieningsknop terug in de uit-stand.

GRILLPAN EN ROOSTER



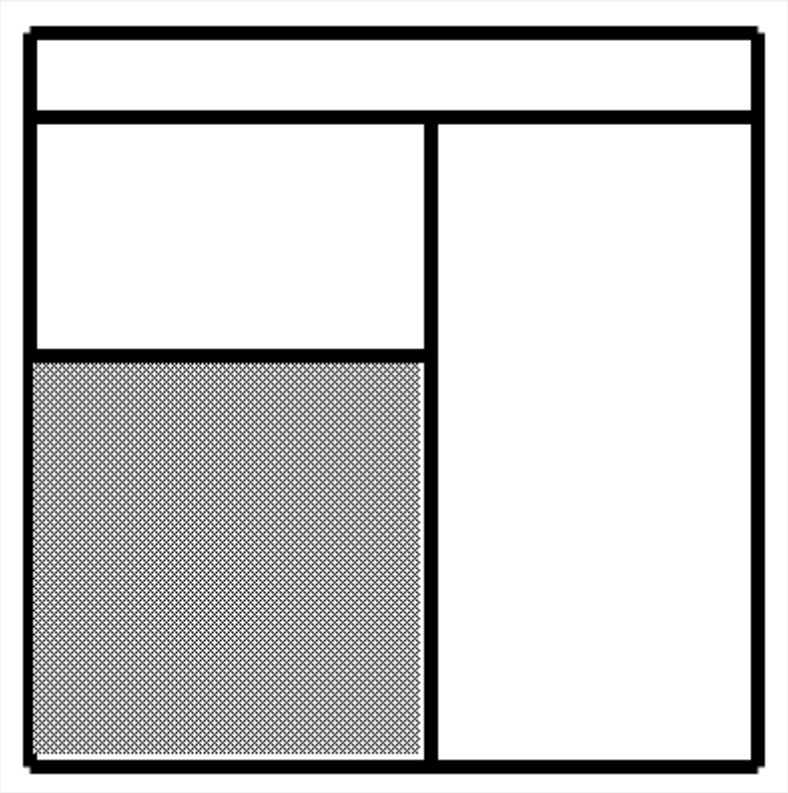


Waarschuwing

Waarschuwing

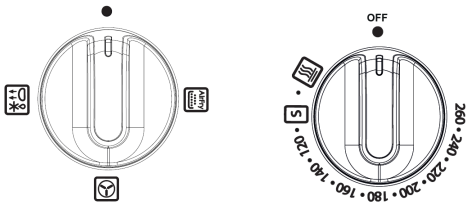
De deur moet open zijn als de grill wordt gebruikt voor conventioneel grillen.

DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN



Waarschuwing
Toegankelijke delen kunnen heet zijn wanneer de oven wordt gebruikt. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

EEN VERWARMINGSFUNCTIE INSTELLEN



Om de verwarming te starten, moeten een verwarmingsfunctie en een verwarmingstemperatuur worden geselecteerd.

Een verwarmingsfunctie instellen

- Draai aan de functietoets om de gewenste verwarmingsfunctie te selecteren.

Om de verwarmingsfunctie te wijzigen of te annuleren:

- Draai aan de functietoets om een andere verwarmingsfunctie te selecteren.
- Draai de functietoets naar de uit-stand om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.

Een verwarmingstemperatuur instellen:

- Draai aan de temperatuurregelaar om de gewenste verwarmingstemperatuur te selecteren.

Om de verwarmingstemperatuur te wijzigen of te annuleren:

- Draai aan de temperatuurregelaar om een andere verwarmingstemperatuur te selecteren.
- Draai de temperatuurregelaar naar de uit-stand om de verwarmingstemperatuur te annuleren.

VOORVERWARMEN

De oven begint met voorverwarmen wanneer een verwarmingsfunctie en verwarmingstemperatuur zijn ingesteld.

Het neonlampje naast de temperatuurregelknop van de hoofdoven gaat branden wanneer de oven aan het voorverwarmen is en gaat uit als de oven op temperatuur is.

KOKEN MET EEN VENTILATOROVEN

Let Op
Aangezien dit een zeer efficiënte oven is, kunt u merken dat er stoom uit de oven komt wanneer de deur wordt geopend. Wees voorzichtig bij het openen van de deur.

Als u gewend bent om met een conventionele oven te koken, zult u merken dat er een aantal verschillen zijn ten opzichte van koken met een heteluchtoven, wat een andere aanpak vereist.

Tip
Voedsel wordt op een lagere temperatuur gekookt dan in een conventionele oven, dus de conventionele recepttemperaturen moeten mogelijk met ongeveer 20° C worden verlaagd.

Tip
Voorverwarmen is over het algemeen niet nodig omdat een heteluchtoven snel opwarmt.

Tip
In een heteluchtoven vindt geen smaakoverdracht plaats, wat betekent dat u sterk ruikend voedsel zoals vis en tegelijkertijd milde gerechten kunt bereiden, zoals melkpudding.

Tip
Wanneer u voedsel in porties bakt dat tijdens het koken gaat rijzen (bijvoorbeeld brood), zorg er dan altijd voor dat er voldoende ruimte tussen de planken overblijft om het rijzen mogelijk te maken.

- Er zijn geen warmtezones in een heteluchtoven, omdat de conventionele ventilator aan de achterkant van de oven zorgt voor een gelijkmatige temperatuur in de hele oven. Dit maakt het ideaal voor het bakken in porties, bijvoorbeeld bij het plannen van een feestje, omdat alle gerechten binnen dezelfde tijd worden gekookt.

Opmerking
Wanneer er 2 of meer roosters worden gebruikt, kan het nodig zijn de kooktijd iets te verlengen.

Opmerking
Doordat de 2 ovenroosters breder zijn dan in veel ovens, is het mogelijk om 2 items per rooster te bereiden.

Opmerking

Bij het braden van vlees zult u merken dat er minder vet opspat, wat mede het gevolg is van de lagere oventemperaturen, waardoor het schoonmaken van de oven tot een minimum wordt beperkt.

Opmerking

Het is niet nodig om tijdens het koken gerechten op verschillende niveaus te verwisselen, zoals bij een conventionele oven.

ONTDOOIEN EN AFKOELEN IN DE HOOFDOVEN

Om diepvriesproducten te ontdooien, draait u de ovenknop naar de ontdooistand, plaatst u het voedsel in het midden van de oven en sluit u de deur. Laat de temperatuurschakelaar in de uit-stand staan

Om voedsel na het koken af te koelen voordat u het in de koelkast of invriest, draait u de hoofdbediening van de oven naar de ontdooistand en opent u de deur. Laat de temperatuurschakelaar in de uit-stand staan

ONTDOOITIJDEN

Opmerking

Kleine of dunne stukjes bevroren vis of vlees, bijvoorbeeld visfilets, garnalen of gehakt, hebben ongeveer 1-2 uur nodig.

Opmerking

Door voedsel in een enkele laag te plaatsen, wordt de ontdooitijd verkort.

Opmerking

Een middelgrote ovenschotel of stoofpot duurt ongeveer 3-4 uur.

Opmerking

Een kip die klaar is voor de oven van 1½ kg/3 pond duurt ongeveer 5 uur, verwijder de ingewanden zo snel mogelijk.

Let Op

WEES VEILIG:

Ontdooi gevuld gevogelte niet volgens deze methode.

Ontdooi met deze methode geen grotere stukken vlees en gevogelte van meer dan 2 kg/4 pond.

DE DEEGRIJSFUNCTIE GEBRUIKEN

- na het kneden van het deeg het deeg toe aan een ingevette broodbakvorm van geschikte grootte. Het deeg moet de vorm ongeveer voor de helft vullen
- Dek de bakvorm af met huishoudfolie.
-



Tip

Het is een goed idee om de onderkant van de huishoudfolie te bestrijken met een beetje plantaardige olie om te voorkomen dat het deeg aan de huishoudfolie blijft kleven als het rijst.

- Zet de afgedekte bakvorm in de koude oven en sluit de deur.
- Selecteer de deegbereidingsfunctie op de functiekiezer. Kies geen temperatuur - laat de temperatuurkeuzeschakelaar in de stand 'uit' staan
- Laat het deeg ongeveer 1-2 uur in de oven staan zodat het deeg kan rijzen, ongeveer twee keer zo groot wordt en de bakvorm wordt gevuld.
- Verwijder de huishoudfolie en bak het deeg zoals gewoonlijk.

DE AIRFRY-FUNCTIE GEBRUIKEN

Kies gewoon de AirFry-instelling op de hoofdoven en plaats vervolgens je frietjes, groenten of kip op de speciaal ontworpen airfryer.

De bak laat meer lucht circuleren, waardoor de kooktijd wordt versneld, waardoor er minder extra olie nodig is om gezonder te koken.

AirFry is geweldig voor het bereiden van frites, vlees en voor het bereiden van voedsel dat je normaal zou grillen.

Er zijn een paar dingen die AirFry niet goed doet, zoals taarten, gebak en brood, omdat deze droog of taai kunnen worden. Voedsel in een vochtig beslag kan ook niet worden bereid met AirFrying.

1. Selecteer de AirFry-functie op de hoofdoven en stel de temperatuur in op 220°C.
2. Plaats de metalen Airfry-bak op de 3e (middelste) roosterpositie vanaf de onderkant. Het voedsel moet gelijkmatig verdeeld zijn over de airfryplaat in één enkele laag, zodat het gelijkmatig gaar kan worden.
3. Plaats een bakplaat op de plankpositie onder de AirFry-plaat om eventuele kruimels of druppels op te vangen.



Waarschuwing

Voor recepten met een kooktijd van 30 minuten of langer wordt een voorverwarmtijd van 5-10 minuten aanbevolen.

Voor diepgevroren of stevig voedsel kan extra kooktijd nodig zijn.



Opmerking

Als je een recept voor een friteuse zonder hetelucht gebruikt, zorg er dan voor dat je de kooktijd verkort, omdat het eten sneller gaar wordt dan in een conventionele oven.

Belangrijk

- **Door te luchtfrituren in een grote ovenruimte kan meer voedsel tegelijkertijd aan de lucht worden gebakken, dus je kunt langere kooktijden verwachten in vergelijking met een heteluchtfriteuse op het werkblad. Pas de kooktijden dienovereenkomstig aan.**
- **Voor de beste resultaten moet u bij het raadplegen van recepten en kookinstructies op voedselverpakkingen letten op de conventionele oventijden, niet op de tijdstippen van de heteluchtfriteuse op het werkblad of de normale tijden van de ventilatoroven.**
- **Verkort de conventionele oventijden met ongeveer 30%.**
- **Zorg ervoor dat het eten goed gaar is voordat je het serveert.**

Opmerking

Het kan nodig zijn om de airfryrooster lichtjes met olie in te spuiten om te voorkomen dat voedsel eraan blijft plakken.

Belangrijk

Vet voedsel kan rook veroorzaken tijdens de AirFry-cyclus. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te houden en een bakplaat eronder te gebruiken om vuil op te vangen.

Belangrijkste Ovenfuncties

HOOFDOVENFUNCTIES: AANBEVOLEN GEBRUIKEN		
Hetelucht oven		**De gelijkmatige temperatuur in de oven maakt deze functie geschikt voor het bakken of bereiden van meerdere porties voedsel.**
AirFryer functie		**De snel verdelende lucht maakt het geschikt voor olievrij frituren.**
Ontdooien/deeg laten rijzen		**Ontdooi voedsel met de ovendeur dicht, of koel gerechten af voordat u ze in de koelkast zet en laat de ovendeur open. Gebruik met de deur dicht maakt het ook geschikt om brood te laten rijzen voordat u het bakt.**
Langzaam koken		**De slowcookfunctie kookt zachtjes op 100°C. Perfect voor mals vlees en voedingsrijke stoofschotels.**
Blijf warm		**Gebruikt zachte warmte van het onderste element om een consistente lage temperatuur te bieden. Het kan worden gebruikt om warm eten warm te houden of om borden en serveerschalen op te warmen.**

OVEN TOEBEHOREN

- Extra roosters kunnen bij uw plaatselijke leverancier worden besteld.

Extra Schappen Bestellen

Soort plank	Soort model	Holte	Onderdeelnummer
50 cm	Fornuizen uit de serie Belling RCA Cookcentre en Farmhouse	Alle holtes behalve de hoge ovenruimte aan de rechterkant op modellen van 90 cm.	094108600
40 cm	Fornuizen uit de serie Belling RCA Cookcentre en Farmhouse - alleen modellen van 90 cm	Alleen voor een ovenruimte met een hoogte van rechts op modellen van 90 cm.	094108602

Bakplaten en braadvormen:

Voor de beste kookresultaten en een gelijkmatige bruining zijn de aanbevolen afmetingen van de bakplaten en braadvormen die moeten worden gebruikt als volgt;

- **Bakplaat 350 mm x 250 mm Deze bakplaat is geschikt voor maximaal 12 kleine cakes.**
- **Braadslede 370 mm x 320 mm**

Plaats bakplaten en braadvormen in het midden van de schappen en laat een vrije plank tussen de planken staan, zodat de warmte kan circuleren.

DE PROGRAMMEERBARE TIMER GEBRUIKEN

Let Op

Als de klok/programmeur vergrendeld is, moet deze worden ontgrendeld voordat de hoofdoven kan worden gebruikt.

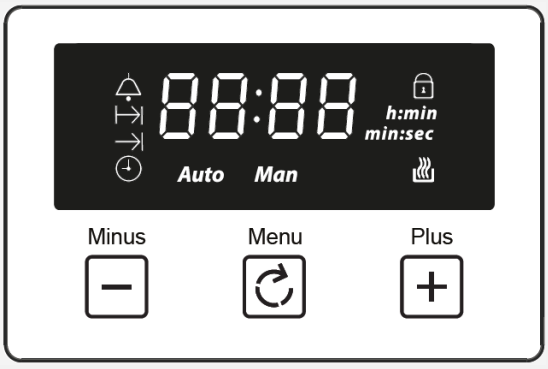
Om de klok/programmeur te vergrendelen/ ontgrendelen, houdt u de '+' toets 5-10 seconden ingedrukt totdat het hangslotsymbool verschijnt/verdwijnt.

De hoofdoven werkt pas als het tijdstip van de dag is ingesteld.

Houd er rekening mee dat alleen de hoofdoven met ventilator door de programmeur wordt bediend.

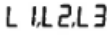
Opmerking

Uw klok/programmeur heeft mogelijk niet al deze functies.



Symbool	Beschrijving
	Alarm (Minute Minder) - herinnert u eraan om voedsel na een bepaalde tijd te controleren, om te draaien, te roeren of te bedruipen, maar schakelt de oven niet automatisch uit.
	Kookduur: hiermee wordt de hoofdoven automatisch uitgeschakeld.
	Einde kooktijd - in combinatie met de bereidingstijd kan de hoofdoven automatisch in- en uitschakelen, zodat u voedsel in de oven kunt zetten voordat u naar buiten gaat en het klaar hebt voor uw terugkeer.
	Klok - voor het instellen van de tijd van de dag.
Auto	Automatische kookmodus - de hoofdoven wordt automatisch uitgeschakeld (of in- en uitgeschakeld).
Man	Handmatige kookmodus - de hoofdoven kan handmatig worden gebruikt.

Symbool	Beschrijving
	Aanpassingstoetsen Voor het aanpassen van het volumeniveau en de tijden. Linkertoets: min/ verlagen. Juiste toets: plus/ verhoging.
	Menutoets (functietoets) - hiermee kunt u de timerfuncties selecteren. Elke druk op de menutoets bladert in de volgende volgorde door het menu met timerfuncties: minuutje minder; ingestelde kookduur; eindtijd instellen; tijd van de dag instellen; volumeniveau aanpassen
h:min	Eenheden van tijd (uren: minuten, of minuten: seconden).
	Tijdweergave. De hoofdoven werkt pas als het tijdstip van de dag is ingesteld.
	Verwarmingsindicator. De hoofdoven is in gebruik.
	Het kinderslot is actief: de timertoetsen reageren niet en de hoofdoven werkt niet totdat het kinderslot is gedeactiveerd.

Symbool	Beschrijving
	Om de klok/programmeur te vergrendelen/ ontgrendelen, houdt u de '+' toets 5-10 seconden ingedrukt totdat het hangslotsymbool verschijnt/verdwijnt.
	Timervolumes - L1 is het stilste niveau, L3 is het luidste niveau.

HET TIJDSTIP VAN DE DAG INSTELLEN

Wanneer het fornuis voor het eerst op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, of na een stroomonderbreking, het kloksymbool zal op het display knipperen.

De hoofdoven werkt pas als het tijdstip van de dag is ingesteld.

Terwijl het kloksymbool knippert, kunt u de plus- en/of mintoetsen gebruiken om het huidige tijdstip van de dag te selecteren met behulp van het 24-uurs formaat.



Tip

Als u de plus- of mintoets ingedrukt houdt, verandert de tijd sneller.

De tijd van de dag wordt enkele seconden na de laatste toetsaanslag geaccepteerd en het kloksymbool stopt met knipperen.

Om de tijd van de dag aan te passen, bijvoorbeeld aan het begin en einde van de zomertijd, raakt u de toets 'Menu' aan vier keer tot het kloksymbool begint te knipperen.

Terwijl het kloksymbool knippert, kunt u de plus- en/of mintoetsen gebruiken om het huidige tijdstip van de dag te selecteren met behulp van het 24-uurs formaat.

De tijd van de dag wordt enkele seconden na de laatste toetsaanslag geaccepteerd en het kloksymbool stopt met knipperen.

Let Op
De belangrijkste ovenfuncties werken pas als de kloktijd van de dag is ingesteld.

Let Op
Korte tijd na de laatste aanraking van een timertoets (na ongeveer 60 seconden) wordt het timerdisplay een beetje gedimd.

Dit is een energiebesparende functie.

Als u op een willekeurige timertoets drukt, wordt de timerweergave weer helderder.

HANDMATIGE MODUS

Als u geen bereidingstijd of eindtijd wilt instellen op de programmeerbare timer, dan kan de hoofdoven handmatig worden in- en uitgeschakeld met behulp van de functieregeling en de temperatuurregelingsknoppen.

Om de hoofdoven handmatig te bedienen, moet de tijd van de dag op de klok worden ingesteld, mag het kinderslot niet worden geactiveerd op de timer en moet het display worden weergegeven Man om de handmatige modus aan te geven.

Raak zo nodig de menutoets aan twee keer tot 'Man' Man verschijnt gestaag op het display.

MINUUTJE MINDER

De minuutfunctie laat na een ingestelde tijd een alarm afgaan om u eraan te herinneren dat u voedsel moet controleren, omdraaien, roeren of bedruipen. De hoofdoven wordt niet automatisch uitgeschakeld.

Tik op de middelste 'Menu'-toets een keer. Het Minute Minder-belsymbool flitst.

Gebruik de plus- en/of min-toetsen terwijl het belsymbool knippert om de gewenste tijd in te stellen (maximaal 99 minuten).

Na enkele seconden wordt de ingevoerde tijd geaccepteerd, stopt het belsymbool met knipperen en wordt gestaag weergegeven, en de resterende minuten minder tijd telt af op het display.

Als de tijd is verstreken, gaat het alarm af. Tik op de middelste 'Menu'-toets om het alarm uit te zetten, anders stopt het alarm automatisch na ongeveer 5 minuten.

Als u de minuuttijd wilt wijzigen of annuleren, tikt u op de toets 'Menu' opnieuw tot het belsymbool flitst.

Gebruik de plus- en/of min-toetsen terwijl het belsymbool knippert om de gewenste tijd aan te passen, of neem de tijd terug tot 00:00 uur (h: min) om de minuutfunctie te annuleren.

HALFAUTOMATISCH KOKEN

Let Op
De timer kan de hoofdoven alleen automatisch laten werken als een functie en een temperatuur zijn geselecteerd.

Halfautomatisch koken schakelt de oven na een ingestelde tijd uit.

Zorg ervoor dat het tijdstip van de dag is ingesteld.

Plaats het voedsel in de hoofdoven en selecteer een kookfunctie en -temperatuur.

Druk op de toets 'Menu' twee keer tot het symbool voor de bereidingsduur flitst.

Gebruik de plus- en/of mintoetsen terwijl het kookduursymbool knippert om de benodigde tijd in te stellen (maximaal 23 uur en 59 minuten).

Na enkele seconden wordt de ingevoerde tijd geaccepteerd, het duursymbool stopt met knipperen en wordt gestaag weergegeven.

Op het display verschijnt 'Auto' samen met het kookpotsymbool .

Als u de resterende tijdsduur wilt controleren, wijzigen of annuleren, tikt u op de toets 'Menu' nogmaals twee keer tot het duursymbool flitst. De resterende tijd verschijnt kort op het display.

Terwijl het duursymbool knippert, kunt u de plus- en/of mintoetsen gebruiken om de tijdsduur aan te passen, of om de halfautomatische kookfunctie uit te schakelen tot 00:00 uur (h: min).

Als de tijdsduur is verstreken, klinkt het alarm en wordt de verwarming van de oven uitgeschakeld.

Druk op de toets 'Menu' één keer om het alarm uit te zetten. 'Man' knippert op het display.

Vergeet niet om de functiekeuzeknop en temperatuurkeuzeschakelaar uit te schakelen. Tik vervolgens op de 'Menu'-toets opnieuw om terug te keren naar de handmatige modus. 'Man' verschijnt gestaag op het display.

VOLAUTOMATISCH KOKEN

Met volautomatisch koken kun je het eten in de oven zetten voordat je naar buiten gaat. De timer schakelt de hoofdoven automatisch aan en uit op vaste tijden, zodat het eten klaar is voor uw terugkeer.

Zorg ervoor dat het tijdstip van de dag is ingesteld.

Plaats het voedsel in de hoofdoven en selecteer een kookfunctie en -temperatuur.

Stel de bereidingstijd in zoals hierboven beschreven.

Druk op de toets 'Menu' drie keer tot het symbool voor de eindtijd van het koken flitst.

Terwijl het symbool voor de eindtijd van het koken knippert, gebruikt u de plus- en/of mintoetsen om de gewenste eindtijd in te stellen.

Na enkele seconden wordt de eindtijd geaccepteerd, het eindtijdsymbool stopt met knipperen en wordt gestaag weergegeven.

Op het display verschijnt 'Auto'.

De timer berekent de vereiste starttijd (bijvoorbeeld een kookduur van 1 uur en een vereiste eindtijd van 18.00 = vereiste starttijd van 17.00).

Als u de eindtijd wilt controleren, wijzigen of annuleren, tikt u op de toets 'Menu' nog drie keer tot het eindtijdsymbool flitst. De eindtijd verschijnt kort op het display.

Terwijl het eindtijdsymbool knippert, kunt u de plus- en/of mintoetsen gebruiken om de eindtijd aan te passen, of de tijd terug te brengen tot het huidige tijdstip van de dag om de volautomatische kookfunctie te annuleren.

Wanneer de gewenste starttijd aanbreekt, het kookpotsymbool gaat branden en de verwarming van de oven is ingeschakeld.

Als de eindtijd aanbreekt, gaat het alarm af en wordt de verwarming van de oven uitgeschakeld.

Druk op de toets 'Menu' één keer om het alarm uit te zetten. 'Man' knippert op het display.

Vergeet niet om de functiekeuzeknop en temperatuurkeuzeschakelaar uit te schakelen. Tik vervolgens op de 'Menu'-toets opnieuw om terug te keren naar de handmatige modus. 'Man' verschijnt gestaag op het display.

Let Op

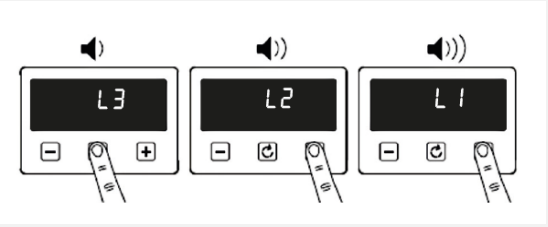
Bij het invoeren van tijden wordt de ingevoerde tijd ongeveer 5 seconden na de laatste toetsaanslag automatisch geaccepteerd.

Let Op

De minuutbegeleider telt af op de voorgrond.

De bereidingstijd en de eindtijd van de bereiding tellen op de achtergrond af terwijl het display de huidige tijd van de dag weergeeft.

HET VOLUMENIVEAU AANPASSEN



Om het volumeniveau aan te passen, raakt u de menutoets aan vijf keer totdat 'L1', 'L2' of 'L3' op het display verschijnt.

Gebruik de plus + en/of min − toetsen om een volumeniveau te selecteren.

L1 is het stilste niveau; L3 is het luidste niveau.

HET KINDERSLOT IN- EN UITSCHAKELEN

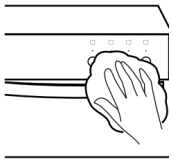
Om de kinderbeveiliging van de timer te activeren, houdt u de plustoets ingedrukt + gedurende 5-10 seconden tot het hangslotsymbool verschijnt op het display.

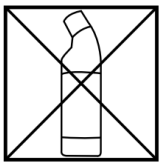
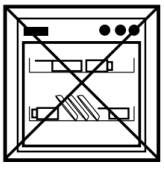
Als het kinderslot actief is, heeft het indrukken van de timertoetsen geen effect en kan de hoofdoven niet worden ingeschakeld.

Om het kinderslot van de timer uit te schakelen, houdt u de plustoets ingedrukt + gedurende 5-10 seconden tot het hangslotsymbool verdwijnt van het scherm.

De timer kan nu weer normaal worden gebruikt.

JE APPARAAT SCHOONMAKEN

Schoonmaak: Do's	
	Gebruik warm zeepwater
	Veeg het apparaat schoon met een vochtige doek • Maak de doek regelmatig schoon
	Droog af met een zachte, droge doek

Schoonmaken: niet doen	
	Gebruik geen onverdunde bleekmiddelen of chlorideproducten
	Gebruik geen staalwol, schuurmiddelen, nylonpads of stoomreinigers
	Was de gietijzeren bakplaat, wokhouder, pannendragers of telescopische schuifregelaars niet in de vaatwasser

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

Opmerking
Wees extra voorzichtig bij het schoonmaken van de symbolen op het bedieningspaneel, omdat ze dan kunnen vervagen.

Opmerking
Tips: Sommige voedingsmiddelen kunnen het metaal of het lakwerk markeren of beschadigen, bijvoorbeeld; Azijn, vruchtensappen en zout. Maak gemorst voedsel altijd zo snel mogelijk schoon

Let Op
Het is belangrijk om uw apparaat regelmatig schoon te maken, omdat vetophoping de prestaties kan beïnvloeden of het apparaat kan beschadigen en uw garantie kan doen vervallen.

Let Op

Gebruik naast het bovenstaande geen metalen schrapers om het glas van de ovendeur, het oppervlak van de keramische kookplaat of eventuele glazen deksels schoon te maken.

BEGELEIDING BIJ SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeldproducten
Kookplaten van keramisch glas	• Reinig met een reiniger/conditioner voor keramische kookplaten, breng aan met keukenpapier, volgens de instructies op de verpakking. • Afspoelen met een vochtige, goed uitgewrongen zachte doek. • Met een microvezeldoek droogpoetsen. • Als u ooit een kookplaatschraper gebruikt om hardnekkige vlekken of afzettingen te verwijderen, breng dan eerst wat keramische kookplaatreiniger aan op het keramische glasoppervlak, zodat het schraperblad van de kookplaat in een hoek van 45° over de kookplaat kan glijden zonder het oppervlak te beschadigen. • Houd er rekening mee dat de fabrikant van het fornuis geen verantwoordelijkheid kan aanvaarden voor krassen of beschadigingen aan het keramische glasoppervlak veroorzaakt door het gebruik van een kookplaatschraper. • Keukenfolie en gemorste etenswaren mogen niet op het keramische glasoppervlak worden gebakken, omdat dit kan leiden tot putjes in het glas. • Ze moeten onmiddellijk worden verwijderd, zelfs als de kookplaat nog heet is, en zorg ervoor dat u zich niet verbrandt. • Houd er rekening mee dat pannen met aluminium in de bodem de neiging kunnen hebben om sporen achter te laten op keramische glasoppervlakken.	• Crèmereiniger voor keramische kookplaat. • Microvezeldoeken.

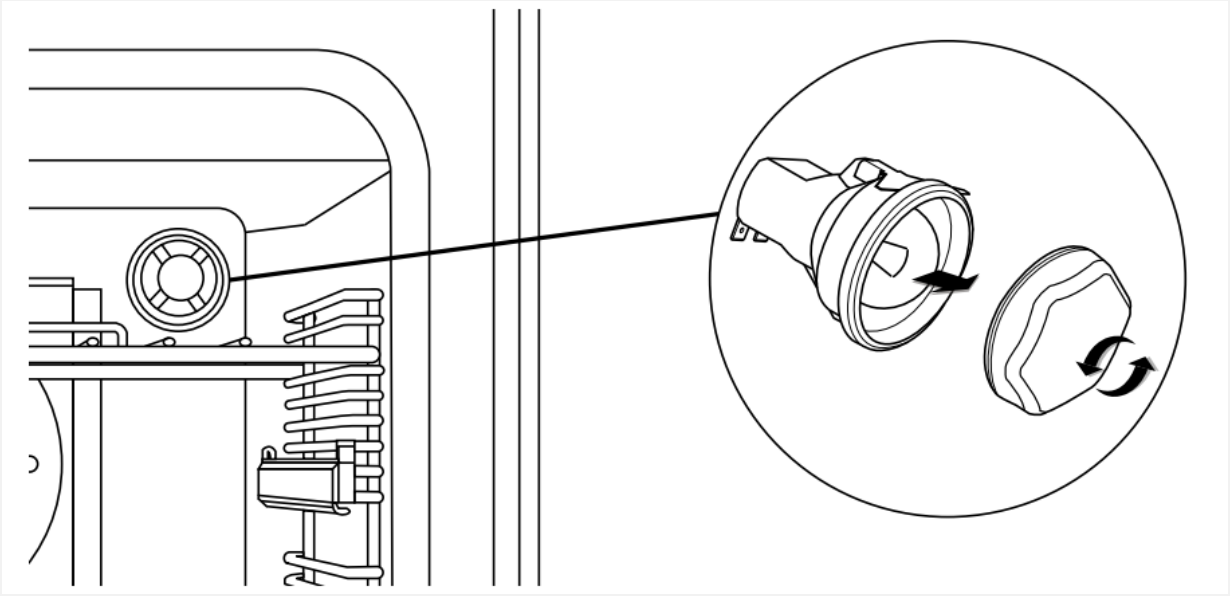
Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeldproducten
	• Nieuwe kookplaten kunnen soms witte 'bloei'-vlekken vertonen die verband houden met productieresten. • Breng wat citroensap aan op het glasoppervlak en laat het een tijdje weken voordat je het reinigt met keramische kookplaatreiniger, afspoelt en droogt. • Keramische kookplaten niet reinigen met afwasmiddel, omdat dit soms een blauwe glans kan achterlaten.	
Verchroomde ovenplanken, onderzetters voor grillpannen, plankgeleiders en telescopische schuifregelaars	• Dompel een zachte doek onder in warm zeepwater, wring de schappen en plankgeleiders uit en veeg ze schoon. • Bij zwaardere vervuiling in warm zeepwater laten weken en vervolgens reinigen met een spons die geen krassen maakt. • Golfvormige sponzen kunnen handig zijn voor het reinigen van chromen planken en onderzetters voor grillpannen. • Veeg telescopische schuifregelaars schoon met een vochtige doek. Was ze niet in de vaatwasser, omdat het reinigingsmiddel het smeermiddel van de geleiders verwijdert, waardoor ze niet kunnen glijden en ze stijf kunnen	• Afwasmiddel. • Golfvormige spons.
Bedieningsknoppen en -randen	• Veeg af met een vochtige doek. • Bij de meeste modellen kunnen de bedieningsknoppen voor meer informatie worden verwijderd door ze te reinigen met warm zeepwater. • Raadpleeg het gedeelte voor het verwijderen en vervangen van de knoppen, randen en de veren die ertussen zitten. • Het is een goed idee om de gebruikershandleiding bij de hand te houden of enkele foto's te maken voordat u begint met het verwijderen van de bedieningsknoppen, zodat u	• Afwasmiddel.

Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeldproducten
	kunt zien welke knop en bezel zich in welke positie bevinden wanneer u ze opnieuw monteert. • Probeer de bedieningsknoppen niet te verwijderen van modellen met pyrolytische ovens of van modellen met intrekbare bedieningsknoppen.	
Geëmailleerde ovenruimten en grillpannen	• Wassen met warm zeepwater. • Gebruik bij zwaardere vervuiling een gepatenteerde ovenreinigingsspray of -gel, laat zo lang inwerken als aanbevolen in de instructies, veeg het daarna weg en spoel het uit. • Zorg ervoor dat ovenreinigers niet in contact komen met onderdelen van roestvrij staal, aluminium of chroom, planken, plankdragers, deurafdichtingen, verwarmingselementen of panelen met bedrukte markeringen. • Zorg ervoor dat er zich geen vet ophoopt in grillpannen en bekleed de grillpannen niet met aluminiumfolie, omdat dit brandgevaar met zich meebrengt. • Grillpannen kunnen worden bekleed met speciale PTFE-bakplaten met antiaanbaklaag. • PTFE-kookplaten met antiaanbaklaag kunnen vervuiling in ovens verminderen. • Plaats deze bakplaten op de onderste plank, onder de plank waar het voedsel wordt gekookt, niet op de bodem van de ovenruimte, omdat dit de warmte van het basiselement kan blokkeren en schade kan veroorzaken.	• Afwasmiddel. • Gepatenteerde ovenreiniger. • PTFE-kookplaten met antiaanbaklaag.
Onderdelen voor glazen deuren	• Wassen met warm zeepwater. • Gebruik een gepatenteerde ovenreinigingsspray of -gel om vet van de binnenste glaspanelen te verwijderen, laat zo lang inwerken als	• Afwasmiddel. • Gepatenteerde ovenreiniger. • Microvezeldoek en.

Gebied van het apparaat/ materiaal	Richtlijnen voor het schoonmaken	Voorbeeldproducten
	aanbevolen in de instructies, veeg het daarna weg en spoel het uit. • Met een zachte microvezeldoek oppoetsen. • Zorg ervoor dat ovenreinigers niet in contact komen met onderdelen van roestvrij staal, aluminium of chroom, planken, plankdragers, deurafdichtingen, verwarmingselementen of panelen met bedrukte markeringen.	
Grillvak	• Het is een goed idee om het grillelement na het koken een paar minuten aan te laten staan om eventueel vet op het verwarmingselement te verbranden. • Laat tijdens deze procedure geen vetrijke grillpan onder het grillelement liggen. • Als het grillvak is afgekoeld, kan het worden afgeveegd met een vochtige, uitgewrongen doek die is gedrenkt in warm zeepwater. • Golfvormige sponzen kunnen handig zijn voor het reinigen van chromen planken, onderzetters voor grillpannen en voor het reinigen van het dak van de grillholte, waarbij ze tussen het grillelement komen.	• Afwasmiddel. • Golfvormige sponzen.
Rubberen deurafdichtingen	• Reinig met warm zeepwater. • Probeer de glasvezeldeurafdichtingen van pyrolytische ovens niet te reinigen.	• Afwasmiddel.
Staal - bedieningspanelen voor fascia, elektrische kookplaatframes, deurfronten	• Reinig stalen onderdelen met warm zeepwater en een zachte spons. • Schrob de fascias/bedieningspanelen niet, omdat de markeringen kunnen wegslijten. • Afspoelen met warm water en een zachte doek. • Met een microvezeldoek droogpoetsen.	• Afwasmiddel. • Microvezeldoeken.

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

DE GLOEILAMP VERVANGEN



1. Zet het fornuis aan de muur uit. Verwijder de ovenplanken, de grillpan en de luchtbakplaat.
2. Schroef de lenskap los door deze tegen de klok in te draaien.
3. Verwijder de oude lamp en vervang deze door een nieuwe. Behandel de nieuwe lamp met een stuk keukenpapier, want huidoliën kunnen halogeenlampen beschadigen
4. Plaats de lenskap terug en plaats de ovenplanken terug.

- **Waarschuwing**
  Schakel de stroom uit voordat u de lamp vervangt.

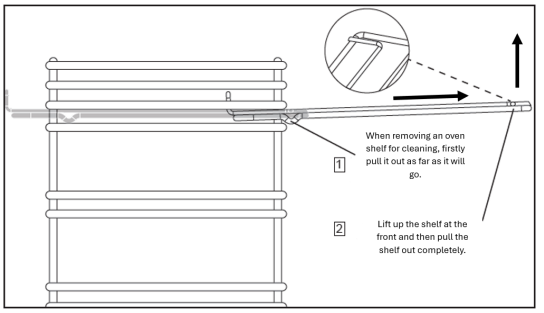
- **Opmerking**
  Niet alle apparaten hebben hetzelfde aantal en type lampen. Controleer voordat je je lamp vervangt welk type je hebt. Meestal een G9-halogeencapsuellamp van 25 watt
  - onderdeelnummer 082650920

  Houd er rekening mee dat lampen niet onder de fabrieksgarantie vallen.

STANDAARD ROOSTERHOUDER

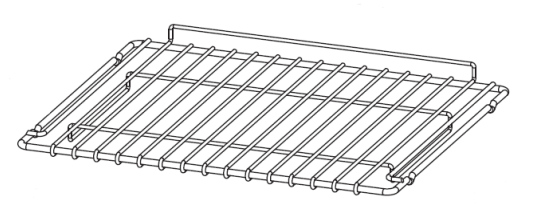
De ovenplanken zijn voorzien van kantelbare inkepingen om te voorkomen dat ze per ongeluk volledig worden uitgetrokken met warm voedsel en kookgerei erop, om ongelukken te helpen voorkomen.

Planken Met Antikantelinkepingen.



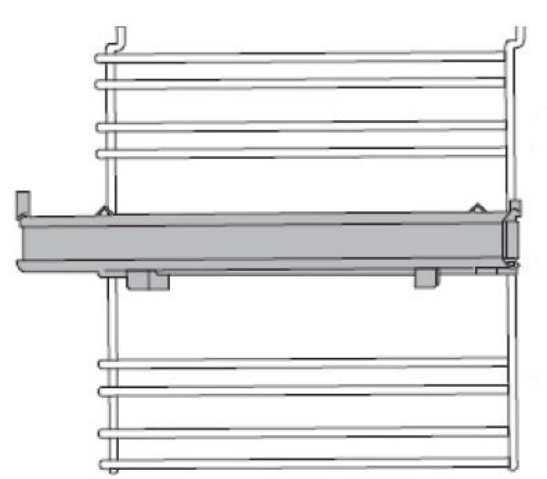
Om de schappen volledig te verwijderen, te reinigen of te verplaatsen, trekt u het rek zo ver mogelijk naar buiten en tilt u het aan de voorkant omhoog om het volledig uit te trekken.

Planken.



Zorg er bij het plaatsen van de schappen voor dat het opstaande stuk zich aan de achterkant van de plank bevindt en naar boven wijst.

Plankgeleiders.

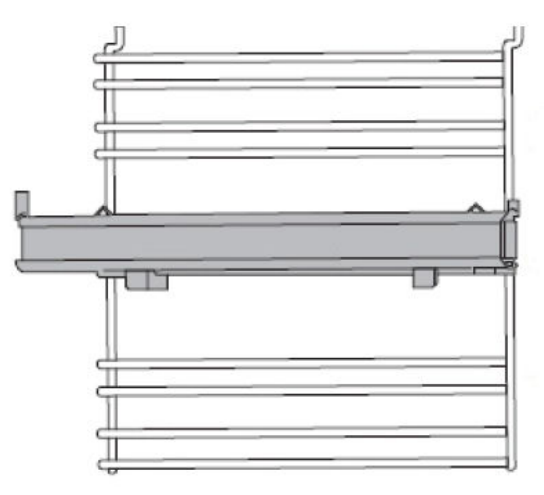


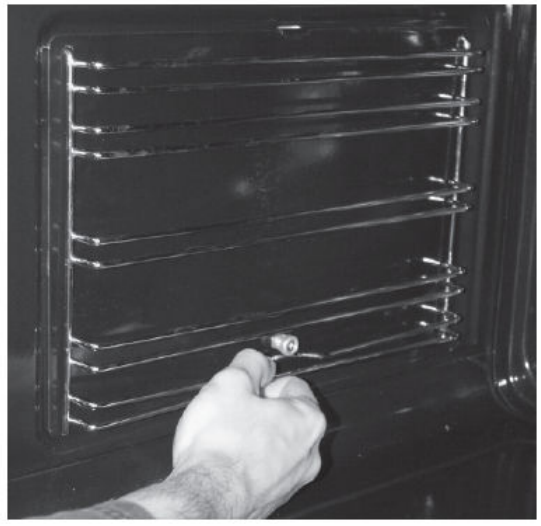
Let Op

Elke plankgeleiderpositie bestaat uit een boven- en een onderdraad. Plaats de plank tussen de twee draden en plaats deze niet bovenop de bovenste draad.

VERWIJDEREN VAN ROOSTER HOUDERS

- **De plankgeleiders hebben nokken die in gaten aan de zijkant van de ovenruimte worden bevestigd.**
- **De plankgeleidingsdraden aan de onderkant worden onder de houders geklemd om de plankgeleiders op hun plaats te houden.**
- **De houders zien eruit als kleine katoenen haspels of klossen die aan de zijkant van de ovenruimte zijn bevestigd,**





- Om de plankgeleiders te verwijderen voor reiniging, dient u eerst de schappen, de grillpan en de luchtbakplaat te verwijderen, indien van toepassing.
- Trek de geleidingsdraad van de plank voorzichtig aan de onderkant uit en trek deze naar beneden en van de houder af om de draad los te maken van de houder.
- De plankgeleider kan dan van de zijkant van de ovenruimte worden weggetrokken. De geleidingsnokken van de plank komen uit de gaten in de zijkant van de holte
- De plankgeleider wordt op de tegenovergestelde manier vervangen.
- Steek de nokken in de gaten aan de zijkant van de ovenruimte.
- Trek vervolgens de geleidedraad aan de onderkant voorzichtig uit om deze onder de houder te lussen.

BEDIENINGSKNOPPEN, VEREN EN RANDEN VERWIJDEREN EN OPNIEUW PLAATSEN

- De bedieningsknopconstructie bestaat uit de knop aan de voorkant, een ring met markeringen rond de knop en een veer tussen de knop en de ring.
- Voor de reiniging kunnen de randen voorzichtig naar voren worden geschoven, zodat het bedieningspaneel van de fascia aan de achterkant eenvoudig met een doek kan worden gereinigd.
- De randen zullen weer op hun plaats springen als je ze loslaat.
- Voor een grondigere reiniging kunnen de knoppen, randen en veren als volgt worden verwijderd.
- Neem eerst even de tijd om de posities van de verschillende soorten randen op het fornuis te noteren, enkele foto's te maken of de gebruikershandleiding van het apparaat bij de hand te hebben. Dit zal u helpen om de bedieningselementen na het reinigen in de juiste posities te vervangen.
- Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen op 'uit' staan en dat het fornuis aan de muur is uitgeschakeld.
- Druk de bedieningsknop in de richting van de bezel.
- Houd vervolgens de knop en de rand tegen elkaar en trek ze zowel naar u toe als van de kookspil.
- Zorg ervoor dat u de veer of de kleine zilveren clip die zich in de as van de bedieningsknop bevindt, niet verliest.

- Volg deze stappen om de bedieningsknoppen, randen en veren opnieuw te plaatsen na het reinigen:
- Plaats de rand met de voorkant naar boven op een oppervlak.
- De platte kant van het D-vormige gat en de bedrukte stip voor de 'uit'-positie moeten zich bovenaan bevinden.
- Plaats de veer boven het gat in het midden van de bezel.
- Zorg ervoor dat de knop naar boven is gericht, met het indicatielampje aan de bovenkant.

- **Plaats de knop stevig op de veer en zorg ervoor dat de as aan de achterkant van de knop zich in het midden van de veer bevindt.**
- **De platte kant van de D-vormige as aan de achterkant van de knop moet op één lijn liggen met de platte kant van het D-vormige gat in het midden van de ring.**

- **Druk op de knop om deze in de ring te duwen en houd deze ingedrukt.**
- **De platte kant van de D-vormige schacht aan de achterkant van de knop moet naar boven wijzen.**

- **Terwijl u de knop en de rand tegen elkaar houdt, drukt u de bedieningsknop op de spil van het fornuis.**
- **De kookspil is ook D-vormig, dus zorg ervoor dat de platte kant van de D-vormige as aan de achterkant van de knop is uitgelijnd met de platte kant van de spil.**

- **De bedieningsknopmontage is nu correct geïnstalleerd en de bedieningselementen kunnen normaal worden gebruikt.**

FAQ's

Kan ik het binnenglas van de deuren verwijderen om te reinigen?

- De glazen binnenpanelen zijn verwijderbaar voor reiniging, maar hiervoor moet eerst de deur van de behuizing van het fornuis worden verwijderd (voor deuren die aan de zijkant kunnen worden geopend) en de schroeven van de bevestigingsstrip langs de bovenkant van de deur.
- Voor routinematige reiniging raden we aan om de glaspanelen ter plaatse te laten.

Tijdens het schoonmaken vond ik een klein gaatje in de bovenkant van de hoofdovenholte. Is dit bedoeld?

- Ja, dit is normaal.
- Dit is een ventilatieopening waardoor overtollige stoom en druk tijdens het koken uit de achterkant van het apparaat kunnen ontsnappen.
- De oven kan zoals gewoonlijk worden gereinigd.

Er is een stroomstoring geweest en het apparaat werkt niet. Wat moet ik doen?

- Zet het fornuis aan de muur uit.
- Wanneer de stroom terugkeert, schakelt u de stroomtoevoer weer in en zet u de programmer/timerklok opnieuw op het juiste tijdstip van de dag.

Waarom komt er wat warme lucht uit de zijkanten van de deuren?

- Dit is normaal.
- Overtollige warmte, stoom en druk uit de ovenruimten wordt via een nieuw rookgassysteem naar de koelventilatorkamer geleid.
- De deuren hebben enkele ventilatieopeningen aan de zijkanten waardoor een kleine hoeveelheid van deze warmte aan de zijkanten van de deur wordt afgevoerd om de deuroppervlakken koel te houden.
- Het grootste deel van de overtollige warmte, stoom en druk stijgt naar boven in de koelventilatorkamer.

Als ik de ontdooi-/deegrijsfunctie gebruik, moet ik dan een temperatuur kiezen?

- Nee, laat de temperatuurkeuzeknop in de stand 'uit' staan.
- Kies geen temperatuur tijdens het ontdooien.
- Draai gewoon de functiekeuzeknop naar de ontdooi-/deegrijsfunctie en de circulatieventilator gaat aan.
- Laat de ovendeur gesloten blijven om te ontdooien en deeg te laten rijzen.
- Als u gekookt voedsel wilt koelen voordat u het in de koelkast plaatst, moet u de deur open laten staan.

Waarom gaat de koelventilator niet meteen aan als ik de grill of oven aanzet?

- De koelventilator wordt aangestuurd door een thermische schakelaar en gaat dus pas aan als een bepaalde temperatuur is bereikt.
- Dit is normaal.
- Het is ook normaal dat de koelventilator tijdens gebruik in- en uitschakelt en dat deze na het koken nog een tijdje blijft branden.

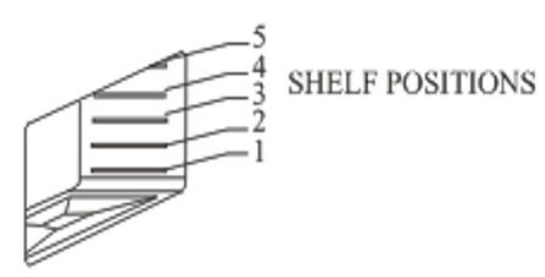
De koelventilator lijkt lang te draaien nadat ik klaar ben met koken. Is dit normaal?

- Dit is normaal, de ovens zijn zeer goed geïsoleerd om meer warmte binnen te houden tijdens het koken voor betere kookresultaten met minder verspilde energie.
- Na het koken helpt de koelventilator het apparaat af te koelen tot een lage temperatuur van ongeveer 45 °C, dit helpt om de buitenkant van het fornuis koeler te houden voor extra veiligheid.
- De koelventilator kan ongeveer 1 uur draaien nadat het koken is voltooid, en dit is normaal.
- Maak je geen zorgen, de koelventilator verbruikt niet veel elektriciteit (minder dan een tiende van een eenheid elektriciteit per uur).
- Schakel het fornuis niet aan de muur uit voordat de koelventilator volledig is gestopt.

Hoe bevestig ik de handgreep van de grillpan aan de grillpan?

- Zorg ervoor dat de grillpan op de juiste manier is geplaatst, met de schuine lip aan de achterkant.
- Bevestig de handgreep van de grillpan en zorg ervoor dat de pinnen zich aan de bovenkant bevinden en dat het bredere steunstuk onder de grillpan zit.

Waarom kan ik het rooster of de grillpan niet op een van de plankposities in de bovenste oven plaatsen? (Mini-modellen van 60 cm).



- Dit komt door de houder die nodig is om de plankgeleider aan de zijkant van de bovenste ovenruimte te houden.
- Als u de posities van het geleidingsrek van onder naar boven telt, gebruik dan de posities 1, 3, 4 en 5.
- Gebruik alstublieft niet positie 2, want daar bevindt zich de houder.

Waarom kan ik de schappen niet helemaal verwijderen om ze schoon te maken?

- De schappen zijn voorzien van 'kanteluitsparingen' die voorkomen dat de planken per ongeluk volledig worden uitgetrokken terwijl er kookgerei op het rek ligt, om ongelukken te helpen voorkomen.
- Om de schappen volledig te verwijderen voor reiniging, trekt u de plank naar buiten en tilt u deze vervolgens aan de voorkant omhoog om deze volledig uit te trekken.

Waarom werkt de hoofdoven niet?

- Zorg ervoor dat de tijd van de dag is ingesteld op de timer.
- Sommige modellen hebben meer dan één functie in de hoofdoven, op deze apparaten moet u een temperatuur selecteren met de temperatuurregelknop en een functie met de functiekeuzeknop om de hoofdoven te laten werken.

De installateur heeft moeite om de hoogte van de kookplaat aan te passen aan het niveau van aangrenzende werkbladen, wanneer de werkbladen iets lager zijn dan de standaardhoogte van 900 mm.

- De stelvoeten worden geleverd met twee borgmoeren, wat ideaal is om de hoogte van het fornuis aan te passen aan werkblathoogten tussen 900 en 930 mm.
- Wanneer u de hoogte van het fornuis instelt op een werkbladhoogte die iets lager is dan 900 mm, moet de installateur een van de borgmoeren van elke voet verwijderen om de hoogte van het fornuis lager te kunnen instellen.

De timerweergave wordt na een tijdje gedimd. Is dit normaal?

- Ja, dit is normaal.
- Korte tijd na de laatste aanraking van een timertoets wordt het timerdisplay een beetje gedimd.
- Dit is een energiebesparende functie.
- Als u op een willekeurige timertoets drukt, wordt de timerweergave weer helderder.
- De timerweergave wordt ongeveer 60 seconden na de laatste aanraking van een timertoets gedimd.

De aanraakbediening van de timer reageert niet, waarom is dit?

- Het kinderslot is mogelijk geactiveerd; dit wordt aangegeven door een hangslotsymbool op het display.
- Druk op de plusknop en houd deze ingedrukt + gedurende ruim 5-10 seconden tot het hangslotsymbool verdwijnt.
- Het kinderslot wordt dan gedeactiveerd en de timer kan op de normale manier worden gebruikt.

Kan het volume van de oventimer worden aangepast?

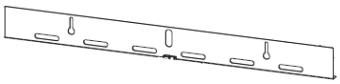
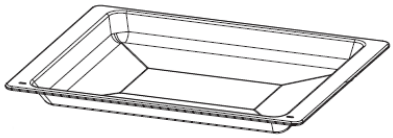
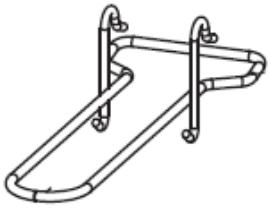
- Ja, zie de instructies in het gedeelte over de programmeerbare timer voor meer informatie over het aanpassen van het timervolume.

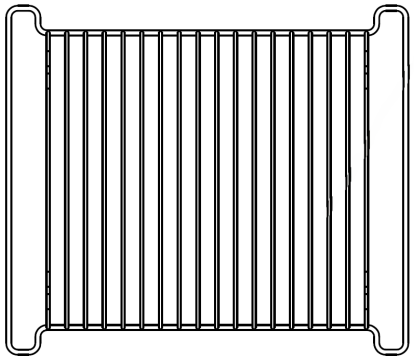
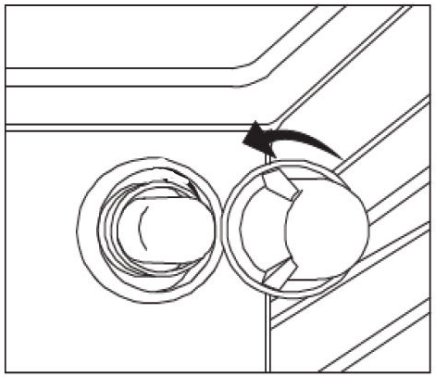
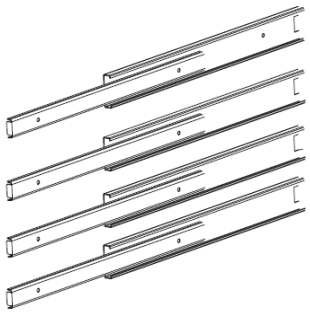
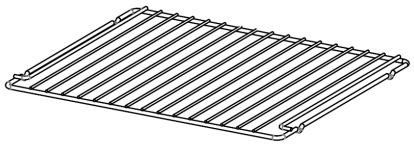
BELANGRIJKE ONDERDELEN EN OPTIONELE ACCESSOIRES

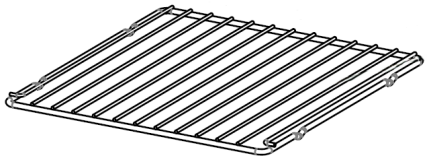
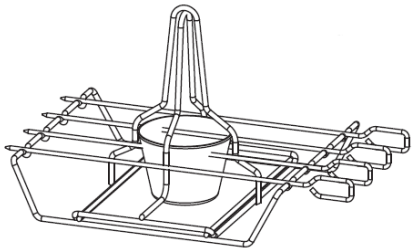
Hieronder vindt u handige artikelnummers voor uw fornuis, voor het geval u een vervangend onderdeel nodig heeft of bijvoorbeeld extra schappen of optionele telescopische schuifregelaars wilt kopen.

Voor vragen over onderdelen die ontbreken bij de levering van een nieuw fornuis, of met betrekking tot vervangende onderdelen tijdens de fabrieksgarantieperiode, neem dan contact op met onze klantenservice via het telefoonnummer op de achterkant.

Als u extra schappen, schuifregelaars, verbruiksartikelen of onderdelen wilt kopen buiten de fabrieksgarantieperiode, gaat u naar het gedeelte Reserveonderdelen van onze website - het adres van de website staat op de achterkant.

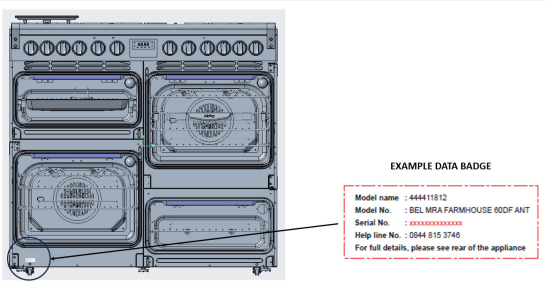
Deel	Onderdeelnummer	Notities
 Mand voor luchtfrituren	094108700	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd. Gebruikt in de hoofdoven met ventilator.
Inklikbare deurafdichting - hoofdoven (linksonder)	094103502	Clips in - meestal is een servicebezoek van een technicus niet nodig.
Inklikbare deurafdichting - oven boven (linksboven)	094103500	Clips in - meestal is een servicebezoek van een technicus niet nodig.
Deurafdichting met kliksluiting - hoge oven aan de rechterkant	094103503	Clips in - meestal is een servicebezoek van een technicus niet nodig.
 Decoratieve afdekplint - zwart	094108206 voor fornuizen van 90 cm breed	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd. Moet alleen worden gemonteerd als de kookpoten volledig zijn uitgestrekt om plaats te bieden aan grotere werkbladen.
 Diepe grillpan	094106100	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd. Kan worden gebruikt in de bovengrill of in de hoofdoven met ventilator. (Kan niet worden gebruikt in de hoge rechteroven op modellen van 90 cm)
	094111300	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd.

Deel	Onderdeelnummer	Notities
Handgreep van de grillpan		
 Onderzetter voor grillpan	094117000	Hoeveelheid 1 wordt bij het fornuis geleverd.
 Lampje	082650920	Type - G9 halogeencapsuellamp van 25 watt. Houd er rekening mee dat vervangende lampen niet onder de fabrieksgarantie vallen.
 Telescopische schuifregelaars	Schuifregelaar aan de linkerkant: 1 x 094109802 Schuifregelaar aan de rechterkant: 1 x 094109803 Je hebt 1 x 094109802 en 1 x 094109803 nodig om een paar te maken.	Beschikbaar om als optionele extra te kopen. Kan worden gebruikt in de hoofdoven met ventilator of de hoge oven met ventilator aan de rechterkant. Probeer ze niet te gebruiken op plaatsen waar de geleidingsdraden van de schappen dicht bij elkaar liggen.
	094108600	Hoeveelheid 3 wordt bij het fornuis geleverd. Kan worden gebruikt in de bovengrill of in de hoofdoven met ventilator.

Deel	Onderdeelnummer	Notities
Plank (50)		
 Plank (40)	094108602	Hoeveelheid 4 wordt bij het fornuis geleverd. Gebruikt in de hoge oven met ventilator aan de rechterkant.
 Steam & Infuse Kit (verticaal braadsysteem)	094109600	Kan als optionele extra worden gekocht. Kan worden gebruikt in de hoofdoven met ventilator (in echte heteluchtovenmodus). (Kan niet worden gebruikt in de hoge rechteroven op modellen van 90 cm)

HET MODEL- EN SERIENUMMERS VINDEN

- Open de ovendeur linksonder om de gegevensbadge op het voorframe te vinden, dicht bij de deurafdichting.
- Vermeld het modelnummer en serienummer als u ooit een servicebezoek van een technicus nodig heeft of reserveonderdelen moet bestellen.
- Het modelnummer (ook bekend als het SKU-nummer) is 9 cijfers lang, beginnend met 44...
- Het serienummer wordt afgedrukt als een reeks van 17 cijfers: de eerste 8 cijfers zijn het serienummer en de overige 9 cijfers zijn het modelnummer.



Tip

Het is een goed idee om een foto van de gegevensbadge te maken of het modelnummer en serienummer schriftelijk te noteren in uw snelstartgids, vooral als de decoratieve afdekplint wordt gemonteerd voor grotere werkbladen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Waarschuwing
Dit fornuis moet geaard zijn.

Datasticker	Onderste deel van het voorframe
Klasse van het apparaat	Klasse 1 - vrijstaand fornuis
Elektrische voeding	230 - 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz
Laden	6198 W
Standaard ovenlamp	25W

Kookplaat boven op de kookplaat	Elektrische voeding	Zonebelasting (W)
Induction	230V	Left hand front 1800W (2100W Boost)
		Left hand rear 1800W (2100W Boost)
		Right hand front 1200W (1500W Boost)
		Right hand rear 1800W (2100W Boost)
		Centre 2300W (3000W Boost)

Elektrische voeding van het apparaat	Ovenholte en functiebelasting (W)
230V	Left-hand main oven: Fanned- Air Fry 3166W
	Tall Oven: Fanned Oven- Single 2339W
	Left hand Top cavity: Single Grill 1561W

ENERGIE GEGEVENS TABEL

Verordening (EU) 65/2014:

Naam van het product:Belling 90cm Electric Induction (Touch Controls) : All Models	
Merk:	Belling
Maat:	90cm
Aantal holtes	2

Energie-Efficiëntie

Kookplaat			
Brandstoftype	Induction		
Aantal kookzones	5 Electric Zones		
	Symbool	Waarde	
Energie-efficiëntie per kookzone		Kookzone	
	Elektrische zone	Zone 1: 215*390cm/180 192Wh/kg	
		Zone 2: 215*390cm/150 193.2Wh/kg	
		Zone 3: 215*390cm/210 199Wh/kg	
		Zone 4: 230cm/240cm 191.1Wh/kg	
		Zone 5: 200cm/210cm 192.7Wh/kg	
		Zone 6: 165cm/180cm 194Wh/kg	
	Elektrische Zone	All Induction Cook Zones 193.7Wh/kg	

Energie-Efficiëntie

Holte	Holte 1	Holte 2	Cavity 3 (indien van toepassing)
Energie-efficiëntie-index	92,5	93,3	
Energie-efficiëntieklasse	A	A	
Energieverbruik per cyclus (conventionele modus)	N/A	N/A	
Energieverbruik per cyclus (ventilatorgeforceerde convectiemodus)	0,74 kWh	0,83 kWh	
Warmtebron	Electric	Electric	
Volume	60 Litres	81 Litres	
Energieverbruik gemeten volgens BS EN 60350-1			

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING VOOR OVENS



Tip

Gebruik pannen met een platte bodem.

Gebruik pannen die geschikt zijn voor de grootte van de kookzone.

Gebruik pannen met deksel.

Minimaliseer de hoeveelheid vloeistof of vet tijdens het koken.

Wanneer de vloeistof begint te koken, verlaag dan het vermogen om te laten sudderen.

Het gebruik van een pan met een bodemdiameter die iets groter is dan de diameter van de kookzone geeft de meest energiezuinige kookresultaten.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING VOOR OVENS



Tip

Kook, indien mogelijk, aparte maaltijden samen.

Houd de voorverwarmingstijd zo kort mogelijk.

Verleng de kooktijd niet.

Vergeet niet de oven uit te zetten aan het einde van de bereiding.

Open de ovendeur niet tijdens het kookproces.

Als de oven een programmeerbare timer heeft, gebruik dan de timer om de verwarming van de oven uit te schakelen aan het einde van de bereiding.

Als u langere tijd kookt, kunt u de verwarming van de oven 10 minuten voor het einde van de bereiding uitschakelen om energie te besparen door de restwarmte te gebruiken om het kookproces te voltooien. Zorg er altijd voor dat het eten goed gaar is.

CONTACTGEGEVENS VAN DE INTERNATIONALE SERVICE

Neem voor andere landen dan de genoemde landen contact op met uw dealer voor hulp. **Australië** Klantenservice Tel: +61 1800 444 357 Algemene vragen Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australië, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australië	**België** Klantenservice Tel: +32 (0) 9 210 02 11 E-mail voor algemene vragen: info@belling.eu Servicetel: +31 (0) 162 435 847 E-mailadres voor de service: info@servicecentrale.com www.belling.eu Productregistratie Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.fornuis.eu Productregistratie Kachels: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland
Frankrijk Servicetel: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex Frankrijk, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Frankrijk	**Duitsland** Tel: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & amp: Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Duitsland
Ierland Tel: +353 (0) 1 8428222	**Nederland** Klantenservice Tel: +31 (0) 513 656520 E-mail voor algemene vragen: info@belling.eu

E-mailadres voor de service: serviceireland@glendimplex.com Voor vragen over reserveonderdelen kunt u een e-mail sturen naar: sparesireland@glendimplex.com www.glendimplexireland.com Glen Dimplex Ireland UC, Airport Road, Cloghran, Co. Dublin, K67 DT89	Servicetel: +31 (0) 78 890 65 00 E-mailadres voor de service: glendimplex@fulfilcenter.nl www.belling.eu Productregistratie Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.fornuis.eu Productregistratie Kachels: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederland
Nieuw-Zeeland Tel: +64 (0) 9 274 8265 https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us www.belling.co.nz Glen Dimplex New Zealand, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, Nieuw-Zeeland	**Polen** Tel: +48 12 383 39 41 Tel: +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl Kookwinkel Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Polen
Spanje Neem contact op met uw winkelier voor hulp **Zweden** Tel: +46 (0) 10 10 11 656 info@lsbolagen.se www.lsbolagen.com Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Zweden	**Verenigd Koninkrijk** Kachels Service Tel: +44 (0) 344 815 3740 www.fornuis.co.uk Bel Service Tel: +44 (0) 344 815 3746 www.belling.co.uk Glen Dimplex huishoudelijke apparaten, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD

DEUTSCH/GERMAN: EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für den Kauf Ihres neuen Herds von Stoves. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre lang hervorragende Kochleistung und Service genießen werden

Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen helfen, Ihr neues Produkt zu pflegen und das Beste aus ihm herauszuholen.

Bitte lesen Sie es sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, da wir uns bemüht haben, so viele Fragen wie möglich zu beantworten und Ihnen so viel Unterstützung wie möglich zu bieten.

Allgemeine Informationen, Ersatzteile und Serviceinformationen finden Sie auf unserer Website.

Wenn Sie etwas in Ihrem Produkt vermissen oder Fragen haben, die in dieser Bedienungsanleitung nicht behandelt werden, kontaktieren Sie uns bitte (siehe Kontaktinformationen auf der Rückseite).

ZIELLÄNDER:

GB- Großbritannien	
IE - Irland	
DE - Deutschland	✓
FR - Frankreich	✓
PL - Polen	✓
NL - Niederlande	✓
SE - Schweden	✓
NZ - Neuseeland	
AU - Australien	

KONTAKTINFORMATIONEN:

Einzelheiten zu Ihrem lokalen Kundendienstbüro finden Sie in der Tabelle mit den internationalen Servicekontaktdaten weiter hinten in diesem Handbuch.

+31 (0) 513 656520

Nutzen Sie alternativ das Kontaktformular auf unserer Website

www.belling.eu

Einzelheiten zur Garantiezeit und zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Herstellers, zur Garantieregistrierung, zu Optionen zum Kauf einer erweiterten Garantie sowie zu Ersatzteilen und Serviceinformationen finden Sie ebenfalls auf unserer Website.

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Telefondienstanbieter nach den genauen Gebühren.

Da wir auf ständige Weiterentwicklung und Verbesserung setzen, können wir die absolute Genauigkeit aller unserer Abbildungen und Spezifikationen nicht garantieren. Nach der Veröffentlichung können sich Änderungen ergeben haben.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8 8448 CC Heerenveen Netherlands

EUROPÄISCHE RICHTLINIEN

Dieses Gerät wird gemäß allen geltenden lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

Als Hersteller und Lieferant von Kochgeräten setzen wir uns für den Umweltschutz ein und halten uns an die WEEE-Richtlinie.

Alle unsere Elektroprodukte sind entsprechend mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass diese Produkte zur Entsorgung am Ende ihrer Nutzungsdauer zu einer anerkannten Sammelstelle gebracht werden müssen, z. B. zu örtlichen Behörden/örtlichen Recyclingzentren



Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch einen unsachgemäßen Umgang mit diesem Produkt verursacht werden könnten.

Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, den Hausmüllentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem Sie dieses Gerät gekauft haben.

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien (CE) der Europäischen Gemeinschaft für elektrische Haushaltsgeräte und ähnliche Elektrogeräte sowie gegebenenfalls Gasgeräte.

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte. Wir verfolgen eine Politik der ständigen Weiterentwicklung und Verbesserung, daher können wir die strikte Richtigkeit aller unserer Abbildungen und Spezifikationen nicht garantieren - Änderungen können nach der Veröffentlichung vorgenommen worden sein

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL

Die für dieses Gerät verwendeten Verpackungsmaterialien können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien in den entsprechenden Behältern Ihrer örtlichen Abfallentsorgungsanlage

SICHERHEITS- UND WARNINFORMATIONEN

- **Warnung**
  Wir empfehlen dringend, dass dieses Gerät von einer kompetenten Person angeschlossen wird, die Mitglied eines „Competent Person Scheme“ ist und die erforderlichen Vorschriften einhält.

Warnung
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Warnung
Wenn die Glasoberfläche des Kochfelds Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden.

Warnung
Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.

Warnung
Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

Warnung
Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die Schutzhaube entfernt wird, und nach der Reinigung muss die Schutzhaube gemäß den Anweisungen ausgetauscht werden.

Warnung
Ein Dampfreiniger darf an diesem Gerät nicht verwendet werden.

Warnung

Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Herdoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

Warnung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

Warnung

Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

Brandgefahr: NIEMALS versuchen Sie, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

Warnung

Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen auf. Stellen Sie keine Gegenstände auf oder gegen das Gerät.

Warnung

Verwenden Sie nur vom Hersteller des Gargeräts entworfene oder vom Hersteller des Geräts in der Bedienungsanleitung als geeignet angegebene Herdschutzvorrichtungen oder in das Gerät integrierte Herdschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann zu Unfällen führen.

Warnung

Stellen Sie niemals Speisen oder Geschirr auf den Boden der Ofenhohlräume, da sich dort Elemente befinden können, die zu Überhitzung führen können.

Warnung

Das Gerät darf während des Betriebs niemals vom Stromnetz getrennt werden, da dies die Sicherheit und Leistung ernsthaft beeinträchtigt, insbesondere wenn die Oberflächentemperaturen heiß werden und gasbetriebene Teile nicht richtig funktionieren. Der Kühllüfter ist so konzipiert, dass er nach dem Ausschalten des Bedienknopfes eingeschaltet wird

Warnung

Lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten oder Gegenstände in der Nähe dieses Geräts.

Warnung
Modifizieren Sie dieses Gerät nicht.

Warnung
Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass die Glastürverkleidungen korrekt montiert sind.

Warnung
Zugängliche Stellen können heiß werden, wenn der Grill in Betrieb ist. Kinder sollten ferngehalten werden.

Warnung
Wenn Ihr Gerät mit einem Deckel versehen ist, sollten alle verschütteten Flüssigkeiten vor dem Öffnen vom Deckel entfernt werden. Lassen Sie die Herdoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

Warnung
Dieses Gerät muss geerdet sein.

Warnung
Verwenden Sie niemals Kochgefäße auf dem Herd, die die Kanten überlappen.

HINWEISE ZUR VORSICHT

Achtung
Um Gefahren durch versehentliches Zurücksetzen des Temperaturbegrenzers zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Stromnetz ein- und ausgeschaltet wird.

Achtung
Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Backofentürscheibe, die Herdoberfläche oder das Glas mit den Klappdeckeln (soweit erforderlich) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerbrechen des Glases führen kann.

Achtung
Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.

Achtung
Starren Sie nicht auf die Kochfeldelemente.

Achtung

Schalten Sie das Herdelement nach Gebrauch über seine Steuerung aus und verlassen Sie sich bei Induktionskochfeldern nicht auf den Pfannendetektor.

Achtung

Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

Achtung

Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

Achtung

Zugängliche Stellen können heiß sein, wenn der Grill und/oder der Ofen in Betrieb sind. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.

Achtung

Unsere Politik ist eine ständige Weiterentwicklung und Verbesserung, daher können wir die strikte Richtigkeit aller unserer Abbildungen und Spezifikationen nicht garantieren. Möglicherweise wurden nach der Veröffentlichung Änderungen vorgenommen.

Achtung

Vergewissern Sie sich, dass Sie die gesamte Verpackung und Verpackung entfernt haben. Einige der Artikel in diesem Gerät sind möglicherweise zusätzlich verpackt. Es wird empfohlen, die Ofenregale, die Luftfrittierschale, die Grillpfanne und den Untersetzer der Grillpfanne vor dem ersten Gebrauch in heißem Seifenwasser zu waschen. Dadurch wird die schützende Ölschicht entfernt. Es wird empfohlen, die Öfen und/oder den Grill für eine kurze Zeit einzuschalten. Dadurch werden alle Rückstände, die bei der Herstellung übrig geblieben sind, verbrannt. Bei diesem Vorgang kann es zu einem Geruch kommen, aber das ist kein Grund zur Sorge und harmlos

Achtung
Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, z. B. zur Raumheizung.

Achtung
Der elektrische Anschluss sollte mit einem geeigneten flexiblen Kabel hergestellt werden, das einem Temperaturanstieg von mindestens 70 °C standhält. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Netzkabel in der Nähe von benachbarten Wärmequellen verlegen.

Achtung
Wir empfehlen, dass das Gerät von einer kompetenten Person angeschlossen wird, die Mitglied eines „Competent Person Scheme“ ist und die erforderlichen Vorschriften einhält.

Achtung
Der Luftzirkulationsraum unter und an der Rückseite des Kochfelds erhöht die Zuverlässigkeit des Kühlventilators, da er dafür sorgt, dass das Gerät effizient gekühlt wird.

- Bitte lesen Sie das Folgende sorgfältig durch:

ELEKTROMAGNETISCHE STÖRUNG

Die Funktionen des Kochfelds entsprechen der geltenden Norm für elektromagnetische Störungen.

Ihr Induktionskochfeld entspricht somit in vollem Umfang den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinie 2004/108/EG). Es ist so konzipiert, dass es die Funktion anderer elektrischer Geräte nicht beeinträchtigt, sofern diese ebenfalls den gleichen Vorschriften entsprechen

Ihr Induktionskochfeld erzeugt Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung.

Damit es nicht zu Interferenzen zwischen Ihrem Kochfeld und einem Herzschrittmacher kommt Der Herzschrittmacher muss gemäß den entsprechenden Vorschriften konstruiert sein.

Insofern können wir nur die Konformität unseres eigenen Produkts garantieren. Sie können sich beim Hersteller Ihres Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt über die Konformität oder etwaige Unverträglichkeiten Ihres Herzschrittmachers erkundigen

RATSCHLÄGE ZUM BRANDSCHUTZ

- Wenn Sie ein Feuer in der Küche haben, gehen Sie kein Risiko ein — holen Sie alle aus Ihrem Haus und rufen Sie die Feuerwehr.
- **Wenn eine Pfanne Feuer fängt:**
  - Bewegen Sie es nicht - es ist wahrscheinlich extrem heiß.
  - Schalten Sie die Heizung aus, wenn dies sicher ist. Beugen Sie sich jedoch niemals über die Pfanne, um die Bedienelemente zu erreichen.
  - Wenn Sie eine Feuerlöschdecke haben, legen Sie sie über die Pfanne. Wenn Sie das Feuer gelöscht haben, lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen.

- **Frittieren birgt in Ihrer Küche mehr Gefahren.**
  - Füllen Sie niemals eine Frittierpfanne (oder eine andere Fritteuse) zu mehr als einem Drittel mit Öl.
  - Verwenden Sie keinen Feuerlöscher auf einer Ölwanne - die Kraft des Feuerlöschers kann das Feuer ausbreiten und einen Feuerball erzeugen.

- **Wenn Sie ein elektrisches Feuer in der Küche haben:**
  - Ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den Strom am Sicherungskasten aus — das kann ausreichen, um das Feuer sofort zu löschen
  - Ersticken Sie das Feuer mit einer Feuerdecke oder verwenden Sie einen Trockenpulver- oder Kohlendioxidlöscher
  - **Denken Sie daran:** Verwenden Sie niemals Wasser auf einem Elektro- oder Speiseölfeuer.

WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

- **TUN**
  - Achten Sie immer darauf, Lebensmittel aus dem Ofen zu nehmen, da der Bereich um den Hohlraum herum heiß sein kann.
  - Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie mit Kochgeschirr umgehen, das im Ofen war, da es heiß wird.
  - Achten Sie immer darauf, dass die Backofenregale in der richtigen Position zwischen zwei Schienen stehen.
  - Verwenden Sie immer den Minute Minder (falls vorhanden), um Sie daran zu erinnern, wann Sie die Speisen kontrollieren müssen, wenn Sie den Ofen unbeaufsichtigt lassen — das reduziert das Risiko, dass Lebensmittel verbrennen.

- **TUN SIE NICHT**
  - Stellen Sie niemals Gegenstände auf die Tür, während diese geöffnet ist.
  - Wickeln Sie niemals Folie um die Ofenregale und lassen Sie die Folie niemals den Kamin blockieren.
  - Legen Sie niemals Geschirrtücher in die Nähe des Ofens, während dieser eingeschaltet ist, da dies zu Brandgefahr führen kann.
  - Ziehen Sie niemals schwere Gegenstände wie Truthähne oder große Fleischstücke aus dem Ofenregal, da diese sonst aus dem Gleichgewicht geraten und herunterfallen könnten.
  - Verwenden Sie dieses Gerät niemals zum Erhitzen von Lebensmitteln und verwenden Sie es nicht zum Heizen des Raums.

LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN

Wichtig

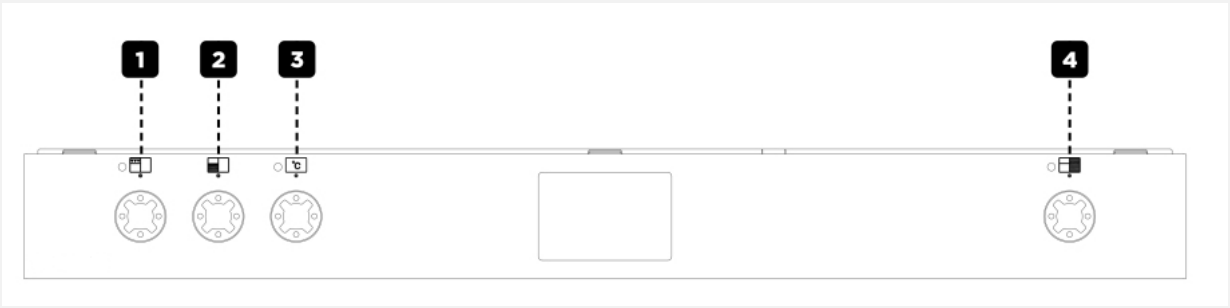
Wenn die Uhr/das Programmiergerät verriegelt ist, muss sie entriegelt werden, bevor der Haupt-Multifunktionsofen verwendet werden kann.

Um die Uhr/das Programmiergerät zu entriegeln, halten Sie die Taste „+“ 5-10 Sekunden lang gedrückt, bis das Schlosssymbol erscheint verschwindet.

Um die Uhr/das Programmiergerät zu sperren, halten Sie die Taste „+“ 5-10 Sekunden lang gedrückt, bis das Schlosssymbol erscheint erscheint.

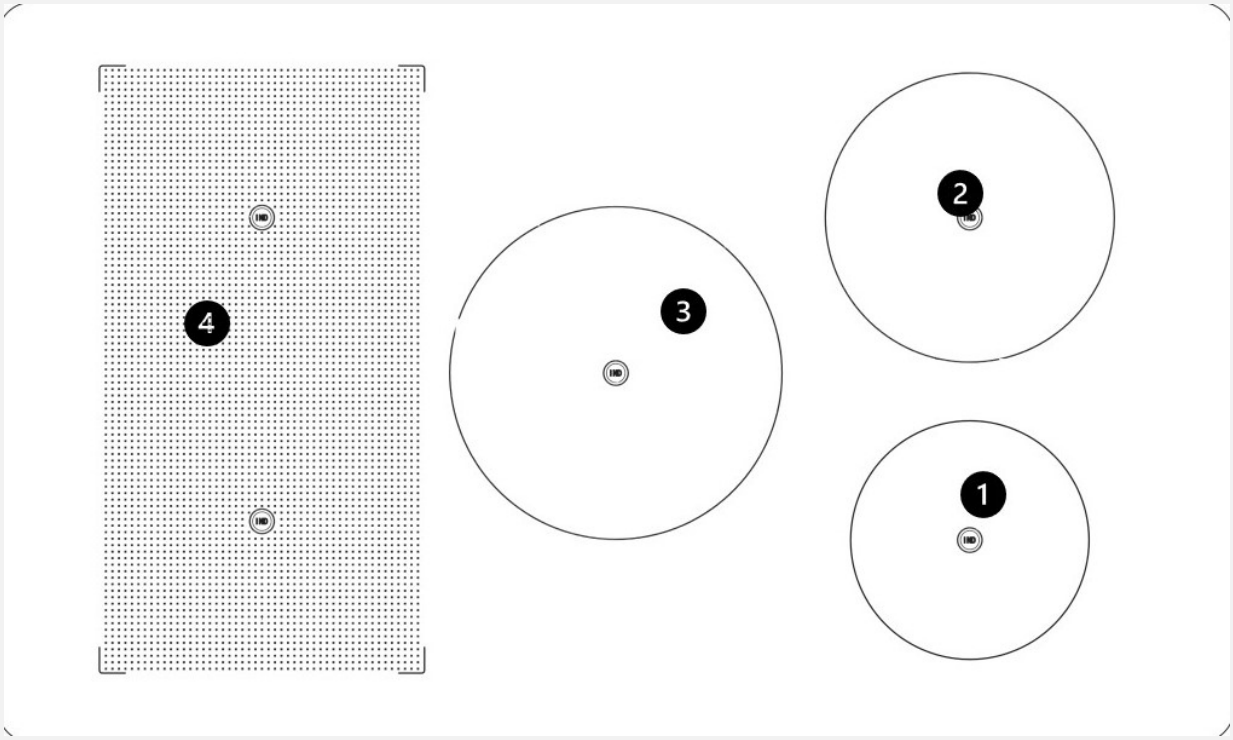
Das Layout Ihres Geräts kann je nach Modell unterschiedlich sein.

BEDIENFELD



1	Grill
2	Steuerung der Hauptofenfunktion
3	Hauptbackofen Temperaturkontrolle
4	Steuerung für hohen Ofen

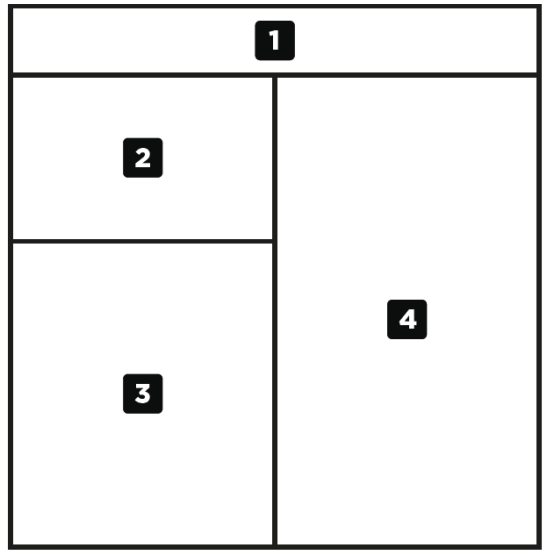
KOCHFELD



FUNKTIONEN DES KOCHFELDS		
1	Klein — 160 mm Durchmesser	Rechte Hand vorne
2	Medium — 180 mm Durchmesser	Rechts hinten
3	Groß — 210 mm Durchmesser	Zentrum
4	Überbrückte Induktionszone — 2 Zonen mit 180 mm Durchmesser	Linke Seite

kleinere Pfannen als die angegebenen Durchmesser verwendet werden. Pfannen müssen einen glatten, flachen, magnetischen Boden haben. Im Allgemeinen können Induktionskochfelder keine Pfannen mit einem Bodendurchmesser von weniger als 100 mm erkennen

ÜBERSICHT DER FÄCHER

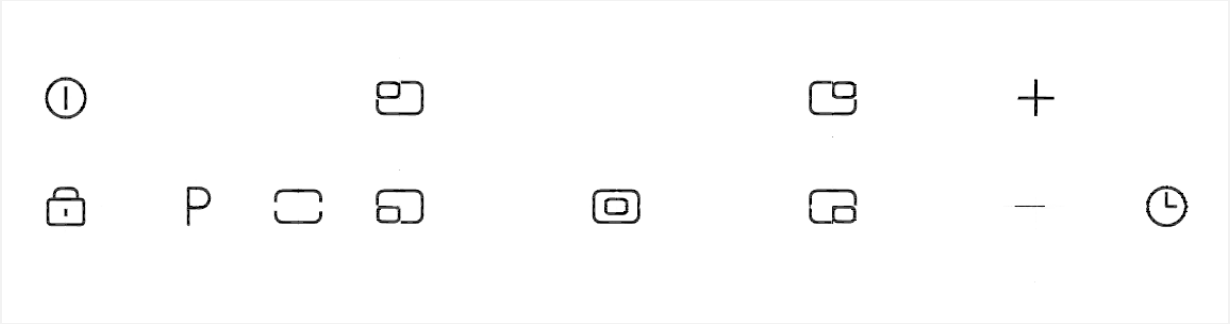


KAVITÄT IM ÜBERBLICK	
1	Blende - Bedienfeld
2	Grillen
3	Umluftofen mit Air Fry-Funktion - der Hauptofen, der über den Timer gesteuert werden kann
4	Großer Umluftofen

STEUERUNGEN FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER (Touch-Modelle)

INDUKTIONSBEDIENUNG AUF DEM KOCHFELD

(Das Layout kann je nach Modell variieren)



INDUKTIONSSTEUERUNGEN (Touch-Modelle)		
Merkmal	**Symbol**	**Beschreibung**
Ein-/ Ausschalten		Ein-/Ausschalttaste für das gesamte Induktionskochfeld.
Leistungssteigerung	P	Erhöhen Sie vorübergehend die Leistung einer Kochzone.
Einstelltaste (Heat & Timer)	− +	Wird verwendet, um die Leistungsstufe und die Garzeiten einzustellen.
Tastensperre		Kindersicherung — um zu verhindern, dass das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird. Kann auch verwendet werden, um zu verhindern, dass die Leistungseinstellungen während des Betriebs versehentlich geändert werden

INDUKTIONSSTEUERUNGEN (Touch-Modelle)		
Merkmal	**Symbol**	**Beschreibung**
Timer ein/aus		Bedient die Timerfunktion.
Auswahltasten für die Kochzone		Wird verwendet, um die entsprechende Kochzone auszuwählen, bevor die Leistungsstufe oder die Garzeit eingestellt wird. Vorderer linker Bereich Zone hinten links Mittelzone — gilt nur für Herde mit einer Breite von 90 cm, 100 cm und 110 cm Zone vorne rechts Zone hinten rechts
Funktionstaste für Überbrückung		Wird verwendet, um die Brückenfunktion zu aktivieren, sodass die Bereiche vorne links und hinten links zusammen als eine große Zone verwendet werden können. Gilt nur für Herde mit einer Breite von 90 cm, 100 cm und 110 cm.

ÜBER DAS INDUKTIONSKOCHFELD (TOUCH CONTROLS)

Das Induktionskochfeld bietet die energieeffizienteste verfügbare Kochfeldtechnologie.

Das Induktionssystem sorgt für hervorragende Aufheiz- und Abkühlzeiten der Pfannen — Sie erhalten eine schnelle, präzise und wiederholbare Leistungssteuerung.

Da die Induktion die Pfanne nur aufheizt, geht beim Garen keine Wärme verloren, was wiederum die in der Küche erzeugte Wärme begrenzt.

Anmerkung

Bitte verwenden Sie Pfannen mit einem glatten, flachen Magnetboden. Im Allgemeinen können Induktionskochfelder keine Pfannen mit einem Bodendurchmesser von weniger als 100 mm erkennen

TOUCH-BEDIENELEMENTE

Die Touch-Bedienelemente für Ihr Induktionskochfeld wurden so konzipiert, dass Sie Ihr Kochfeld mit dem Finger bedienen können. Sie bieten genaue und wiederholbare Leistungseinstellungen beim Kochen und eine leicht zu reinigende Oberfläche, die leicht abgewischt werden kann.

Jede Kochzone zeigt ihre individuelle Leistungseinstellung an.

VERWENDEN DER TOUCH-STEUERUNGEN

Wenn Sie die Touch-Bedienelemente verwenden, verwenden Sie den flachen Finger, nicht die Spitze oder den Fingernagel. Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.

Sobald Sie das Induktionskochfeld eingeschaltet haben, haben Sie einige Sekunden Zeit, um die Kochzonentasten oder die Timer-Taste auszuwählen. Wenn innerhalb weniger Sekunden keine weiteren Tasten gedrückt werden, schaltet sich das Kochfeld wieder aus, um Energie zu sparen. Wenn die roten Striche auf dem Display verschwinden, drücken Sie einfach erneut die Ein-/Aus-Taste, um das Kochfeld wieder einzuschalten

Stellen Sie immer sicher, dass der Kontrollbereich sauber, trocken und frei von Gegenständen (z. B. Utensilien, Geschirrtüchern und Tüchern) ist. Durch verschüttetes Wasser, Fett oder Fingerabdrücke können die Bedienelemente weniger empfindlich reagieren

DAS KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN

Berühren Sie die Power-Taste ⏻ für ein paar Sekunden, um das Kochfeld einzuschalten. Das Display leuchtet mit einigen roten Strichen (-)

Das Kochfeld kann durch Berühren der Power-Taste ausgeschaltet werden ⏻ für ein paar Sekunden. Das Display wird dunkel. Das Kochfeld schaltet sich auch kurze Zeit nach dem Ausschalten der Kochzonen automatisch aus, oder wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber keine Kochzonen oder Timer ausgewählt sind.

KOCHZONE AUSWÄHLEN UND LEISTUNGSSTUFE EINSTELLEN

Schalten Sie das Kochfeld wie oben beschrieben ein. Berühren Sie die entsprechende Kochzonentaste, um sie auszuwählen (z. B. ▭ für die vordere linke Zone). Im Display der entsprechenden Zone blinkt die Zahl 0.

Berühren Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten, während die „0“ blinkt + − um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen (wobei 1 für das leichteste Köcheln und 9 für das schnellste Kochen steht).



Tipp

Wenn Sie die Plus-Taste berühren + Zunächst wird die Leistungsstufe standardmäßig auf Stufe 5 eingestellt und kann von dort aus angepasst werden.

Wenn Sie die Minus-Taste berühren − Zunächst wird die Leistungsstufe standardmäßig auf Stufe 9 eingestellt und kann von dort aus angepasst werden.

Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck wird die Leistungsstufe akzeptiert und die Zone kocht auf der ausgewählten Leistungsstufe weiter.

Wenn Sie die Leistungsstufe anpassen möchten, berühren Sie erneut die entsprechende Kochzonentaste, um sie auszuwählen. Die aktuelle Leistungsstufe blinkt im Display für die entsprechende Zone. Berühren Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten, während das Display blinkt + − um die Leistungsstufe einzustellen.

Wenn Sie die Leistungsstufe auf 0 herunterregeln, wird die Kochzone ausgeschaltet. Sie können auch die Power-Taste berühren ⏻ um alle Kochzonen auszuschalten.

LEISTUNGSSTEIGERUNG

Die Power-Boost-Funktion kann verwendet werden, um die Leistung einer Kochzone vorübergehend zu erhöhen, indem zusätzliche Energie aus einer benachbarten Zone „ausgeliehen“ wird.

Alle Kochzonen können erhöht werden, aber nicht alle gleichzeitig. Sie können nicht zwei Zonen auf derselben Seite des Kochfelds gleichzeitig stärken

Berühren Sie nach dem Einschalten des Kochfelds die entsprechende Kochzonentaste, um sie auszuwählen (z. B. für die vordere linke Zone). Im Display für die entsprechende Zone blinkt die Zahl 0.

Berühren Sie die Power-Boost-Taste, während die „0“ blinkt P; „P“ erscheint im Display, um anzuzeigen, dass der Power-Boost aktiv ist.

Die Power-Boost-Funktion läuft ungefähr 5 Minuten lang und dann wechselt die Kochzone auf Leistungsstufe 9. Die Power-Boost-Funktion kann auch jederzeit deaktiviert werden, indem Sie eine andere Leistungsstufe wählen oder die Kochzone ausschalten.

Anmerkung

Die Power-Boost-Funktion funktioniert nur für eine begrenzte Zeit und wird auch thermisch gesteuert. Das bedeutet, dass Power Boost automatisch deaktiviert wird, wenn das Produkt zu heiß wird, um die internen elektronischen Komponenten des Kochfelds zu schützen und eine Überhitzung des Kochgeschirrs zu verhindern

Wenn Sie zwei Pfannen auf derselben Seite des Kochfelds verwenden und eine Zone auf Power-Boost geschaltet ist, muss die Leistungsstufe der anderen Zone möglicherweise auf eine niedrigere Leistungsstufe begrenzt werden, um zu verhindern, dass das Gerät zu viel Strom verbraucht. Aus diesem Grund kann es vorkommen, dass sich die Leistung der Kochzone automatisch verringert

Pfannen neigen dazu, sich auf Induktionskochfeldern schnell aufzuheizen. Bitte überfüllen Sie die Pfannen nicht, um ein Überkochen zu vermeiden, insbesondere wenn Sie die Power-Boost-Funktion verwenden. Lassen Sie die Pfannen nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn Sie die Power-Boost-Funktion verwenden

ÜBERBRÜCKUNGSFUNKTION

Die Brückenfunktion ermöglicht es, die Kochzonen vorne links und hinten links als eine große Zone für größere Pfannen zu verwenden. Diese Funktion ist bei den Herdmodellen mit einer Breite von 90 cm, 100 cm und 110 cm verfügbar

Berühren Sie nach dem Einschalten des Kochfelds die Brückentaste um die Brückenfunktion zu aktivieren. '0' blinkt in der Zonenanzeige hinten links und '=' wird in der Zonenanzeige vorne links angezeigt.

Berühren Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten, während die „0“ blinkt um die erforderliche Leistungsstufe einzustellen. Sie können auch die Power-Boost-Taste berühren um den Power-Boost auszuwählen, wenn die Zonen überbrückt werden. Die Leistungsstufe wird in der Zonenanzeige hinten links angezeigt

Die Überbrückungsfunktion kann jederzeit durch Berühren der Brückentaste aufgehoben werden nochmal. Die Zonen vorne links und hinten links können dann wieder als zwei separate Zonen verwendet werden

KINDERSICHERUNG AKTIVIEREN UND DEAKTIVIEREN

Die Sperrfunktion kann auf zwei Arten verwendet werden: um zu verhindern, dass die Kochzonen des Herds versehentlich eingeschaltet werden, beispielsweise durch ein Kind, und um zu verhindern, dass die Leistungseinstellungen während des Betriebs versehentlich geändert werden, beispielsweise während des Kochens.

Um zu verhindern, dass die Kochfelder versehentlich eingeschaltet werden, berühren Sie den Schlüssel zum Vorhängeschloss einige Sekunden lang, bis „LO“ im Timer-Display des Kochfelds erscheint.

Wenn das Kochfeld jetzt mit der Power-Taste eingeschaltet wird , „LO“ blinkt im Timer-Display des Kochfelds und die Kochzonen des Kochfelds können nicht eingeschaltet werden.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, Berühren Sie nach dem Einschalten des Kochfelds den Schlüssel zum Vorhängeschloss einige Sekunden lang, bis „LO“ von der Timer-Anzeige verschwindet. Das Kochfeld kann jetzt wie gewohnt bedient werden.

Um zu verhindern, dass die Energieeinstellungen versehentlich geändert werden, nachdem Sie die erforderlichen Leistungsstufen für den Simmerbetrieb eingestellt haben, berühren Sie die Taste des Vorhängeschlosses einige Sekunden lang warten, bis im Timer-Display des Kochfelds kontinuierlich „LO“ erscheint. Die Berührungstasten des Kochfelds sind jetzt gesperrt, sodass die Leistungsstufen des Kochers nicht mehr eingestellt werden können. Das Kochfeld kann weiterhin mit der Ein-/Aus-Taste ausgeschaltet werden .

Um die Betriebssperre zu deaktivieren, berühren Sie den Schlüssel zum Vorhängeschloss einige Sekunden lang, bis „LO“ von der Timer-Anzeige verschwindet. Die Touch-Bedienelemente können dann wie gewohnt bedient werden.

Bitte beachten Sie, dass die Kindersicherung auch nach dem Aus- und Einschalten des Kochfelds über die Power-Taste erhalten bleibt. .

BENUTZE DEN MINUTENMINDER

Der Minutenminderer auf dem Herd kann Sie daran erinnern, das Essen zu kontrollieren oder umzurühren, schaltet eine Kochzone jedoch nicht automatisch aus.

Anmerkung
Der Herd-Minutenminter ist nur verfügbar, wenn mindestens eine Kochzone auf dem Kochfeld verwendet wird.

Stellen Sie zuerst die Leistungsstufen der Kochzone ein. Berühren Sie die Uhrtaste, während derzeit keine der Kochzonen ausgewählt ist (d. h. die Anzeigen der Zonenleistung sind konstant und blinken nicht) . Die Zahl „00“ blinkt im Timer-Display des Kochfelds.

Während die „00“ blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten + − um die erforderliche Minuten-Minder-Dauer einzustellen (zwischen 1 Minute und 99 Minuten).



Tipp

Kurze Berührungen des Plus + und Minus − Tasten erhöhen/ verringern die Dauer der Minutenminimierung jeweils um eine Minute.

Lange Berührungen des Plus + und Minus − Tasten erhöhen/ verringern die Dauer der Minutenminimierung um jeweils zehn Minuten.

Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck wird die Dauer akzeptiert und der Countdown beginnt.

Wenn du musst **den Minutenhalter ändern oder stornieren** Uhrzeit, drücken Sie die Uhrtaste nochmal. Die verbleibende Dauer blinkt und Sie können die Dauer mit den Plus- und/oder Minus-Tasten anpassen + −. Wenn Sie die Dauer auf 0 reduzieren, wird die Minutenminimierungsfunktion abgebrochen.

Wenn die Minuten-Mindestzeit abgelaufen ist, ertönt der Alarm für ungefähr 30 Sekunden. Sie können den Alarm stummschalten, indem Sie die Uhrtaste berühren. Die Kochzone (n) des Kochfelds müssen manuell ausgeschaltet werden.

VERWENDEN DES COOK-TO-OFF-TIMERS

Der Cook-to-Off-Timer ermöglicht das automatische Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen nach einer bestimmten Zeit, beispielsweise nach einer bestimmten Garzeit.

Berühren Sie nach dem Einschalten des Kochfelds die entsprechende Zonentaste (z. B. für die vordere linke Zone).

Während die Leistungsstufe im Display blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten + − um die erforderliche Leistungsstufe einzustellen.

Berühren Sie die Uhrtaste, während die Leistungsstufe im Display immer noch blinkt. (Wenn die Leistungsstufe im Display nicht mehr blinkt, drücken Sie einfach erneut die entsprechende Zonentaste, damit das Display erneut blinkt). In der Anzeige der Kochfeld-Zeitschaltuhr blinkt „00“.

Drücken Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten, während „00“ auf dem Timer-Display des Kochfelds blinkt + − um die erforderliche Timerdauer einzustellen (zwischen 1 Minute und 99 Minuten).



Tipp

Kurze Berührungen des Plus + und Minus − Tasten erhöhen/ verringern die Dauer des Timers jeweils um eine Minute.

Lange Berührungen des Plus + und Minus − Tasten erhöhen/ verringern die Dauer des Timers jeweils um zehn Minuten.

Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck wird die Timer-Dauer akzeptiert und der Countdown beginnt. Ein Punkt erscheint neben der Anzeige der jeweiligen Kochzonenleistung, um anzuzeigen, dass die Zone vom Timer gesteuert wird.

Wenn du musst **den Timer ändern oder stornieren** Dauer, drücken Sie die entsprechende Zonentaste (), um die Zone auszuwählen. Berühren Sie dann die Uhrtaste . Die aktuell verbleibende Timerdauer blinkt im Display. Während die Dauer blinkt, verwenden Sie die Plus- und/ oder Minus-Tasten, um die Dauer des Timers einzustellen. Wenn Sie die Dauer des Timers auf 0 reduzieren, wird die Cook-to-Off-Timer-Funktion deaktiviert. Bitte beachten Sie, dass in diesem Fall die Kochzone manuell ausgeschaltet werden muss

Wenn die Gardauer abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet und der Alarm ertönt etwa 30 Sekunden lang. Sie können den Alarm stummschalten, indem Sie die Uhrtaste berühren .

Anmerkung

Alle Kochzonen können mit dem Cook-to-Off-Timer gesteuert werden. Wiederholen Sie die obigen Schritte, wenn Sie den Koch-/Ausschalttimer gleichzeitig in einer anderen Zone verwenden möchten

Das Timer-Display des Kochfelds kann nur die verbleibende Dauer für jeweils einen Kochzonen-Timer oder Minutenminder anzeigen. Um anzuzeigen, für welche Zone die verbleibende Zeit angezeigt wird, blinkt neben der Anzeige der jeweiligen Kochzonenleistung ein blinkender Punkt. Ein stetiger Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe einer Kochzone zeigt an, dass die Kochzone durch den Timer gesteuert wird, aber die Timer-Anzeige zeigt derzeit nicht die verbleibende Dauer für diese Zone an. Berühren Sie die entsprechende Zonentaste, um kurz die verbleibende Dauer für diese Zone im Timer-Display des Kochfelds anzuzeigen.

Wenn es Zeitschaltuhren zum Ausschalten der Zone gibt und der Minutenminderer gleichzeitig läuft, hat der Minutenminder Vorrang und wird auf dem Timer-Display des Kochfelds angezeigt. Um die verbleibende Zeitdauer der Zeitschaltuhren für das Zubereiten der Zone zu überprüfen, berühren Sie die entsprechende

Zonentaste, um die verbleibende Zeitdauer für diese Zone kurz auf der Anzeige der Kochfeld-Zeitschaltuhr abzulesen

Warnung
Lassen Sie die Pfannen nicht auf dem Herd stehen, wenn Sie nicht in der Nähe sind — nehmen Sie sie vom Herd, wenn Sie die Küche verlassen müssen (auch wenn Sie denken, dass es nur für einen Moment sein wird, während Sie die Tür oder das Telefon öffnen).

Warnung
Lassen Sie das Kochfeld während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt, auch wenn Sie den Timer so eingestellt haben, dass die Kochzone ausgeschaltet wird.

Anmerkung
Die Sicherheitstemperaturkontrolle der Pfannen ist nur mit hochwertigen Pfannen mit flachem Boden möglich, die für das Induktionskochen geeignet sind. Bei Pfannen von schlechter Qualität können Luftspalte zwischen dem Glas und der Pfanne entstehen, was die Genauigkeit der Temperaturkontrolle beeinträchtigt

Ungefähre Glasoberflächentemperatur (°C)	Intelligentes Sicherheitssystem für Kochfelder
200	Reduziert die Power-Boost-Einstellung auf Leistungsstufe 9.
250	Reduziert die Leistung auf 60% der eingestellten Leistungsstufe.
270	Schaltet die Kochzone aus.
300	Schaltet das gesamte Gerät aus.

Induktionssymbole Und Codes

Auf dem Display des Kochfelds können Informationscodes und Codes angezeigt werden, um Sie auf Probleme aufmerksam zu machen, die möglicherweise behoben werden müssen.

Induktionssymbole Und Codes

Symbol// Kode	Bedeutung	Beschreibung
	Pfanne fehlt oder ist ungeeignet.	Wenn die Elektronik die Pfanne nicht erkennen kann, weil sie zu klein ist oder keinen Magnetfuß hat, zeigt das Kochfeld-Display das fehlende oder ungeeignete Pfannensymbol an.
	Restwärmeanzeige.	Wenn das Kochfeld nach Gebrauch ausgeschaltet wird und die Glasoberfläche noch heiß ist, wird die Restwärmeanzeige angezeigt. Das Restwärmesymbol erlischt automatisch, wenn die Glasoberflächentemperatur abkühlt (auf unter ca. 45 °C). Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds noch eine Weile, um die Elektronik des Kochfelds zu kühlen
	Leistungsschub.	Power Boost ist aktiv,
ER03	Behinderung.	Etwas bedeckt den Ausstellungsbereich des Kochfelds, z. B. eine Pfanne, ein Geschirr oder ein Tuch, oder auch nur Wasser, Fett oder Fingerabdrücke. Entfernen Sie den Gegenstand und reinigen Sie den Bereich, bevor Sie das Kochfeld erneut verwenden. Berühren Sie keine der Steuerungstasten des Kochfelds länger als 10 Sekunden.
E1 oder E2	Überhitzungsanzeige.	Die Kochplatte ist möglicherweise überhitzt, möglicherweise weil eine leere Pfanne zu lange erhitzt wurde oder eine Pfanne trocken gekocht wurde. Nehmen Sie die Pfannen heraus und lassen Sie das Kochfeld etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden
E3 oder E4	Mögliches Problem mit der Stromversorgung.	Die elektrische Spannung, die den Herd versorgt, kann zu hoch oder zu niedrig sein. Schalten Sie den Herd an der Wand aus und wenden Sie sich an Ihre örtliche Elektrizitätsbehörde, um Hilfe zu erhalten.

Symbol// Kode	Bedeutung	Beschreibung
LO	Kindersicherung	Die Kindersicherung wurde aktiviert.

Für andere Codes schalten Sie das Gerät bitte für einige Minuten an der Wand aus, damit die Elektronik zurückgesetzt wird. Wenn der Code erneut angezeigt wird, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, wenden Sie sich bitte an unser Kundenserviceteam. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite

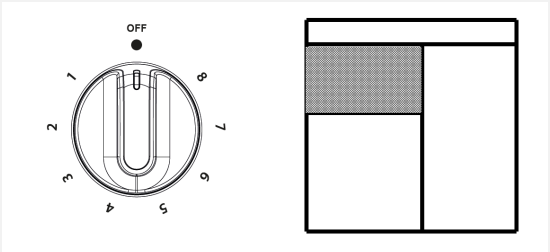
Anmerkung

1 steht für die niedrigste Heizleistung; 8 steht für die höchste Heizleistung.

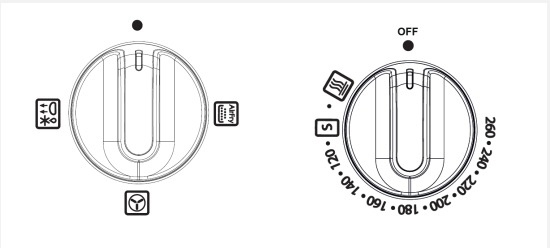
Benutze den Grill bei geöffneter Tür.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

EINSTELLRAD FÜR DEN GRILL



ÜBERBLICK ÜBER DEN HAUPTOFEN



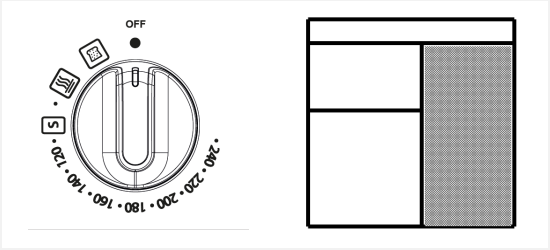
Um den Hauptofen zu bedienen, wählen Sie bitte mit dem linken Bedienknopf eine Kochfunktion und mit dem rechten Bedienknopf eine Temperatur.

HAUPTGARFUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN DES OFENS

Symbol	Funktion
	**Ofen mit Umluftofen** **Verwenden Sie eine geeignete Regalposition.** **Kann auf mehreren Ebenen gleichzeitig gebacken werden — lassen Sie genug Platz, damit das Gebäck aufgehen kann.** **Erfordert wenig bis gar kein Vorwärmen.** **Reduzieren Sie die Temperatur um etwa 20 °C und verkürzen Sie die Garzeit ein wenig im Vergleich zu herkömmlichen Öfen. Stellen Sie sicher, dass das Essen vor dem Servieren gründlich durchgegart**
	**Air-Fry-Funktion** **Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel in einer Schicht auf der Luftfritteuse so gleichmäßig wie möglich verteilen.** **Stellen Sie die Heißluftfritteuse in die mittlere Regalposition des Hauptofens.** **Stellen Sie die Grillpfanne in die untere Ablage des Hauptofens, unter der Luftfritteuse, um eventuelle Tropfen aufzufangen.** **Stellen Sie den Hauptofenfunktionsregler auf die Luftfrittierfunktion und drehen Sie den Hauptofenregler auf 220 °C.** **Um optimale Ergebnisse zu erzielen, achten Sie beim Lesen von Rezepten und Kochanweisungen auf der Lebensmittelverpackung bitte auf die herkömmlichen Ofenzeiten, nicht auf die Öffnungszeiten der Heißluftfritteuse auf der Arbeitsplatte oder auf den normalen Umluftofen. Reduzieren Sie die üblichen Ofenzeiten um etwa 30% Stellen Sie sicher, dass das Essen vor dem Servieren gründlich gegart ist** **Die Air-Fry-Funktion eignet sich hervorragend zum Garen von Chips, Kartoffelspalten, Gemüse, Hühnchenstücken, Hühnernuggets und allen Speisen, die Sie normalerweise grillen würden.** **Die Luftfrittierfunktion ist jedoch nicht zum Backen von Kuchen, Gebäck oder Brot geeignet, da diese zäh werden können, und ist nicht für das Braten von Lebensmitteln in einem feuchten Teig geeignet.**
	**Auftauen/Teiggaren** **Lassen Sie den Haupt-Ofentemperaturregler ausgeschaltet.** **Verwenden Sie es bei geschlossener Tür, um gefrorenes Brot oder Torten aufzutauen oder wenn Sie den Teig vor dem Backen gehen lassen.**

Symbol	Funktion
	Bei geöffneter Tür verwenden, um gekochte Speisen vor dem Kühlen abzukühlen.
	**Warmhalten, Temperatureinstellung: 70 °C** In Verbindung mit der Umluftofenfunktion verwenden.
	**Temperatureinstellung beim langsamen Garen: 100 °C** Wird zum langsamen Garen von Aufläufen, Chilis, Eintöpfen usw. verwendet. In Verbindung mit der Umluftofenfunktion verwenden.

TALL OVEN IM ÜBERBLICK

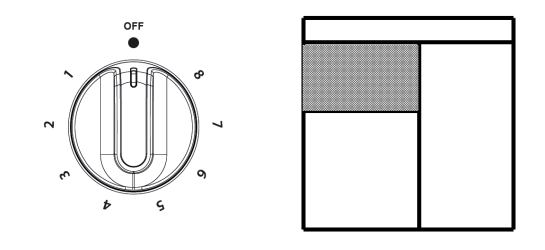


Drehen Sie den großen Ofenregler auf die gewünschte Temperatur oder Einstellung.

Kochfunktionen Im Hochofenbereich

Symbol	Beschreibung
120 bis 240	Ofen mit Umluftofen Verwenden Sie eine geeignete Regalposition. Kann auf mehreren Ebenen gleichzeitig gebacken werden — lassen Sie genug Platz, damit das Gebäck aufgehen kann. Erfordert wenig bis gar kein Vorwärmen. Reduzieren Sie die Temperatur um etwa 20 °C und verkürzen Sie die Garzeit ein wenig im Vergleich zu herkömmlichen Öfen. Stellen Sie sicher, dass das Essen vor dem Servieren gründlich durchgegart
	Temperatureinstellung beim langsamen Garen: 100 °C Wird zum langsamen Garen von Aufläufen, Chilis, Eintöpfen usw. verwendet.
	Warmhalten, Temperatureinstellung: 70 °C
	Auftauen/Teiggaren Verwenden Sie es bei geschlossener Tür, um gefrorenes Brot oder Torten aufzutauen oder wenn Sie den Teig vor dem Backen gehen lassen. Bei geöffneter Tür verwenden, um gekochte Speisen vor dem Kühlen abzukühlen.

DEN GRILL BENUTZEN



Warnung

Decken Sie die Grillpfanne oder den Grilluntersetzer niemals mit Aluminiumfolie ab und lassen Sie nicht zu, dass sich Fett in der Grillpfanne ansammelt, da dies zu Brandgefahr führen kann.

Tipp

Um optimale Grillergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Grill bis zu 5 Minuten vor und wählen Sie eine geeignete mittlere bis hohe Regalposition, um das Grillgut in die Nähe des Grillelements zu bringen und dabei genügend Platz zu lassen, damit das Grillgut das Grillelement nicht berührt.

DER LÜFTER

Während des Betriebs kann der Lüfter ein- und ausgeschaltet werden, das ist normal.

Wenn der Grill eingeschaltet ist, geht der Ventilator möglicherweise nicht sofort an, wird aber dann eingeschaltet, um die Blende und die Bedienknöpfe während des Grillens kühl zu halten. Der Ventilator kann nach dem Ausschalten des Grills noch eine Zeit lang weiterlaufen

Anmerkung

Der Kühlventilator kann nach dem Gebrauch noch etwa 1 Stunde lang laufen. Dies ist normal, da die Außenteile des Herdes vollständig abkühlen und der Garraum sehr gut isoliert ist, sodass während des Kochvorgangs keine Hitze entweicht. Bitte schalten Sie den Herd nicht an der Wand aus, bevor der Kühlventilator vollständig zum Stillstand gekommen ist.

DEN GRILL BENUTZEN

Achtung

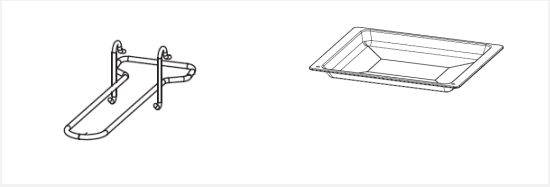
Zugängliche Stellen können heiß werden, wenn der Grill benutzt wird. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

Wichtig

Die Grilltür muss vollständig geöffnet sein, wenn der Grill benutzt wird.

1. Öffne die Grilltür. Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Einstellung. 1 ist die niedrigste Hitze und 8 ist die höchste Hitze. Für beste Garergebnisse empfehlen wir, den Grill etwa 5 Minuten lang vorzuheizen
2. Stellen Sie das Grillgut mittig auf den Untersetzer der Grillpfanne.
3. Schieben Sie die Grillpfanne hinein, um sie unter dem Grill zu positionieren.
4. Zum Ausschalten den Bedienknopf wieder in die Aus-Position bringen.

GRILLPFANNE UND UNTERSETZER



Der Untersetzer sitzt in der Grillpfanne.

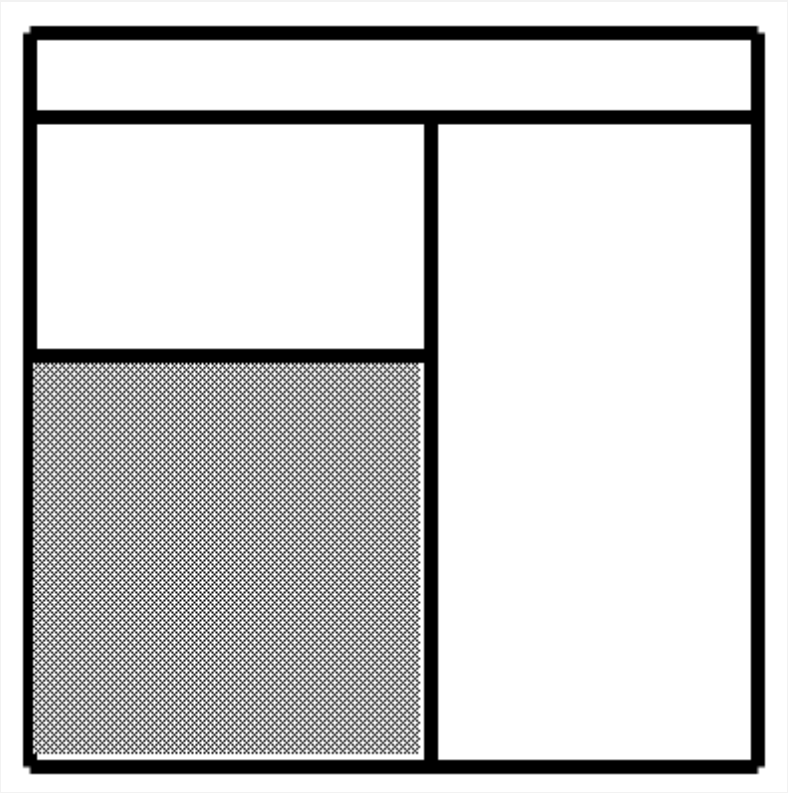
Die Löcher und der schräge Rand der Grillpfanne verlaufen nach hinten.

Der Griff der Grillpfanne wird an der Vorderseite der Grillpfanne befestigt. Stellen Sie sicher, dass sich die Griffspitzen der Grillpfanne oben befinden und das breitere Stützteil unter der Grillpfanne liegt

Warnung
Der Grillpfannengriff dient zum Ein- und Ausschieben der Grillpfanne. Versuchen Sie nicht, die Grillpfanne am Griff zu tragen

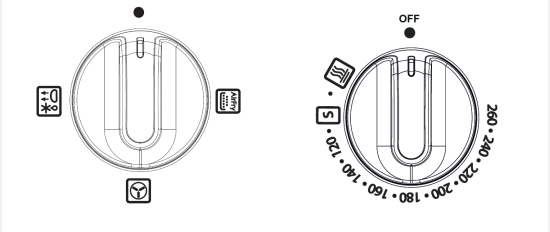
Warnung
Beim herkömmlichen Grillen muss die Tür geöffnet sein.

BENUTZUNG DES HAUPTOFENS



Warnung
Zugängliche Stellen können heiß sein, wenn der Ofen benutzt wird. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

HEIZBETRIEB EINSTELLEN



Um einen Heizbetrieb zu starten, müssen eine Heizfunktion und eine Heiztemperatur ausgewählt werden.

Einstellung einer Heizfunktion

- Drehen Sie den Funktionsregler, um die gewünschte Heizfunktion auszuwählen.

Um die Heizfunktion zu ändern oder abzubrechen:

- Drehen Sie den Funktionsregler, um eine andere Heizfunktion auszuwählen.
- Drehen Sie den Funktionsregler in die Aus-Position, um die Heizfunktion abzubrechen.

Einstellung einer Heiztemperatur:

- Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Heiztemperatur auszuwählen.

Um die Heiztemperatur zu ändern oder zu stornieren:

- Drehen Sie den Temperaturregler, um eine andere Heiztemperatur auszuwählen.
- Drehen Sie den Temperaturregler in die Aus-Position, um die Heiztemperatur zu löschen.

VORWÄRMEN

Der Ofen beginnt mit dem Vorheizen, wenn eine Heizfunktion und die Heiztemperatur eingestellt wurden.

Das Neonlicht neben dem Hauptofentemperaturregler leuchtet auf, wenn der Ofen vorgeheizt wird, und erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist.

KOCHEN MIT EINEM UMLUFTOFEN

Achtung
Da es sich um einen hocheffizienten Ofen handelt, können Sie beim Öffnen der Tür feststellen, dass Dampf aus dem Ofen austritt. Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen.

Wenn Sie es gewohnt sind, mit einem herkömmlichen Ofen zu kochen, werden Sie eine Reihe von Unterschieden zum Kochen mit einem Umluftofen feststellen, die eine andere Vorgehensweise erfordern.

Tipp
Lebensmittel werden bei einer niedrigeren Temperatur als in einem herkömmlichen Ofen gegart, sodass die Temperaturen bei herkömmlichen Rezepten möglicherweise um etwa 20 °C reduziert werden müssen.

Tipp
Ein Vorheizen ist in der Regel nicht erforderlich, da sich ein Umluftofen schnell erwärmt.

Tipp
In einem Umluftofen findet keine Geschmacksübertragung statt, was bedeutet, dass Sie stark riechende Lebensmittel wie Fisch gleichzeitig mit milden Speisen, z. B. Milchpudding, zubereiten können.

Tipp
Achten Sie beim Chargenbacken von Lebensmitteln, die beim Kochen aufgehen, z. B. Brot, immer darauf, dass zwischen den Regalen genügend Platz für das Aufgehen bleibt.

- In einem Umluftofen gibt es keine Hitzezonen, da der konventionelle Ventilator an der Rückseite des Ofens für eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Ofen sorgt. Dadurch eignet er sich ideal für Batch-Backen — z. B. bei der Planung einer Party, da alle Speisen innerhalb der gleichen Zeit gegart werden.

Anmerkung
Wenn 2 oder mehr Regale verwendet werden, kann es erforderlich sein, die Garzeit leicht zu verlängern.

Anmerkung
Da die 2 Ofenregale breiter sind als bei vielen Backöfen, ist es möglich, 2 Artikel pro Ablage zu garen.

Anmerkung
Beim Braten von Fleisch werden Sie feststellen, dass weniger Fett spritzt, was zum Teil auf die niedrigeren Ofentemperaturen zurückzuführen ist, was dazu beiträgt, die Reinigung des Ofens auf ein Minimum zu beschränken.

Anmerkung
Es ist nicht notwendig, das Geschirr während des Garvorgangs auf verschiedene Regalebenen umzustellen, wie es bei einem herkömmlichen Ofen der Fall ist.

AUFTAUEN UND ABKÜHLEN IM HAUPTOFEN

Um gefrorene Lebensmittel aufzutauen, drehen Sie den Ofenregler in die Auftauposition, stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Ofens und schließen Sie die Tür. Lassen Sie den Temperaturwähler auf Aus

Um Lebensmittel nach dem Garen vor dem Kühlen oder Einfrieren abzukühlen, drehen Sie den Hauptschalter des Ofens in die Auftauposition und öffnen Sie die Tür. Lassen Sie den Temperaturwähler auf Aus

AUFTAUZEITEN

Anmerkung
Kleine oder dünne Stücke von gefrorenem Fisch oder Fleisch, z. B. Fischfilets, Garnelen oder Hackfleisch, benötigen etwa 1-2 Stunden.

Anmerkung
Wenn Sie Lebensmittel in eine einzige Schicht legen, wird die Auftauzeit verkürzt.

Anmerkung
Ein mittelgroßer Auflauf oder Eintopf dauert ungefähr 3-4 Stunden.

Anmerkung
Ein ofenfertiges Hühnchen mit 1½ kg/3 Pfund dauert ungefähr 5 Stunden. Entfernen Sie die Innereien so schnell wie möglich.

Achtung
SEI SICHER:

Gefülltes Geflügel mit dieser Methode nicht auftauen.

Tauen Sie mit dieser Methode keine größeren Fleisch- und Geflügelgelenke über 2 kg/4 Pfund auf.

VERWENDEN DER FUNKTION „TEIGPRÜFUNG“

- Nachdem Sie den Teig geknetet haben, geben Sie den Teig in eine ausreichend große, gefettete Brotbackform.
- Die Backform mit Frischhaltefolie abdecken.
-

Tipp

Es empfiehlt sich, die Unterseite der Frischhaltefolie mit etwas Pflanzenöl zu bestreichen, damit der Teig beim Aufgehen nicht an der Frischhaltefolie haften bleibt.

- Stellen Sie die abgedeckte Backform in den kalten Ofen und schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie im Funktionswähler die Funktion zum Testen des Teigs aus. Wählen Sie keine Temperatur — lassen Sie den Temperaturwähler in der
- Lassen Sie den Teig etwa 1-2 Stunden im Ofen, damit der Teig aufgehen kann. Er verdoppelt seine Größe ungefähr und füllt die Backform.
- Entfernen Sie die Frischhaltefolie und backen Sie den Teig wie gewohnt.

VERWENDEN DER AIRFRY-FUNKTION

Wählen Sie einfach die AirFry-Einstellung am Hauptofen und legen Sie dann Ihre Pommes, Gemüse oder Hühnchen auf die speziell entwickelte Luftfritteuse.

Die Schale lässt mehr Luft zirkulieren, was die Garzeit beschleunigt und den Bedarf an zusätzlichen Ölen reduziert und das Kochen gesünder macht.

AirFry eignet sich hervorragend zum Kochen von Chips, Fleisch und zum Zubereiten von Speisen, die Sie normalerweise grillen würden.

Es gibt ein paar Dinge, die sich nicht gut mit AirFry zubereiten lassen, darunter Kuchen, Gebäck und Brot, da sie trocken oder zäh werden können. Lebensmittel in einem nassen Teig können auch nicht mit AirFrying zubereitet werden

1. Wählen Sie die AirFry-Funktion am Hauptofen und stellen Sie die Temperatur auf 220 °C ein.
2. Stellen Sie die Airfry-Schale aus Metall von unten auf die dritte (mittlere) Regalposition. Die Speisen sollten in einer einzigen Schicht gleichmäßig auf der AirFry-Schale verteilt sein, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen
3. Stellen Sie ein Backblech auf die Regalposition unter dem AirFry-Blech, um Krümel oder Tropfen aufzufangen.

Warnung

Für Rezepte mit 30 Minuten oder längerer Garzeit wird eine Vorwärmzeit von 5-10 Minuten empfohlen.

Gefrorene oder dichte Lebensmittel können eine zusätzliche Garzeit erfordern.

Anmerkung

Wenn Sie ein Rezept ohne Luftfritteuse verwenden, sollten Sie die Garzeit verkürzen, da die Speisen schneller garen als in einem herkömmlichen Ofen.

Wichtig

- **Luftfrittieren in einem großen Ofenhohlraum können mehr Lebensmittel gleichzeitig an der Luft gebraten werden, sodass im Vergleich zu einer Arbeitsluftfritteuse mit längeren Garzeiten zu rechnen ist. Bitte passen Sie die Garzeiten entsprechend an**
- **Um optimale Ergebnisse zu erzielen, achten Sie beim Lesen von Rezepten und Kochanweisungen auf der Lebensmittelverpackung auf die herkömmlichen Ofenzeiten, nicht auf die Öffnungszeiten der Heißluftfritteuse auf der Arbeitsplatte oder auf den normalen Umluftofen.**
- **Reduzieren Sie die herkömmlichen Ofenzeiten um etwa 30%.**
- **Stellen Sie sicher, dass das Essen vor dem Servieren gründlich gegart ist.**

Anmerkung

Es kann notwendig sein, die AirFry-Schale leicht mit Öl zu besprühen, um zu verhindern, dass Lebensmittel daran haften bleiben.

Wichtig

Fettige Lebensmittel können während des AirFry-Zyklus Rauch verursachen. Es wird empfohlen, den Ofen sauber zu halten und ein darunter liegendes Backblech zu verwenden, um Schmutz aufzufangen.

Hauptfunktionen Des Ofens

HAUPTFUNKTIONEN DES OFENS: EMPFOHLENE VERWENDUNG		
Umluftofen		**Aufgrund der gleichmäßigen Temperatur im Ofen eignet sich diese Funktion zum Backen oder Kochen großer Mengen von Speisen.**
Heißluftfritteuse		**Durch die schnelle Luftverteilung ist es zum ölfreien Frittieren geeignet.**
Auftauen/Gären lassen		**Tauen Sie Lebensmittel bei geschlossener Backofentür auf oder lassen Sie die Backofentür offen, um Gerichte vor dem Kühlen abzukühlen. Die Verwendung bei geschlossener Tür eignet sich auch zum Aufgehenlassen von Brot vor dem Backen.**
Langsames Kochen		**Die Slow Cook-Funktion gart schonend bei 100 °C. Perfekt für zartes Fleisch und nährstoffreiche Eintöpfe.**
Warm halten		**Nutzt die sanfte Hitze des unteren Elements, um eine konstant niedrige Temperatur zu gewährleisten. Kann verwendet werden, um heiße Speisen warm zu halten oder um Teller und Serviergeschirr zu erwärmen.**

OFENMÖBEL

- Zusätzliche Regale können auf unserer Ersatzteile-Website bestellt werden. Die Adresse der Website finden Sie auf der Rückseite.

Zusätzliche Regale Bestellen

Art des Regals	Art des Modells	Hohlraum	Nummer des Artikels
50 cm	Belling RCA Cookcentre und Farmhouse Herde	Alle Hohlräume außer dem rechten hohen Ofenraum bei 90-cm-Modellen.	094108600
40 cm	Herde der Serien RCA Cookcentre und Farmhouse von Belling — nur 90-cm-Modelle	Nur für den rechten hohen Ofenhohlraum bei 90-cm-Modellen geeignet.	094108602

Backbleche und Bratformen:

Für beste Garergebnisse und eine gleichmäßige Bräunung sollten folgende Backbleche und Bräunungsformen verwendet werden:

- Backblech 350 mm x 250 mm Diese Größe des Backblechs bietet Platz für bis zu 12 kleine Kuchen.
- Bratform 370 mm x 320 mm

Stellen Sie Backbleche und Bratformen in die Mitte der Regale und lassen Sie eine freie Regalposition zwischen den Regalen frei, damit die Wärme zirkulieren kann.

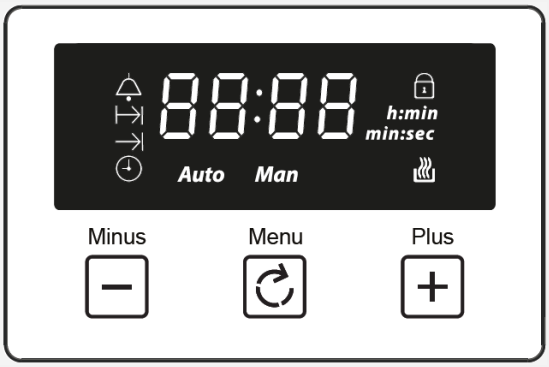
VERWENDEN DES PROGRAMMIERBAREN TIMERS

Hinweis

Wenn die Uhr/das Programmiergerät verriegelt ist, muss sie entriegelt werden, bevor der Hauptofen verwendet werden kann.

Um die Uhr/das Programmiergerät zu sperren/zu entsperren, halten Sie die Taste „+“ 5-10 Sekunden lang gedrückt, bis das Schlosssymbol erscheint/ verschwindet.

Der Hauptofen funktioniert erst, wenn die Tageszeit eingestellt wurde.



Bitte beachten Sie, dass nur der Haupt-Umluftofen vom Programmiergerät gesteuert wird.

Anmerkung

Ihre Uhr/Ihr Programmiergerät verfügt möglicherweise nicht über alle diese Funktionen.

Symbol	Beschreibung
	Alarm (Minute Minder) — erinnert Sie daran, Speisen nach einer bestimmten Zeit zu überprüfen, umzudrehen, umzurühren oder zu begießen, schaltet den Ofen jedoch nicht automatisch aus.
	Gardauer — ermöglicht das automatische Ausschalten des Hauptofens.
	Ende der Garzeit — Wird in Verbindung mit der Gardauer verwendet, ermöglicht es dem Hauptofen, sich automatisch ein- und auszuschalten, sodass Sie Lebensmittel vor dem Ausgehen in den Ofen stellen und für Ihre Rückkehr bereit haben können.
	Uhr - zum Einstellen der Tageszeit.
Auto	Automatischer Kochmodus — der Hauptofen schaltet sich automatisch aus (oder ein und aus).
Man	Manueller Kochmodus - Der Hauptofen kann manuell verwendet werden.
	Einstellungstasten Zum Einstellen der Lautstärke und der Zeiten.

Symbol	Beschreibung
	Linke Taste: Minus/ Verkleinern. Rechte Taste: Plus/ Erhöhen.
	Menütaste (Funktionstaste) - ermöglicht die Auswahl der Timer-Funktionen. Bei jedem Drücken der Menütaste wird in der folgenden Reihenfolge durch das Timer-Funktionsmenü gescrollt: Minutenunterbrechung; Gardauer einstellen; Garendzeit einstellen; Tageszeit einstellen; Lautstärke einstellen
h:min	Zeiteinheiten (Stunden: Minuten oder Minuten: Sekunden).
	Zeitanzeige. Der Hauptofen funktioniert erst, wenn die Tageszeit eingestellt wurde.
	Heizungsanzeige. Der Hauptofen ist in Betrieb.
	Die Kindersicherung ist aktiv — die Timer-Tasten reagieren nicht und der Hauptofen funktioniert erst, wenn die Kindersicherung deaktiviert ist. Um die Uhr/das Programmiergerät zu sperren/zu entsperren, halten Sie die Taste „+“ 5-10 Sekunden lang gedrückt, bis das Schlosssymbol

Symbol	Beschreibung
	erscheint/ verschwindet.
L 1L2L3	Timer-Lautstärke - L1 ist die leiseste Stufe, L3 ist die lauteste Stufe.

EINSTELLUNG DER TAGESZEIT

Wenn der Herd zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, das Uhrsymbol wird auf dem Display blinken.

Der Hauptofen funktioniert erst, wenn die Tageszeit eingestellt wurde.

Während das Uhrsymbol blinkt, wählen Sie mit den Plus- und/oder Minus-Tasten die aktuelle Uhrzeit im 24-Stunden-Format aus.

Tipp
Wenn Sie die Plus- oder Minus-Taste gedrückt halten, ändert sich die Uhrzeit schneller.

Die Uhrzeit wird einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck akzeptiert und das Uhrsymbol hört auf zu blinken.

Um die Tageszeit einzustellen, z. B. zu Beginn und Ende der Sommerzeit, tippen Sie auf die Menütaste viermal bis zum Uhrsymbol beginnt zu blinken.

Während das Uhrsymbol blinkt, wählen Sie mit den Plus- und/oder Minus-Tasten die aktuelle Uhrzeit im 24-Stunden-Format aus.

Die Uhrzeit wird einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck akzeptiert und das Uhrsymbol hört auf zu blinken.

Hinweis
Die Hauptfunktionen des Ofens funktionieren erst, wenn die Uhrzeit eingestellt wurde.

Hinweis
Kurz nach der letzten Berührung einer Timer-Taste (nach ca. 60 Sekunden) dunkelt sich die Timer-Anzeige etwas ab.

Dies ist eine Energiesparfunktion.

Durch Drücken einer beliebigen Timer-Taste wird die Timer-Anzeige wieder heller.

MANUELLER MODUS

Wenn Sie am programmierbaren Timer keine Gardauer oder Garendzeit einstellen möchten, kann der Hauptofen mit den Funktionsreglern und den Temperaturreglern manuell ein- und ausgeschaltet werden.

Um den Hauptofen manuell zu bedienen, muss die Tageszeit auf der Uhr eingestellt sein, die Kindersicherung darf am Timer nicht aktiviert sein und das Display muss anzeigen Man um den manuellen Modus anzuzeigen.

Berühren Sie gegebenenfalls die Menütaste zweimal bis 'Man' Man erscheint stetig im Display.

MINUTENAUFHEBER

Die Minutenminimierungsfunktion ertönt nach einer bestimmten Zeit einen Alarm, um Sie daran zu erinnern, Lebensmittel zu überprüfen, umzudrehen, umzurühren oder zu begießen. Der Hauptofen wird nicht automatisch ausgeschaltet.

Berühren Sie die mittlere Menütaste einmal. Das Glockensymbol der Minutenwarte blinkt.

Während das Glockensymbol blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten um die benötigte Zeit einzustellen (bis zu einem Maximum von 99 Minuten).

Nach einigen Sekunden wird die eingegebene Zeit akzeptiert, das Glockensymbol hört auf zu blinken und leuchtet stetig, und die verbleibende Minuten-Minuten-Zeit zählt im Display herunter.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Alarm. Berühren Sie die mittlere Menütaste um den Alarm auszuschalten, oder der Alarm stoppt automatisch nach etwa 5 Minuten.

Wenn Sie die Minuten-Minuten-Zeit ändern oder stornieren möchten, tippen Sie auf die Menütaste erneut bis zum Glockensymbol blinkt.

Während das Glockensymbol blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten um die benötigte Zeit einzustellen oder die Zeit auf 00:00 (h: min) herunterzufahren, um die Minutenminimierungsfunktion abzubrechen.

HALBAUTOMATISCHES KOCHEN

Hinweis
Der Timer kann den Hauptofen nur automatisch bedienen, wenn eine Funktion und eine Temperatur ausgewählt wurden.

Beim halbautomatischen Garen wird der Ofen nach einer bestimmten Zeit ausgeschaltet.

Stellen Sie sicher, dass die Tageszeit eingestellt ist.

Stellen Sie die Speisen in den Hauptofen und wählen Sie eine Garfunktion und Temperatur.

Berühren Sie die Menütaste zweimal bis zum Symbol für die Gardauer blinkt.

Während das Gardauersymbol blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten um die benötigte Zeit einzustellen (bis zu einem Maximum von 23 Stunden und 59 Minuten).

Nach einigen Sekunden wird die eingegebene Zeit akzeptiert, das Dauersymbol hört auf zu blinken und leuchtet stetig.

Das Display zeigt „Auto“ Auto zusammen mit dem Kochtopfsymbol .

Wenn Sie die verbleibende Dauer überprüfen, ändern oder stornieren möchten, tippen Sie auf die Menütaste noch einmal zweimal bis zum Dauersymbol blinkt. Die verbleibende Zeit erscheint kurz auf dem Display

Während das Dauersymbol blinkt, können Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten verwenden um die Dauer einzustellen oder die Zeit auf 00:00 (h: min) herunterzufahren, um die halbautomatische Kochfunktion abzubrechen.

Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt der Alarm und die Ofenheizung wird ausgeschaltet.

Berühren Sie die Menütaste einmal, um den Alarm auszuschalten. 'Mann' Man blinkt im Display.

Denken Sie daran, den Funktionswähler und die Temperaturwähler auszuschalten. Berühren Sie dann die Menütaste erneut, um zum manuellen Modus zurückzukehren. 'Man' Man erscheint stetig im Display.

VOLLAUTOMATISCHES KOCHEN

Beim vollautomatischen Garen können Sie die Speisen vor dem Ausgehen in den Ofen stellen. Der Timer schaltet den Hauptofen automatisch zu festgelegten Zeiten ein und aus, sodass die Speisen für Ihre Rückkehr bereit sind

Stellen Sie sicher, dass die Tageszeit eingestellt ist.

Stellen Sie die Speisen in den Hauptofen und wählen Sie eine Garfunktion und Temperatur.

Stellen Sie die Gardauer wie oben beschrieben ein.

Berühren Sie die Menütaste dreimal bis zum Symbol für die Endzeit des Garvorgangs blinkt.

Während das Symbol für die Garendzeit blinkt, verwenden Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten um die gewünschte Endzeit einzustellen.

Nach ein paar Sekunden wird die Endzeit akzeptiert, das Endzeitsymbol hört auf zu blinken und zeigt stetig an.

Das Display zeigt „Auto“ Auto.

Der Timer berechnet die erforderliche Startzeit (z. B. eine Gardauer von 1 Stunde und eine erforderliche Endzeit von 18.00 Uhr = erforderliche Startzeit von 17.00 Uhr).

Wenn Sie die Endzeit überprüfen, ändern oder stornieren möchten, tippen Sie auf die Menütaste noch einmal dreimal bis zum Endzeitsymbol blinkt. Die Endzeit erscheint kurz auf dem Display

Während das Endzeitsymbol blinkt, können Sie die Plus- und/oder Minus-Tasten verwenden um die Endzeit einzustellen oder die Uhrzeit auf die aktuelle Tageszeit herunterzufahren, um die vollautomatische Kochfunktion abzubrechen.

Wenn die gewünschte Startzeit eintrifft, erscheint das Kochtopfsymbol leuchtet auf und die Ofenheizung wird eingeschaltet.

Wenn die Endzeit erreicht ist, ertönt der Alarm und die Ofenheizung wird ausgeschaltet.

Berühren Sie die Menütaste einmal, um den Alarm auszuschalten. 'Mann' Man blinkt im Display.

Denken Sie daran, den Funktionswähler und die Temperaturwähler auszuschalten. Berühren Sie dann die Menütaste erneut, um zum manuellen Modus zurückzukehren. 'Man' Man erscheint stetig im Display.

Hinweis

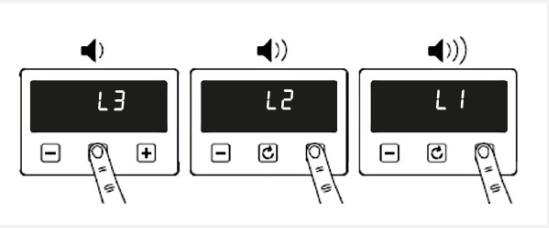
Bei der Eingabe von Zeiten wird die eingegebene Zeit etwa 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck automatisch akzeptiert.

Hinweis

Die Minutenwarte zählt im Vordergrund herunter.

Die Gardauer und die Garendzeiten zählen im Hintergrund herunter, während das Display die aktuelle Tageszeit anzeigt.

EINSTELLEN DER LAUTSTÄRKE



Berühren Sie die Menütaste, um die Lautstärke einzustellen fünfmal, bis 'L1', 'L2' oder 'L3' auf dem Display erscheint.

Nutze das Plus + und/oder Minus — Tasten zur Auswahl einer Lautstärke.

L1 ist die leiseste Stufe; L3 ist die lauteste Stufe.

KINDERSICHERUNG AKTIVIEREN UND DEAKTIVIEREN

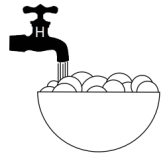
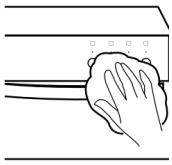
Um die Timer-Kindersicherung zu aktivieren, drücken und halten Sie die Plus-Taste + 5-10 Sekunden lang, bis das Schlosssymbol erscheint erscheint im Display.

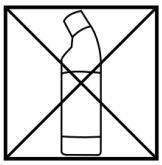
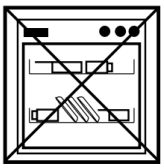
Solange die Kindersicherung aktiv ist, hat das Drücken der Timer-Tasten keine Wirkung und der Hauptofen kann nicht eingeschaltet werden.

Um die Timer-Kindersicherung zu deaktivieren, drücken und halten Sie die Plus-Taste + 5-10 Sekunden lang, bis das Schlosssymbol erscheint 🔒 verschwindet vom Display.

Der Timer kann jetzt wieder normal bedient werden.

REINIGEN SIE IHR GERÄT

Reinigung: Tun	
	Verwenden Sie warmes Seifenwasser
	Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab • Reinigen Sie das Tuch regelmäßig
	Mit einem weichen, trockenen Tuch trocknen

Reinigung: Verbote	
	Verwenden Sie keine unverdünnten Bleichmittel oder Chloridprodukte
	Verwenden Sie keine Drahtwolle, Scheuermittel, Nylonpads oder Dampfreiniger
	Waschen Sie die gusseiserne Grillplatte, die Wokwiege, die Topfstützen oder die Teleskopschieber nicht in der Spülmaschine

Anmerkung

Schalten Sie Ihr Gerät immer aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie einen Teil davon reinigen.

Anmerkung

Bitte seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Symbole auf dem Bedienfeld reinigen, da sie dadurch verblassen können.

Anmerkung

Tipps: Einige Lebensmittel können das Metall oder die Lackierung beschädigen oder beschädigen, z. B. Essig, Fruchtsäfte und Salz. Verschüttete Lebensmittel immer so schnell wie möglich reinigen

Achtung

Es ist wichtig, dass Sie Ihr Gerät regelmäßig reinigen, da Fettablagerungen die Leistung beeinträchtigen oder es beschädigen können und Ihre Garantie erlöschen lassen kann.

Achtung

Verwenden Sie außerdem keine Metallschaber, um das Glas der Backofentür, die Oberfläche des Keramikkochfelds oder Glasdeckel zu reinigen.

REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielprodukte
Glaskeramik-Kochplatten	• Mit einem Reiniger/Conditioner für Keramikkochplatten reinigen, der mit Küchenpapier aufgetragen wurde. Beachten Sie dabei die Anweisungen auf der Verpackung. • Mit einem feuchten, gut ausgewrungenen, weichen Tuch abspülen. • Mit einem Mikrofasertuch trocken polieren. • Sollten Sie einmal einen Kochfeldschaber verwenden, um hartnäckige Flecken oder Ablagerungen zu entfernen, tragen Sie bitte zuerst etwas Ceranfeldreiniger auf die Glaskeramikoberfläche auf, sodass die Klinge des Kochfeldschabers in einem 45°-Winkel darüber gleiten kann, ohne die Oberfläche zu zerkratzen. • Bitte beachten Sie, dass der Hersteller des Herds keine Verantwortung für Kratzer oder Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche übernehmen kann, die durch die Verwendung eines Kochfeldschabers verursacht werden. • Küchenfolie und verschüttete zuckerhaltige Lebensmittel dürfen nicht auf der Keramikglasoberfläche anbrennen, da dies zu Lochfraß führen kann. • Sie müssen sofort entfernt werden, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. • Bitte beachten Sie, dass Pfannen mit Aluminium im Boden dazu neigen, Spuren auf keramischen Glasoberflächen zu hinterlassen. • Neue Kochfelder können manchmal weiße „Blütenflecken“ aufweisen,	• Cremereiniger für Keramikkochfelder • Mikrofasertücher

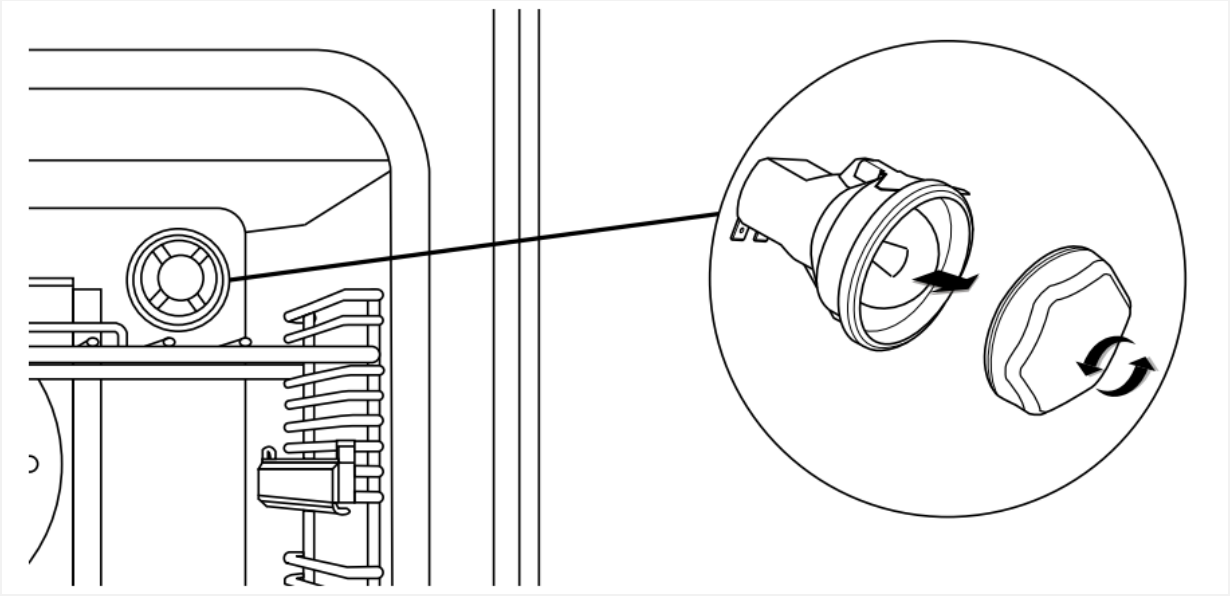
Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielprodukte
	die auf Produktionsrückstände zurückzuführen sind. • Etwas Zitronensaft auf die Glasoberfläche auftragen und eine Weile einwirken lassen, bevor Sie sie mit einem Ceranfeldreiniger reinigen, abspülen und trocknen. • Reinigen Sie Keramikkochfelder nicht mit Spülmittel, da es manchmal einen blauen Schimmer hinterlassen kann.	
Verchromte Ofenregale, Untersetzer für Grillpfannen, Regalführungen und Teleskopschieber	• Tauchen Sie ein weiches Tuch in warmes Seifenwasser, wringen Sie es aus und wischen Sie die Regale und Regalführungen ab. • Bei stärkeren Verschmutzungen in warmem Seifenwasser einweichen und anschließend mit einem kratzfesten Schwamm reinigen. • Wellenförmige Schwämme können zum Reinigen von Chromregalen und Untersetzern für Grillpfannen nützlich sein. • Wischen Sie die Teleskopschieber mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie sie nicht in der Spülmaschine, da das Reinigungsmittel das Gleitmittel von den Schienen entfernt, was ein Gleiten verhindern und sie steif machen kann	• Spülmittel • Wellenförmiger Schwamm
Bedienknöpfe und Lünetten	• Mit einem feuchten Tuch abwischen. • Bei den meisten Modellen können die Bedienknöpfe durch Reinigen mit warmem Seifenwasser entfernt werden, um mehr zu erfahren. • Bitte beachten Sie den Abschnitt zum Entfernen und Austauschen der Knöpfe, Lünetten und der dazwischen liegenden Federn. • Es ist eine gute Idee, die Bedienungsanleitung griffbereit zu haben oder einige Fotos zu machen, bevor Sie die Bedienknöpfe abnehmen, damit Sie sehen können, welcher Knopf und welche Blende sich	• Spülmittel

Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielprodukte
	in welcher Position befinden, wenn Sie sie wieder einbauen. • Versuchen Sie nicht, die Bedienknöpfe von Pyrolyseofenmodellen oder Modellen mit ausziehbaren Bedienknöpfen zu entfernen.	
Emaillierte Ofenhohlräume und Grillpfannen	• Mit warmem Seifenwasser abwaschen. • Bei stärkeren Verschmutzungen verwenden Sie ein spezielles Backofenreiniger-Spray oder Gel, lassen Sie es so lange einwirken, wie es in der Anleitung empfohlen wird, wischen Sie es dann ab und spülen Sie es aus. • Lassen Sie Backofenreiniger nicht mit Edelstahl-, Aluminium- oder Chromteilen, Regalen, Regalstützen, Türdichtungen, Heizelementen oder Verkleidungen mit aufgedruckten Markierungen in Kontakt kommen. • Achten Sie darauf, dass sich kein Fett in den Grillpfannen ansammelt und legen Sie die Grillpfannen nicht mit Aluminiumfolie aus, da dies eine Brandgefahr darstellt. • Grillpfannen können mit speziellen antihaftbeschichteten PTFE-Kochfolien ausgekleidet werden. • Antihaftbeschichtete PTFE-Kochfolien können die Verschmutzung in Backöfen reduzieren. • Stellen Sie diese Förmchen auf die untere Ablage, unter die Ablage, auf der die Speisen gegart werden, und nicht auf den Boden des Ofenhohlraums, da dies die Wärme des Grundelements blockieren und Schäden verursachen könnte.	• Spülmittel • Proprietärer Ofenreiniger. • PTFE-Kochfolien mit Antihaftbeschichtung.
Teile für Glastüren	• Mit warmem Seifenwasser abwaschen. • Um Fett von den inneren Glasscheiben zu entfernen, verwenden Sie ein spezielles Backofenreiniger-Spray oder Gel, lassen Sie es so lange einwirken, wie es in der Anleitung	• Spülmittel • Proprietärer Ofenreiniger. • Mikrofasertücher

Gerätebereich/ Material	Anleitung zur Reinigung	Beispielprodukte
	empfohlen wird, wischen Sie es dann ab und spülen Sie es ab. • Mit einem weichen Mikrofasertuch polieren. • Lassen Sie Backofenreiniger nicht mit Edelstahl-, Aluminium- oder Chromteilen, Regalen, Regalstützen, Türdichtungen, Heizelementen oder Verkleidungen mit aufgedruckten Markierungen in Kontakt kommen.	
Grillfach	• Es ist eine gute Idee, das Grillelement nach dem Garen einige Minuten eingeschaltet zu lassen, um das Fett am Heizelement abzubrennen. • Lassen Sie während dieses Vorgangs keine fetthaltige Grillpfanne unter dem Grillelement liegen. • Sobald das Grillfach abgekühlt ist, kann es mit einem feuchten, ausgewrungenen Tuch, das mit warmem Seifenwasser getränkt wurde, abgewischt werden. • Wellenförmige Schwämme eignen sich zum Reinigen von Chromablagen, Untersetzern der Grillpfanne und zum Reinigen des Dachs des Grillhohlraums, der zwischen das Grillelement gelangt.	• Spülmittel • Wellenförmige Schwämme.
Türdichtungen aus Gummi	• Mit warmem Seifenwasser reinigen. • Versuchen Sie nicht, Glasfaser-Türdichtungen an Pyrolyseöfen zu reinigen.	• Spülmittel
Schalttafeln aus Stahl, Rahmen für elektrische Kochplatten, Türfronten	• Reinigen Sie Stahlteile mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. • Schrubben Sie die Armaturen/ Bedienfelder nicht, da sich die Markierungen abnutzen könnten. • Mit warmem Wasser und einem weichen Tuch abspülen. • Mit einem Mikrofasertuch trocken polieren.	• Spülmittel • Mikrofasertücher

GERÄTEWARTUNG

GLÜHBIRNE AUSTAUSCHEN



1. Schalten Sie den Herd an der Wand aus. Entfernen Sie die Ofenregale, die Grillpfanne und das Luftfrittierblech.
2. Schrauben Sie den Objektivdeckel ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Entfernen Sie die alte Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine neue. Behandeln Sie die neue Glühbirne mit einem Stück Küchenpapier, da Hautöle Halogenlampen beschädigen können.
4. Setzen Sie die Linsenabdeckung wieder auf und stellen Sie die Ofenregale wieder ein.

- **Warnung**
  Schalten Sie den Strom aus, bevor Sie die Glühbirne wechseln.

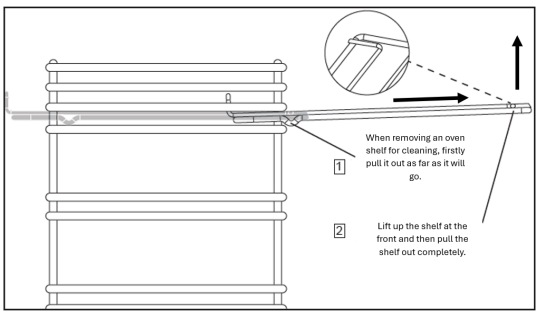
- **Anmerkung**
  Nicht alle Geräte haben die gleiche Anzahl und Art von Glühbirnen. Bevor Sie Ihre Glühbirne austauschen, überprüfen Sie, welchen Typ Sie haben. Normalerweise eine 25-Watt-G9-Halogen-Kapsellampe — Artikelnummer 082650920

  Bitte denken Sie daran, dass Glühbirnen nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.

OFENREGALE

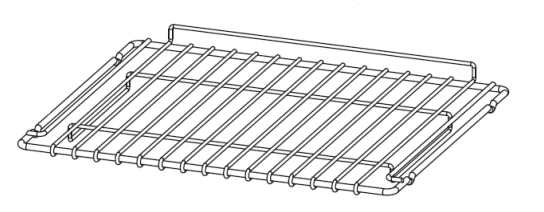
Die Ofenregale sind mit Kippsicherungen versehen, um zu verhindern, dass sie versehentlich vollständig herausgezogen werden, wenn heiße Speisen und Kochgeschirr darauf liegen. So können Unfälle vermieden werden.

Regale Mit Kippsicheren Einkerbungen.



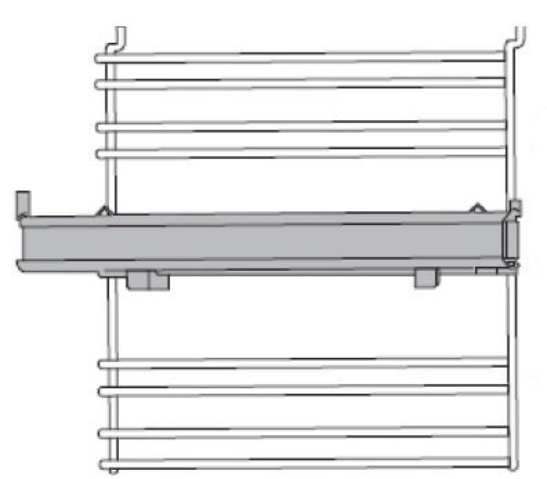
Um die Regale vollständig zu entfernen, zu reinigen oder neu zu positionieren, ziehen Sie das Regal so weit wie möglich heraus und heben Sie es dann an der Vorderseite nach oben, um es vollständig herauszuziehen.

Regale.



Achten Sie beim Einsetzen der Regale in die Regalführungen darauf, dass sich das Aufsatzstück an der Rückseite des Regals befindet und nach oben zeigt.

Regalleitfäden.

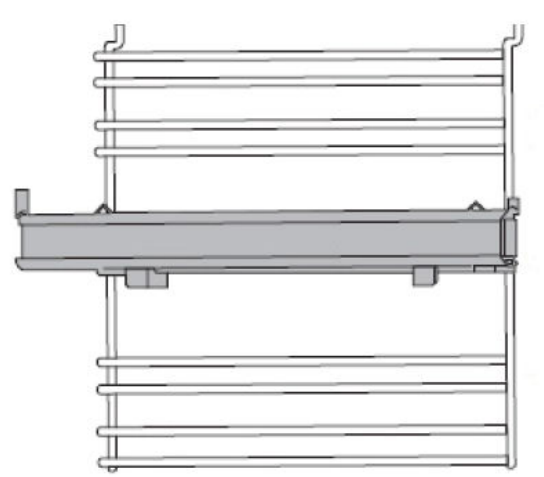


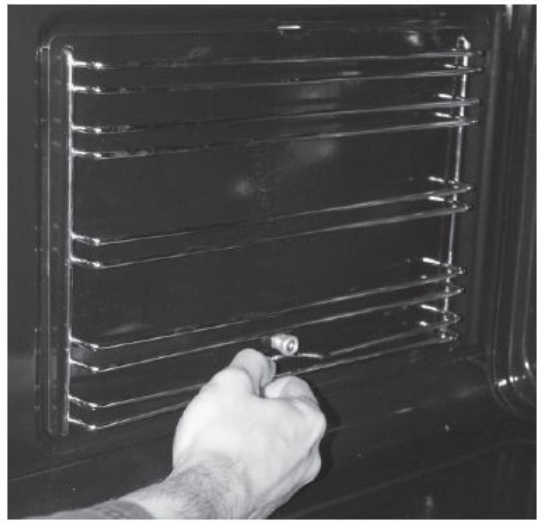
Achtung

Jede Regalführungsposition besteht aus einem oberen und einem unteren Draht. Bitte stecken Sie das Regal zwischen die beiden Drähte und sitzen Sie nicht auf dem oberen Kabel.

ABLAGEFÜHRUNGEN ENTFERNEN UND AUSTAUSCHEN

- **Die Regalführungen haben Ösen, die in Löcher an der Seite des Ofenraums befestigt werden.**
- **Die Regalführungsdrähte an der Unterseite werden unter den Halterungen befestigt, um die Regalführungen in Position zu halten.**
- **Die Halterungen sehen aus wie kleine Baumwollrollen oder Spulen, die an der Seite des Ofenraums befestigt sind.**





- Um die Bodenführungen für die Reinigung zu entfernen, entfernen Sie bitte zuerst die Ablagen, die Grillpfanne und die Luftfrittierschale, soweit erforderlich.
- Dehnen Sie den Regalführungsdraht an der Unterseite vorsichtig und ziehen Sie ihn nach unten und von der Halterung weg, um den Draht von der Halterung zu lösen.
- Die Ablagenführung kann dann von der Seite des Ofenraums weggezogen werden. Die Führungslaschen der Ablage werden aus den Löchern an der Seite des Hohlraums herausragen
- Die Regalführung wird in umgekehrter Weise ausgetauscht.
- Stecken Sie die Laschen in die Löcher an der Seite des Ofenhohlraums.
- Dehnen Sie dann den Führungsdraht an der Unterseite vorsichtig, um ihn unter die Halterung zu legen.

BEDIENKNÖPFE, FEDERN UND BLENDEN AUS- UND WIEDER EINBAUEN

- Die Bedienknopfbaugruppe besteht aus dem Knopf an der Vorderseite, einer Lünette mit Markierungen rund um den Knopf und einer Feder zwischen dem Knopf und der Lünette.
- Zur Reinigung können die Blenden vorsichtig nach vorne geschoben werden, sodass das hintere Bedienfeld der Bedienblende leicht mit einem Tuch gereinigt werden kann.
- Die Lünetten springen wieder in ihre Position, wenn Sie loslassen.
- Für eine gründlichere Reinigung können die Knöpfe, Lünetten und Federn wie folgt entfernt werden.
- Bitte nehmen Sie sich zunächst einen Moment Zeit, um die Positionen der verschiedenen Lünetten am Herd zu notieren, ein paar Fotos zu machen oder die Bedienungsanleitung des Geräts griffbereit zu haben. Dies hilft Ihnen, die Bedienelemente nach der Reinigung wieder an den richtigen Stellen anzubringen
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe in der Position „Aus“ befinden und dass der Herd an der Wand ausgeschaltet ist.
- Drücken Sie den Bedienknopf in Richtung der Blende.
- Halten Sie dann den Knopf und die Lünette zusammen und ziehen Sie beide zu sich hin und von der Herdspindel.
- Achten Sie darauf, die Feder oder den kleinen silbernen Clip, der sich in der Bedienknopfwelle befindet, nicht zu verlieren.

- Gehen Sie wie folgt vor, um die Bedienknöpfe, Lünetten und Federn nach der Reinigung wieder anzubringen:
- Legen Sie die Lünette mit der Vorderseite nach oben auf eine Oberfläche.
- Die flache Seite des D-förmigen Lochs und der aufgedruckte Punkt für die Aus-Position sollten sich oben befinden.
- Platzieren Sie die Feder über dem Loch in der Mitte der Blende.
- Stellen Sie sicher, dass der Knopf nach oben zeigt und die Anzeige oben ist.

- **Platzieren Sie den Knauf fest über der Feder und achten Sie darauf, dass der Schaft auf der Rückseite des Knaufs in der Mitte der Feder liegt.**
- **Die flache Seite des D-förmigen Schafts an der Rückseite des Knopfes sollte mit der flachen Seite des D-förmigen Lochs in der Mitte der Lünette in einer Linie liegen.**

- **Drücken Sie den Knopf nach unten, um ihn in die Lünette zu drücken, und halten Sie ihn gedrückt.**
- **Die flache Seite des D-förmigen Schafts an der Rückseite des Knopfes sollte nach oben zeigen.**

- **Halten Sie den Knopf und die Blende zusammen und drücken Sie die Bedienknopfbaugruppe auf die Herdspindel.**
- **Die Herdspindel ist ebenfalls D-förmig. Stellen Sie daher sicher, dass die flache Seite der D-förmigen Welle an der Rückseite des Knaufs mit der flachen Seite der Spindel ausgerichtet ist.**

- **Die Bedienknopfbaugruppe wurde jetzt korrekt installiert und die Bedienelemente können wie gewohnt verwendet werden.**

Häufig Gestellte Fragen

Kann ich das innere Glas an den Türen zur Reinigung entfernen?

- Die inneren Glasscheiben sind zum Reinigen herausnehmbar. Dazu müssen Sie jedoch zuerst die Tür vom Herdgehäuse entfernen (bei Türen, die sich von der Seite öffnen lassen) und die Schrauben von der Halteleiste an der Oberseite der Tür entfernen.
- Für die routinemäßige Reinigung empfehlen wir, die Glasscheiben an Ort und Stelle zu lassen.

Beim Reinigen habe ich oben im Hauptofenhohlraum ein kleines Loch gefunden. Ist das da?

- Ja, das ist normal.
- Dies ist eine Entlüftung, durch die während des Kochens überschüssiger Dampf und Druck aus der Rückseite des Geräts entweichen können.
- Der Ofen kann wie gewohnt gereinigt werden.

Es ist ein Stromausfall aufgetreten und das Gerät funktioniert nicht — was soll ich tun?

- Schalten Sie den Herd an der Wand aus.
- Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt ist, schalten Sie die Stromversorgung wieder ein und stellen Sie die Uhr des Programmiergerätes/der Zeitschaltuhr auf die richtige Tageszeit zurück.

Warum kommt warme Luft aus den Seiten der Türen?

- Das ist normal.
- Überschüssige Wärme, Dampf und Druck aus den Ofenräumen werden über ein neues Abgassystem in die Lüfterkammer abgeleitet.
- Die Türen haben einige seitliche Lüftungsöffnungen, durch die ein kleiner Teil dieser Wärme an den Türseiten abgeführt werden kann, um die Türoberflächen kühl zu halten.
- Der Großteil der überschüssigen Wärme, des Dampfes und des Drucks steigt nach oben in die Lüfterkammer.

Muss ich eine Temperatur wählen, wenn ich die Auftau-/Teiggarfunktion verwende?

- Nein, bitte lassen Sie den Temperaturwahlknopf in der Position „Aus“.
- Wählen Sie beim Auftauen keine Temperatur.
- Stellen Sie einfach den Funktionswahlknopf auf Abtau-/Teiggarfunktion und der Umluftventilator geht an.
- Lassen Sie die Backofentür zum Auftauen und Garen des Teigs geschlossen.
- Lassen Sie die Tür offen, um gekochte Speisen vor dem Kühlen abzukühlen.

Warum geht der Lüfter nicht sofort an, wenn ich den Grill oder den Ofen einschalte?

- Der Lüfter wird über einen Thermoschalter gesteuert und geht daher erst an, wenn eine bestimmte Temperatur erreicht ist.
- Das ist normal.
- Es ist auch normal, dass der Lüfter während des Gebrauchs ein- und ausgeschaltet wird und dass er nach dem Kochen eine Weile eingeschaltet bleibt.

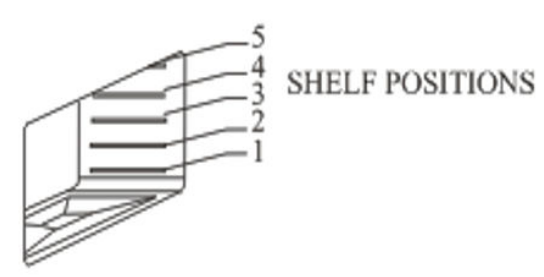
Der Lüfter scheint noch lange zu laufen, nachdem ich mit dem Kochen fertig bin. Ist das normal?

- Das ist normal. Die Öfen sind sehr gut isoliert, um beim Kochen mehr Wärme zu speichern und bessere Garergebnisse mit weniger Energieverschwendung zu erzielen.
- Nach dem Garen hilft das Kühlgebläse, das Gerät auf eine niedrige Temperatur von etwa 45 °C abzukühlen. Dadurch bleiben die Außenteile des Herds kühler und sorgen so für zusätzliche Sicherheit.
- Der Lüfter kann nach Beendigung des Garvorgangs etwa 1 Stunde lang laufen, und das ist normal.
- Keine Sorge, der Lüfter verbraucht nicht viel Strom (weniger als ein Zehntel einer Stromeinheit pro Stunde).
- Bitte schalten Sie den Herd nicht an der Wand aus, bevor der Lüfter vollständig gestoppt ist.

Wie befestige ich den Griff der Grillpfanne an der Grillpfanne?

- Bitte achten Sie darauf, dass die Grillpfanne in der rechten Richtung steht, mit der schrägen Kante auf der Rückseite.
- Befestigen Sie den Griff der Grillpfanne und achten Sie darauf, dass sich die Zinken oben befinden und das breitere Stützstück unter der Grillpfanne liegt.

Warum kann ich das Regal oder die Grillpfanne nicht in eine der Regalpositionen im oberen Ofen stellen? (Modelle der 60-cm-Mini-Serie)



- Dies liegt an der Halterung, die erforderlich ist, um die Ablagenführung an der Seite des oberen Ofenhohlraums festgeklemmt zu halten.
- Wenn Sie die Positionen der Leitregale von unten nach oben zählen, verwenden Sie bitte die Positionen 1, 3, 4 und 5.
- Bitte verwenden Sie nicht Position 2, da sich dort der Halter befindet.

Warum kann ich die Regale zur Reinigung nicht komplett entfernen?

- Die Regale sind mit Kippsicherungen versehen, die verhindern, dass die Regale versehentlich komplett herausgezogen werden, wenn sich Kochgeschirr im Regal befindet, um Unfälle zu vermeiden.
- Um die Regale zur Reinigung vollständig herauszunehmen, ziehen Sie die Ablage heraus und heben Sie sie dann an der Vorderseite nach oben, um sie vollständig herauszuziehen.

Warum funktioniert der Hauptofen nicht?

- Bitte stellen Sie sicher, dass die Tageszeit auf dem Timer eingestellt ist.
- Einige Modelle haben mehr als eine Funktion im Hauptofen. Bei diesen Geräten müssen Sie mit dem Temperaturregler eine Temperatur und mit dem Funktionswahlknopf eine Funktion auswählen, damit der Hauptofen funktioniert.

Der Installateur hat Schwierigkeiten, die Herdhöhe an die Höhe angrenzender Arbeitsplatten anzupassen, wenn die Arbeitsplatten etwas niedriger sind als die Standardhöhe von 900 mm.

- Die Nivellierfüße werden mit zwei Kontermuttern geliefert, was ideal ist, um die Herdhöhe auf eine Arbeitsplattenhöhe zwischen 900 und 930 mm einzustellen.
- Wenn Sie den Kocher auf eine Arbeitsplattenhöhe von etwas weniger als 900 mm einstellen, sollte der Installateur bitte eine der Kontermuttern von jedem Fuß entfernen, um die Höhe des Kochers nach unten einstellen zu können.

Die Timer-Anzeige verdunkelt sich nach einer Weile, ist das normal?

- Ja, das ist normal.
- Kurz nach der letzten Berührung einer Timer-Taste dunkelt sich die Timer-Anzeige etwas ab.
- Dies ist eine Energiesparfunktion.
- Durch Drücken einer beliebigen Timer-Taste wird die Timer-Anzeige wieder heller.
- Die Timer-Anzeige verdunkelt sich ungefähr 60 Sekunden nach der letzten Berührung einer Timer-Taste.

Die Touch-Bedienelemente des Timers reagieren nicht. Woran liegt das?

- Möglicherweise wurde die Kindersicherung aktiviert; dies wird durch ein Schlosssymbol im Display angezeigt.
- Drücken und halten Sie die Plus-Taste + für gute 5-10 Sekunden bis zum Vorhängeschloss-Symbol 🔒 verschwindet.
- Die Kindersicherung ist dann deaktiviert und der Timer kann wie gewohnt verwendet werden.

Kann die Lautstärke des Ofenschalters eingestellt werden?

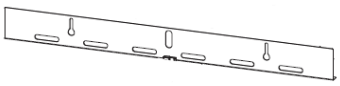
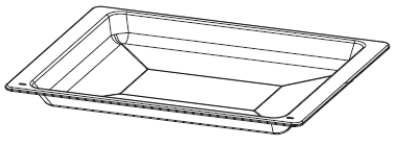
- **Ja, Einzelheiten zur Einstellung der Timer-Lautstärke finden Sie in den Anweisungen im Abschnitt „Programmierbarer Timer“.**

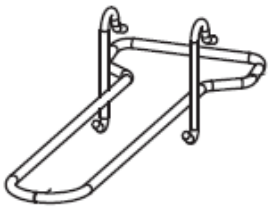
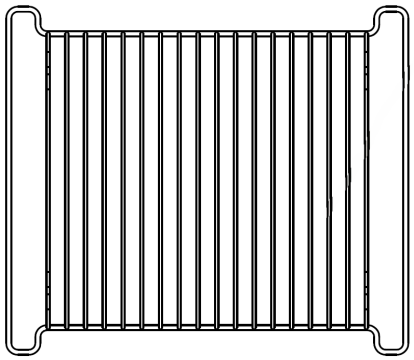
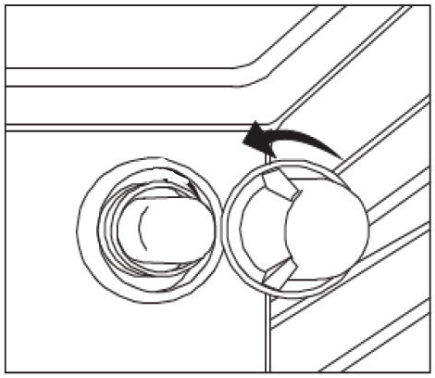
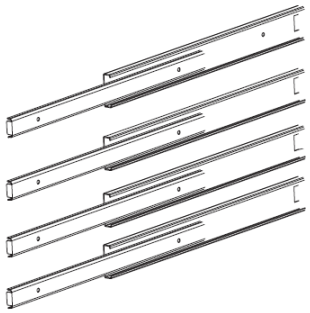
WICHTIGE TEILE UND OPTIONALES ZUBEHÖR

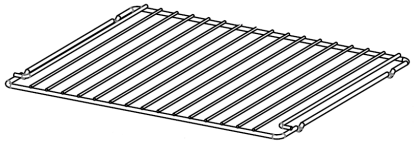
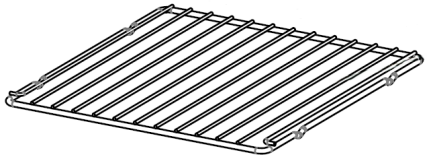
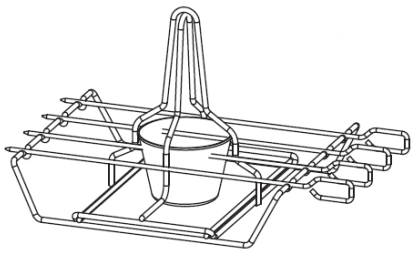
Nachfolgend finden Sie nützliche Artikelnummern für Ihren Kocher, falls Sie beispielsweise ein Ersatzteil benötigen oder zusätzliche Ablagen oder optionale Teleskopschieber erwerben möchten.

Bei Fragen zu Teilen, die bei der Lieferung eines neuen Kochers fehlen, oder zu Ersatzteilen während der Garantiezeit des Herstellers wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter der Telefonnummer auf der Rückseite.

Wenn Sie zusätzliche Regale, Schieber, Verbrauchsmaterialien oder Teile außerhalb der Garantiezeit des Herstellers erwerben möchten, lesen Sie bitte den Abschnitt Ersatzteile auf unserer Website. Die Adresse der Website befindet sich auf der Rückseite.

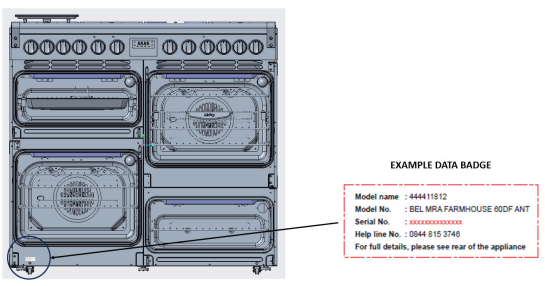
Teil	Teilnummer	Hinweise
 Korb zum Luftfrittieren	094108700	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten. Wird im Hauptofen mit Umluft verwendet.
Einsteckbare Türdichtung für den Hauptofen (unten links)	094103502	Einfach einstecken — in der Regel ist kein Servicetechniker erforderlich.
Einsteckbare Türdichtung — oberer Ofen (oben links)	094103500	Einfach einstecken — in der Regel ist kein Servicetechniker erforderlich.
Einsteckbare Türdichtung — großer rechter Ofen	094103503	Einfach einstecken — in der Regel ist kein Servicetechniker erforderlich.
 Dekorativer Deckelsockel - schwarz	094108206 für 90 cm breite Herde	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten. Muss nur montiert werden, wenn die Herdfüße vollständig ausgezogen sind, um Platz für höhere Arbeitsplatten zu bieten.
 Tiefe Grillpfanne	094106100	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten. Kann im oberen Grill oder im Hauptofen mit Umluft verwendet werden. (Kann bei 90-cm-Modellen nicht im großen rechten Ofen verwendet werden

Teil	Teilnummer	Hinweise
 Griff der Grillpfanne	094111300	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten.
 Untersetzer für Grillpfanne	094117000	Menge 1 ist im Lieferumfang des Kochers enthalten.
 Glühlampe	082650920	Typ: 25 Watt G9-Halogen-Kapsellampe. Bitte beachten Sie, dass Ersatzlampen nicht von der Herstellergarantie abgedeckt sind.
	Linker Seitenschieber: 1 x 094109802 Schieber auf der rechten Seite: 1 x 094109803 Du benötigst 1 x 094109802 und 1 x 094109803	Als optionales Extra erhältlich. Kann im Hauptofen mit Umluft oder im großen rechten Umluftofen verwendet werden. Versuchen Sie nicht, sie an Stellen zu verwenden, an denen die

Teil	Teilnummer	Hinweise
Teleskopische Schieber	um ein Paar zu machen.	Führungsdrähte des Regals nahe beieinander liegen.
 Regal (50)	094108600	3 Stück sind im Lieferumfang des Kochers enthalten. Kann im oberen Grill oder im Hauptofen mit Umluft verwendet werden.
 Regal (40)	094108602	4 Stück sind im Lieferumfang des Kochers enthalten. Wird im großen rechten Umluftofen verwendet.
 Steam & Infuse Kit (Vertikales Röstsystem)	094109600	Kann als optionales Extra erworben werden. Kann im Hauptofen mit Umluftventilator verwendet werden (im echten Umluftofenmodus). (Kann bei 90-cm-Modellen nicht im großen rechten Ofen verwendet werden

AUFFINDEN DER MODELL- UND SERIENNUMMERN

- Bitte öffnen Sie die untere linke Backofentür, um das Datenschild am Frontrahmen in der Nähe der Türdichtung zu finden.
- Bitte geben Sie die Modell- und Seriennummer an, falls Sie jemals einen Techniker aufsuchen oder Ersatzteile bestellen müssen.
- Die Modellnummer (auch als SKU-Nummer bekannt) ist 9 Ziffern lang und beginnt mit 44...
- Die Seriennummer wird als 17-stellige Zeichenfolge gedruckt — die ersten 8 Ziffern sind die Seriennummer und die restlichen 9 Ziffern sind die Modellnummer.



Tipp

Es ist eine gute Idee, ein Foto von der Datenplakette zu machen oder die Modell- und Seriennummer in Ihrer Schnellstartanleitung schriftlich zu notieren, insbesondere wenn der dekorative Abdecksockel für höhere Arbeitsplatten angebracht werden soll.

TECHNISCHE DATEN

⚠ **Warnung** **Dieser Kocher muss geerdet sein.**	
Datenplakette	Unterer Teil des Frontrahmens
Geräteklasse	Klasse 1 - freistehender Herd
Elektrische Versorgung	230—400 V ~3 N ~ 50 Hz
Laden	17315W (Induction Unit 10200W)
Standard-Ofenlicht	25 W

Kochplatte mit Herdplatte	Elektrische Versorgung	Zonenlast (W)
Induction	230 V	Left hand front 1800W (2100W Boost)
		Left hand rear 1800W (2100W Boost)
		Right hand front 1200W (1500W Boost)
		Right hand rear 1800W (2100W Boost)
		Centre 2300W (3000W Boost)

Elektrische Versorgung des Geräts	Ofenhohlraum und Funktionslast (W)
230 V	Left-hand main oven: Fanned- Air Fry 3166W
	Tall Oven: Fanned Oven- Single 2339W
	Left hand Top cavity: Single Grill 1561W

ENERGIEDATENTABELLE

Verordnung (EU) 65/2014:

Name des Produkts:Belling 90cm Electric Induction (Touch Controls) : All Models	
Marke:	Belling
Größe:	90cm
Anzahl der Hohlräume	2

Energieeffizienz

Kochfeld			
Art des Kraftstoffs	Induction		
Anzahl der Kochzonen	5 Electric Zones		
	Symbol	Wert	
Energieeffizienz pro Kochzone		Kochzone	
	Elektrische Zone	Zone 1: 215*390cm/180 192Wh/kg	
		Zone 2: 215*390cm/150 193.2Wh/kg	
		Zone 3: 215*390cm/210 199Wh/kg	
		Zone 4: 230cm/240cm 191.1Wh/kg	
		Zone 5: 200cm/210cm 192.7Wh/kg	
		Zone 6: 165cm/180cm 194Wh/kg	
	Elektrische Zone	All Induction Cook Zones 193.7Wh/kg	

Energieeffizienz

Hohlraum	Hohlraum 1	Hohlraum 2	Kavität 3 (falls zutreffend)
Energieeffizienzindex	92,5	93,3	
Energieeffizienzklasse	A	A	
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	N/A	N/A	
Energieverbrauch pro Zyklus (lüfterbetriebener Konvektionsmodus)	0,74 kWh	0,83 kWh	
Wärmequelle	Electric	Electric	
Volumen	60 Litres	81 Litres	
Energieverbrauch gemessen gemäß BS EN 60350-1			

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN FÜR BACKÖFEN



Tipp

Verwenden Sie Pfannen mit flachem Boden.

Verwenden Sie Pfannen, die der Größe der Kochzone entsprechen.

Verwenden Sie Pfannen mit Deckel.

Minimiere die Menge an Flüssigkeit oder Fett beim Kochen.

Wenn die Flüssigkeit anfängt zu kochen, reduzieren Sie die Leistungsstufe auf einen Köchler.

Die Verwendung einer Pfanne mit einem Bodendurchmesser, der etwas größer als der Durchmesser der Kochzone ist, liefert die energieeffizientesten Garergebnisse.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN FÜR BACKÖFEN



Tipp

Kochen Sie, wenn möglich, separate Mahlzeiten zusammen.

Halten Sie die Vorwärmzeit so kurz wie möglich.

Verlängern Sie nicht die Garzeit.

Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Garvorgangs auszuschalten.

Öffnen Sie die Backofentür während des Garvorgangs nicht.

Wenn der Ofen über einen programmierbaren Timer verfügt, verwenden Sie den Timer, um die Ofenheizung am Ende des Garvorgangs auszuschalten.

Wenn Sie länger kochen, können Sie die Ofenheizung 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen, indem Sie die Restwärme nutzen, um den Garvorgang zu beenden. Stellen Sie immer sicher, dass das Essen gründlich durchgegart ist.

Kontaktinformationen Zum Internationalen Service

Für andere als die aufgeführten Länder wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Unterstützung zu erhalten. **Australien** Kundenbetreuung Tel: +61 1800 444 357 Allgemeine Anfragen Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australien, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australien	**Belgien** Kundensupport Tel.: +32 (0) 9 210 02 11 Allgemeine Anfragen E-Mail: info@belling.eu Servicettel: +31 (0) 162 435 847 Service-E-Mail: info@servicecentrale.com www.belling.eu Produktregistrierung Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Produktregistrierung Kocher: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heerenveen, Niederlande
Frankreich Servicettel: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex Frankreich, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Frankreich	**Deutschland** Telefon: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & amp: Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Deutschland
Irland Telefon: +353 (0) 1 8428222	**Niederlande** Kundensupport Tel.: +31 (0) 513 656520 Allgemeine Anfragen E-Mail: info@belling.eu

Service-E-Mail: serviceireland@glendimplex.com Ersatzteilanfragen per E-Mail: sparesireland@glendimplex.com www.glendimplexireland.com Glen Dimplex Ireland UC, Flughafenstraße, Cloghran, Co. Dublin,	Servicettel: +31 (0) 78 890 65 00 Service-E-Mail: glendimplex@fulfilcenter.nl www.belling.eu Produktregistrierung Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Produktregistrierung Kocher: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heerenveen, Niederlande
Neuseeland Telefon: +64 (0) 9 274 8265 https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us www.belling.co.nz Glen Dimplex Neuseeland, Postfach 58473 Botany, Auckland 2163, Neuseeland	**Polen** Telefon: +48 12 383 39 41 Telefon: +48 600 281 994 sklep@cookingstore.pl https://www.cookingstore.pl/kontakt/ www.cookingstore.pl Cooking Store Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Krakau, Polen
Spanien Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler, um Unterstützung zu erhalten **Schweden** Telefon: +46 (0) 10 10 11 656 info@lsbolagen.se www.lsbolagen.com Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Schweden	**Vereinigtes Königreich** Herdservice Tel.: +44 (0) 344 815 3740 www.stoves.co.uk Belling Service Tel.: +44 (0) 344 815 3746 www.belling.co.uk Glen Dimplex Haushaltsgeräte, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD

ESPAÑOL/SPANISH: INTRODUCCIÓN

Enhorabuena y gracias por comprar tu nueva cocina de la gama Stoves. Esperamos que disfrute de muchos años de excelente rendimiento y servicio en la cocina

Esta guía del usuario está diseñada para ayudarlo a cuidar y aprovechar al máximo su nuevo producto.

Léala detenidamente antes de empezar a utilizar su electrodoméstico, ya que nos hemos esforzado por responder a tantas preguntas como sea posible y brindarle todo el apoyo posible.

Información general, repuestos e información de servicio está disponible en nuestro sitio web.

Si descubres que falta algo en tu producto o tienes alguna pregunta que no esté incluida en esta guía del usuario, ponte en contacto con nosotros (consulta la información de contacto en la contraportada).

PAÍSES DE DESTINO:

GB- Gran Bretaña	
IE - Irlanda	
DE - Alemania	✓
FR - Francia	✓
PL - Polonia	✓
NL - Países Bajos	✓
SE - Suecia	✓
Nueva Zelanda - Nueva Zelanda	
AU - Australia	

INFORMACIÓN DEL CONTACTO:

Línea de ayuda de atención al cliente:

+31 (0) 513 656520

También puede utilizar el formulario de contacto de nuestro sitio web

www.belling.eu

Consulte la tabla de detalles de contacto de servicio internacional que se encuentra al final de esta guía para obtener detalles de su oficina local de atención al cliente.

Comuníquese con su oficina local de atención al cliente para obtener detalles sobre la garantía del electrodoméstico y cómo registrarse para la garantía, si corresponde.

Nuestra política es de constante desarrollo y mejora, por lo que no podemos garantizar la estricta exactitud de todas nuestras ilustraciones y especificaciones. Es posible que se hayan realizado cambios después de la publicación.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8 8448 CC Heerenveen Netherlands

DIRECTIVAS EUROPEAS

Este aparato se fabrica de acuerdo con todas las normas y reglamentos locales e internacionales aplicables.

Como productores y proveedores de aparatos de cocina, estamos comprometidos con la protección del medio ambiente y cumplimos con la directiva WEEE.

Todos nuestros productos eléctricos están debidamente etiquetados con el símbolo del cubo de basura con ruedas tachado. Esto indica que, para desecharlos al final de su vida útil, estos productos deben llevarse a un punto de recogida reconocido, como los centros de reciclaje locales o los centros de reciclaje locales



Al garantizar que este producto se deseche correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían deberse a una manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el minorista en el que adquirió este aparato.

Este aparato cumple con las directivas de la Comunidad Europea (CE) para electrodomésticos y aparatos de gas similares y electrodomésticos, cuando corresponda.

Este aparato cumple con la directiva europea sobre requisitos de diseño ecológico para productos relacionados con la energía. Nuestra política es de constante desarrollo y mejora, por lo tanto, no podemos garantizar la exactitud estricta de todas nuestras ilustraciones y especificaciones; es posible que se hayan realizado cambios después de la publicación.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

Los materiales de embalaje utilizados con este aparato se pueden reciclar. Deseche los materiales de embalaje en el contenedor apropiado de su instalación local de eliminación de residuos.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA

- **Aviso**
  Recomendamos encarecidamente que este aparato lo conecte una persona competente que sea miembro de un «Programa de personas competentes», que cumpla con la normativa requerida.

- **Aviso**
  Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.

- **Aviso**
  Si la superficie de vidrio de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- **Aviso**
  Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

- **Aviso**
  El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

- **Aviso**
  El horno debe apagarse antes de retirar el protector y, una vez limpiado, el protector debe sustituirse de acuerdo con las instrucciones.

- **Aviso**
  No se debe usar un limpiador a vapor en este aparato.

- **Aviso**
  Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas

y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.

Aviso
Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Aviso
Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

Peligro de incendio: **NUNCA** intente apagar el fuego con agua, pero apague el aparato y luego cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

Aviso
Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción. No coloque artículos sobre o contra el aparato.

Aviso
Utilice únicamente los protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o los protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes

Aviso
Nunca coloque alimentos o platos en la base de las cavidades del horno; puede haber elementos allí que puedan provocar un sobrecalentamiento.

Aviso
El aparato nunca debe desconectarse de la red eléctrica durante su uso, ya que esto afectaría gravemente a la seguridad y el rendimiento, especialmente en relación con el aumento de la temperatura de la superficie y el mal funcionamiento de las piezas que funcionan con gas. El ventilador de refrigeración está diseñado para funcionar después de apagar la perilla de control

Aviso
No guarde líquidos ni objetos inflamables cerca de este electrodoméstico.

Aviso
No modifique este aparato.

Aviso
No haga funcionar el aparato sin que los paneles de vidrio de las puertas estén correctamente instalados.

Aviso
Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usa la parrilla. Los niños deben mantenerse alejados.

Aviso
Si el electrodoméstico tiene una tapa colocada, retire cualquier derrame de la tapa antes de abrirla y deje que la superficie de la encimera se enfríe antes de cerrar la tapa.

Aviso
Este aparato debe estar conectado a tierra.

Aviso
Nunca utilice recipientes para cocinar en la encimera que se superpongan a sus bordes.

INFORMACIÓN DE PRECAUCIÓN

Atención
Para evitar un peligro debido al restablecimiento involuntario del corte térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que la red eléctrica encienda y apague regularmente.

Atención
No utilice limpiadores abrasivos agresivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, la superficie de la encimera o el cristal de las tapas con bisagras (según proceda), ya que pueden rayar la superficie y provocar que el cristal se rompa.

Atención
Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.

Atención
No mire fijamente los elementos de la encimera.

Atención
Después del uso, apague el elemento de la encimera con su mando y no confíe en el detector de sartén de las placas de inducción.

Atención
Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Atención
El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse de forma continua.

Atención
Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla y/o el horno están en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Atención
Nuestra política es de desarrollo y mejora constantes, por lo que no podemos garantizar la precisión estricta de todas nuestras ilustraciones y especificaciones. Es posible que se hayan realizado cambios después de la publicación.

Atención
Asegúrese de haber retirado todo el embalaje y el envoltorio. Es posible que algunos de los artículos del interior de este aparato tengan un envoltorio adicional. Se recomienda lavar los estantes del horno, la bandeja para freír al aire, la sartén y el salvamanteles de la sartén antes de usarlos por primera vez con agua caliente y jabón. Esto eliminará la capa protectora de aceite. Se recomienda encender los hornos y/o la parrilla durante un rato. Esto quemará cualquier residuo que quede de la fabricación. Puede haber un olor que acompañe a este proceso, pero no es motivo de preocupación y es inofensivo

Atención
Este aparato es solo para cocinar. No debe usarse para otros fines, por ejemplo, para calentar habitaciones.

Atención
La conexión eléctrica debe realizarse con un cable flexible adecuado que pueda soportar un aumento de temperatura de al menos 70 °C. Asegúrese de colocar todos los cables de red bien alejados de cualquier fuente de calor adyacente.

Atención
Recomendamos que conecte el aparato una persona competente que sea miembro de un «Programa de personas competentes» que cumpla con la normativa requerida.

Atención
El espacio de circulación del aire, ubicado debajo y en la parte posterior de la encimera, mejora la confiabilidad del ventilador de refrigeración al garantizar que enfriará el aparato de manera eficiente.

- Lea atentamente lo siguiente:

INTERFERENCIA ELECTROMAGNÉTICA

Las funciones de la encimera cumplen con la norma aplicable sobre interferencias electromagnéticas.

Por lo tanto, su placa de cocción de inducción cumple plenamente con los requisitos legales (Directiva 2004/108/CE). Está diseñada para no interferir con el funcionamiento de otros equipos eléctricos, siempre que estos también cumplan con las mismas normas

Su placa de inducción genera campos magnéticos en sus inmediaciones.

Para que no haya interferencias entre la placa de cocción y un marcapasos, el marcapasos debe diseñarse de conformidad con la normativa correspondiente.

En este sentido, solo podemos garantizar la conformidad de nuestro propio producto. Puedes preguntar al fabricante del marcapasos o a tu médico si tu marcapasos es compatible o si hay alguna incompatibilidad

CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

- Si se produce un incendio en la cocina, no corra ningún riesgo: saque a todos de su casa y llame a los bomberos.
- **Si una sartén se incendia:**
  - No lo mueva; es probable que esté extremadamente caliente.
  - Apague el fuego si es seguro hacerlo, pero nunca se incline sobre la sartén para alcanzar los controles.
  - Si tienes una manta ignífuga, colócala sobre la sartén. Si has apagado el fuego, deja que la sartén se enfríe por completo.
- **Freír con mucha grasa presenta más peligros en la cocina.**
  - Nunca llenes una sartén para patatas fritas (u otra freidora) con más de un tercio de aceite.
  - No use un extintor de incendios en una olla con aceite; la fuerza del extintor puede propagar el fuego y crear una bola de fuego.

- **Si tienes un incendio eléctrico en la cocina:**
  - Desenchufe el enchufe o corte la corriente en la caja de fusibles; esto puede ser suficiente para detener el incendio inmediatamente.
  - Sofoque el fuego con una manta ignífuga o utilice un extintor de polvo seco o dióxido de carbono.
  - **Recordar:** Nunca use agua en un incendio eléctrico o de aceite de cocina.

OTROS CONSEJOS DE SEGURIDAD

- **HACER**
  - Tenga siempre cuidado al retirar los alimentos del horno, ya que el área alrededor de la cavidad puede estar caliente.
  - Siempre use guantes de horno cuando manipule cualquier utensilio de cocina que haya estado en el horno, ya que estará caliente.
  - Asegúrese siempre de que los estantes del horno descansen en la posición correcta entre dos guías.
  - Utilice siempre el Minute Minder (si está instalado) para recordarle cuándo revisar los alimentos, si deja el horno desatendido; esto reduce el riesgo de que los alimentos se quemen.

- **NO**
  - Nunca coloque objetos sobre la puerta mientras esté abierta.
  - Nunca envuelva papel de aluminio alrededor de los estantes del horno ni permita que el papel bloquee el conducto de humos.
  - Nunca coloque paños de cocina cerca del horno mientras esté encendido; esto provocará un riesgo de incendio.
  - Nunca saque artículos pesados, como pavos o trozos grandes de carne, del estante del horno, ya que podrían perder el equilibrio y caerse.
  - Nunca utilice este aparato para calentar nada que no sean alimentos y no lo utilice para calentar la habitación.

CONOCIENDO SU PRODUCTO

Importante

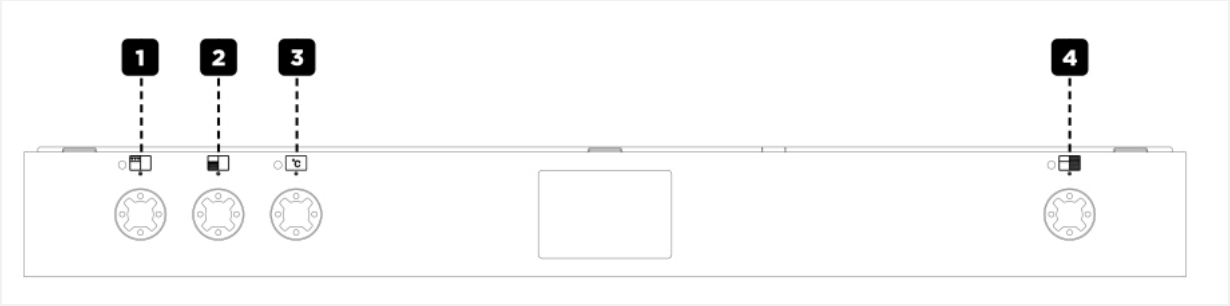
Si el reloj/programador está bloqueado, debe desbloquearse antes de poder utilizar el horno multifunción principal.

Para desbloquear el reloj/programador, mantén presionada la tecla «+» durante 5 a 10 segundos, hasta que aparezca el símbolo del candado desaparece.

Para bloquear el reloj/programador, mantenga presionada la tecla «+» durante 5 a 10 segundos, hasta que aparezca el símbolo del candado aparece.

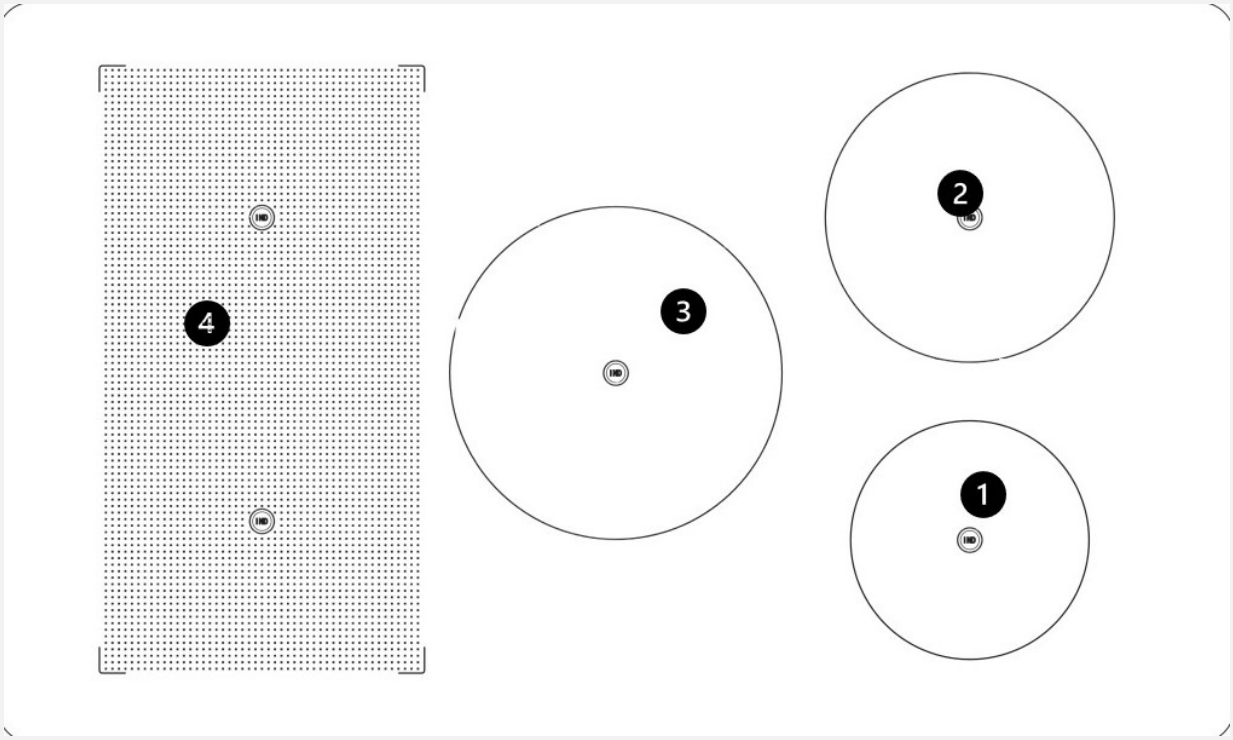
El diseño de su electrodoméstico puede variar según el modelo.

PANEL DE CONTROL



1	Grill
2	Control de función del horno principal
3	Horno principal Control de temperatura
4	Control de horno alto

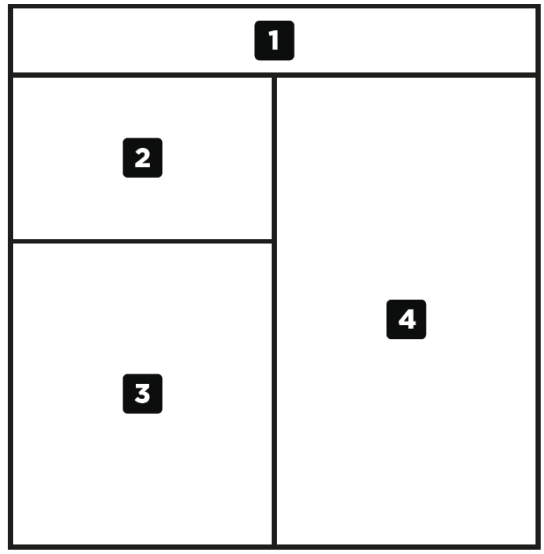
ENCIMERA



FUNCIONES DE ENCIMERA		
1	Pequeño: 160 mm de diámetro	Parte delantera derecha
2	Mediano: 180 mm de diámetro	Parte trasera derecha
3	Grande: 210 mm de diámetro	Centro
4	Zona de inducción puenteada: 2 zonas de 180 mm de diámetro	Lado izquierdo

Se pueden usar sartenes más pequeños que los diámetros indicados. Las sartenes deben tener una base magnética lisa, plana. Por lo general, las placas de inducción no pueden reconocer sartenes con un diámetro de base inferior a 100 mm.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMPARTIMENTO



DESCRIPCIÓN GENERAL DE CAVIDADES	
1	Fascia - panel de control
2	Parrilla
3	Horno con ventilador y función Air Fry
4	Horno alto con ventilador

CONTROLES DE PLACA DE INDUCCIÓN (Modelos Touch)

CONTROLES DE INDUCCIÓN EN LA PLACA DE COCCIÓN

(El diseño puede variar según el modelo)



CONTROLES DE INDUCCIÓN (modelos Touch)		
Característica	**Símbolo**	**Descripción**
Encendido/ apagado		Tecla de encendido/apagado para toda la placa de inducción.
Aumento de potencia	P	Aumente temporalmente la potencia de una zona de cocción.

CONTROLES DE INDUCCIÓN (modelos Touch)		
Característica	**Símbolo**	**Descripción**
Tecla de ajuste (Heat & Timer)	− +	Se utiliza para ajustar el nivel de potencia y los tiempos de cocción.
Bloqueo con llave		Bloqueo para niños: para evitar que la placa se encienda accidentalmente. También se puede utilizar para evitar que los ajustes del nivel de potencia se cambien accidentalmente durante el
Temporizador de encendido/ apagado		Opera la función de temporizador.
Teclas de selección de Cook Zone		Se usa para seleccionar la zona de cocción correspondiente antes de ajustar el nivel de potencia o el tiempo de cocción.  Zona delantera izquierda  Zona trasera izquierda  Zona central: aplicable solo a cocinas de 90 cm, 100 cm y 110 cm de ancho  Zona delantera derecha  Zona trasera derecha
Tecla de función de puente		Se usa para activar la función de puente, de modo que las zonas delantera izquierda y trasera izquierda se puedan utilizar juntas como una gran zona, aplicable solo a cocinas de 90 cm, 100 cm y 110 cm de ancho.

ACERCA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN (CONTROLES TÁCTILES)

La placa de inducción proporciona la tecnología de encimera más eficiente desde el punto de vista energético disponible.

El sistema de inducción proporciona tiempos de calentamiento y enfriamiento superiores para las sartenes: obtienes un control de potencia rápido, preciso y repetible.

Como la inducción solo calienta la sartén, no se pierde calor durante el proceso de cocción, lo que a su vez limita el calor generado en la cocina.

Nota

Utilice sartenes con una base magnética plana y lisa. Por lo general, las placas de inducción no pueden reconocer sartenes con un diámetro de base inferior

CONTROLES TÁCTILES

Los controles táctiles de la placa de inducción se han diseñado para que puedas controlar la placa con los dedos, lo que proporciona ajustes de potencia precisos y repetibles para cocinar y una superficie fácil de limpiar que se puede limpiar fácilmente con un paño.

Cada zona de cocción muestra su configuración de potencia individual.

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

Cuando utilice los controles táctiles, utilice la parte plana del dedo, no la punta ni la uña del dedo. Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.

Una vez que haya encendido la placa de inducción, tendrá unos segundos para seleccionar las teclas de la zona de cocción o la tecla del temporizador. Si no se seleccionan más teclas en unos segundos, la placa se apagará de nuevo para ahorrar energía.
Si los guiones rojos desaparecen de la pantalla, basta con volver a pulsar la tecla de encendido para volver a encender la encimera

Asegúrese siempre de que el área de control esté limpia, seca y libre de objetos (por ejemplo, utensilios, paños de cocina y paños). Los derrames y el agua, la grasa o las huellas dactilares pueden hacer que los controles

ENCENDER Y APAGAR LA ENCIMERA

Toca la tecla de encendido ⏻ durante un par de segundos para encender la placa. La pantalla se ilumina con algunos guiones rojos (-)

La encimera se puede apagar tocando la tecla de encendido ⏻ durante un par de segundos. La pantalla se oscurece. La encimera también se apagará automáticamente poco tiempo después de apagar las zonas de cocción de la encimera, o si la placa está encendida pero no se ha seleccionado ninguna zona de cocción ni un temporizador

SELECCIÓN DE UNA ZONA DE COCCIÓN Y AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA

Encienda la encimera como se indica arriba. Pulse la tecla de zona de cocción correspondiente para seleccionarla (por ejemplo ⊡ para la zona frontal izquierda). El valor 0 parpadea en la pantalla de la zona correspondiente.

Mientras el «0» parpadea, toca las teclas más o menos + − para establecer el nivel de potencia requerido (siendo 1 el punto de cocción más suave y el 9 el punto de ebullición más rápido).

Sugerencia

**Si tocas la tecla más +
En primer lugar, el nivel de potencia se establecerá por defecto en el nivel 5 y se podrá ajustar desde allí.**

**Si tocas la tecla menos −
en primer lugar, el nivel de potencia se establecerá por defecto en el nivel 9 y se podrá ajustar desde allí.**

Unos segundos después del último toque de una tecla, se acepta el nivel de potencia y la zona continúa cocinándose al nivel de potencia seleccionado.

Cuando desee ajustar el nivel de potencia, vuelva a tocar la tecla de la zona de cocción correspondiente para seleccionarla. El nivel de potencia actual parpadeará en la pantalla de la zona correspondiente. Mientras la pantalla parpadea, toca las teclas más o menos + − para ajustar el nivel de potencia.

Al ajustar el nivel de potencia a 0, se apaga la zona de cocción. También puede tocar la tecla de encendido para apagar todas las zonas de cocción.

AUMENTO DE POTENCIA

La función de aumento de potencia se puede utilizar para aumentar temporalmente la potencia de una zona de cocción «tomando prestada» energía adicional de una zona adyacente.

Se pueden aumentar todas las zonas de cocción, pero no todas al mismo tiempo. No se pueden potenciar dos zonas del mismo lado de la encimera al mismo tiempo

Después de encender la encimera, toque la tecla de zona de cocción correspondiente para seleccionarla (por ejemplo para la zona delantera izquierda). El valor 0 parpadea en la pantalla de la zona correspondiente.

Mientras el «0» parpadea, toca la tecla Power Boost ; la tecla «P» aparece en la pantalla para indicar que el aumento de potencia está activo.

La función de aumento de potencia funciona durante aproximadamente 5 minutos y, a continuación, la zona de cocción pasará al nivel de potencia 9. La función de aumento de potencia también se puede cancelar en cualquier momento seleccionando un nivel de potencia diferente o apagando la zona de cocción.

Nota

La función Power Boost solo funcionará durante un tiempo limitado y también está bajo control térmico. Esto significa que Power Boost se desactivará automáticamente si el producto se calienta demasiado, para proteger los componentes electrónicos internos de la placa y evitar que los utensilios

Si utiliza dos sartenes en el mismo lado de la encimera, si una zona está encendida de refuerzo, es posible que el nivel de potencia de la otra zona deba limitarse a un nivel de potencia más bajo para evitar que el aparato consuma demasiada energía. Por este motivo, es posible que los niveles de potencia de la zona de cocción se reduzcan automáticamente

Las sartenes tienden a calentarse rápidamente en las placas de inducción. No llenes demasiado las sartenes para evitar que se hiervan, especialmente cuando utilices la función Power Boost. No dejes las sartenes desatendidas cuando utilices la

FUNCIÓN DE PUENTE

La función de puente permite que las zonas de cocción de la parte delantera izquierda y trasera izquierda se utilicen como una zona grande para dar cabida a sartenes más grandes. Esta función está disponible en las versiones de cocina de 90 cm, 100 cm y 110 cm

Después de encender la encimera, toque la tecla bridge para activar la función de conexión. El «0» parpadea en la pantalla de la zona trasera izquierda y el símbolo «=» aparece en la pantalla de la zona delantera izquierda.

Mientras el «0» parpadea, toca las teclas más o menos + − para establecer el nivel de potencia requerido. También puedes tocar la tecla Power Boost P para seleccionar el aumento de potencia cuando las zonas estén superpuestas. El nivel de potencia se mostrará en la pantalla de zonas situada en la parte trasera izquierda

La función de conexión se puede cancelar en cualquier momento pulsando la tecla de conexión otra vez. Las zonas delantera izquierda y trasera izquierda se pueden volver a utilizar como dos zonas separadas

ACTIVAR Y DESACTIVAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS

La función de bloqueo se puede utilizar de dos maneras: para evitar que las zonas de cocción de la encimera se enciendan accidentalmente, por ejemplo, por un niño, y para evitar que los ajustes de alimentación se cambien accidentalmente durante el uso, por ejemplo, mientras se cocina a fuego lento.

Para evitar que las zonas de cocción se enciendan accidentalmente, toque la tecla del candado durante unos segundos, hasta que aparezca «LO» en la pantalla del temporizador de la placa.

Si la encimera ahora está encendida con la tecla de encendido, la tecla «LO» parpadea en la pantalla del temporizador de la placa y no se pueden encender las zonas de cocción de la placa.

Para desactivar el bloqueo para niños, después de encender la encimera, toque la tecla del candado durante unos segundos hasta que la tecla «LO» desaparezca de la pantalla del temporizador. La encimera ahora puede funcionar como de costumbre

Para evitar que la configuración de energía se modifique accidentalmente, después de configurar los niveles de potencia de cocción requeridos, toque la tecla del candado durante unos segundos hasta que la tecla «LO» aparezca de forma fija en la pantalla del temporizador de la encimera. Las teclas de control táctil de la encimera ahora están bloqueadas, por lo que no se pueden ajustar los niveles de potencia del fuego a fuego lento. La encimera aún se puede apagar con la tecla de .

Para desactivar el bloqueo en uso, toca la tecla del candado durante unos segundos hasta que «LO» desaparezca de la pantalla del temporizador. A continuación, los controles táctiles se pueden operar como de costumbre.

Tenga en cuenta que la función de bloqueo para niños se mantiene incluso después de apagar y encender la placa con la tecla de encendido. .

USO DEL MINUTE MINDER

El contador de minutos de la encimera se puede utilizar para recordarte que debes revisar o revolver los alimentos, pero no apaga automáticamente la zona de cocción.

Nota

El contador de minutos de encimera solo está disponible si se utiliza al menos una zona de cocción de la encimera.

Establezca primero los niveles de potencia de la zona de cocción. Si ninguna de las zonas de cocción está seleccionada actualmente (es decir, las pantallas del nivel de potencia de la zona permanecen fijas y no parpadean), toque la tecla del reloj . El valor 00 parpadea en la pantalla del temporizador de la encimera.

Mientras el «00» parpadea, usa las teclas más y/o menos + − para establecer el tiempo de duración requerido del contador de minutos (entre 1 minuto y 99 minutos).

Sugerencia

Breves toques del plus + y menos − las teclas aumentan o disminuyen el tiempo de duración del contador de minutos en un minuto cada vez.

Toques largos del plus + y menos − las teclas aumentan o disminuyen el tiempo de duración del contador de minutos en diez minutos cada vez.

Unos segundos después de la última pulsación de tecla, se acepta el tiempo de duración y comienza la cuenta regresiva.

Si necesitas **modificar o cancelar el recordatorio de minutos** hora, toca la tecla del reloj otra vez. El tiempo de duración restante parpadea y puede ajustar el tiempo de duración con las teclas más y/o menos + −. Al ajustar el tiempo de duración a 0, se cancela la función de recordatorio de minutos.

Cuando haya transcurrido el tiempo de duración del recordatorio de minutos, la alarma sonará durante aproximadamente 30 segundos. Puede silenciar la alarma pulsando la tecla del reloj. Las zonas de cocción de la encimera deberán apagarse manualmente

USO DEL TEMPORIZADOR DE COCCIÓN A APAGADO

El temporizador de cocción a apagado permite que una o más zonas de cocción se apaguen automáticamente después de un cierto período de tiempo, por ejemplo, después de un cierto período de cocción a fuego lento.

Después de encender la placa, toque la tecla de zona correspondiente (por ejemplo para la zona delantera izquierda).

Mientras el nivel de potencia parpadea en la pantalla, utilice las teclas más o menos + − para establecer el nivel de potencia requerido.

Mientras el nivel de potencia sigue parpadeando en la pantalla, toca la tecla del reloj. (Si el nivel de potencia ha dejado de parpadear en la pantalla, basta con volver a tocar la tecla de la zona correspondiente para que la pantalla vuelva a parpadear). El valor 00 parpadea en la pantalla del temporizador de la placa

Mientras parpadea «00» en la pantalla del temporizador de la encimera, utilice las teclas más y/o menos + − para establecer el tiempo de duración del temporizador requerido (entre 1 minuto y 99 minutos).

Sugerencia

Breves toques del plus + y menos − las teclas aumentan o disminuyen la duración del temporizador un minuto cada vez.

Toques largos del plus + y menos − las teclas aumentan o disminuyen el tiempo de duración del temporizador en diez minutos cada vez.

Unos segundos después de la última pulsación de tecla, se acepta el tiempo de duración del temporizador y comienza la cuenta regresiva. Aparece un punto junto a la pantalla del nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente para indicar que la zona está siendo controlada por el temporizador.

Si necesitas **modificar o cancelar el temporizador** tiempo de duración, toque la tecla de zona correspondiente ( ) para seleccionar la zona. A continuación, toque la tecla del reloj. El tiempo de duración restante del temporizador actual parpadea en la pantalla. Mientras el tiempo de duración parpadea, utilice las teclas más o menos para ajustar el tiempo de duración del temporizador. Si ajusta el tiempo de duración del temporizador a 0, se cancelará la función del temporizador de cocción a apagado. Tenga en cuenta que, en este caso, la zona de cocción tendrá que apagarse manualmente

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la zona de cocción se apaga y la alarma suena durante aproximadamente 30 segundos. Puede silenciar la alarma pulsando la tecla del reloj .

Nota

Todas las zonas de cocción se pueden controlar con el temporizador de cocción a apagado. Repita los pasos anteriores si desea utilizar el temporizador de cocción y apagado en otra zona simultáneamente.

La pantalla del temporizador de la encimera solo puede mostrar el tiempo restante para un temporizador de zona de cocción o un contador de minutos a la vez. Para indicar en qué zona se muestra el tiempo restante, aparecerá un punto parpadeante junto a la pantalla del nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente. Un punto fijo junto a la pantalla del nivel de potencia de una zona de cocción indica que la zona de cocción está siendo controlada por el temporizador, pero la pantalla del temporizador no muestra actualmente el tiempo restante para esa zona. Toca la tecla de zona correspondiente para ver brevemente el tiempo restante para esa zona en la pantalla del temporizador de la encimera

Si hay temporizadores de zona de cocción a apagado y el contador de minutos funcionando simultáneamente, el contador de minutos tiene prioridad y se muestra en la pantalla del temporizador de la encimera. Para comprobar el tiempo restante de los temporizadores de

cocción a apagado de la zona, toque la tecla de zona correspondiente para ver brevemente el tiempo restante para esa zona en la pantalla del

Aviso
No dejes sartenes en la encimera cuando no estés cerca; sácalas del fuego si tienes que salir de la cocina (incluso si crees que solo será por un momento, mientras abres la puerta o llamas por teléfono).

Aviso
No deje nunca la encimera desatendida cuando esté en uso, incluso cuando haya configurado el temporizador para apagar la zona de cocción.

Nota
El control seguro de la temperatura de las sartenes solo es posible con sartenes de fondo plano de calidad adecuadas para la cocción por inducción. Las sartenes de mala calidad pueden crear espacios de aire entre el cristal y la sartén, lo que afecta a la precisión del control de temperatura

Temperatura aproximada de la superficie del vidrio (°C)	Sistema inteligente de seguridad para encimeras
200	Reduce el ajuste Power Boost al nivel de potencia 9.
250	Reduce la energía al 60% del nivel de potencia establecido.
270	Desactiva la zona de cocción.
300	Apaga todo el aparato.

Símbolos Y Códigos De Inducción

La pantalla de la encimera puede mostrar códigos de información y códigos para alertarlo sobre cualquier problema que deba resolverse.

Símbolos Y Códigos De Inducción

Símbolo// Código	Significado	Descripción
	Falta la sartén o la sartén no es adecuada.	Si el sistema electrónico no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña o no tiene una base magnética, la pantalla de la encimera mostrará el símbolo de sartén que falta o no es adecuado.
	Indicador de calor residual.	Cuando la encimera se apague después de su uso, si la superficie de vidrio aún está caliente, se mostrará el indicador de calor residual. El símbolo de calor residual se apagará automáticamente cuando la temperatura de la superficie del cristal baje (por debajo de aproximadamente 45 °C). El ventilador de refrigeración funciona durante un tiempo después de apagar la placa para ayudar a enfriar los componentes electrónicos de la
	Aumento de potencia.	El aumento de potencia está activo,
ER03	Obstrucción.	Algo cubre el área de exposición de la placa, como una sartén, un utensilio o un paño, o incluso solo agua, grasa o huellas dactilares. Retira el objeto y limpia la zona antes de volver a utilizar la encimera. No toque ninguna de las teclas de control táctil de la encimera durante más de 10 segundos
E1 o E2	Indicador de sobrecalentamiento.	Es posible que la placa calefactora se haya sobrecalentado, posiblemente porque una sartén vacía se ha calentado durante demasiado tiempo o porque una sartén se ha secado por ebullición. Retira las sartenes y deja que la encimera se enfríe durante unos 30 minutos antes de volver a utilizarla
E3 o E4	Posible problema con el suministro eléctrico.	La tensión eléctrica que suministra la cocina puede ser demasiado alta o demasiado baja. Apague la cocina de

Símbolo// Código	Significado	Descripción
		la pared y póngase en contacto con la compañía eléctrica local para obtener ayuda.
LO	Bloqueo para niños.	Se ha activado el bloqueo para niños.

Para otros códigos, apague el aparato en la pared durante unos minutos para que la electrónica se restablezca. Si el código vuelve a aparecer cuando se restablezca la alimentación, ponte en contacto con nuestro equipo de atención al cliente utilizando los datos que figuran en la contraportada

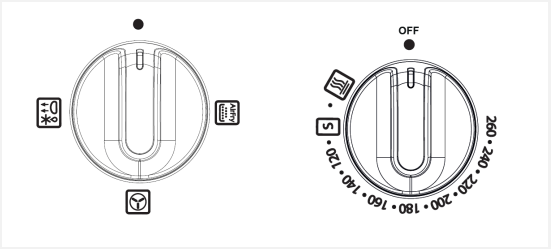
Nota

1 es para la salida de calor más baja; 8 es para la salida de calor más alta.

Use la parrilla con la puerta abierta.

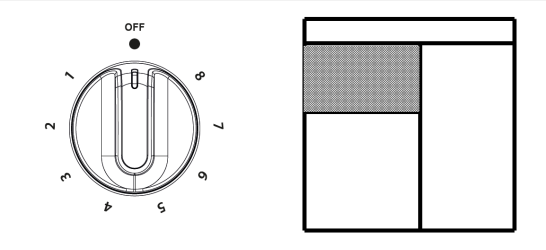
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL HORNO PRINCIPAL



Para operar el horno principal, seleccione una función de cocción con el botón de control de la izquierda y una temperatura con el botón de control de la derecha.

DIAL DE CONTROL DE LA PAR

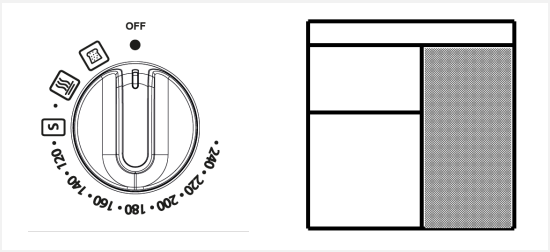


FUNCIONES Y AJUSTES PRINCIPALES DE COCCIÓN DEL HORNO

Símbolo	Función
	**Horno ventilado** **Utilice cualquier posición de estante adecuada.** **Puede hornear por lotes en más de un nivel simultáneamente; deje suficiente espacio para que suba la cocción.** **Requiere poco o ningún precalentamiento.** **Reduzca la temperatura unos 20 °C y reduzca un poco el tiempo de cocción en comparación con los hornos convencionales. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocidos antes de servirlos**
	**Función Air-Fry** **Para obtener mejores resultados, coloca los alimentos en una capa sobre la bandeja de la freidora, lo más uniformemente posible.** **Inserte la bandeja de la freidora en la posición central del horno principal.** **Inserte la bandeja para asar en la posición inferior del estante del horno principal, debajo de la bandeja de la freidora, para recoger cualquier goteo.** **Gire el dial de control de la función principal del horno a la función de freír al aire y gire el dial de control del horno principal a 220 °C.** **Para obtener los mejores resultados, cuando consulte las recetas y las instrucciones de cocción en los envases de los alimentos, compruebe los tiempos convencionales del horno, no los tiempos de las freidoras de la encimera ni los tiempos normales del horno con ventilador. Reduzca los tiempos del horno convencional en aproximadamente un 30%. Asegúrese de que la comida esté bien cocida antes de servirla** **La función de freír al aire es ideal para cocinar patatas fritas, trozos de patatas, verduras, trozos de pollo, nuggets de pollo y cualquier alimento que normalmente se asa a la parrilla.** **Sin embargo, la función de freír al aire no es adecuada para hornear tartas, bollería o pan, ya que pueden endurecerse, y no está diseñada para freír alimentos en masa húmeda.**
	**Descongelar/a prueba de masa** **Deje el control de temperatura del horno principal en la posición de apagado.**

Símbolo	Función
	Úselo con la puerta cerrada para descongelar pan o tartas congeladas, o cuando deje que la masa suba antes de hornear. Úselo con la puerta abierta para enfriar los alimentos cocinados antes de refrigerarlos.
	**Mantenga el ajuste de temperatura caliente - 70 °C** Úselo junto con la función de horno con ventilador.
	**Ajuste de temperatura de cocción lenta: 100 °C.** Se utiliza para cocinar a fuego lento cazuelas, guindillas, guisos, etc. Úselo junto con la función de horno con ventilador.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE TALL OVEN

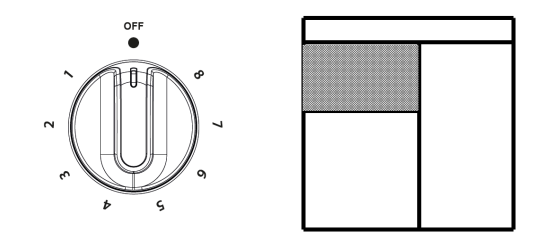


Gire el dial de control del horno alto a la temperatura o configuración requerida.

Funciones De Cocción En Horno Alto

Símbolo	Descripción
120 a 240	Horno ventilado Utilice cualquier posición de estante adecuada. Puede hornear por lotes en más de un nivel simultáneamente; deje suficiente espacio para que suba la cocción. Requiere poco o ningún precalentamiento. Reduzca la temperatura unos 20 °C y reduzca un poco el tiempo de cocción en comparación con los hornos convencionales. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocidos antes de servirlos
	Ajuste de temperatura de cocción lenta: 100 °C. Se utiliza para cocinar a fuego lento cazuelas, guindillas, guisos, etc.
	Mantenga el ajuste de temperatura caliente - 70 °C
	Descongelar/a prueba de masa Úselo con la puerta cerrada para descongelar pan o tartas congeladas, o cuando deje que la masa suba antes de hornear. Úselo con la puerta abierta para enfriar los alimentos cocinados antes de refrigerarlos.

USO DE LA PARRILLA



Aviso

Nunca cubra la sartén o el salvamanteles de la parrilla con papel de aluminio ni permita que se acumule grasa en la sartén, ya que esto crea un riesgo de incendio.

Sugerencia

Para obtener los mejores resultados, precaliente la parrilla durante un máximo de 5 minutos y elija una posición de estante media a alta adecuada para acercar los alimentos al elemento de la parrilla, dejando suficiente espacio para que los alimentos no toquen el elemento de la parrilla.

EL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

Durante el uso, el ventilador puede encenderse y apagarse en ciclos, esto es normal.

Cuando la parrilla está encendida, es posible que el ventilador de cocción no se encienda inmediatamente, pero se encenderá para mantener frías la fascia y las perillas de control durante el asado. Es posible que el ventilador continúe funcionando durante un tiempo después de apagar la parrilla

Nota

El ventilador de refrigeración puede funcionar durante aproximadamente 1 hora después de su uso. Esto es normal para garantizar que las partes externas de la cocina se enfríen por completo y porque la cavidad del horno está muy bien aislada para evitar que el calor se escape durante el proceso de cocción. No apague la cocina en la pared antes de que el ventilador de refrigeración se haya detenido por completo.

USO DE LA PARRILLA

Atención

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla; los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Importante

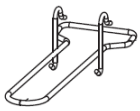
La puerta de la parrilla debe estar completamente abierta cuando se usa la parrilla.

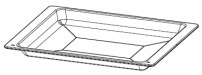
Aviso

La puerta superior del horno/parrilla debe estar abierta cuando la parrilla se usa para asar a la parrilla convencional.

1. Abre la puerta de la parrilla. Gire la perilla de control a la posición requerida. 1 es el calor más bajo y 8 es el calor más alto. Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda precalentar la parrilla durante unos 5 minutos
2. Coloque los alimentos en el centro del salvamanteles de la parrilla.
3. Empuje la sartén hacia adentro para colocarla debajo de la parrilla.
4. Para apagarlo, vuelva a colocar la perilla de control en la posición de apagado.

SARTÉN Y SALVAMANTELES





El salvamanteles se encuentra dentro de la sartén.

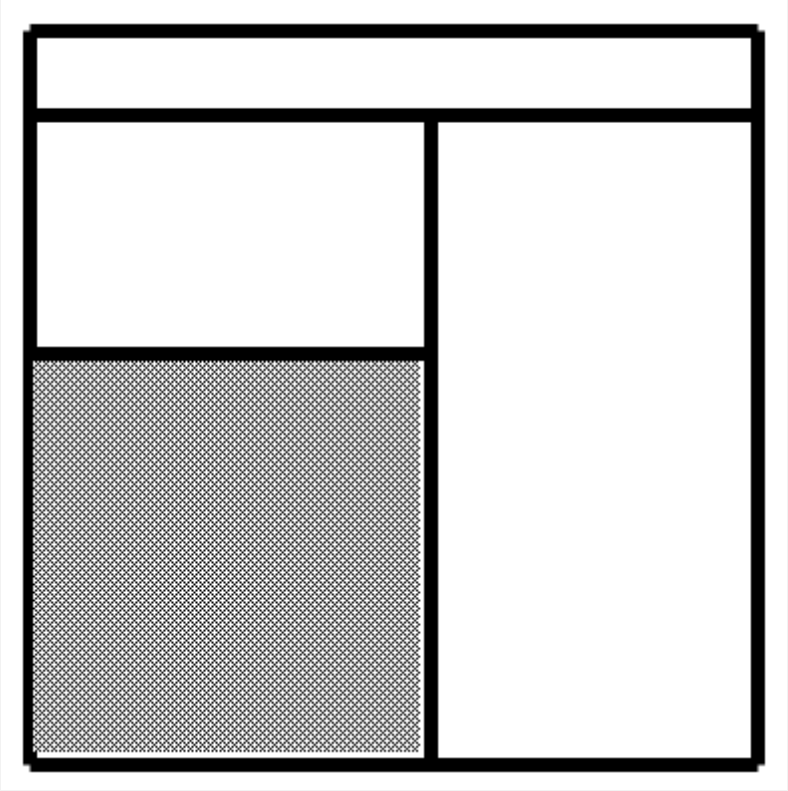
Los orificios y el borde inclinado de la sartén van por la parte posterior.

La manija de la sartén se engancha en la parte delantera de la sartén. Asegúrese de que las puntas del mango de la sartén estén en la parte superior y de que la pieza de soporte más ancha quede debajo de la

Aviso

El mango de la parrilla está diseñado para deslizar la sartén hacia adentro y hacia afuera. No intente sujetar la sartén por el asa

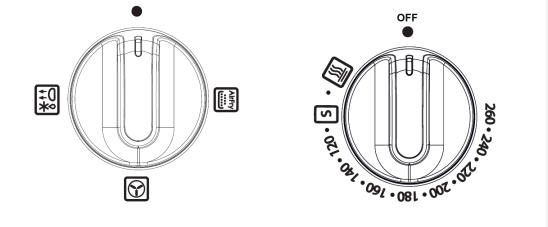
USO DEL HORNO PRINCIPAL



Aviso

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa el horno. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

CONFIGURACIÓN DE UNA OPERACIÓN DE CALEFACCIÓN



Para iniciar una operación de calentamiento, se deben seleccionar una función de calentamiento y una temperatura de calentamiento.

Configuración de una función de calefacción

- Gire el control de función para seleccionar la función de calefacción deseada.

Para modificar o cancelar la función de calefacción:

- Gire el control de función para seleccionar otra función de calefacción.
- Gire el control de función a la posición de apagado para cancelar la función de calefacción.

Configuración de la temperatura de calentamiento:

- Gire el control de temperatura para seleccionar la temperatura de calentamiento deseada.

Para modificar o cancelar la temperatura de calentamiento:

- Gire el control de temperatura para seleccionar otra temperatura de calentamiento.
- Gire el control de temperatura a la posición de apagado para cancelar la temperatura de calentamiento.

PRECALENTAMIENTO

El horno comienza a precalentarse cuando se han ajustado la función de calentamiento y la temperatura de calentamiento.

La luz de neón situada junto a la perilla de control de temperatura del horno principal se enciende cuando el horno se está precalentando y se apaga cuando alcanza la temperatura.

COCINAR CON UN HORNO VENTILADO

Atención
Como se trata de un horno de alta eficiencia, es posible que note la emisión de vapor del horno cuando se abre la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta.

Si está acostumbrado a cocinar con un horno convencional, encontrará una serie de diferencias con respecto a cocinar con un horno con ventilador, lo que requerirá un enfoque diferente.

Sugerencia
Los alimentos se cocinan a una temperatura inferior a la de un horno convencional, por lo que es posible que las temperaturas de las recetas convencionales tengan que reducirse en aproximadamente 20 °C.

Sugerencia
Por lo general, no es necesario precalentar, ya que un horno con ventilador se calienta rápidamente.

Sugerencia
No hay transferencia de sabor en un horno con ventilador, lo que significa que puede cocinar alimentos con un olor fuerte, como pescado, al mismo tiempo que alimentos suaves, por ejemplo, pudines de leche.

Sugerencia
Cuando hornee en lotes alimentos que se levantarán durante la cocción, por ejemplo, pan, asegúrese siempre de que haya suficiente espacio entre los estantes para permitir que suban.

- No hay zonas de calor en un horno con ventilador, ya que el ventilador convencional en la parte posterior del horno garantiza una temperatura uniforme en todo el horno. Esto lo hace ideal para hornear por lotes, por ejemplo, cuando se planifica una fiesta, ya que todos los platos se cocinarán en el mismo período de tiempo.

Nota

Cuando se utilizan 2 o más estantes, puede ser necesario aumentar ligeramente el tiempo de cocción.

Nota

Como los 2 estantes del horno son más anchos que en muchos hornos, es posible cocinar 2 artículos por estante.

Nota

Al asar carnes, notará que se reducen las salpicaduras de grasa, lo que se debe en parte a las temperaturas más bajas del horno, y ayudará a mantener la limpieza del horno al mínimo.

Nota

No es necesario colocar los platos en diferentes niveles de estantería durante la cocción, como ocurre con un horno convencional.

DESCONGELAR Y ENFRIAR EN EL HORNO PRINCIPAL

Para descongelar alimentos congelados, gire el control del horno a la posición de descongelación, coloque los alimentos en el centro del horno y cierre la puerta. Deje el selector de temperatura en la posición de apagado.

Para enfriar los alimentos después de cocinarlos antes de refrigerarlos o congelarlos, coloque el control principal del horno en la posición de descongelación y abra la puerta. Deje el selector de temperatura en la posición de apagado.

TIEMPOS DE DESCONGELACIÓN

Nota

Los trozos pequeños o delgados de pescado o carne congelados, por ejemplo, filetes de pescado, langostinos o carne picada, tardarán aproximadamente de 1 a 2 horas.

Nota

Colocar los alimentos en una sola capa reducirá el tiempo de descongelación.

Nota

Una cazuela o guiso de tamaño mediano tardará aproximadamente de 3 a 4 horas.

Nota

Un pollo listo para el horno de 1½ kg/3 libras tardará aproximadamente 5 horas, retire las menudencias lo antes posible.

Atención

MANTÉNGASE SEGURO:

No descongele las aves rellenas con este método.

No descongele porros más grandes de carne y aves de más de 2 kg/4 libras con este método.

USO DE LA FUNCIÓN DE PRUEBA DE MASA

- Después de amasar la masa, agréguela a un molde para hornear pan engrasado del tamaño adecuado. La masa debe llenar aproximadamente la mitad del molde
- Cubra el molde para hornear con film transparente.
-

Sugerencia

Es una buena idea cepillar la parte inferior de la película adhesiva con un poco de aceite vegetal para evitar que la masa se pegue a la película adhesiva cuando se levante.

- Coloque el molde para hornear tapado en el horno frío y cierre la puerta.
- Seleccione la función de cocción de masa en el selector de funciones. No seleccione una temperatura: deje el selector de temperatura en la posición «apagado».
- Deje la masa en el horno durante aproximadamente 1 a 2 horas para que la masa suba, duplique aproximadamente su tamaño y llene el molde para hornear.
- Retirar el film transparente y hornear la masa como de costumbre.

USO DE LA FUNCIÓN AIRFRY

Simplemente elige la configuración AirFry en el horno principal y, a continuación, coloca las patatas fritas, las verduras o el pollo en la bandeja de la freidora especialmente diseñada.

La bandeja permite que circule más aire, lo que acelera el tiempo de cocción y reduce la necesidad de aceites adicionales, lo que hace que cocinar sea más saludable.

AirFry es ideal para cocinar patatas fritas, carne y para preparar alimentos que normalmente se asan a la parrilla.

Hay algunas cosas que no se fríen bien con AirFry, como tartas, pasteles y panes, ya que pueden volverse secos o duros. Los alimentos rebozados húmedos tampoco se pueden cocinar con AirFrying

1. Seleccione la función AirFry en el horno principal y ajuste la temperatura a 220 °C.
2. Coloque la bandeja Airfry metálica en la tercera posición del estante (central) desde la parte inferior. Los alimentos deben estar espaciados uniformemente en la bandeja AirFry formando una sola capa para permitir
3. Coloque una bandeja para hornear en la posición de estante debajo de la bandeja AirFry para recoger cualquier miga o goteo.

Aviso

Para recetas con un tiempo de cocción de 30 minutos o más, se recomienda un tiempo de precalentamiento de 5 a 10 minutos.

Los alimentos congelados o densos pueden requerir más tiempo de cocción.

Nota

Si usas una receta que no sea de freidora, asegúrate de acortar el tiempo de cocción, ya que los alimentos se cocinarán más rápido que en un horno convencional.

Importante

- **fritura al aire en una cavidad grande del horno permite freír más alimentos simultáneamente, por lo que se esperan tiempos de cocción más largos en comparación con una freidora de encimera. Ajuste los tiempos de cocción**
- **Para obtener los mejores resultados, cuando consulte las recetas y las instrucciones de cocción en los envases de los alimentos, compruebe los tiempos convencionales del horno, no los tiempos de las freidoras de la encimera ni los tiempos normales del horno con ventilador.**
- **Reduzca los tiempos del horno convencional en aproximadamente un 30%.**
- **Asegúrese de que la comida esté bien cocida antes de servirla.**

Nota

Puede ser necesario rociar ligeramente la bandeja AirFry con aceite para evitar que los alimentos se peguen a ella.

Importante

Los alimentos grasosos pueden provocar humo durante el ciclo AirFry, por lo que se recomienda mantener el horno limpio y utilizar una bandeja para hornear situada debajo para recoger los residuos.

Funciones Principales Del Horno

FUNCIONES PRINCIPALES DEL HORNO: USOS RECOMENDADOS		
Horno con ventilador		**La temperatura uniforme en el horno hace que esta función sea adecuada para hornear o cocinar alimentos en grandes cantidades.**
Freidora de aire		**El aire distribuido rápidamente lo hace adecuado para freír sin aceite.**
Descongelar/Dejar fermentar la masa		**Descongele los alimentos con la puerta del horno cerrada o enfríe los platos antes de refrigerarlos dejando la puerta del horno abierta. El uso con la puerta cerrada también lo hace adecuado para leudar el pan antes de hornearlo.**
Cocción lenta		**La función de cocción lenta cocinará suavemente a 100 °C. Perfecta para carnes tiernas y guisos nutritivos.**
Mantener caliente		**Utiliza el calor suave del elemento inferior para proporcionar una temperatura baja constante. Se puede utilizar para mantener calientes los alimentos o para calentar platos y fuentes.**

MUEBLES DE HORNO

- Se pueden pedir estantes adicionales en nuestro sitio web de repuestos; consulte la dirección del sitio web en la contraportada.

Pedir Estantes Adicionales

Tipo de estante	Tipo de modelo	Cavidad	Número de pieza
50 cm	Cocinas de las gamas Belling RCA Cookcentre y Farmhouse	Todas las cavidades, excepto la cavidad de horno alta a la derecha en los modelos de 90 cm.	094108600
40 cm	Cocinas de las gamas Belling RCA Cookcentre y Farmhouse, solo modelos de 90 cm	Solo para la cavidad de horno alta a la derecha en modelos de 90 cm.	094108602

Bandejas para hornear y moldes para asar:

Para obtener mejores resultados de cocción y un dorado uniforme, los tamaños recomendados de bandejas para hornear y moldes para asar que se deben usar son los siguientes:

- **Bandeja para hornear 350 mm x 250 mm Este tamaño de bandeja para hornear puede contener hasta 12 tartas pequeñas.**
- **Lata para asar 370 mm x 320 mm**

Coloque las bandejas para hornear y los moldes para asar en el centro de los estantes y deje una posición libre entre los estantes para permitir la circulación del calor.

USO DEL TEMPORIZADOR PROGRAMABLE

Aviso

Si el reloj/programador está bloqueado, debe desbloquearse antes de poder utilizar el horno principal.

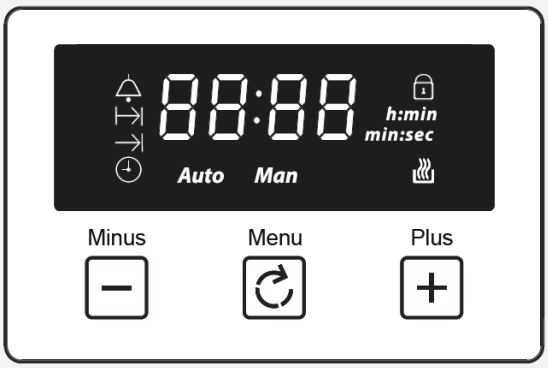
Para bloquear/ desbloquear el reloj/ programador, mantén presionada la tecla «+» durante 5 a 10 segundos hasta que aparezca o desaparezca el símbolo del candado.

El horno principal no funcionará hasta que se haya establecido la hora del día.

Tenga en cuenta que el programador solo controla el horno con ventilador principal.

Nota

Es posible que su reloj/ programador no tenga todas estas funciones.



Símbolo	Descripción
	Alarma (Minute Minder): te recuerda que debes revisar, girar, remover o rociar los alimentos después de un tiempo establecido, pero no apaga el horno automáticamente.
	Tiempo de cocción: permite que el horno principal se apague automáticamente.
	Fin del tiempo de cocción: si se utiliza junto con el tiempo de duración de la cocción, permite que el horno principal se encienda y apague automáticamente, de modo que puedes poner los alimentos en el horno antes de salir y tenerlos listos para su devolución.
	Reloj: para configurar la hora del día.
Auto	Modo de cocción automática: el horno principal se apagará (o encenderá y apagará) automáticamente.
Man	Modo de cocción manual: el horno principal se puede utilizar manualmente.

Símbolo	Descripción
	Teclas de ajuste Para ajustar el nivel de volumen y los tiempos. Tecla izquierda: minus/disminución. Tecla derecha: más/ aumentar.
Menu 	menú (tecla de función): le permite seleccionar las funciones del temporizador. Cada vez que pulse la tecla de menú, se desplaza por el menú de funciones del temporizador en el siguiente orden: contador de minutos; ajuste el tiempo de duración de la cocción; ajuste la hora del día; ajuste el nivel de volumen
h:min	Unidades de tiempo (horas: minutos o minutos: segundos).
88:88	Visualización de la hora. El horno principal no funcionará hasta que se haya establecido la hora del día.
	Indicador de calentamiento El horno principal está en uso.
	El bloqueo para niños está activo: las teclas del temporizador no responderán y el horno principal no funcionará

Símbolo	Descripción
	hasta que se desactive el bloqueo para niños. Para bloquear/ desbloquear el reloj/ programador, mantén presionada la tecla «+» durante 5 a 10 segundos hasta que aparezca o desaparezca el símbolo del candado.
L 1 L2 L3	Volúmenes del temporizador: L1 es el nivel más silencioso, L3 es el nivel más alto.

CONFIGURAR LA HORA DEL DÍA

Cuando la olla se conecta por primera vez a la fuente de alimentación, o después de un corte de energía, el símbolo del reloj parpadeará en la pantalla.

El horno principal no funcionará hasta que se haya establecido la hora del día.

Mientras el símbolo del reloj parpadea, utilice las teclas más o menos para seleccionar la hora actual del día, utilizando el formato de 24 horas.



Sugerencia

Si mantienes pulsada la tecla más o menos, la hora cambiará más rápidamente.

La hora del día se aceptará unos segundos después de la última pulsación de tecla y el símbolo del reloj dejará de parpadear.

Para ajustar la hora del día, por ejemplo, al principio y al final del horario de verano, toca la tecla «Menú» cuatro veces hasta que aparezca el símbolo del reloj empieza a parpadear.

Mientras el símbolo del reloj parpadea, utilice las teclas más o menos para seleccionar la hora actual del día, utilizando el formato de 24 horas.

La hora del día se aceptará unos segundos después de la última pulsación de tecla y el símbolo del reloj dejará de parpadear.

Aviso

Las funciones principales del horno no funcionarán hasta que se haya ajustado la hora del día.

Aviso

Poco tiempo después de tocar por última vez una tecla del temporizador (aproximadamente 60 segundos), la pantalla del temporizador se atenuará un poco.

Se trata de una función de ahorro de energía.

Al pulsar cualquier tecla del temporizador, la pantalla del temporizador volverá a iluminarse.

MODO MANUAL

Si no desea configurar el tiempo de duración de la cocción o la hora de finalización de la cocción en el temporizador programable, puede encender y apagar el horno principal manualmente mediante los mandos de control de funciones y control de temperatura.

Para operar el horno principal manualmente, la hora del día debe estar ajustada en el reloj, el bloqueo para niños no debe estar activado en el temporizador y la pantalla debe mostrar Man para indicar el modo manual.

Si es necesario, toca la tecla de menú dos veces hasta que aparezca «Hombre» Man aparece de forma constante en la pantalla.

MINUTE MINDER

La función Minute Minder hace sonar una alarma después de un tiempo establecido para recordarte que debes revisar, voltear, remover o rociar los alimentos. No apaga automáticamente el horno principal

Toca la tecla «Menú» central una vez. El símbolo de la campana Minute Minder parpadea.

Mientras el símbolo de la campana parpadea, utilice las teclas más o menos para establecer el tiempo requerido (hasta un máximo de 99 minutos).

Transcurridos unos segundos, se acepta la hora introducida, el símbolo de la campana deja de parpadear y se muestra de forma continua, y el tiempo restante del indicador de minutos cuenta regresiva en la pantalla.

Cuando haya transcurrido el tiempo, suena la alarma. Toca la tecla «Menú» central para silenciar la alarma, o la alarma se detendrá automáticamente después de unos 5 minutos.

Si quieres cambiar o cancelar el tiempo del recordatorio de minutos, toca la tecla «Menú» de nuevo hasta que aparezca el símbolo de la campana parpadea.

Mientras el símbolo de la campana parpadea, utilice las teclas más o menos para ajustar la hora requerida, o reduzca la hora hasta las 00:00 (h: min) para cancelar la función de contador de minutos.

COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA

Aviso

El temporizador solo puede hacer funcionar el horno principal automáticamente cuando se han seleccionado una función y una temperatura.

La cocción semiautomática apaga el horno después de un tiempo determinado.

Asegúrese de que se haya establecido la hora del día.

Coloque los alimentos en el horno principal y seleccione la función de cocción y la temperatura.

Toca la tecla «Menú» dos veces hasta que aparezca el símbolo de duración de la cocción parpadea.

Mientras el símbolo de duración de la cocción parpadea, utilice las teclas más o menos para establecer el tiempo necesario (hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos).

Transcurridos unos segundos, se acepta la hora introducida, el símbolo de duración deja de parpadear y se muestra de forma continua.

La pantalla muestra «Auto» junto con el símbolo de la olla .

Si quieres comprobar el tiempo de duración restante, cambiarlo o cancelarlo, toca la tecla «Menú» dos veces más hasta que aparezca el símbolo de duración parpadea. El tiempo restante aparece brevemente en la pantalla.

Mientras el símbolo de duración parpadea, puede utilizar las teclas más o menos para ajustar el tiempo de duración, o reducir el tiempo hasta las 00:00 (h: min) para cancelar la función de cocción semiautomática.

Una vez transcurrido el tiempo, suena la alarma y se apaga la calefacción del horno.

Toca la tecla «Menú» una vez para silenciar la alarma. «Hombre» parpadea en la pantalla.

Recuerde apagar el selector de funciones y los selectores de temperatura. A continuación, toca la tecla «Menú» de nuevo para volver al modo manual. 'Hombre' aparece de forma fija en la pantalla.

COCCIÓN TOTALMENTE AUTOMÁTICA

Con la cocción totalmente automática, puede colocar los alimentos en el horno antes de salir. El temporizador encenderá y apagará el horno principal automáticamente según los tiempos establecidos para que la comida esté lista para su devolución

Asegúrese de que se haya establecido la hora del día.

Coloque los alimentos en el horno principal y seleccione la función de cocción y la temperatura.

Establezca el tiempo de cocción como se describe arriba.

Toca la tecla «Menú» tres veces hasta que aparezca el símbolo de la hora de finalización de la cocción parpadea.

Mientras el símbolo de la hora de finalización de la cocción parpadea, utilice las teclas más o menos para establecer la hora de finalización requerida.

Después de unos segundos, se acepta la hora de finalización, el símbolo de hora de finalización deja de parpadear y se muestra de forma continua.

La pantalla muestra «Auto».

El temporizador calculará la hora de inicio requerida (por ejemplo, un tiempo de cocción de 1 hora y una hora de finalización requerida de 18:00 = hora de inicio requerida de 17:00).

Si quieres comprobar la hora de finalización, cambiarla o cancelarla, toca la tecla «Menú» tres veces más hasta que aparezca el símbolo de la hora final parpadea. La hora de finalización aparece brevemente en la pantalla.

Mientras el símbolo de finalización de la hora parpadea, puede utilizar las teclas más o menos para ajustar la hora de finalización o reducir el tiempo a la hora actual del día para cancelar la función de cocción totalmente automática.

Cuando llegue la hora de inicio requerida, el símbolo de la olla se enciende y la calefacción del horno está encendida.

Cuando llega la hora de finalización, suena la alarma y se apaga la calefacción del horno.

Toca la tecla «Menú» una vez para silenciar la alarma. «Hombre» parpadea en la pantalla.

Recuerde apagar el selector de funciones y los selectores de temperatura. A continuación, toca la tecla «Menú» de nuevo para volver al modo manual. 'Hombre' aparece de forma fija en la pantalla.

Aviso

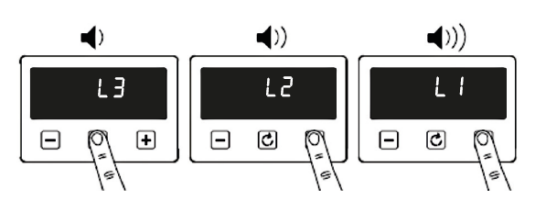
Al introducir las horas, la hora introducida se acepta automáticamente unos 5 segundos después del último toque de tecla.

Aviso

El contador de minutos hace la cuenta regresiva en primer plano.

El tiempo de duración de la cocción y los tiempos de finalización de la cocción se cuentan en segundo plano mientras la pantalla muestra la hora actual del día.

AJUSTAR EL NIVEL DE VOLUMEN



Para ajustar el nivel de volumen, toca la tecla de menú cinco veces hasta que aparezcan «L1», «L2» o «L3» en la pantalla.

Usa el plus + y/o menos − teclas para seleccionar un nivel de volumen.

L1 es el nivel más silencioso; L3 es el nivel más ruidoso.

ACTIVAR Y DESACTIVAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS

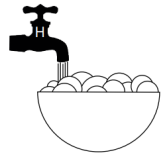
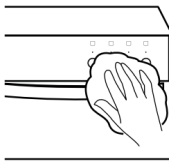
Para activar el temporizador de bloqueo para niños, mantén presionada la tecla más + durante 5 a 10 segundos hasta que aparezca el símbolo del candado aparece en la pantalla.

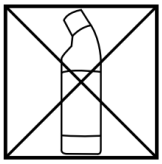
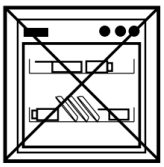
Mientras el sistema de bloqueo para niños esté activo, la pulsación de las teclas del temporizador no surtirá efecto y el horno principal no podrá encenderse.

Para desactivar el temporizador de bloqueo para niños, mantén presionada la tecla más + durante 5 a 10 segundos hasta que aparezca el símbolo del candado desaparece de la pantalla.

El temporizador ahora puede volver a funcionar con normalidad.

LIMPIEZA DE SU ELECTRODOMÉSTICO

Limpieza: qué hacer	
	Usa agua tibia y jabón
	Limpie el aparato con un paño húmedo • Limpia el paño con regularidad
	Seque con un paño suave y seco

Limpieza: lo que no se debe hacer	
	No utilices blanqueadores sin diluir ni productos con cloruro
	No utilices lana metálica, limpiadores abrasivos, almohadillas de nailon o limpiadores a vapor
	No laves la plancha de hierro fundido, la base para wok, los soportes para sartenes o los deslizadores telescópicos en el lavavajillas

Nota

Apague siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiar cualquier parte del mismo.

Nota

Tenga especial cuidado al limpiar los símbolos del panel de control, ya que esto puede provocar que se decoloren.

Nota

Consejos: Algunos alimentos pueden dejar marcas o dañar el metal o la pintura, por ejemplo, el vinagre, los zumos de frutas y la sal. Limpie siempre los alimentos que se derramen lo antes posible

Atención

Es importante limpiar el aparato con regularidad, ya que la acumulación de grasa puede afectar a su rendimiento o dañarlo e invalidar la garantía.

Atención

Además de lo anterior, no utilice raspadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del horno, la superficie de la placa vitrocerámica o cualquier tapa de vidrio.

GUÍA DE LIMPIEZA Y CUIDADO

Área del electrodoméstico /material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
Placas de cocción de vidrio cerámico	• Límpielo con un limpiador/ acondicionador para placas cerámicas, aplicado con papel de cocina, siguiendo las instrucciones del paquete. • Enjuague con un paño suave húmedo y bien escurrido. • Sécalo con un paño de microfibra. • Si alguna vez utilizas un raspador para eliminar marcas o depósitos persistentes, aplica primero un poco de limpiador para vitrocerámicas sobre la superficie del cristal cerámico, de modo que la cuchilla del raspador pueda deslizarse en un ángulo de 45° sin rayar la superficie. • Tenga en cuenta que el fabricante de la cocina no se hace responsable de los arañazos o daños en la superficie del cristal cerámico causados por el uso de un raspador para encimeras. • No se debe permitir que el papel de cocina y los derrames de alimentos azucarados se horneen sobre la superficie del vidrio cerámico, ya que pueden provocar picaduras en el vidrio. • Deben retirarse inmediatamente, incluso si la encimera aún está caliente, con cuidado de no quemarse. • Tenga en cuenta que las sartenes con aluminio en la base pueden dejar marcas en las superficies de vidrio cerámico. • Las placas de cocción nuevas a veces pueden mostrar marcas blancas de «floración» relacionadas con los residuos de fabricación. • Aplica un poco de zumo de limón en la superficie del cristal y déjalo en remojo un rato antes de limpiarlo	• Limpiador en crema para vitrocerámica. • Paños de microfibra

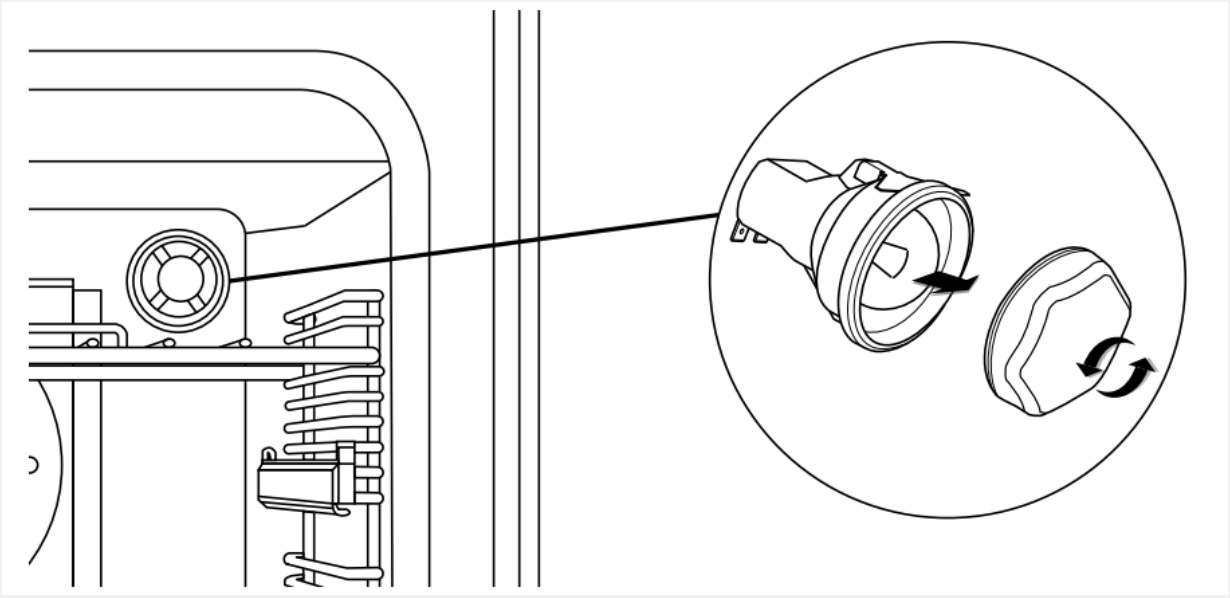
Área del electrodoméstico /material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
	con un limpiador para vitrocerámicas, enjuagar y secar. • No limpie las placas de vitrocerámica con detergente líquido, ya que a veces puede dejar un brillo azul.	
Estantes cromados para horno, salvamanteles para asadores, guías para estantes y deslizadores telescópicos	• Sumerja un paño suave en agua tibia y jabón, escúrralo y limpie los estantes y las guías de los estantes. • Para ensuciar más, sumérjalo en agua tibia y jabón y, a continuación, límpielo con una esponja que no raye. • Las esponjas en forma de onda pueden ser útiles para limpiar los estantes cromados y los salvamanteles de las sartenes. • Limpie los deslizadores telescópicos con un paño húmedo. No las laves en el lavavajillas, ya que el detergente eliminará el lubricante de las guías, lo que puede impedir que se deslicen y endurecerlas	• Detergente líquido. • Esponja en forma de onda.
Perillas de control y biseles	• Limpiar con un paño húmedo. • En la mayoría de los modelos, las perillas de control se pueden quitar para obtener más información limpiándolas con agua tibia y jabón. • Consulte la sección para quitar y reemplazar las perillas, los biseles y los resortes que se encuentran entre ellos. • Es una buena idea tener a mano la guía del usuario o tomar algunas fotografías antes de empezar a quitar los mandos de control, de modo que pueda ver qué pomo y bisel se encuentran en qué posición cuando los vuelva a colocar. • No intente quitar las perillas de control de los modelos de hornos pirolíticos ni de los modelos con perillas de control retráctiles.	• Detergente líquido.

Área del electrodoméstico /material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
Cavidades de horno y sartenes esmaltadas	• Lávese con agua tibia y jabón. • Si la suciedad es más intensa, utiliza un limpiador de horno en aerosol o gel patentado, déjalo actuar durante el tiempo recomendado en las instrucciones y, a continuación, límpialo con un paño y enjuaga. • No permita que los limpiadores de hornos entren en contacto con piezas de acero inoxidable, aluminio o cromo, estantes, soportes para estantes, juntas de puertas, elementos calefactores o fascias con marcas impresas. • No permita que se acumule grasa en las sartenes y no las forre con papel de aluminio, ya que esto presenta un riesgo de incendio. • Las parrillas se pueden revestir con forros especiales de PTFE antiadherentes para cocinar. • Los revestimientos antiadherentes de PTFE para cocinar pueden reducir la suciedad en los hornos. • Coloque estos forros en el estante inferior, debajo del estante donde se cocinan los alimentos, no en el suelo de la cavidad del horno, ya que esto podría bloquear el calor del elemento base y provocar daños.	• Detergente líquido. • Limpiador de hornos patentado. • Revestimientos antiadherentes de PTFE para cocinar.
Piezas de puertas de vidrio	• Lávese con agua tibia y jabón. • Para eliminar la grasa de los paneles interiores de vidrio, utilice un aerosol o gel limpiador de hornos patentado, déjelo actuar durante el tiempo recomendado en las instrucciones, luego límpielo y enjuáguelo. • Pulir con un paño suave de microfibra. • No permita que los limpiadores de hornos entren en contacto con piezas de acero inoxidable, aluminio o cromo, estantes, soportes para estantes, juntas de puertas, elementos	• Detergente líquido. • Limpiador de hornos patentado. • Paños de microfibra

Área del electrodoméstico /material	Guía de limpieza	Productos de ejemplo
	calefactores o fascias con marcas impresas.	
Compartimento de parrilla	• Es una buena idea dejar la parrilla encendida durante unos minutos después de terminar de cocinar para quemar la grasa del elemento calefactor. • No deje una sartén que contenga grasa debajo del elemento de parrilla durante este procedimiento. • Una vez que el compartimento de la parrilla se haya enfriado, se puede limpiar con un paño húmedo y escurrido empapado en agua tibia y jabón. • Las esponjas en forma de onda pueden ser útiles para limpiar los estantes cromados, los salvamanteles de las sartenes y para limpiar el techo de la cavidad de la parrilla, colocándose entre el elemento de la parrilla.	• Detergente líquido. • Esponjas en forma de onda.
Juntas de goma para puertas	• Limpiar con agua tibia y jabón. • No intente limpiar los sellos de fibra de vidrio de las puertas de los hornos pirolíticos.	• Detergente líquido.
Acero: paneles de control de fascia, marcos de placas eléctricas, frentes de puertas	• Limpie las piezas de acero con agua tibia y jabón y una esponja suave. • No frote las fascias ni los paneles de control, ya que las marcas podrían empezar a desgastarse. • Enjuaga con agua tibia y un paño suave. • Sécalo con un paño de microfibra.	• Detergente líquido. • Paños de microfibra

MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS

CAMBIAR LA BOMBILLA



1. Apague la cocina en la pared. Retire los estantes del horno, la sartén para asar y la bandeja para freír al aire.
2. Desenrosque la tapa de la lente girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Extraiga la bombilla vieja y sustitúyala por una nueva. Manipule la bombilla nueva con un trozo de papel de cocina, ya que los aceites de la piel pueden dañar las bombillas halógenas.
4. Vuelva a colocar la tapa de la lente y vuelva a colocar los estantes del horno.

- **Aviso**
  Apague la alimentación antes de cambiar la bombilla.

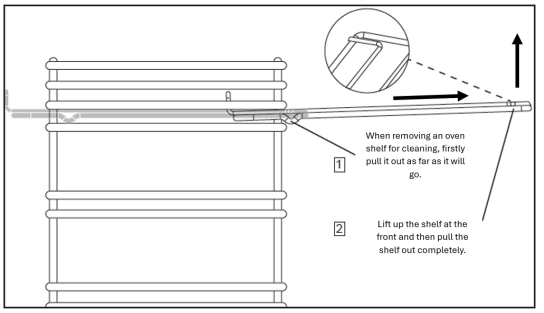
- **Nota**
  No todos los electrodomésticos tienen el mismo número y tipo de bombillas. Antes de reemplazar la bombilla, comprueba qué tipo tienes. Por lo general, una bombilla halógena tipo cápsula G9 de 25 vatios, número de pieza 082650920

  Recuerde que las bombillas no están cubiertas por la garantía del fabricante.

ESTANTES DE HORNO

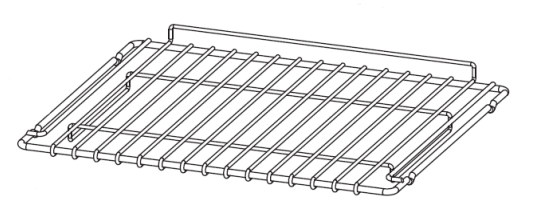
Las repisas del horno utilizan muescas antivuelco para evitar que se saquen accidentalmente por completo con comida y utensilios de cocina calientes encima, y así ayudar a prevenir accidentes.

Estantes Con Muescas Antivuelco.



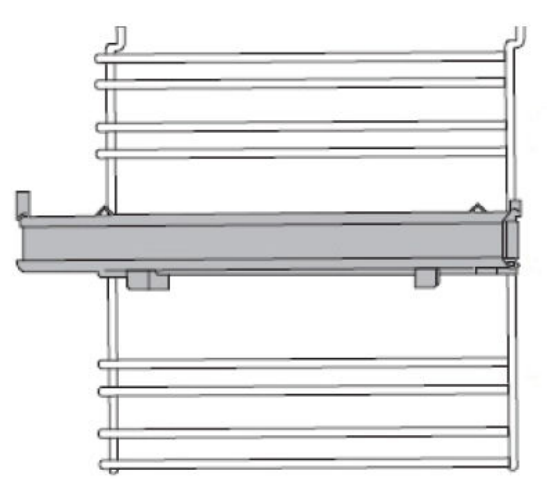
Para retirar los estantes por completo, limpiarlos o cambiarlos de posición, tira del estante lo más que puedas y, a continuación, levántalo hacia arriba por la parte delantera para extraerlo por completo.

Estantes.



Al insertar los estantes en las guías de los estantes, asegúrese de que la pieza vertical esté en la parte posterior del estante y apunte hacia arriba.

Guías De Estantería.

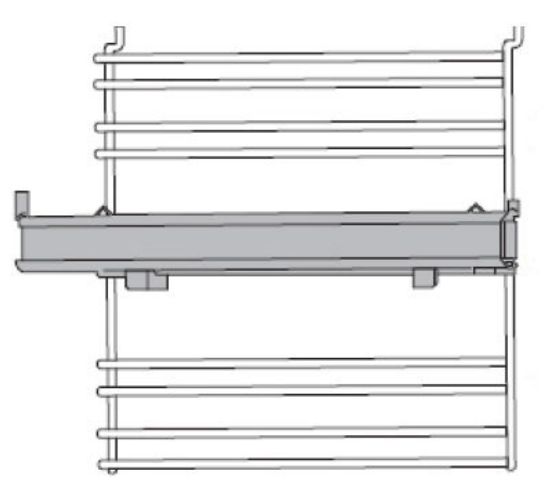


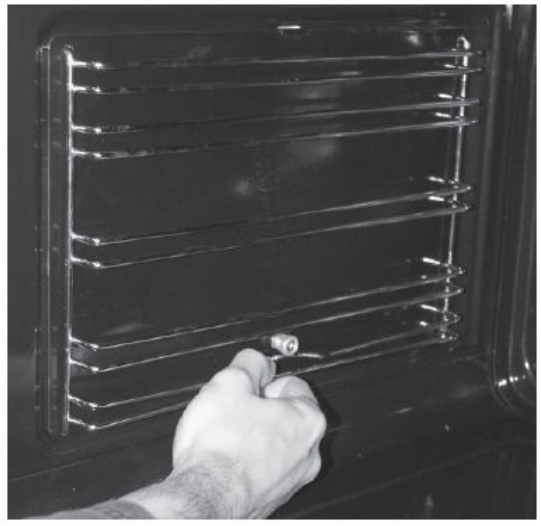
Atención

Cada posición de guía de estante consiste en un cable superior e inferior. Introduce el estante entre los dos cables y no sobre el cable superior.

QUITAR LAS CORREDERAS DE ESTANTE

- **Las guías de los estantes tienen lengüetas que se fijan en los orificios laterales de la cavidad del horno.**
- **Los alambres guía del estante en la parte inferior se enganchan debajo de los retenedores para mantener las guías del estante en su posición.**
- **Los retenedores parecen pequeñas bobinas o bobinas de algodón que están unidas a un lado de la cavidad del horno.**





- Para quitar las guías de los estantes para limpiarlos, primero retira los estantes, la sartén y la bandeja para freír al aire, según corresponda.
- Estire suavemente el alambre guía del estante en la parte inferior, tirando hacia abajo y alejándolo del retenedor para soltarlo del retenedor.
- La guía del estante puede entonces retirarse del lateral de la cavidad del horno. Las lengüetas de la guía del estante saldrán por los orificios laterales de la cavidad
- La guía del estante se reemplaza de manera opuesta.
- Introduzca las lengüetas en los orificios laterales de la cavidad del horno.
- Luego, estire suavemente el cable guía en la parte inferior para pasarlo por debajo del retenedor.

RETIRAR Y VOLVER A MONTAR LAS PERILLAS DE CONTROL, LOS MUELLES Y LOS BISELES

- El conjunto de la perilla de control consiste en la perilla en la parte delantera, un bisel con marcas alrededor de la perilla y un resorte entre la perilla y el bisel.
- Para la limpieza, los biseles se pueden deslizar cuidadosamente hacia adelante para facilitar la limpieza del panel de control de la fascia posterior con un paño.
- Los biseles volverán a su posición cuando los sueltes.
- Para una limpieza más profunda, las perillas, los biseles y los resortes se pueden quitar de la siguiente manera.
- En primer lugar, tómese un momento para observar las posiciones de los diferentes tipos de biseles de la olla, tome algunas fotografías o tenga a mano la guía del usuario del aparato. Esto le ayudará a colocar los controles en las posiciones correctas después de la
- Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición «apagada» y de que la olla esté apagada en la pared.
- Empuje la perilla de control hacia el bisel.
- Luego, sujetando la perilla y el bisel juntos, tira de ambos hacia ti y sácalos del husillo de la olla.
- Tenga cuidado de no perder el resorte ni el pequeño clip plateado que se encuentra dentro del eje del pomo de control.

- Para volver a colocar los mandos de control, los biseles y los muelles después de limpiarlos, sigue estos pasos:
- Coloque el bisel boca arriba sobre una superficie.
- El lado plano del orificio en forma de D y el punto impreso para la posición «apagada» deben estar en la parte superior.
- Coloque el resorte sobre el orificio en el centro del bisel.
- Asegúrese de que la perilla esté orientada hacia arriba, con la marca indicadora en la parte superior.

- Coloque la perilla firmemente sobre el resorte, asegurándose de que el eje de la parte posterior de la perilla esté ubicado en la mitad del resorte.
- El lado plano del eje en forma de D en la parte posterior del pomo debe estar alineado con el lado plano del orificio en forma de D en el centro del bisel.

- Presiona la perilla para meterla en el bisel y mantenerla presionada.
- El lado plano del eje en forma de D en la parte posterior de la perilla debe estar orientado hacia arriba.

- Mientras mantiene unidos el pomo y el bisel, empuje el conjunto del pomo de control contra el husillo de la olla.
- El husillo de la olla también tiene forma de D, así que asegúrese de que el lado plano del eje en forma de D en la parte posterior del pomo esté alineado con el lado plano del husillo.

- El conjunto de la perilla de control ahora se ha instalado correctamente y los controles se pueden utilizar con normalidad.

Preguntas Frecuentes

¿Puedo quitar el cristal interior de las puertas para limpiarlas?

- Los paneles interiores de vidrio se pueden quitar para limpiarlos, pero esto implica retirar primero la puerta del cuerpo de la olla (para las puertas que se abren lateralmente) y colocar primero los tornillos de la tira de retención que se encuentra en la parte superior de la puerta.
- Para la limpieza de rutina, recomendamos dejar los paneles de vidrio in situ.

Al limpiar, encontré un pequeño orificio en la parte superior de la cavidad principal del horno, ¿está destinado a estar ahí?

- Sí, es normal.
- Se trata de un orificio de ventilación que permite que el exceso de vapor y presión salga por la parte trasera del aparato durante la cocción.
- El horno se puede limpiar normalmente.

Se ha producido un corte de energía y el aparato no funciona, ¿qué debo hacer?

- Apague la cocina de la pared.
- Cuando vuelva la energía, vuelva a encender el suministro eléctrico y restablezca el reloj programador/ temporizador a la hora correcta del día.

¿Por qué sale aire caliente por los lados de las puertas?

- Esto es normal.
- El exceso de calor, vapor y presión de las cavidades del horno se libera a través de un nuevo sistema de combustión hacia la cámara del ventilador de refrigeración.
- Las puertas tienen algunas rejillas de ventilación laterales que permiten expulsar una pequeña cantidad de este calor por los lados de la puerta para ayudar a mantener las superficies de las puertas frescas.
- La mayor parte del exceso de calor, vapor y presión sube hacia la cámara del ventilador de refrigeración.

Cuando utilizo la función de descongelación/ prueba de masa, ¿tengo que seleccionar una temperatura?

- No, deje la perilla selectora de temperatura en la posición «apagada».
- No seleccione una temperatura al descongelar.
- Solo hay que girar la perilla selectora de funciones a la función de descongelación/ remoción de masa y se encenderá el ventilador de circulación.
- Para descongelar y hacer masa, deje la puerta del horno cerrada.
- Para enfriar los alimentos cocinados antes de refrigerarlos, deje la puerta abierta.

¿Por qué el ventilador de refrigeración no se enciende inmediatamente cuando enciendo la parrilla o el horno?

- El ventilador de refrigeración se controla mediante un interruptor térmico y, por lo tanto, solo se encenderá una vez que se alcance una temperatura determinada.
- Esto es normal.
- También es normal que el ventilador de refrigeración se encienda y apague durante el uso y que permanezca encendido durante un tiempo después de la cocción.

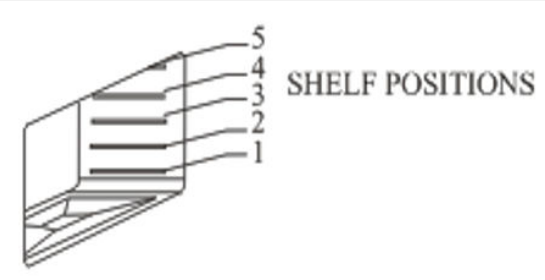
Parece que el ventilador de refrigeración funciona durante mucho tiempo después de que he terminado de cocinar, ¿es normal?

- Esto es normal, los hornos están muy bien aislados para mantener más calor durante la cocción y obtener mejores resultados de cocción con menos energía desperdiciada.
- Después de cocinar, el ventilador ayuda a que el aparato se enfríe a una temperatura baja de unos 45 °C, lo que ayuda a mantener las partes exteriores de la olla más frías para mayor seguridad.
- El ventilador de refrigeración puede funcionar durante aproximadamente 1 hora después de que la cocción haya terminado, y esto es normal.
- No te preocupes, el ventilador de refrigeración no consume mucha electricidad (menos de una décima parte de una unidad de electricidad por hora).
- No apagues la cocina en la pared antes de que el ventilador de refrigeración se haya detenido por completo.

¿Cómo coloco la manija de la sartén a la sartén?

- Asegúrese de que la sartén esté en la posición correcta, con el borde inclinado en la parte posterior.
- Coloque la manija de la sartén asegurándose de que las puntas estén en la parte superior y que la pieza de soporte más ancha quede debajo de la sartén.

¿Por qué no puedo colocar el estante o la sartén en una de las posiciones de los estantes de la parte superior del horno? (modelos de gama pequeña de 60 cm)



- Esto se debe al retenedor que se requiere para mantener la guía del estante sujeta al costado de la cavidad superior del horno.
- Contando las posiciones de los estantes guía de abajo hacia arriba, utilice las posiciones 1, 3, 4 y 5.
- No utilice la posición 2, ya que ahí es donde se encuentra el retenedor.

¿Por qué no puedo quitar los estantes por completo para limpiarlos?

- Los estantes tienen «muescas antivuelco» que evitan que los estantes se saquen accidentalmente por completo con los utensilios de cocina en el estante, para ayudar a prevenir accidentes.
- Para retirar completamente los estantes para limpiarlos, tire del estante hacia afuera y levántelo hacia arriba en la parte delantera para extraerlo por completo.

¿Por qué no funciona el horno principal?

- Asegúrese de que la hora del día esté configurada en el temporizador.
- Algunos modelos tienen más de una función en el horno principal. En estos aparatos, debe seleccionar una temperatura con la perilla de control de temperatura y una función con la perilla selectora de funciones para que el horno principal funcione.

El instalador tiene dificultades para ajustar la altura de la olla al nivel de las encimeras adyacentes, cuando las encimeras son un poco más bajas que la altura estándar de 900 mm.

- Las patas niveladoras se suministran con dos contratuercas, lo que resulta ideal para ajustar la altura de la olla a una altura de encimera de entre 900 y 930 mm.
- Al ajustar la altura de la encimera a una altura un poco inferior a 900 mm, el instalador debe quitar una de las contratuercas de cada pie para poder ajustar la altura de la olla a un nivel inferior.

La pantalla del temporizador se atenúa después de un tiempo, ¿es normal?

- Sí, es normal.
- Poco tiempo después de tocar por última vez una tecla del temporizador, la pantalla del temporizador se atenuará un poco.
- Se trata de una función de ahorro de energía.
- Al pulsar cualquier tecla del temporizador, la pantalla del temporizador volverá a iluminarse.
- La pantalla del temporizador se atenúa aproximadamente 60 segundos después del último toque de una tecla del temporizador.

Los controles táctiles del temporizador no responden, ¿por qué?

- Es posible que se haya activado el candado para niños; esto se indica con el símbolo de un candado en la pantalla.
- Mantén presionada la tecla más + durante unos 5 a 10 segundos hasta que aparezca el símbolo del candado desaparece.
- A continuación, se desactiva el bloqueo para niños y el temporizador se puede utilizar con normalidad.

¿Se puede ajustar el volumen del temporizador del horno?

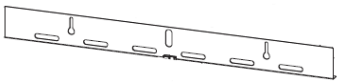
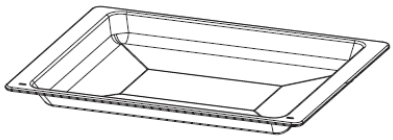
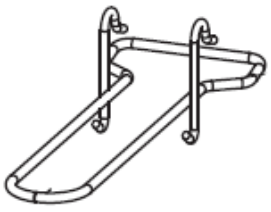
- Sí, consulta las instrucciones de la sección del temporizador programable para obtener más información sobre cómo ajustar el volumen del temporizador.

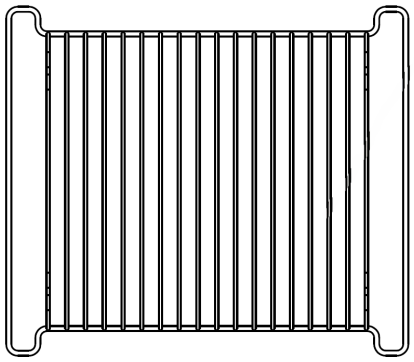
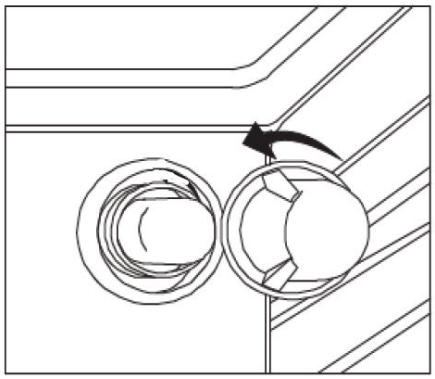
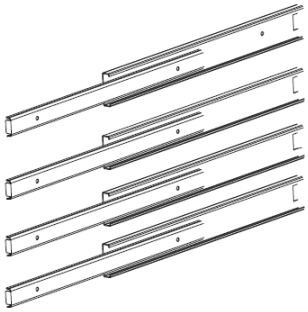
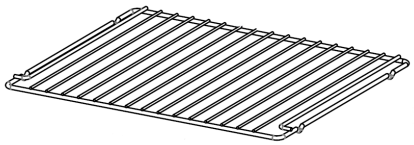
PIEZAS CLAVE Y ACCESORIOS OPCIONALES

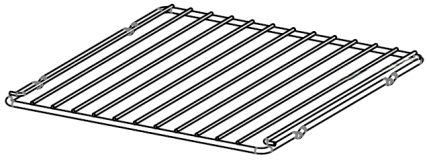
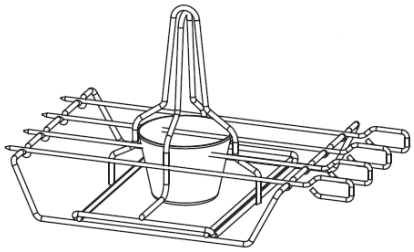
Consulte a continuación los números de pieza útiles para su olla, en caso de que necesite una pieza de repuesto o desee comprar estantes adicionales o deslizadores telescópicos opcionales, por ejemplo.

Para cualquier consulta relacionada con la falta de piezas en la entrega de una cocina nueva o con piezas de repuesto durante el período de garantía del fabricante, ponte en contacto con nuestro equipo de atención al cliente llamando al número de teléfono que aparece en la contraportada.

Para comprar estantes, deslizadores, consumibles o piezas adicionales fuera del período de garantía del fabricante, consulte la sección de piezas de repuesto de nuestro sitio web; la dirección del sitio web aparece en la contraportada.

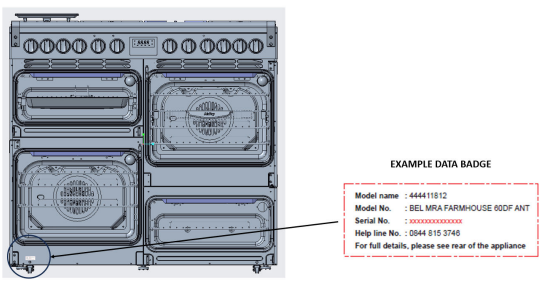
Pieza	Número de pieza	Notas
 Cesta Air Fry	094108700	La cantidad 1 se suministra con la olla. Se utiliza en el horno principal con ventilador.
Junta de puerta con clip - horno principal (abajo a la izquierda)	094103502	Se engancha: por lo general, no requiere una visita de servicio técnico.
Junta de puerta con clip en la parte superior del horno (arriba a la izquierda)	094103500	Se engancha: por lo general, no requiere una visita de servicio técnico.
Sello de puerta con clip, horno alto a la derecha	094103503	Se engancha: por lo general, no requiere una visita de servicio técnico.
 Plinto de cubierta decorativo - negro	094108206 para cocinas de 90 cm de ancho	La cantidad 1 se suministra con la olla. Solo es necesario instalarla si las patas de la olla están completamente extendidas para adaptarse a encimeras más altas.
 Sartén profunda	094106100	La cantidad 1 se suministra con la olla. Se puede utilizar en la parrilla superior o en el horno principal con ventilador. (No se puede usar en el horno alto de la derecha en los modelos de 90 cm).
	094111300	La cantidad 1 se suministra con la olla.

Pieza	Número de pieza	Notas
Empuñadura para asar		
 Salvamanteles para sartén	094117000	La cantidad 1 se suministra con la olla.
 bombilla de lámpara	082650920	Tipo: bombilla halógena tipo cápsula G9 de 25 vatios. Tenga en cuenta que las bombillas de repuesto no están cubiertas por la garantía del fabricante.
 Deslizadores telescópicos	Deslizador lateral izquierdo: 1 x 094109802 Deslizador del lado derecho: 1 x 094109803 Necesitas 1 x 094109802 y 1 x 094109803 para formar un par.	Disponible para comprar como extra opcional. Se puede usar en el horno principal con ventilador o en el horno alto con ventilador derecho. No intente utilizarlos en posiciones en las que los cables guía del estante estén muy juntos.
 Estante (50)	094108600	La cantidad 3 se suministra con la olla. Se puede utilizar en la parrilla superior o en el horno principal con ventilador.

Pieza	Número de pieza	Notas
 Estante (40)	094108602	La cantidad 4 se suministra con la olla. Se usa en el horno alto con ventilador a la derecha.
 Kit de vapor e infusión (sistema de tostado vertical)	094109600	Se puede comprar como un extra opcional. Se puede utilizar en el horno con ventilador principal (en modo horno con ventilador real). (No se puede usar en el horno alto a la derecha en los modelos de 90 cm).

LOCALIZACIÓN DEL MODELO Y LOS NÚMEROS DE SERIE

- Abra la puerta inferior izquierda del horno para localizar la placa de datos en el marco frontal, cerca del sello de la puerta.
- Indique el número de modelo y el número de serie si alguna vez necesita una visita de servicio técnico o si necesita pedir piezas de repuesto.
- El número de modelo (también conocido como número de SKU) tiene 9 dígitos y comienza con 44...
- El número de serie se imprime como una cadena de 17 dígitos: los 8 primeros dígitos son el número de serie y los 9 dígitos restantes son el número de modelo.



Sugerencia

Es una buena idea sacar una foto de la placa de datos o anotar por escrito el número de modelo y el número de serie en la guía de inicio rápido, especialmente si el zócalo decorativo de la cubierta se va a instalar para colocar encimeras más altas.

DATOS TÉCNICOS

Aviso
Esta cocina debe estar conectada a tierra.

Insignia de datos	Parte inferior del marco delantero
Clase de aparato	Clase 1 - cocina independiente
Suministro eléctrico	230 - 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz
Cargar	17315W (Induction Unit 10200W)
Luz de horno estándar	25 W

Placa calefactora Hob Top	Suministro eléctrico	Carga de zona (W)
Induction	230 V	Left hand front 1800W (2100W Boost)
		Left hand rear 1800W (2100W Boost)
		Right hand front 1200W (1500W Boost)
		Right hand rear 1800W (2100W Boost)
		Centre 2300W (3000W Boost)

Suministro eléctrico de electrodomésticos	Cavidad del horno y carga funcional (W)
230 V	Left-hand main oven: Fanned- Air Fry 3166W
	Tall Oven: Fanned Oven- Single 2339W
	Left hand Top cavity: Single Grill 1561W

TABLA DE DATOS ENERGÉTICOS

Reglamento (UE) 65/2014:

Nombre del producto:Belling 90cm Electric Induction (Touch Controls) : All Models	
Marca:	Belling
Talla:	90cm
Cantidad de cavidades	2

Eficiencia Energética

Encimera			
Tipo de combustible	Induction		
Número de zonas de cocción	5 Electric Zones		
	Símbolo	Valor	
Eficiencia energética por zona de cocción		Zona de cocción	
	Zona eléctrica	Zone 1: 215*390cm/180 192Wh/kg	
		Zone 2: 215*390cm/150 193.2Wh/kg	
		Zone 3: 215*390cm/210 199Wh/kg	
		Zone 4: 230cm/240cm 191.1Wh/kg	
		Zone 5: 200cm/210cm 192.7Wh/kg	
		Zone 6: 165cm/180cm 194Wh/kg	
	Zona eléctrica	All Induction Cook Zones 193.7Wh/kg	

Eficiencia Energética

Cavidad	Cavidad 1	Cavidad 2	Cavidad 3 (si corresponde)
Índice de eficiencia energética	92,5	93,3	
Clase de eficiencia energética	A	A	
Consumo de energía por ciclo (modo convencional)	N/A	N/A	
Consumo de energía por ciclo (modo de convección forzada por ventilador)	0,74 kWh	0,83 kWh	
Fuente de calor	Electric	Electric	
Volumen	60 Litres	81 Litres	
Consumo de energía medido de acuerdo con la norma BS EN 60350-1			

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA EN HORNOS



Sugerencia

Use sartenes con bases planas.

Use sartenes del tamaño adecuado para el tamaño de la zona de cocción.

Use sartenes con tapa.

Minimiza la cantidad de líquido o grasa al cocinar.

Cuando el líquido comience a hervir, reduzca el nivel de potencia a fuego lento.

El uso de una sartén con un diámetro de base un poco mayor que el diámetro de la zona de cocción proporciona los resultados de cocción más eficientes desde el punto de vista energético.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA EN HORNOS



Sugerencia

Cocine comidas separadas juntas, si es posible.

Mantenga el tiempo de precalentamiento lo más corto posible.

No alargue el tiempo de cocción.

No olvide apagar el horno al final de la cocción.

No abra la puerta del horno durante el proceso de cocción.

Si el horno tiene un temporizador programable, utilícelo para apagar la calefacción del horno al final de la cocción.

Si cocina durante períodos más prolongados, apagar la calefacción del horno 10

minutos antes del final de la cocción puede ahorrar energía al utilizar el calor residual para terminar el proceso de cocción. Asegúrese siempre de que los alimentos estén bien cocidos.

DETALLES DE CONTACTO DEL SERVICIO INTERNACIONAL

Para países distintos de los que figuran en la lista, ponte en contacto con tu distribuidor para obtener ayuda. **Australia** Teléfono de atención al cliente: +61 1800 444 357 Consultas generales Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australia, 8 Lakeview Drive, Scoresby, Victoria 3179, Australia	**Bélgica** Teléfono de atención al cliente: +32 (0) 9 210 02 11 Correo electrónico para consultas generales: info@belling.eu Teléfono de servicio: +31 (0) 162 435 847 Correo electrónico de servicio: info@servicecentrale.com www.belling.eu Registro del producto Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stov.eu Registro de productos Estufas: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Países Bajos
Francia Teléfono de servicio: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex Francia, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Francia	**Alemania** Teléfono: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & amp: Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Alemania
Irlanda Teléfono: +353 (01) 8428222	**Países Bajos** Teléfono de atención al cliente: +31 (0) 513 656520

Correo electrónico de servicio: serviceireland@glendimplex.com **Correo electrónico para consultas sobre piezas de repuesto: sparesireland@glendimplex.com** **www.glendimplexireland.com** **Glen Dimplex Ireland UC, Airport Road, Cloghran, Co.**	**Correo electrónico para consultas generales: info@belling.eu** **Teléfono de servicio: +31 (0) 78 890 65 00** **Correo electrónico de servicio: glendimplex@fulfilcenter.nl** **www.belling.eu** **Registro del producto Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/** **www.stov.eu** **Registro de productos Estufas: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/** **Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Países Bajos**
Nueva Zelanda **Teléfono: +64 (09) 274 8265** **https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us** **www.belling.co.nz** **Glen Dimplex Nueva Zelanda, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, Nueva Zelanda**	**Polonia** **Teléfono: +48 12 383 39 41** **Teléfono: +48 600 281 994** **sklep@cookingstore.pl** **https://www.cookingstore.pl/kontakt/** **www.cookingstore.pl** **Cooking Store Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a**
España **Ponte en contacto con tu distribuidor para obtener ayuda** **Suecia** **Teléfono: +46 (0) 10 10 11 656** **info@lsbolagen.se** **www.lsbolagen.com** **Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Suecia**	**Reino Unido** **Servicio de estufas Tel: +44 (0) 344 815 3740** **www.stoves.es** **Teléfono del servicio de campanas: +44 (0) 344 815 3746** **www.belling.es** **Electrodomésticos Glen Dimplex, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD**

POLSKI/POLISH WSTĘP

Gratulacje i dziękujemy za zakup nowej kuchenki z serii kuchenek. Mamy nadzieję, że będziesz cieszyć się wieloletnią doskonałą wydajnością gotowania i obsługą.

Niniejsza instrukcja obsługi została zaprojektowana, aby pomóc Ci dbać o nowy produkt i jak najlepiej wykorzystać go.

Przeczytaj go uważnie przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, ponieważ staraliśmy się odpowiedzieć na jak najwięcej pytań i zapewnić jak najwięcej wsparcia.

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

Jeśli znajdziesz coś brakującego w produkcie lub masz pytania, które nie są omówione w niniejszej instrukcji obsługi, skontaktuj się z nami (patrz dane kontaktowe na tylnej okładce).

KRAJE PRZEZNACZENIA:

GB – Wielka Brytania	
Tj. – Irlandia	
DE – Niemcy	✓
FR – Francja	✓
PL - Polska	✓
NL - Holandia	✓
SE – Szwecja	✓
Nowa Zelandia – Nowa Zelandia	
UA – Australia	

INFORMACJE KONTAKTOWE:

Aby uzyskać informacje o lokalnym biurze obsługi klienta, zapoznaj się z tabelą „Dane kontaktowe do działu obsługi międzynarodowej” na końcu tego przewodnika.

+31 (0) 513 656520

Alternatywnie skorzystaj z formularza kontaktowego na naszej stronie internetowej

www.belling.eu

Szczegóły dotyczące okresu i warunków gwarancji producenta, rejestracji gwarancji, opcji zakupu przedłużonej gwarancji oraz części zamiennych i informacji serwisowych są również dostępne na naszej stronie internetowej.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat gwarancji na urządzenie oraz sposobu zarejestrowania gwarancji (jeśli dotyczy), skontaktuj się z lokalnym biurem obsługi klienta.

Nasza polityka polega na ciągłym rozwoju i udoskonalaniu, dlatego nie możemy zagwarantować ścisłej dokładności wszystkich naszych ilustracji i specyfikacji. Zmiany mogły zostać wprowadzone po publikacji.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8 8448 CC Heerenveen Netherlands

DYREKTYWY EUROPEJSKIE

To urządzenie jest produkowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi i międzynarodowymi normami i przepisami.

Jako producent i dostawca urządzeń kuchennych jesteśmy zaangażowani w ochronę środowiska i przestrzegamy dyrektywy WEEE.

Wszystkie nasze produkty elektryczne są odpowiednio oznakowane przekreślonym symbolem kosza na kółkach. Oznacza to, że do celów utylizacji pod koniec okresu eksploatacji produkty te muszą zostać zabrane do uznanego punktu zbiórki, takiego jak lokalne zakłady/lokalne centra recyklingu



Zapewniając prawidłowe utylizowanie tego produktu, pomożesz zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z odpadami tego produktu.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z władzami lokalnymi, usługą utylizacji odpadów domowych lub sprzedawcą, od którego kupiłeś to urządzenie.

Urządzenie to jest zgodne z dyrektywami Wspólnoty Europejskiej (CE) dotyczącymi domowych i podobnych urządzeń elektrycznych oraz urządzeń gazowych, w stosownych przypadkach.

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską dotyczącą wymagań dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią. Nasza polityka polega na ciągłym rozwoju i udoskonalaniu, dlatego nie możemy zagwarantować ścisłej dokładności wszystkich naszych ilustracji i specyfikacji – zmiany mogły zostać wprowadzone po publikacji.

UTYLIZACJA MATERIAŁU OPAKOWANIOWEGO

UTYLIZACJA MATERIAŁU OPAKOWANIOWEGO

Materiały opakowaniowe użyte w tym urządzeniu mogą być poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I OSTRZEŻENIACH

- **Ostrzeżenie**
  Zdecydowanie zalecamy podłączenie tego urządzenia przez kompetentną osobę, która jest członkiem „Systemu Kompetentnej Osoby”, która będzie przestrzegać wymagany ch przepisów.

- **Ostrzeżenie**
  tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządze niem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- **Ostrzeżenie**
  Jeśli powierzchnia szkła płyty jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

- **Ostrzeżenie**
  Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Należy zachować ostroż ność, aby uniknąć dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

- **Ostrzeżenie**
  Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostroż ność, aby uniknąć dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat trzymane są z dala, chyba że są stale nadzorowane.

- **Ostrzeżenie**
  Piekarnik należy wyłączyć przed zdjęciem osłony, a po oczyszczeniu należy wymienić osłonę zgodnie z instrukcją.

- **Ostrzeżenie**
  W tym urządzeniu nie wolno używać odkurzacza parowego.

Ostrzeżenie

Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagr zewać.

Ostrzeżenie

Przed wymianą lampy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.

Ostrzeżenie

Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować poż ar.

Niebezpieczeństwo pożaru: NIGDY spróbuj ugasić ogień wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomienie np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania. Nie umieszczaj artykułów na urządzeniu ani przy nim.

Ostrzeżenie

Stosować wyłącznie osłony płyty zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako odpowiednie lub osłony płyty wbudowane w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich strażników może spowodować wyp adki.

Ostrzeżenie

Nigdy nie umieszczaj jedzenia ani naczyń na podstawie wnęk piekarnika; mogą tam znajdować się elementy, które spowodują przegrzanie.

Ostrzeżenie

Urządzenie nigdy nie może być odłączane od zasilania sieciowego podczas użytkowania, ponieważ wpłynie to poważnie na bezpieczeństwo i wydajność, szczególnie w odniesieniu do temperatury powierzchni, które stają się gorące i części zasilane gazem, które nie działają skutecznie. Wentylator chłodzący jest przeznaczony do włączenia po wyłączeniu pokrętła sterującego.

Ostrzeżenie

Nie przechowuj łatwopalnych płynów ani przedmiotów

w pobliżu tego urządzenia.

Ostrzeżenie
Nie modyfikuj tego urządzenia.

Ostrzeżenie
Nie używaj urządzenia bez prawidłowo zamontowanych szklanych paneli drzwi.

Ostrzeżenie
Dostępne części mogą się nagrzewać, gdy grill jest używany. Dzieci powinny być trzymane z daleka.

Ostrzeżenie
Jeśli do urządzenia zamontowana jest pokrywa, przed otwarciem należy zdjąć wszelkie wycieki z pokrywy, a powierzchnię płyty przed zamknięciem pokrywy pozostawić do ostygnięcia.

Ostrzeżenie
To urządzenie musi być uziemione.

Ostrzeżenie
Nigdy nie używaj naczyń kuchennych na płycie, które zachodzą na jej krawędzie.

UWAGA INFORMACJA

Ostrzeżenie
Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego nieumyślnym resetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak timer, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.

Ostrzeżenie
Nie używaj ostrych ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi piekarnika/powierzchni płyty/szkła pokrywek na zawiasach (w stosownych przypadkach), ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować rozbici e szkła.

Ostrzeżenie
Używaj tylko sondy temperatury zalecanej dla tego piekarnika.

Ostrzeżenie
Nie gapij się w elementy płyty grzewczej.

Ostrzeżenie

Po użyciu wyłącz element płyty za pomocą jego sterowania i nie polegaj na detektorze patelni na płytach indukcyjnych.

Ostrzeżenie

To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Ostrzeżenie

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkoterminowy proces gotowania musi być stale nadzorowany.

Ostrzeżenie

Dostępne części mogą być gorące podczas korzystania z grilla i/lub piekarnika. Małe dzieci należy trzymać z daleka.

Ostrzeżenie

Nasza polityka polega na ciągłym rozwoju i doskonaleniu, dlatego nie możemy zagwarantować ścisłej dokładności wszystkich naszych ilustracji i specyfikacji. Zmiany mogły nastąpić po opublikowaniu.

Ostrzeżenie

Upewnij się, że usunąłeś wszystkie opakowania i opakowania. Niektóre elementy wewnątrz tego urządzenia mogą mieć dodatkowe opakowanie. Zaleca się umycie półek piekarnika, tacy do smażenia na powietrzu, patelni grillowej i półki do grillowania przed ich pierwszym użyciem w gorącej wodzie z mydłem. Spowoduje to usunięcie ochronnej powłoki olejowej. Zaleca się krótkie włączenie piekarników i/lub grilla. Spowoduje to spalenie wszelkich pozostałości pozostałych po produkcji. Może być zapach, który towarzyszy temu procesowi - ale nie ma się czym martwić i jest nieszkodliwy.

Ostrzeżenie

To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie wolno go używać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

Ostrzeżenie
Połączenie elektryczne powinno być wykonane za pomocą odpowiedniego elastycznego kabla, który może wytrzymać wzrost temperatury o co najmniej 70° C. Upewnij się, że wszystkie kable sieciowe są dobrze prowadzone z dala od sąsiednich źródeł ciepła.

Ostrzeżenie
Zalecamy, aby urządzenie było podłączone przez kompetentną osobę, która jest członkiem „Systemu Kompetentnej Osoby", która będzie przestrzegać wymaganych przepisów.

Ostrzeżenie
Przestrzeń cyrkulacji powietrza, znajdująca się pod i z tyłu płyty grzejnej, poprawia niezawodność wentylatora chłodzącego, zapewniając efektywne chłodzenie urządzenia.

- Przeczytaj uważnie poniższe informacje:

ZAKŁÓCENIA ELEKTROMAG

Funkcje płyty są zgodne z obowiązującą normą dotyczącą zakłóceń elektromagnetycznych.

Dzięki temu płyta indukcyjna jest w pełni zgodna z wymogami ustawowymi (dyrektywa 2004/108/WE). Został zaprojektowany tak, aby nie zakłócać funkcjonowania innych urządzeń elektrycznych, o ile są one również zgodne z tymi samymi przepisami.

Płyta indukcyjna generuje pola magnetyczne w bezpośrednim sąsiedztwie.

Aby nie było zakłóceń między płytą grzejną a rozrusznikiem serca, rozrusznik musi być zaprojektowany zgodnie z odpowiednimi przepisami.

W tym zakresie możemy zagwarantować jedynie zgodność własnego produktu. Możesz zapytać producenta rozrusznika serca lub lekarza o zgodność lub wszelkie niezgodności rozrusznika

PORADY BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO

- Jeśli rzeczywiście doszło do pożaru w kuchni, nie podejmuj żadnego ryzyka – wyprowadź wszystkich z domu i wezwij Straż Pożarną.
- **Jeśli patelnia się zapali:**
  - Nie ruszaj go – prawdopodobnie jest bardzo gorący.
  - Wyłącz ogrzewanie, jeśli jest to bezpieczne, ale nigdy nie pochylaj się nad patelnią, aby dosięgnąć elementów sterujących.
  - Jeśli masz koc gaśniczy, rozłóż go nad patelnią. Jeśli zgasiłeś ogień, pozostaw patelnię do całkowitego ostygnięcia.
- **Smażenie w głębokim tłuszczu stwarza więcej zagrożeń w Twojej kuchni.**
  - Nigdy nie napełniaj patelni na wióry (lub innej frytkownicy) więcej niż jedną trzecią oleju.
  - Nie używaj gaśnicy na patelni z olejem - siła gaśnicy może rozprzestrzenić ogień i stworzyć kulę ognia.
- **Jeśli masz w kuchni kominek elektryczny:**
  - Wyciągnij wtyczkę lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpiecznikowej – może to wystarczyć do natychmiastowego ugaszenia pożaru
  - Stłum ogień kocem gaśniczym lub użyj gaśnicy proszkowej lub dwutlenku węgla
  - **Pamiętać:** nigdy nie używaj wody do gaszenia płomienia elektrycznego lub oleju kuchennego.

INNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **DO**
  - **Zawsze należy zachować ostrożność podczas wyjmowania żywności z piekarnika, ponieważ obszar wokół komory może być gorący.**
  - **Zawsze używaj rękawic piekarnika podczas obchodzenia się z naczyniami kuchennymi, które znajdowały się w piekarniku, ponieważ będzie gorące.**
  - **Zawsze upewnij się, że półki piekarnika znajdują się we właściwej pozycji pomiędzy dwiema prowadnicami.**
  - **Zawsze używaj Minute Minder (jeśli jest zainstalowany), aby przypomnieć, kiedy należy sprawdzić jedzenie, jeśli zostawiasz piekarnik bez nadzoru - zmniejsza to ryzyko spalenia żywności.**
- **NIE RÓB**
  - **Nigdy nie kładź żadnych przedmiotów na drzwiach, gdy są otwarte.**
  - **Nigdy nie owijaj folii wokół półek piekarnika ani nie pozwalaj, aby folia blokowała przewód kominowy.**
  - **Nigdy nie układaj ściereczek kuchennych w pobliżu włączonego piekarnika; spowoduje to ryzyko pożaru.**
  - **Nigdy nie wyciągaj z półki piekarnika ciężkich przedmiotów, takich jak indyki lub duże kawałki mięsa, ponieważ mogą one wyważyć się i spaść.**
  - **Nigdy nie używaj tego urządzenia do podgrzewania czegokolwiek innego niż artykuły spożywcze i nie używaj go do ogrzewania pomieszczenia.**

POZNAJ SWOJ PRODUKT

Ważne

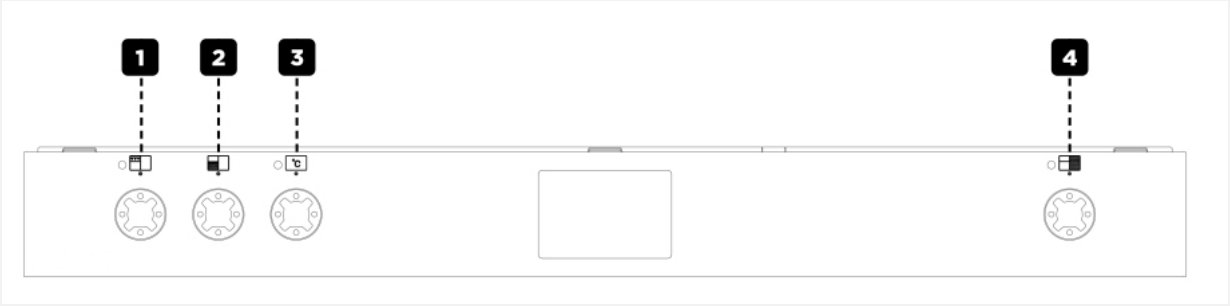
Jeśli zegar/programator jest zablokowany, należy go odblokować przed użyciem głównego piekarnika wielofunkcyjnego.

Aby odblokować zegar/programator, naciśnij i przytrzymaj klawisz „+” przez 5-10 sekund, aż pojawi się symbol kłódki znika.

Aby zablokować zegar/programator, naciśnij i przytrzymaj klawisz „+” przez 5-10 sekund, aż pojawi się symbol kłódki pojawia się.

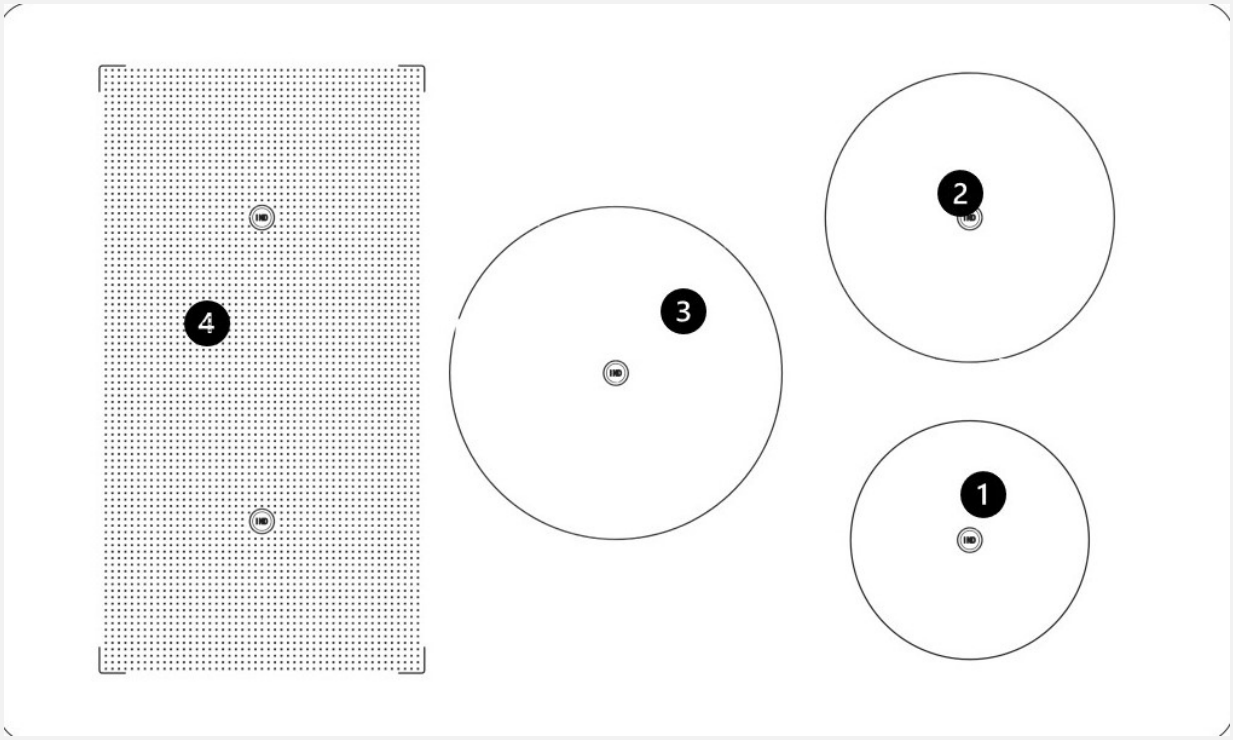
Układ urządzenia może się różnić w zależności od modelu.

PANEL STEROWANIA



1	Grill
2	Sterowanie funkcją głównego piekarnika
3	Piekarnik główny Kontrola temperatury
4	Wysoka kontrola piekarnika

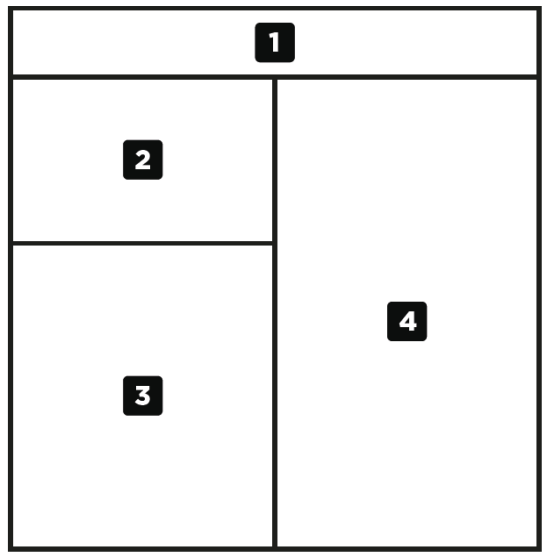
PŁYTA KUCHENNA



FUNKCJE PŁYTY		
1	Mały - średnica 160mm	Prawa ręka z przodu
2	Średni - średnica 180mm	Prawa ręka z tyłu
3	Duży - średnica 210 mm	Centrum
4	Strefa indukcyjna mostkowa - strefy o średnicy 2 x 180 mm	Lewa strona

Można użyć mniejszych patelni niż wskazane średnice. Patelnie muszą mieć gładką, płaską, magnetyczną podstawę. Ogólnie rzecz biorąc, płyty indukcyjne nie rozpoznają patelni o mniejszej średnicy podstawy niż 100 mm

PRZEGLĄD KOMORY

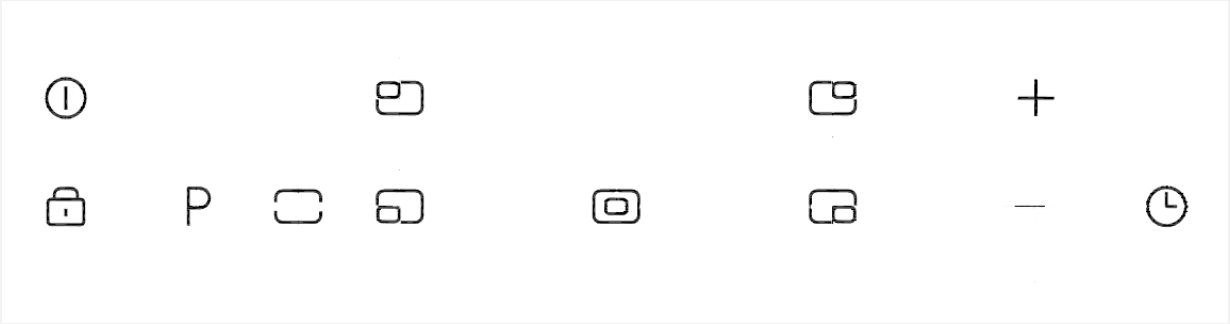


PRZEGLĄD WNĘKI	
1	Fascia - panel sterowania
2	Grill
3	Piekarnik z wentylatorem i funkcją Air Fry
4	Wysoki piekarnik wentylowany

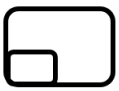
STEROWANIE PŁYTĄ INDUKCYJNĄ (Modele Dotykowe)

STEROWANIE INDUKCYJNE NA PŁYCIE

(Układ może się różnić w zależności od modelu)



STEROWANIE INDUKCYJNE (modele dotykowe)		
Funkcja	**Symbol**	**Opis**
Włączanie/ wyłączanie		Klawisz włączania/wyłączania dla całej płyty indukcyjnej.
Zwiększenie mocy		Tymczasowo zwiększ moc do strefy gotowania.
Klawisz regulacji (Heat & Timer)		Służy do regulacji poziomu mocy i czasu gotowania.
Blokada klucza		Child-lock - aby zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej. Może być również używany, aby zapobiec przypadkowej zmianie ustawień poziomu mocy podczas użytkowania.

STEROWANIE INDUKCYJNE (modele dotykowe)		
Funkcja	**Symbol**	**Opis**
Timer włączania/ wyłączona		Obsługuje funkcję timera.
Klawisze wyboru strefy gotowania		Służy do wyboru odpowiedniej strefy gotowania przed dostosowaniem poziomu mocy lub czasu gotowania. Strefa przednio-lewa Strefa tylno-lewa Strefa centralna - dotyczy tylko kuchenek o szerokości 90 cm, 100 cm i 110 cm Strefa przednio-prawa Strefa tylno-prawa
Klawisz funkcyjny mostkowania		Służy do aktywacji funkcji mostkowania, dzięki czemu strefy przedniej lewej i tylno-lewej mogą być używane razem jako jedna duża strefa - dotyczy tylko kuchenek o szerokości 90 cm, 100 cm i 110 cm.

INFORMACJE O PŁYCIE INDUKCYJNEJ (STEROWANIE DOTYKOWE)

Płyta indukcyjna zapewnia najbardziej energooszczędną dostępną technologię płyty grzewczej.

System indukcyjny zapewnia doskonałe czasy nagrzewania i chłodzenia patelni - uzyskujesz szybką, precyzyjną, powtarzalną kontrolę mocy.

Ponieważ indukcja tylko podgrzewa patelnię, nie traci się ciepła z procesu gotowania, co z kolei ogranicza ciepło wytwarzane w kuchni.

Uwaga

Użyj patelni z gładką płaską podstawą magnetyczną. Ogólnie rzecz biorąc, płyty indukcyjne nie rozpoznają patelni o średnicy podstawy mniejszej niż 100 mm

STEROWANIE DOTYKOWE

Dotykowe elementy sterujące płyty indukcyjnej zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić kontrolę palcem dotykowym nad płytą grzejną, zapewniając dokładne i powtarzalne ustawienia mocy podczas gotowania oraz łatwą do czyszczenia powierzchnię, którą można łatwo wytrzeć.

Każda strefa gotowania wyświetla indywidualne ustawienie mocy.

KORZYSTANIE Z ELEMENTÓW STERUJĄCYCH DOTYKOWYCH

Podczas korzystania z dotykowych elementów sterujących używaj płaskiej części palca, a nie końcówki lub paznokcia palca. Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać żadnego nacisku.

Po włączeniu płyty indukcyjnej masz kilka sekund na wybranie klawiszy strefy gotowania lub klawisza timera. Jeśli w ciągu kilku sekund nie zostaną wybrane żadne dalsze klawisze, płyta grzejna wyłączy się ponownie, aby zaoszczędzić energię. Jeśli czerwone kreski znikną z wyświetlacza, po prostu ponownie naciśnij klawisz zasilania, aby ponownie włączyć płytę grzejną

Zawsze upewnij się, że obszar kontrolny jest czysty, suchy i wolny od jakichkolwiek przedmiotów (np. przyborów kuchennych, ściereczek i ściereczek). Wycieki i woda mogą utrudniać obsługę elementów sterujących.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PŁYTY

Dotknij klawisza zasilania ⏻ przez kilka sekund, aby włączyć płytę grzejną. Wyświetlacz zapala się kilkoma czerwonymi kreskami (-).

Płytę można wyłączyć, dotykając klawisza zasilania ⏻ przez kilka sekund. Wyświetlacz ciemnieje. Płyta wyłączy się również automatycznie w krótkim czasie po wyłączeniu stref gotowania lub jeśli płyta jest włączona, ale nie wybrano stref gotowania ani timera.

WYBÓR STREFY GOTOWANIA I REGULACJA POZIOMU MOCY

Włącz płytę grzejną jak powyżej. Dotknij odpowiedniego klawisza strefy gotowania, aby go wybrać (na przykład ⧉ dla strefy przedniej lewej). „0” miga na wyświetlaczu dla odpowiedniej strefy.

Gdy „0” miga, dotknij klawiszy plus i/lub minus + − aby ustawić wymagany poziom mocy (przy czym 1 to najdelikatniejsze gotowanie na wolnym ogniu, a 9 najszybsze).

Podpowiedź

Jeśli dotkniesz klawisza plus + po pierwsze, poziom mocy będzie domyślnie na poziomie 5 i można go stamtąd regulować.

Jeśli dotkniesz klawisza minus − po pierwsze, poziom mocy będzie domyślnie na poziomie 9 i można go stamtąd regulować.

Kilka sekund po ostatnim dotknięciu klawisza poziom mocy jest akceptowany, a strefa nadal gotuje się na wybranym poziomie mocy.

Jeśli chcesz dostosować poziom mocy, dotknij ponownie odpowiedniego klawisza strefy gotowania, aby go wybrać. Aktualny poziom mocy będzie migać na wyświetlaczu dla odpowiedniej strefy. Gdy wyświetlacz miga, dotknij klawiszy plus i/lub minus + − aby dostosować poziom mocy.

Regulacja poziomu mocy do 0 wyłącza strefę gotowania. Możesz także dotknąć klawisza zasilania ⏻ aby wyłączyć wszystkie strefy gotowania.

ZWIĘKSZENIE MOCY

Funkcja zwiększania mocy może być używana do tymczasowego zwiększenia mocy do strefy gotowania poprzez „pożyczanie” dodatkowej energii z sąsiedniej strefy.

Wszystkie pola grzejne posiadają tę funkcję.

Po włączeniu płyty, dotknij odpowiedniego klawisza strefy gotowania, aby ją wybrać (na przykład ⧉ dla strefy przedniej lewej). „0” miga na wyświetlaczu dla odpowiedniej strefy.

Gdy „0” miga, dotknij klawisza zwiększenia mocy P; Na wyświetlaczu pojawia się „P”, aby pokazać, że zwiększenie mocy jest aktywne.

Funkcja zwiększania mocy działa przez około 5 minut, a następnie strefa gotowania zmieni się na poziom mocy 9. Funkcję zwiększania mocy można również anulować w dowolnym momencie, wybierając inny poziom mocy lub wyłączając strefę gotowania.



Uwaga

Funkcja Power Boost będzie działać tylko przez ograniczony czas i również podlega kontroli termicznej. Oznacza to, że funkcja Power Boost wyłączy się automatycznie, jeśli produkt będzie gorący, aby chronić wewnętrzne elementy elektroniczne płyty kuchennej i zapobiec przegrzaniu naczyń.

Jeśli używasz dwóch patelni po tej samej stronie płyty grzejnej, jeśli jedna strefa jest włączona do zwiększenia mocy, poziom mocy drugiej strefy może wymagać ograniczenia do niższego poziomu mocy, aby urządzenie nie pobierało zbyt dużo energii. Z tego powodu poziomy mocy w strefie gotowania mogą się automatycznie zmniejszać.

Patelnie mają tendencję do szybkiego nagrzewania się na płytach indukcyjnych. Nie przepełniaj patelni, aby zapobiec przegotowaniu się, szczególnie w przypadku korzystania z funkcji zwiększania mocy. Nie pozostawiaj patelni bez nadzoru podczas korzystania z funkcji zwiększania mocy

FUNKCJA MOSTKOWANIA

Funkcja mostkowania umożliwia wykorzystanie stref gotowania od przodu do lewej i tylnej lewej jako jednej dużej strefy do pomieścić większe patelnie. Ta funkcja jest dostępna w wersjach kuchennych o szerokości 90 cm, 100 cm i 110 cm.

Po włączeniu płyty dotknij klawisza mostka aby aktywować funkcję mostkowania. '0' miga na wyświetlaczu strefy tylnej i lewej, a '=' wyświetla się na wyświetlaczu strefy przedniej lewej.

Gdy „0" miga, dotknij klawiszy plus i/lub minus aby ustawić wymagany poziom mocy. Możesz także dotknąć klawisza zasilania aby wybrać zwiększenie mocy, gdy strefy są mostkowane. Poziom mocy zostanie wyświetlony na wyświetlaczu strefy tylnej po lewej stronie

Funkcję mostkowania można anulować w dowolnym momencie, dotykając klawisza mostka znowu. Strefy przedniej lewej i tylnej lewej mogą być następnie ponownie używane jako dwie oddzielne strefy

AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA BLOKADY DZIECIĘCEJ

Funkcja blokady może być używana na dwa sposoby - aby zapobiec przypadkowemu włączeniu stref gotowania płyty, na przykład przez dziecko, oraz aby zapobiec przypadkowej zmianie ustawień zasilania podczas użytkowania, na przykład podczas gotowania na wolnym ogniu.

Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu stref płyty, dotknij klucza kłódki przez kilka sekund, aż na wyświetlaczu timera płyty pojawi się „LO".

Jeśli płyta jest teraz włączona za pomocą klawisza zasilania , „LO" miga na wyświetlaczu timera płyty i nie można włączyć stref gotowania.

Aby dezaktywować blokadę dziecięcą, po włączeniu płyty, dotknij klawisza kłódki przez kilka sekund, aż „LO" zniknie z wyświetlacza timera. Płytę można teraz obsługiwać jak zwykle.

Aby zapobiec przypadkowej zmianie ustawień zasilania, po ustawieniu wymaganych poziomów mocy gotowania na wolnym ogniu dotknij klawisza kłódki przez kilka sekund, aż „LO" pojawi się równomiernie na wyświetlaczu timera płyty. Dotykowe klawisze sterowania płyty są teraz zablokowane, dzięki czemu nie można regulować poziomu mocy gotowania na wolnym ogniu. Płytę można nadal wyłączyć za pomocą klawisza zasilania .

Aby wyłączyć blokadę podczas użytkowania, dotknij klucza kłódki przez kilka sekund, aż „LO" zniknie z wyświetlacza timera. Sterowanie dotykowe można następnie obsługiwać jak zwykle.

Należy pamiętać, że funkcja blokady dziecięcej jest utrzymywana nawet po wyłączeniu i włączeniu płyty za pomocą klawisza zasilania .

KORZYSTANIE Z MINUTE MINDER

Minutomierz może być używany do przypomnienia o sprawdzeniu lub mieszaniu żywności, ale nie wyłącza automatycznie strefy gotowania.

Uwaga

Minutomierz płyty jest dostępny tylko wtedy, gdy używana jest co najmniej jedna strefa gotowania płyty grzewczej.

Najpierw ustaw poziomy mocy strefy gotowania. Podczas gdy żadna ze stref gotowania nie jest aktualnie wybrana (tzn. Wyświetlacze poziomu mocy strefy są stałe i nie migają), dotknij klawisza zegara . „00" miga na wyświetlaczu timera płyty.

Gdy „00" miga, użyj klawiszy plus i/lub minus aby ustawić wymagany czas trwania minuty mniejszej (od 1 minuty do 99 minut).

Podpowiedź

Krótkie akcenty plusa + i minus − klawisze zwiększają/ zmniejszają czas trwania minuty mniejszej o jedną minutę na raz.

Długie dotknięcia plusa + i minus − klawisze zwiększają/ zmniejszają czas trwania minuty mniejszej o dziesięć minut na raz.

Kilka sekund po ostatnim naciśnięciu klawisza czas trwania jest akceptowany i rozpoczyna się odliczanie.

Jeśli potrzebujesz **zmiana lub anulowanie minutowego minuty** czas, dotknij klawisza zegara ◷ znowu. Pozostały czas trwania miga i możesz dostosować czas trwania za pomocą klawiszy plus i/lub minus + −. Zmniejszenie czasu trwania do 0 powoduje anulowanie funkcji minuty minuty

Po upływie minuty krótszego czasu trwania alarm włącza się przez około 30 sekund. Możesz wyciszyć alarm, dotykając klawisza zegara ◷. Strefy gotowania płyty będą musiały zostać wyłączone ręcznie.

KORZYSTANIE Z TIMERA COOKTO-OFF

Zegar gotowania do wyłączania umożliwia automatyczne wyłączanie jednej lub więcej stref gotowania po pewnym czasie, na przykład po pewnym okresie gotowania na wolnym ogniu.

Po włączeniu płyty, dotknij odpowiedniego klawisza strefy (na przykład ▭ dla strefy przedniej lewej).

Gdy poziom mocy miga na wyświetlaczu, użyj klawiszy plus i/lub minus + − aby ustawić wymagany poziom mocy.

Gdy poziom mocy nadal miga na wyświetlaczu, dotknij klawisza zegara ◷. (Jeśli poziom mocy przestał migać na wyświetlaczu, wystarczy ponownie dotknąć odpowiedniego klawisza strefy, aby wyświetlacz ponownie migał). „00” miga na wyświetlaczu timera płyty.

Podczas gdy „00” miga na wyświetlaczu timera płyty, użyj klawiszy plus i/lub minus + − aby ustawić wymagany czas trwania timera (od 1 minuty do 99 minut).

Podpowiedź

Krótkie akcenty plusa + i minus − klawisze zwiększają/ zmniejszają czas trwania timera o jedną minutę na raz.

Długie dotknięcia plusa + i minus − klawisze zwiększają/ zmniejszają czas trwania timera o dziesięć minut na raz.

Kilka sekund po ostatnim naciśnięciu klawisza czas trwania timera jest akceptowany i rozpoczyna odliczanie. Obok wyświetlacza poziomu mocy odpowiedniej strefy gotowania pojawi się kropka, aby pokazać, że strefa jest kontrolowana przez timer.

Jeśli potrzebujesz **zmienić lub anulować timer** czas trwania, dotknij odpowiedniego klawisza strefy (▭ ▭ ▭ ▭ ▭), aby wybrać strefę. Następnie dotknij klawisza zegara ◷. Bieżący pozostały czas trwania timera miga na wyświetlaczu. Gdy czas trwania miga, użyj klawiszy plus i/lub minus, aby dostosować czas trwania timera. Dostosowanie czasu trwania timera do 0 spowoduje anulowanie funkcji timera cook-to-off. Należy pamiętać, że w takim przypadku strefa gotowania musiałaby zostać wyłączona ręcznie.

Po upływie czasu gotowania strefa gotowania jest wyłączona, a alarm włącza się przez około 30 sekund. Możesz wyciszyć alarm, dotykając klawisza zegara .

Uwaga

Wszystkie strefy gotowania można sterować za pomocą timera gotowania do wyłączania. Powtórz powyższe kroki, jeśli chcesz jednocześnie używać timera cook-to-off w innej strefie

Wyświetlacz timera płyty może wyświetlać pozostał y czas trwania tylko dla jednego timera strefy gotowania lub minuty na raz. Aby wskazać, dla której strefy wyświetlany jest pozostały czas, obok wyświetlacza poziomu mocy odpowiedniej strefy gotowania pojawi się migająca kropka. Stała kropka obok wyświetlacza poziomu mocy strefy gotowania wskazuje, że strefa gotowania jest kontrolowana przez timer, ale wyświetlacz timera nie pokazuje obecnie pozostałego czasu trwania dla tej strefy. Dotknij odpowiedniego klawisza strefy, aby krótko zobaczyć pozostały czas trwania tej strefy na wyświetlaczu timera płyty.

Jeśli istnieją strefowe timery gotowania do wyłączania i miernik minut działający jednocześnie, wskaźnik minut ma priorytet i wyświetla się na wyświetlaczu timera płyty. Aby sprawdzić pozostały czas trwania dla czasomierzy gotowania do wyłączenia strefy, dotknij odpowiedniego klawisza strefy, aby krótko zobaczyć pozostały czas

trwania dla tej strefy na wyświetlaczu timera płyty

Ostrzeżenie

Nie zostawiaj patelni na płycie, gdy nie ma Cię w pobliżu - zdejmij je z ognia, jeśli musisz wyjść z kuchni (nawet jeśli myślisz, że będzie to tylko na chwilę, gdy odbierasz drzwi lub telefon).

Ostrzeżenie

Nigdy nie zostawiaj płyty bez nadzoru podczas użytkowania, nawet jeśli ustawiłeś timer, aby wyłączyć strefę gotowania.

Uwaga

Kontrola temperatury bezpieczeństwa patelni jest możliwa tylko w przypadku wysokiej jakości patelni płaskodennych odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patelnie niskiej jakości mogą tworzyć szczeliny powietrzne między szkłem a patelnią, co wpływa na dokładność kontroli temperatury.

Przybliżona temperatura powierzchni szkła (° C)	Inteligentny system bezpieczeństwa płyty
200	Zmniejsza ustawienie Power Boost do poziomu mocy 9.
250	Zmniejsza moc do 60% ustawionego poziomu mocy.
270	Wyłącza strefę gotowania.
300	Wyłącza całe urządzenie.

Symbole I Kody Indukcyjne

Wyświetlacz płyty może wyświetlać kody informacyjne i kody, aby ostrzec Cię o wszelkich problemach, które mogą wymagać rozwiązania.

Symbole I Kody Indukcyjne

Symbol/ Kod	Znaczenie	Opis
	Brak patelni lub nieodpowiednia patelnia.	Jeśli elektronika nie może wykryć patelni, ponieważ jest ona zbyt mała lub nie ma podstawy magnetycznej, wyświetlacz płyty pokaże brakujący lub nieodpowiedni symbol patelni.
	Wskaźnik ciepła resztkowego.	Gdy płyta grzewcza jest wyłączona po użyciu, jeśli szklana powierzchnia jest nadal gorąca, zostanie wyświetlony wskaźnik ciepła resztkowego. Symbol ciepła resztkowego zgaśnie automatycznie, gdy temperatura powierzchni szkła ostygnie (poniżej około 45°C). Wentylator chłodzący działa przez chwilę po wyłączeniu płyty grzejnej, aby pomóc schłodzić elektronikę płyty grzejnej.
	Zwiększenie mocy.	Wzmocnienie mocy jest aktywne,
ER03	Przeszkoda.	Coś pokrywa obszar wyświetlania płyty, na przykład patelnia, naczynie lub ściereczka, a nawet woda, tłuszcz lub odciski palców. Usuń przedmiot i wyczyść obszar przed ponownym użyciem płyty grzejnej. Nie dotykaj żadnego z przycisków sterowania dotykowego płyty grzejnej dłużej niż 10 sekund.
E1 lub E2	Wskaźnik przegrzania.	Płyta grzewcza mogła się przegrzać, prawdopodobnie dlatego, że pusta patelnia była zbyt długo podgrzewana lub patelnia gotowała się na sucho. Wyjmij patelnie i pozwól płycie do ostygnięcia przez około 30 minut, zanim spróbujesz jej ponownie użyć.
E3 lub E4	Możliwy problem z dostawą energii elektrycznej.	Napięcie elektryczne zasilające kuchenkę może być zbyt wysokie lub zbyt niskie. Wyłącz kuchenkę przy ścianie i skontaktuj się z lokalnym zarządem

Symbol/ Kod	Znaczenie	Opis
		energii elektrycznej w celu uzyskania pomocy.
LO	Blokada dziecięca.	Blokada dziecięca została aktywowana.

przypadku innych kodów wyłącz urządzenie przy ścianie na kilka minut, aby umożliwić zresetowanie elektroniki. Jeśli kod pojawi się ponownie po przywróceniu zasilania, skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta, korzystając ze szczegółów na tylnej okładce

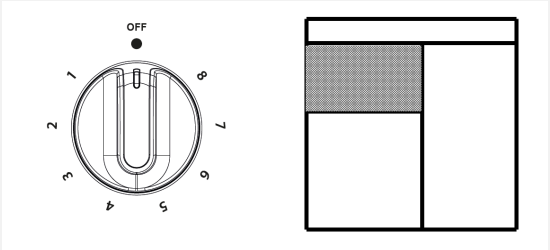
Uwaga

1 oznacza najniższą moc cieplną; 8 oznacza najwyższą moc cieplną.

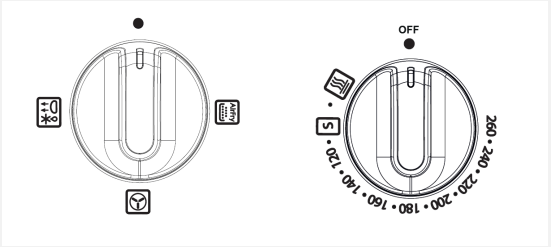
Użyj grilla z otwartymi drzwiami.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

POKRĘTŁO STERUJĄCE GRILLA



PRZEGLĄD GŁÓWNEGO PIEKARNIKA



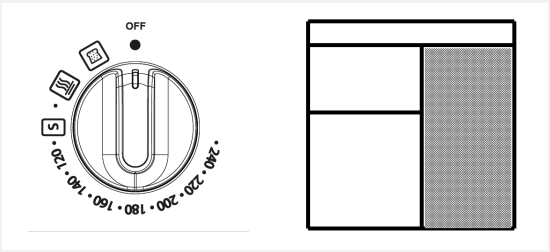
Aby obsługiwać główny piekarnik, wybierz funkcję gotowania za pomocą pokrętła sterującego po lewej stronie i temperaturę za pomocą prawego pokrętła sterującego.

GŁÓWNE FUNKCJE GOTOWANIA W PIEKARNIKU I USTAWIENIA

Symbol	Funkcja
	**Piekarnik wentylowany** **Użyj dowolnej odpowiedniej pozycji półki.** **Może piec partiowo na więcej niż jednym poziomie jednocześnie - pozostaw wystarczająco dużo miejsca na wyrośnięcie pieczenia.** **Wymaga niewielkiego lub żadnego podgrzewania wstępnego.** **Zmniejsz temperaturę o około 20°C i skróć nieco czas gotowania w porównaniu z konwencjonalnymi piekarnikami. Przed podaniem upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane.**
	**Funkcja Air-Fry** **Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ułóż żywność w jednej warstwie na tacy frytownicy, tak równomiernie, jak to możliwe.** **Włóż tacę frytkownicy do środkowej półki głównego piekarnika.** **Włóż patelnię grillową do dolnej półki głównego piekarnika, pod tacą frytownicy powietrznej, aby złapać wszelkie krople.** **Obróć pokrętło sterowania funkcją głównego piekarnika w funkcję smażenia na powietrzu i obróć pokrętło sterujące głównego piekarnika do 220°C.** **Aby uzyskać najlepsze wyniki, konsultując się z przepisami i instrukcjami gotowania na opakowaniach żywności, należy zwrócić uwagę na konwencjonalne czasy piekarnika, a nie czasu frytownicy powietrznej na blacie lub zwykłych czasów piekarnika z wentylatorem. Zmniejsz konwencjonalne czasy piekarnika o około 30%. Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane przed podaniem.** **Funkcja smażenia na powietrzu doskonale nadaje się do gotowania frytek, kawałków ziemniaków, warzyw, kawałków kurczaka, bryłek kurczaka i wszelkich potraw, które normalnie grillujesz.** **Jednak funkcja smażenia na powietrzu nie nadaje się do pieczenia ciast, ciastek lub pieczywa, ponieważ mogą stać się twarde i nie jest przeznaczona do smażenia potraw w mokrym cieście.**
	**Rozmrażanie/przetwórstwo ciasta** **Pozostaw główny regulator temperatury piekarnika w pozycji wyłączonej.**

Symbol	Funkcja
	Używaj przy zamkniętych drzwiach do rozmrażania mrożonego chleba lub gateaux lub pozostawiania ciasta do wyrośnięcia przed pieczeniem. Używaj z otwartymi drzwiami, aby schłodzić gotowane potrawy przed schłodzeniem.
	**Utrzymuj temperaturę ciepłą - 70°C** Używaj w połączeniu z funkcją wentylowanego piekarnika.
	**Ustawienie temperatury powolnego gotowania - 100°C** Służy do powolnego gotowania zapiekanek, chilli, gulaszu itp. Używaj w połączeniu z funkcją wentylowanego piekarnika.

PRZEGLĄD WYSOKIEGO PIEKARNIKA

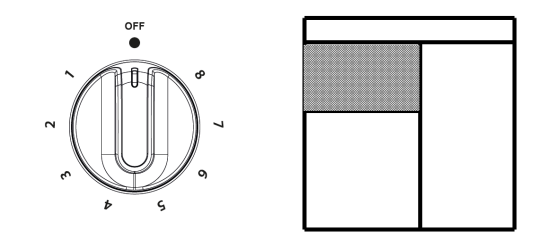


Obróć pokrętło sterujące wysokim piekarnikiem do wymaganej temperatury lub ustawienia.

Funkcje Gotowania W Wysokim Piekarniku

Symbol	Opis
120 do 240	Piekarnik wentylowany Użyj dowolnej odpowiedniej pozycji półki. Może piec partiowo na więcej niż jednym poziomie jednocześnie - pozostaw wystarczająco dużo miejsca na wyrośnięcie pieczenia. Wymaga niewielkiego lub żadnego podgrzewania wstępnego. Zmniejsz temperaturę o około 20°C i skróć nieco czas gotowania w porównaniu z konwencjonalnymi piekarnikami. Przed podaniem upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane.
	Ustawienie temperatury powolnego gotowania - 100°C Służy do powolnego gotowania zapiekanek, chilli, gulaszu itp.
	Utrzymuj temperaturę ciepłą - 70°C
	Rozmrażanie/przetwórstwo ciasta Używaj przy zamkniętych drzwiach do rozmrażania mrożonego chleba lub gateaux lub pozostawiania ciasta do wyrośnięcia przed pieczeniem. Używaj z otwartymi drzwiami, aby schłodzić gotowane potrawy przed schłodzeniem.

KORZYSTANIE Z GRILLA



Ostrzeżenie
Nigdy nie przykrywaj patelni grillowej ani płytki grillowej folią aluminiową ani nie pozwól, aby tłuszcz gromadził się na patelni grillowej, ponieważ stwarza to zagrożenie pożarowe.

Podpowiedź
Aby uzyskać najlepsze wyniki grillowania, podgrzej grill do 5 minut i wybierz odpowiednią pozycję półk i od średniej do wysokiej, aby zbliżyć jedzenie do elementu grilla, pozostawiając wystarczają co dużo miejsca, aby jedzenie nie dotykało elementu grilla.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Podczas użytkowania wentylator może się włączać i wyłączać, jest to normalne.

Gdy grill jest włączony, wentylator do gotowania może nie włączyć się natychmiast, ale następnie włączy się, aby powięź i pokrętła sterujące były chłodne podczas grillowania. Wentylator może nadal działać przez pewien czas po wyłączeniu grilla.

Uwaga
Wentylator chłodzący może działać przez około 1 godzinę po użyciu. Jest to normalne, aby zapewnić całkowite ostygnięcie zewnętrznych części kuchenki, a także dlatego, że komora piekarnika jest bardzo dobrze izolowana, aby zapobiec ucieczce ciepła podczas gotowania. Nie wyłączaj kuchenki przy ścianie, zanim wentylator chłodzący nie zatrzyma się całkowicie.

KORZYSTANIE Z GRILLA

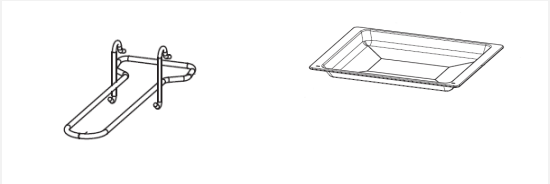
Ostrzeżenie
Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest grill - małe dzieci powinny być trzymane z dala.

Ważne
Drzwi grilla muszą być całkowicie otwarte, gdy grilla jest używana.

1. Otwórz drzwi grilla. Obróć pokrętło sterujące do wymaganego ustawienia. 1 to najniższe ciepło, a 8 to najwyższe ciepło. Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, zalecamy podgrzanie grilla przez około 5 minut.

2. Umieść jedzenie centralnie na patelni grillowej.
3. Wciśnij patelnię grillową, aby umieścić ją pod grillem.
4. Aby wyłączyć, przywróć pokrętło sterujące do pozycji wyłączonej.

PATELNIA GRILLOWA I PODSTAWKA

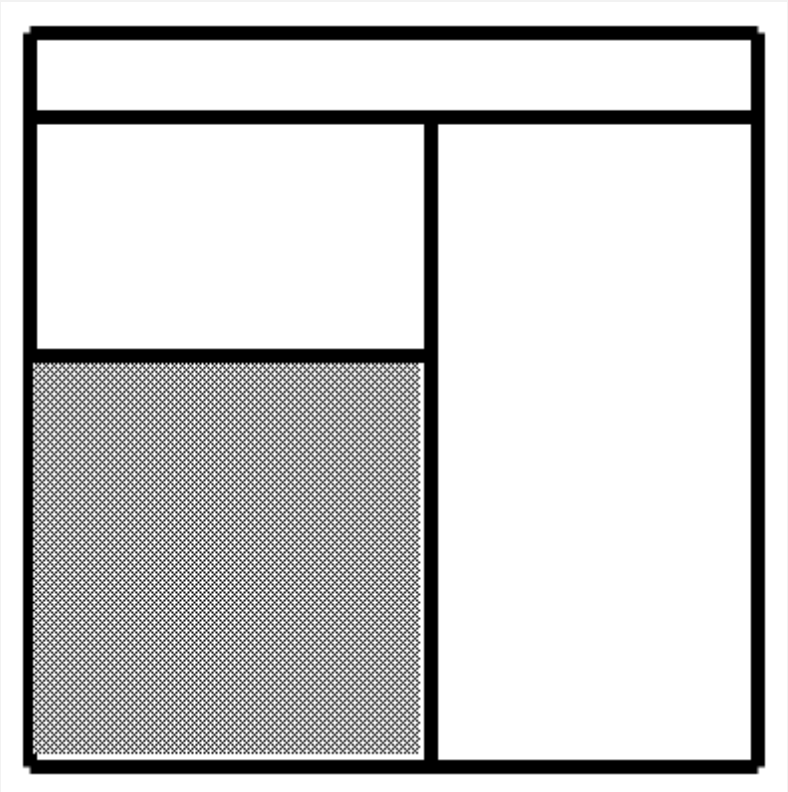


Ostrzeżenie

Ostrzeżenie

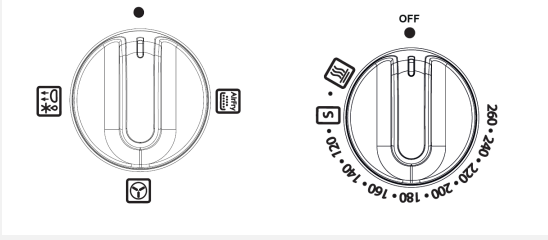
Jeśli grill jest używany do tradycyjnego grillowania, drzwi muszą być otwarte.

KORZYSTANIE Z GŁÓWNEGO PIEKARNIKA



Ostrzeżenie
Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest piekarnik. Małe dzieci powinny być trzymane z daleka.

USTAWIANIE OPERACJI OGRZEWANIA



Aby rozpocząć operację ogrzewania, należy wybrać funkcję ogrzewania i temperaturę ogrzewania.

Ustawianie funkcji ogrzewania

- Obróć kontrolkę funkcji, aby wybrać żądaną funkcję ogrzewania.

Aby zmodyfikować lub anulować funkcję ogrzewania:

- Obróć kontrolkę funkcji, aby wybrać inną funkcję ogrzewania.
- Obróć sterowanie funkcją do pozycji wyłączonej, aby anulować funkcję ogrzewania.

Ustawianie temperatury ogrzewania:

- Obróć regulator temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę ogrzewania.

Aby zmodyfikować lub anulować temperaturę ogrzewania:

- Obróć regulator temperatury, aby wybrać inną temperaturę ogrzewania.
- Obróć regulator temperatury do pozycji wyłączonej, aby anulować temperaturę ogrzewania.

PODGRZEWANIE

Piekarnik rozpoczyna podgrzewanie po ustawieniu funkcji ogrzewania i temperatury ogrzewania.

Światło neonowe obok głównego pokrętła regulacji temperatury piekarnika świeci się, gdy piekarnik jest podgrzewany, i gaśnie, gdy osiągnie temperaturę.

GOTOWANIE W WENTYLATOROWANYM PIEKARNIKU

Ostrzeżenie
Ponieważ jest to piekarnik o wysokiej wydajności, możesz zauważyć emisję pary z piekarnika po otwarciu drzwi. Prosimy o zachowanie ostrożności przy otwieraniu drzwi.

Jeśli jesteś przyzwyczajony do gotowania w konwencjonalnym piekarniku, znajdziesz wiele różnic w gotowaniu z piekarnikiem wentylatorowym, co będzie wymagało innego podejścia.

Podpowiedź
Żywność jest gotowana w niższej temperaturze niż konwencjonalny piekarnik, więc konwencjonalne temperatury receptury mogą być konieczne obniżenie o około 20°C.

Podpowiedź
Podgrzewanie wstępne na ogół nie jest konieczne, ponieważ piekarnik wentylatorowy szybko się nagrzewa.

Podpowiedź
W piekarniku wentylatorowym nie ma przenoszenia smaku, co oznacza, że możesz gotować mocno pachnące potrawy, takie jak ryby, jednocześnie z łagodnymi potrawami - np. puddingi mleczne.

Podpowiedź
Podczas pieczenia partii potraw, które będą rosły podczas gotowania - np. chleb, zawsze upewnij się, że między półkami pozostało wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić wzrost.

- W piekarniku wentylatorowym nie ma stref ciepła, ponieważ konwencjonalny wentylator z tyłu piekarnika zapewnia równomierną temperaturę w całym piekarniku. To sprawia, że idealnie nadaje się do pieczenia wsadowego - np. podczas planowania imprezy, ponieważ wszystkie produkty będą ugotowane w tym samym czasie.

Uwaga
Gdy używane są 2 lub więcej półek, może być konieczne nieznaczne wydłużenie czasu gotowania.

Uwaga
Ponieważ 2 półki piekarnika są szersze niż w wielu piekarnikach, można gotować 2 sztuki na półce.

Uwaga
Podczas pieczenia mięsa zauważysz, że rozpryskiwanie tłuszczu jest zmniejszone, co częściowo wynika z niższych temperatur piekarnika i pomoże ograniczyć czyszczenie piekarnika do minimum.

Uwaga
Nie ma potrzeby wymiany naczyń na różnych poziomach półek częściowo podczas gotowania, jak w przypadku konwencjonalnego piekarnika.

ROZMRAŻANIE I CHŁODZENIE W GŁÓWNYM PIEKARNIKU

Aby rozmrozić mrożoną żywność, obróć sterowanie piekarnikiem w pozycję rozmrażania, umieść żywność na środku piekarnika i zamknij drzwi. Pozostaw selektor temperatury w pozycji wyłączonej

Aby schłodzić potrawy po ugotowaniu przed schłodzeniem lub zamrożeniem, obróć główny sterownik piekarnika w pozycję rozmrażania i otwórz drzwi. Pozostaw selektor temperatury w pozycji wyłączonej

CZASY ROZMRAŻANIA

Uwaga
Małe lub cienkie kawałki mrożonej ryby lub mięsa - np. filety rybne, krewetki lub mielone mięso zajmą około 1-2 godzin.

Uwaga
Umieszczenie żywności w jednej warstwie skróci czas rozmrażania.

Uwaga
Średniej wielkości zapiekanka lub gulasz zajmie około 3-4 godzin.

Uwaga
Gotowy kurczak w piekarniku o wadze 1,5 kg/3 funty zajmie około 5 godzin, usuń drobki tak szybko, jak to możliwe.

Ostrzeżenie

BĄDŹ BEZPIECZNY:

Nie rozmrażaj faszerowanego drobiu tą metodą.

Nie rozmrażaj większych połączeń mięsa i drobiu powyżej 2 kg/4 funty przy użyciu tej metody.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI TESTOWANIA CIASTA

- Po zagniataniu ciasta dodać ciasto do odpowiednio wysmarowanej natłuszczonej formy do pieczenia chleba. Ciasto powinno z grubsza wypełnić puszkę do połowy.
- Przykryj formę do pieczenia folią spożywczą.
-

Podpowiedź

Dobrym pomysłem jest szczotkowanie spodniej strony folii spożywczej odrobiną oleju roślinnego, aby zapobiec przywieraniu ciasta do folii spożywczej, gdy się podnosi.

- Umieść przykrytą formę do pieczenia w zimnym piekarniku i zamknij drzwi.
- Wybierz funkcję przetwórstwa ciasta na selektorze funkcji. Nie wybieraj temperatury - pozostaw sterowanie regulatorem temperatury w pozycji wyłączonej
- Pozostaw ciasto w piekarniku na około 1-2 godziny, aby ciasto wyrosło, z grubsza podwajając rozmiar i napełniając formę do pieczenia.
- Usuń folię spożywczą i upiecz ciasto jak zwykle.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AIRFRY

Po prostu wybierz ustawienie AirFry w głównym piekarniku, a następnie umieść frytki, warzywa lub kurczaka na specjalnie zaprojektowanej tacy frytownicy powietrznej.

Taca umożliwia cyrkulację większej ilości powietrza, przyspieszając czas gotowania, zmniejszając zapotrzebowanie na dodatkowe oleje, dzięki czemu gotowanie jest zdrowsze.

AirFry świetnie nadaje się do gotowania frytek, mięsa i przygotowywania potraw, które normalnie grillujesz.

Jest kilka rzeczy, które nie smażą się dobrze, w tym ciasta, ciasta i pieczywo, ponieważ mogą stać się suche lub twarde. Żywność w mokrym cieście również nie może być gotowana przez smażenie na powietrzu

1. Wybierz funkcję AirFry w głównym piekarniku i ustaw temperaturę na 220°C.
2. Umieść metalową tacę Airfry w trzeciej (środkowej) pozycji półki od dołu. Jedzenie powinno być równomiernie rozmieszczone na tacy AirFry w jednej warstwie, aby umożliwić równomierne gotowanie
3. Umieść blachę do pieczenia na półce poniżej blachy AirFry, aby złapać okruchy lub krople.

Ostrzeżenie

W przypadku przepisów o 30 minutach lub dłuższym czasie gotowania zalecany jest 5-10 minut wstępnego podgrzewania.

Mrożone lub gęste potrawy mogą wymagać dodatkowego czasu gotowania.

Uwaga

Jeśli używasz przepisu na frytownicę bez powietrza, upewnij się, że skróciłeś czas gotowania, ponieważ jedzenie będzie gotować szybciej niż w konwencjonalnym piekarniku.

Ważne

- żenie na powietrzu w dużej wnęce piekarnika pozwala na jednoczesne smażenie większej ilości żywności na powietrzu, więc należy spodziewać się dłuższych czasów gotowania w porównaniu z frytkownicą powietrzną na blacie. Odpowiednio dostosuj czas gotowania.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, konsultując się z przepisami i instrukcjami gotowania na opakowaniach żywności, należy zwrócić uwagę na konwencjonalne czasy piekarnika, a nie czasu frytownicy powietrznej na blacie lub zwykłych czasów piekarnika.
- Zmniejsz konwencjonalne czasy piekarnika o około 30%.
- Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane przed podaniem.

Uwaga

Może być konieczne lekkie spryskanie tacy AirFry olejem, aby uniknąć przywierania do niej żywności.

Ważne

Tłuste potrawy mogą powodować dym podczas cyklu AirFry, zaleca się utrzymywanie czystego piekarnika i używanie blachy do pieczenia poniżej w celu złapania zanieczyszczeń.

Główne Funkcje Piekarnika

GŁÓWNE FUNKCJE PIEKARNIKA: ZALECANE ZASTOSOWANIA		
Piekarnik z wentylatorem		**Równomierna temperatura w piekarniku sprawia, że funkcja ta nadaje się do pieczenia i gotowania potraw w partiach.**
Frytkownica powietrzna		**Szybko rozprowadzane powietrze umożliwia smażenie bez użycia oleju.**
Rozmrażanie/ Wyrastanie ciasta		**Rozmrażaj żywność przy zamkniętych drzwiach piekarnika lub schładzaj potrawy przed schłodzeniem, pozostawiając drzwi piekarnika otwarte. Używanie przy zamkniętych drzwiach sprawia, że nadaje się również do wyrastania chleba przed pieczeniem.**
Powolne gotowanie		**Funkcja slow cook delikatnie gotuje w temperaturze 100°C. Idealna do delikatnych mięs i bogatych w składniki odżywcze gulaszów.**
Utrzymaj ciepło		**Używa delikatnego ciepła z dolnego elementu, aby zapewnić stałą niską temperaturę. Może być używany do utrzymywania ciepłej żywności w cieple lub do podgrzewania talerzy i naczyń do serwowania.**

MEBLE DO PIEKARNIKA

- Dodatkowe półki można zamówić na naszej stronie z częściami zamiennymi - patrz adres strony internetowej na tylnej okładce.

Zamawianie Dodatkowych Półek

Rodzaj półki	Rodzaj modelu	Wnęka	Numer części
50 cm	Kuchenki Belling RCA Cookcentre i Farmhouse	Wszystkie wnęki z wyjątkiem prawej wysokiej wnęki piekarnika w modelach 90 cm.	094108600
40 cm	Kuchenki Belling RCA Cookcentre i Farmhouse - tylko modele 90 cm	Tylko do prawostronnego wysokiego wnęki piekarnika w modelach 90 cm.	094108602

Blachy do pieczenia i formy do pieczenia:

Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, a nawet brązowienie, zalecany rozmiar blach do pieczenia i foremek do pieczenia, które powinny być używane, są następujące;

- Blacha do pieczenia 350 mm x 250 mm Ten rozmiar blachy do pieczenia pomieści do 12 małych ciast.
- Forma do pieczenia 370 mm x 320 mm

Umieść blachy do pieczenia i formy do pieczenia na środku półek i pozostaw jedną wyraźną pozycję półki między półkami, aby umożliwić cyrkulację ciepła.

KORZYSTANIE Z PROGRAMOWALNEGO TIMERA

Uwaga

Jeśli zegar/programator jest zablokowany, należy go odblokować przed użyciem głównego piekarnika.

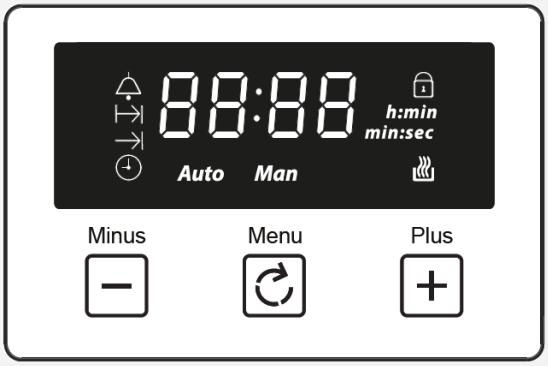
Aby zablokować/ odblokować zegar/ programator, naciśnij i przytrzymaj klawisz „+” przez 5-10 sekund, aż pojawi się lub zniknie symbol kłódki.

Główny piekarnik nie będzie działał, dopóki pora dnia nie zostanie ustawiona.

Należy pamiętać, że tylko główny piekarnik wentylowany jest kontrolowany przez programatora.

Uwaga

Twój zegar/programator może nie mieć wszystkich tych funkcji.



Symbol	Opis
	Alarm (Minute Minder) - przypomina o sprawdzaniu, włączeniu, mieszaniu lub wypiciu jedzenia po ustalonym czasie, ale nie wyłącza się automatycznie piekarnika.
	Czas gotowania - pozwala na automatyczne wyłączenie głównego piekarnika.
	Koniec czasu gotowania - używany w połączeniu z czasem gotowania, umożliwia automatyczne włączanie i wyłączanie głównego piekarnika, dzięki czemu możesz włożyć jedzenie do piekarnika przed wyjściem i przygotować je do powrotu.
	Zegar - do ustawiania pory dnia.
Auto	Automatyczny tryb gotowania - główny piekarnik wyłączy się (lub włącza i wyłącza) automatycznie.
Man	Ręczny tryb gotowania - główny piekarnik

Symbol	Opis
	może być używany ręcznie.
− +	Klawisze regulacji Do regulacji poziomu głośności i czasów. Lewy klawisz: minus/ zmniejszenie. Prawy klawisz: plus/ wzrost.
Menu 	Klawisz menu (klawisz funkcyjny) - pozwala wybrać funkcje timera. Każde naciśnięcie klawisza menu przewija menu funkcji timera w następującej kolejności: minuty; ustawić czas gotowania; ustawić czas zakończenia gotowania; ustawić godzinę zakończenia gotowania; ustawić porę dnia; dostosuj poziom głośności
h:min	Jednostki czasu (godziny: minuty lub minuty: sekundy).
88:88	Wyświetlanie czasu. Główny piekarnik nie będzie działał, dopóki pora dnia nie zostanie ustawiona.
	Wskaźnik ogrzewania. Główny piekarnik jest w użyciu.
	Child-lock jest aktywny - klawisze timera nie reagują, a główny piekarnik nie będzie działał, dopóki blokada dla dzieci nie zostanie wyłączona. Aby zablokować/ odblokować zegar/ programator, naciśnij i przytrzymaj klawisz „+” przez 5-10 sekund, aż pojawi się lub zniknie symbol kłódki.
L 1 L 2 L 3	Głośności timera - L1 to najcichszy poziom, L3 to najgłośniejszy poziom.

USTAWIANIE PORY DNIA

Po pierwszym podłączeniu kuchenki do zasilania lub po przerwaniu zasilania symbol zegara będzie migać na wyświetlaczu.

Główny piekarnik nie będzie działał, dopóki pora dnia nie zostanie ustawiona.

Gdy symbol zegara miga, użyj klawiszy plus i/lub minus, aby wybrać bieżącą porę dnia, używając formatu 24 godzin.



Podpowiedź

Jeśli przytrzymasz klawisz plus lub minus, czas zmieni się szybciej.

Pora dnia zostanie zaakceptowana kilka sekund po ostatnim naciśnięciu klawisza, a symbol zegara przestanie migać.

Aby dostosować porę dnia, na przykład na początku i na końcu czasu letniego, dotknij klawisza „Menu” cztery razy, aż do symbolu zegara zaczyna migać.

Gdy symbol zegara miga, użyj klawiszy plus i/lub minus, aby wybrać bieżącą porę dnia, używając formatu 24 godzin.

Pora dnia zostanie zaakceptowana kilka sekund po ostatnim naciśnięciu klawisza, a symbol zegara przestanie migać.

Uwaga
Główne funkcje piekarnika nie będą działać, dopóki nie zostanie ustawiona godzina dnia.

Uwaga
W krótkim czasie po ostatnim dotknięciu klawisza timera (po około 60 sekundach) wyświetlacz timera nieco się przyciemni.

Jest to funkcja oszczędzania energii.

Naciśnięcie dowolnego klawisza timera spowoduje ponowne rozjaśnienie wyświetlacza timera.

TRYB RĘCZNY

Jeśli nie chcesz ustawiać czasu gotowania lub czasu zakończenia gotowania na programowalnym zegarze, piekarnik główny można ręcznie włączać i wyłączać za pomocą pokręteł sterowania funkcją i regulacji temperatury.

Aby ręcznie obsługiwać główny piekarnik, pora dnia musi być ustawiona na zegarze, blokada dziecięca nie może być aktywowana na timerze, a wyświetlacz musi pokazywać Man aby wskazać tryb ręczny.

Jeśli to konieczne, dotknij klawisza menu dwa razy do „Człowieka” Man pojawia się równomiernie na wyświetlaczu.

MINUTE MINDER

Funkcja Minute Minute Minut uruchamia alarm po ustalonym czasie, aby przypomnieć o sprawdzaniu, obracaniu, mieszaniu lub wypiciu jedzenia. Nie wyłącza się automatycznie głównego piekarnika.

Dotknij środkowego klawisza „Menu” raz. Symbol dzwonka Minute Minder błyski.

Gdy symbol dzwonka miga, użyj klawiszy plus i/lub minus aby ustawić wymagany czas (maksymalnie 99 minut).

Po kilku sekundach wprowadzony czas jest akceptowany, symbol dzwonka przestaje migać i wyświetla się równomiernie, a pozostała minuta mniejszego czasu odlicza się na wyświetlaczu.

Po upływie czasu włącza się alarm. Dotknij środkowego klawisza „Menu” aby wyciszyć alarm, lub alarm zatrzyma się automatycznie po około 5 minutach.

Jeśli chcesz zmienić lub anulować czas krótszy minut, dotknij klawisza „Menu” znowu aż do symbolu dzwonu błyski.

Gdy symbol dzwonka miga, użyj klawiszy plus i/lub minus aby dostosować wymagany czas lub skrócić czas do 00:00 (godz.: min), aby anulować funkcję minuty.

GOTOWANIE PÓŁAUTOMATYCZNE

Uwaga
Zegar może automatycznie obsługiwać główny piekarnik tylko wtedy, gdy wybrano funkcję i temperaturę.

Półautomatyczne gotowanie wyłącza piekarnik po ustalonym czasie.

Upewnij się, że pora dnia została ustalona.

Umieść jedzenie w głównym piekarniku i wybierz funkcję gotowania i temperaturę.

Dotknij klawisza „Menu” dwa razy do symbolu czasu gotowania błyski.

Gdy symbol czasu gotowania miga, użyj klawiszy plus i/lub minus aby ustawić wymagany czas (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

Po kilku sekundach wprowadzony czas jest akceptowany, symbol czasu trwania przestaje migać i wyświetla się równomiernie.

Wyświetlacz pokazuje „Auto” Auto wraz z symbolem garnka .

Jeśli chcesz sprawdzić pozostały czas trwania, zmienić go lub anulować, dotknij klawisza „Menu” dwa razy ponownie, aż do symbolu czasu trwania błyski. Pozostały czas pojawia się krótko na wyświetlaczu.

Gdy symbol czasu trwania miga, możesz użyć klawiszy plus i/lub minus aby dostosować czas trwania lub skrócić czas do 00:00 (godz.: min), aby anulować funkcję półautomatycznego gotowania.

Po upływie czasu trwania włącza się alarm, a ogrzewanie piekarnika jest wyłączone.

Dotknij klawisza „Menu” Raz uciszyć alarm. „Człowiek” Man miga na wyświetlaczu.

Pamiętaj, aby wyłączyć selektor funkcji i selektory temperatury. Następnie dotknij klawisza „Menu” Ponownie powrócić do trybu ręcznego. „Człowiek” Man pojawia się równomiernie na wyświetlaczu.

GOTOWANIE W PEŁNI AUTOMATYCZNE

Dzięki w pełni automatycznemu gotowaniu możesz umieścić jedzenie w piekarniku przed wyjściem. Zegar automatycznie włącza i wyłącza główny piekarnik przy użyciu ustawionych godzin, aby jedzenie było gotowe do zwrotu.

Upewnij się, że pora dnia została ustalona.

Umieść jedzenie w głównym piekarniku i wybierz funkcję gotowania i temperaturę.

Ustaw czas gotowania, jak opisano powyżej.

Dotknij klawisza „Menu” trzy razy do symbolu czasu zakończenia gotowania błyski.

Gdy symbol czasu zakończenia gotowania miga, użyj klawiszy plus i/lub minus aby ustawić wymagany czas zakończenia.

Po kilku sekundach akceptowany jest czas zakończenia, symbol czasu zakończenia przestaje migać i wyświetla się równomiernie.

Wyświetlacz pokazuje „Auto” Auto.

Timer obliczy wymagany czas rozpoczęcia (na przykład czas gotowania wynoszący 1 godzinę i wymagany czas zakończenia 18.00 = wymagany czas rozpoczęcia 17.00).

Jeśli chcesz sprawdzić czas zakończenia, zmienić go lub anulować, dotknij klawisza „Menu” trzy razy ponownie, aż do symbolu czasu zakończenia błyski. Czas zakończenia pojawia się krótko na wyświetlaczu.

Gdy symbol czasu zakończenia miga, możesz użyć klawiszy plus i/lub minus aby dostosować czas zakończenia lub skrócić czas do bieżącej pory dnia, aby anulować w pełni automatyczną funkcję gotowania.

Gdy nadejdzie wymagany czas rozpoczęcia, symbol naczynia kuchennego zapala się, a ogrzewanie piekarnika jest włączone.

Gdy nadejdzie czas zakończenia, włącza się alarm, a ogrzewanie piekarnika jest wyłączone.

Dotknij klawisza „Menu” Raz uciszyć alarm. „Człowiek” Man miga na wyświetlaczu.

Pamiętaj, aby wyłączyć selektor funkcji i selektory temperatury. Następnie dotknij klawisza „Menu” Ponownie powrócić do trybu ręcznego. „Człowiek” Man pojawia się równomiernie na wyświetlaczu.

Uwaga

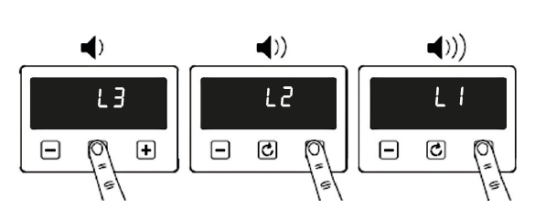
Podczas wprowadzania godzin wprowadzony czas jest automatycznie akceptowany około 5 sekund po ostatnim dotknięciu klawisza.

Uwaga

Minutowiec odlicza się na pierwszym planie.

Czas gotowania i czas zakończenia gotowania odliczają się w tle, podczas gdy wyświetlacz pokazuje aktualną porę dnia.

REGULACJA POZIOMU GŁOŚNOŚCI



Aby dostosować poziom głośności, dotknij klawisza menu pięć razy, aż na wyświetlaczu pojawi się „L1”, „L2” lub „L3”.

Skorzystaj z plusów + i/lub minus − klawisze, aby wybrać poziom głośności.

L1 jest najcichszym poziomem; L3 jest najgłośniejszym poziomem.

AKTYWACJA I DEZAKTYWACJA BLOKADY DLA DZIECI

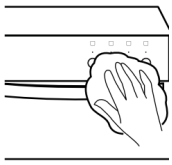
Aby aktywować blokadę czasową, naciśnij i przytrzymaj klawisz plus + przez 5-10 sekund, aż pojawi się symbol kłódki pojawia się na wyświetlaczu.

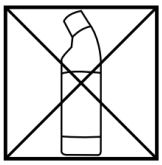
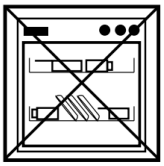
Gdy blokada dziecięca jest aktywna, naciśnięcie klawiszy timera nie ma wpływu i głównego piekarnika nie można włączyć.

Aby dezaktywować blokadę czasomierza, naciśnij i przytrzymaj klawisz plus + przez 5-10 sekund, aż pojawi się symbol kłódki znika z wyświetlacza.

Zegar można teraz normalnie obsługiwać.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Czyszczenie: Do	
	Użyj ciepłej wody z mydłem
	Przetrzyj urządzenie wilgotną szmatką • Regularnie czyść ściereczkę
	Wysuszyć miękką suchą szmatką

Czyszczenie: Nie	
	Nie używaj nierozcieńczonych wybielaczy ani produktów chlorkowych
	Nie używaj wełny drucianej, środków ściernych, podkładek nylonowych ani odkurzaczy parowych
	Nie myć żeliwnej patelni, kołyski woków, wsporników patelni ani suwaków teleskopowych w zmywarce

•

Uwaga

Zawsze wyłączaj urządzenie i pozwól mu ostygnąć, zanim wyczyścisz jakąkolwiek jego część.

Uwaga

Należy zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia symboli na panelu sterowania, ponieważ może to spowodować ich blaknięcie.

Uwaga

Wskazówki: Niektóre produkty spożywcze mogą oznaczać lub uszkodzić metal lub malowanie, np. Ocet, soki owocowe i sól. Zawsze czyść wycieki żywności tak szybko, jak to możliwe

Ostrzeżenie

Ważne jest, aby regularnie czyścić urządzenie, ponieważ nagromadzenie tłuszczu może wpłynąć na jego działanie lub uszkodzić je i może unieważnić gwarancję.

Ostrzeżenie

Oprócz powyższego, nie używaj metalowych skrobaków do czyszczenia szkła drzwi piekarnika, powierzchni ceramicznej płyty grzejnej lub jakichkolwiek szklanych pokrywek.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I OPIEKI

Obszar urządzenia/ materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykładowe produkty
Płyty grzejne ze szkła ceramicznego	• Czyścić za pomocą ceramicznego czyszczenia/odżywki do płyt grzejnych, nakładanego papierem kuchennym, postępując zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. • Spłucz wilgotną, dobrze wyciśniętą miękką szmatką. • Wypoleruj do suszenia ściereczką z mikrofibry. • Jeśli kiedykolwiek używasz skrobaka do płyty grzejnej do usuwania uporczywych śladów lub osadów, najpierw nałóż środek do czyszczenia płyty ceramicznej na powierzchnię szkła ceramicznego, aby ostrze skrobaka płyty mogło ślizgać się w poprzek pod kątem 45° bez zarysowania powierzchni. • Należy pamiętać, że producent kuchenek nie ponosi odpowiedzialności za zadrapania lub uszkodzenia powierzchni szkła ceramicznego spowodowane użyciem skrobaka do płyty grzejnej. • Nie wolno dopuścić do pieczenia folii kuchennej i rozlewów słodkiej żywności na powierzchni szkła ceramicznego, ponieważ mogą powodować wżery szkła. • Należy je natychmiast usunąć, nawet jeśli płyta jest jeszcze gorąca, uważając, aby się nie poparzyć. • Należy pamiętać, że patelnie z aluminium w podstawie mogą pozostawiać ślady na ceramicznych powierzchniach szklanych. • Nowe płyty grzewcze mogą czasami wykazywać białe ślady „kwitnienia”, które są związane z pozostałościami produkcyjnymi.	• Środek do czyszczenia kremowych płyt ceramicznych. • Ściereczki z mikrofibry.

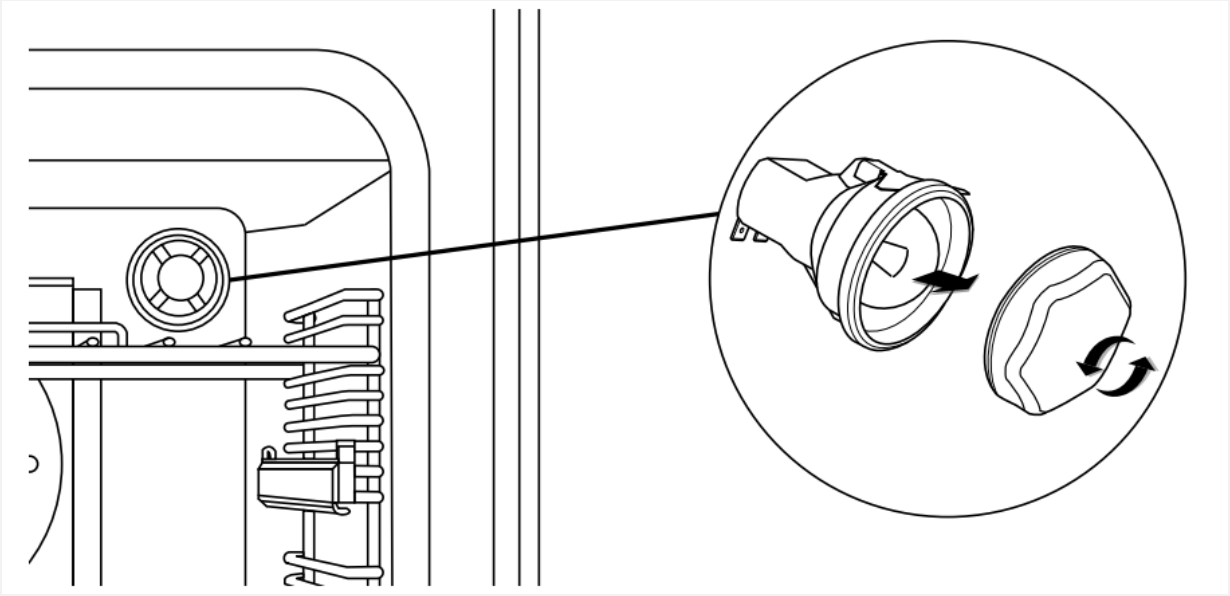
Obszar urządzenia/ materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykładowe produkty
	• Nałóż trochę soku z cytryny na szklaną powierzchnię i pozostaw na chwilę do namoczenia przed czyszczeniem ceramicznym środkiem do czyszczenia płyty grzejnej, płukaniem i suszeniem. • Nie czyść płyt ceramicznych płynem do mycia płynu, ponieważ czasami może pozostawić niebieski połysk.	
Chromowane półki do piekarników, półki do grillowania, prowadnice półek i suwaki teleskopowe	• Zanurz miękką szmatkę w ciepłej wodzie z mydłem, wykręć i wytrzyj półki i prowadnice półek. • W przypadku cięższego zabrudzenia namocz w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie wyczyść gąbką bez zarysowania. • Gąbki w kształcie fali mogą być przydatne do czyszczenia chromowanych półek i patelni grillowych. • Przetrzyj suwaki teleskopowe wilgotną szmatką. Nie myj ich w zmywarce, ponieważ detergent usunie smar z prowadnic, co może zapobiec ślizgowaniu się i uczynić je sztywnymi	• Płyn do mycia. • Gąbka w kształcie fali.
Pokrętła sterujące i ramki	• Przetrzyj wilgotną szmatką. • W większości modeli pokrętła sterujące można wyjąć na więcej poprzez czyszczenie w wodzie z mydłem ostrzegawczym. • Zapoznaj się z sekcją dotyczącą demontażu i wymiany pokręteł, ramek i sprężyn znajdujących się między nimi. • Dobrym pomysłem jest trzymanie podręcznika użytkownika lub zrobienie kilku zdjęć przed rozpoczęciem zdejmowania pokręteł sterujących, abyś mógł zobaczyć, które pokrętło i ramka znajdują się w jakiej pozycji podczas ich ponownego montażu. • Nie próbuj usuwać pokręteł sterujących z modeli pieców	• Płyn do mycia.

Obszar urządzenia/ materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykładowe produkty
	pirolitycznych lub z modeli z wysuwanymi pokrętłami sterującymi.	
Emaliowane wnęki piekarnika i patelnie grillowe	• Umyć ciepłą wodą z mydłem. • W przypadku większych zabrudzeń użyj zastrzeżonego sprayu do czyszczenia piekarnika lub żelu, pozostaw do pracy tak długo, jak zalecono w instrukcji, a następnie wytrzyj i spłucz. • Nie dopuścić do kontaktu środków czyszczących do piekarników z częściami ze stali nierdzewnej, aluminium lub chromu, półkami, wspornikami półek, uszczelkami drzwi, elementami grzejnymi lub fascjami z nadrukowanymi oznaczeniami. • Nie pozwól, aby tłuszcz gromadził się w patelniach grillowych i nie wykładaj patelni grillowych folią aluminiową, ponieważ stwarza to ryzyko pożaru. • Patelnie grillowe mogą być wyłożone specjalnymi nieprzywierającymi wkładkami do gotowania PTFE. • Nieprzywierające wkładki do gotowania z PTFE mogą zmniejszyć zabrudzenia w piekarnikach. • Umieść te wkładki na dolnej półce, poniżej półki, na której gotuje się jedzenie, a nie na podłodze wnęki piekarnika, ponieważ może to zablokować ciepło z elementu podstawowego i spowodować uszkodzenie.	• Płyn do mycia. • Zastrzeżony środek do czyszczenia piekarnika. • Nieprzywierające wkładki do gotowania z PTFE.
Części szklanych drzwi	• Umyć ciepłą wodą z mydłem. • Aby usunąć tłuszcz z wewnętrznych paneli szklanych, użyj zastrzeżonego sprayu do czyszczenia piekarnika lub żelu, pozostaw do pracy tak długo, jak zalecono w instrukcji, a następnie wytrzyj i spłucz. • Poleruj miękką ściereczką z mikrofibry. • Nie dopuścić do kontaktu środków czyszczących do piekarników	• Płyn do mycia. • Zastrzeżony środek do czyszczenia piekarnika. • Ściereczki z mikrofibry.

Obszar urządzenia/ materiału	Wskazówki dotyczące czyszczenia	Przykładowe produkty
	z częściami ze stali nierdzewnej, aluminium lub chromu, półkami, wspornikami półek, uszczelkami drzwi, elementami grzejnymi lub fascjami z nadrukowanymi oznaczeniami.	
Komora grillowa	• Dobrym pomysłem jest pozostawienie elementu grilla włączonego na kilka minut po zakończeniu gotowania, aby spalić tłuszcz z elementu grzejnego. • Podczas tej procedury nie pozostawiaj patelni grillowej zawierającej tłuszcz pod elementem grilla. • Gdy komora grilla ostygnie, można ją wytrzeć wilgotną ściereczką, która została namoczona w ciepłej wodzie z mydłem. • Gąbki w kształcie fali mogą być przydatne do czyszczenia chromowanych półek, półek do grillowania oraz do czyszczenia dachu wnęki grilla, wchodząc między element grilla.	• Płyn do mycia. • Gąbki w kształcie fali.
Gumowe uszczelki drzwi	• Oczyść ciepłą wodą z mydłem. • Nie próbuj czyścić uszczelek drzwi z włókna szklanego w piekarnikach pirolitycznych.	• Płyn do mycia.
Stal - panele kontrolne powięzi, elektryczne ramy płyt grzejnych, fronty drzwi	• Wyczyść części stalowe ciepłą wodą z mydłem i miękką gąbką. • Nie szoruj powięzi/paneli sterowania, ponieważ oznaczenia mogą zacząć się zużywać. • Spłucz ciepłą wodą i miękką szmatką. • Wypoleruj do suszenia ściereczką z mikrofibry.	• Płyn do mycia. • Ściereczki z mikrofibry.

KONSERWACJA URZĄDZENIA

ZMIANA ŻARÓWKI



1. Wyłącz kuchenkę przy ścianie. Wyjmij półki piekarnika, patelnię grillową i tacę do smażenia na powietrzu.
2. Odkręć pokrywę obiektywu, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wyjmij starą żarówkę i wymień ją na nową. Obsługuj nową żarówkę kawałkiem papieru kuchennego, ponieważ oleje do skóry mogą uszkodzić żarówki halogenowe
4. Wymień pokrywę soczewki i odłóż półki piekarnika z powrotem.

- **Ostrzeżenie**
  Wyłącz zasilanie przed zmianą żarówki.

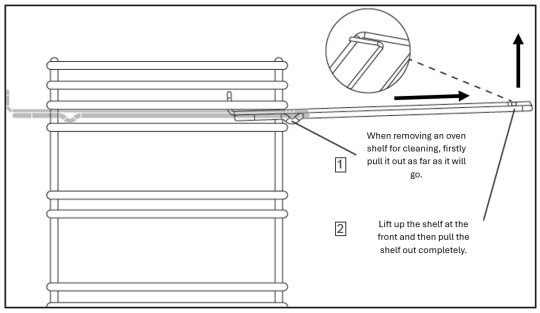
- **Uwaga**
  Nie wszystkie urządzenia mają taką samą liczbę i rodzaj żarówek. Przed wymianą żarówki sprawdź, jaki masz typ. Zwykle 25-watowa żarówka kapsułkowa halogenowa G9 - numer części 082650920

  Należy pamiętać, że żarówki nie są objęte gwarancją producenta.

PÓŁKI PIEKARNIKOWE

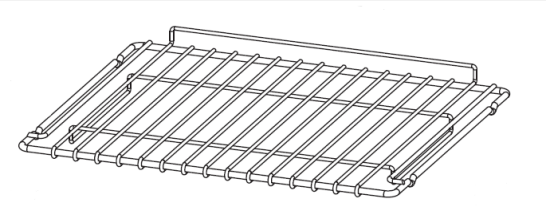
Półki piekarnika wykorzystują nacięcia zapobiegające końcówkom, aby zapobiec ich przypadkowemu całkowitemu wyciągnięciu z gorącym jedzeniem i naczyniami kuchennymi, aby zapobiec wypadkom.

Półki Z Nacięciami Przeciw Końcówkom.



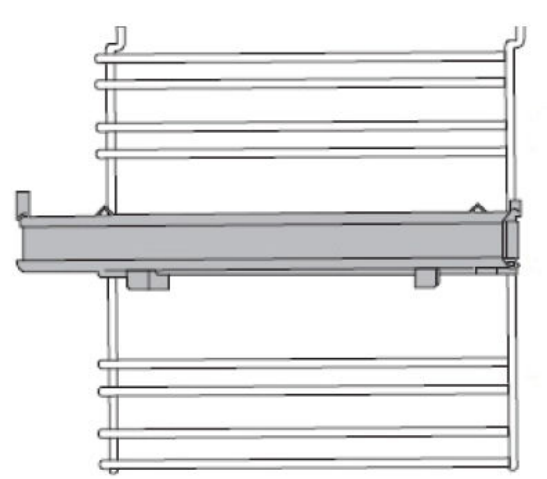
Aby całkowicie zdjąć półki, wyczyścić lub zmienić położenie, wyciągnij półkę tak daleko, jak się uda, a następnie podnieś do góry z przodu, aby całkowicie wyciągnąć.

Półki.



Wkładając półki do prowadnic półek, upewnij się, że element stojący znajduje się z tyłu półki i jest skierowany do góry.

Prowadnice Półek.

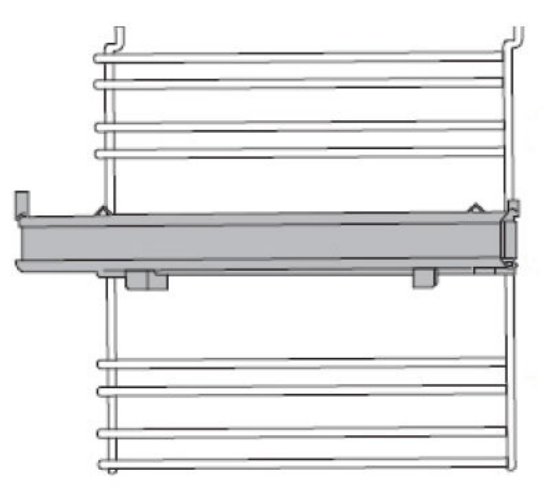


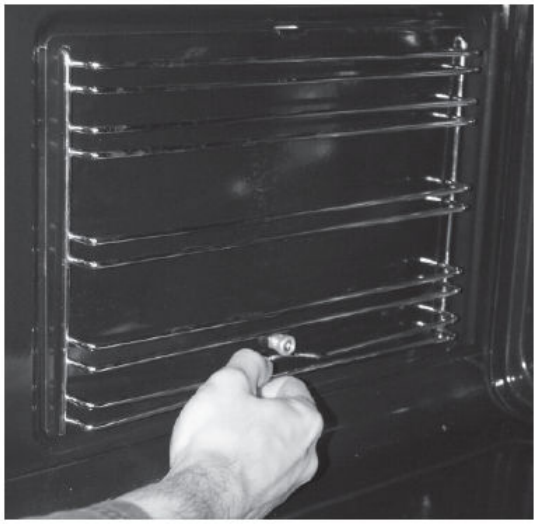
Ostrzeżenie

Każda pozycja prowadnicy półki składa się z górnego i dolnego drutu. Proszę włożyć półkę między dwa przewody i nie siedzieć na górnym drucie.

USUWANIE I WYMIANA PROWADNIC PÓŁEK

- **Prowadnice półek mają końcówki, które mocują się w otworach z boku wnęki piekarnika.**
- **Przewody prowadzące półki w dolnym zacisku pod uchwytami, aby utrzymać prowadnice półek w pozycji.**
- **Uchwyty wyglądają jak małe bawełniane kołowrotki lub szpulki, które są przymocowane z boku wnęki piekarnika,**





- Aby zdjąć prowadnice półek do czyszczenia, najpierw zdejmij półki, patelnię grillową i tacę do smażenia na powietrzu.
- Delikatnie rozciągnij drut prowadzący półkę na dole, pociągając w dół i z dala od ustalacza, aby zwolnić drut z uchwytu.
- Prowadnicę półki można następnie odciągnąć z boku wnęki piekarnika. Końcówki prowadzące półki wyjdą z otworów z boku wnęki
- Prowadnica półki jest wymieniana w odwrotny sposób.
- Włóż końcówki do otworów z boku wnęki piekarnika.
- Następnie delikatnie rozciągnij drut prowadzący u dołu, aby zapęcić go pod uchwytem.

DEMONTAŻ I PONOWNE MONTAŻ POKRĘTEŁ STERUJĄCYCH, SPRĘŻYN I RAMEK

- Zespół pokrętła sterującego składa się z pokrętła z przodu, ramki z oznaczeniami wokół pokrętła oraz sprężyny między pokrętłem a ramką.
- W celu czyszczenia ramki można ostrożnie przesuwać do przodu, aby umożliwić łatwe czyszczenie panelu sterowania powięzi za pomocą ściereczki.
- Ramki powrócą do pozycji, gdy odpuścisz.
- W celu dokładniejszego czyszczenia gałki, ramki i sprężyny można usunąć w następujący sposób.
- Po pierwsze, poświęć chwilę, aby zanotować pozycje różnych typów ramek na kuchence, zrobić kilka zdjęć lub mieć pod ręką instrukcję obsługi urządzenia. Pomoże to wymienić elementy sterujące we właściwych pozycjach po czyszczeniu.
- Upewnij się, że wszystkie pokrętła sterujące znajdują się w pozycji „wyłączone”, a kuchenka jest wyłączona przy ścianie.
- Wciśnij pokrętło sterujące w kierunku ramki.
- Następnie trzymając pokrętło i ramkę razem, pociągnij je zarówno do siebie, jak i z wrzeciona kuchenki.
- Uważaj, aby nie zgubić sprężyny lub małego srebrnego klipsa, który znajduje się wewnątrz wału pokrętła sterującego.

- Aby ponownie zamontować pokrętła sterujące, ramki i sprężyny po czyszczeniu, wykonaj następujące kroki:
- Umieść ramkę twarzą do góry na powierzchni.
- Płaska strona otworu w kształcie litery D i wydrukowana kropka dla pozycji „off” powinny znajdować się u góry.
- Umieść sprężynę nad otworem na środku ramki.
- Upewnij się, że pokrętło jest skierowane do góry, ze znakiem wskaźnika u góry.

- **Umieść pokrętło mocno nad sprężyną, upewniając się, że wał z tyłu pokrętła znajduje się przez środek sprężyny.**
- **Płaska strona wału w kształcie litery D z tyłu gałki powinna być ustawiona z płaską stroną otworu w kształcie litery D pośrodku ramki.**

- **Naciśnij pokrętło, aby wcisnąć go w ramkę i trzymać ją przytrzymaną.**
- **Płaska strona wału w kształcie litery D z tyłu pokrętła powinna być skierowana do góry.**

- **Trzymając pokrętło i ramkę razem, naciśnij zespół pokrętła sterującego na wrzeciono kuchenki.**
- **Wrzeciono kuchenki ma również kształt litery D, więc upewnij się, że płaska strona wału w kształcie litery D z tyłu pokrętła jest wyrównana z płaską stroną wrzeciona.**

- **Zespół pokrętła sterującego został prawidłowo zainstalowany, a elementy sterujące mogą być używane normalnie.**

FAQ

Czy mogę usunąć wewnętrzną szybę na drzwiach w celu czyszczenia?

- Wewnętrzne szklane panele są zdejmowane w celu czyszczenia, jednak wymaga to najpierw usunięcia drzwi z korpusu kuchenki (w przypadku drzwi otwieranych z boku) i śrub z listwy mocującej wzdłuż górnej części drzwi.
- Do rutynowego czyszczenia zalecamy pozostawienie paneli szklanych na miejscu.

Podczas czyszczenia znalazłem mały otwór w górnej części głównej wnęki piekarnika, czy to ma tam być?

- Tak, to normalne.
- Jest to otwór wentylacyjny, który umożliwia odprowadzanie nadmiaru pary i ciśnienia z tyłu urządzenia podczas gotowania.
- Piekarnik można normalnie czyścić.

Wystąpiła awaria zasilania i urządzenie nie działa - co powinienem zrobić?

- Wyłącz kuchenkę przy ścianie.
- Po powrocie zasilania ponownie włącz zasilanie elektryczne i ponownie ustaw zegar programowania/timera na odpowiednią porę dnia.

Dlaczego z boków drzwi wypływa ciepłe powietrze?

- To normalne.
- Nadmiar ciepła, pary wodnej i ciśnienia z wnęk piekarnika jest uwalniany przez nowy układ spalinowy do komory wentylatora chłodzącego.
- Drzwi mają kilka bocznych otworów wentylacyjnych, które umożliwiają wydalenie niewielkiej ilości tego ciepła z boków drzwi, aby utrzymać chłód powierzchni drzwi.
- Większość nadmiaru ciepła, pary i ciśnienia wzrasta w górę do komory wentylatora chłodzącego.

Czy podczas korzystania z funkcji rozmrażania/sprawdzania ciasta muszę wybrać temperaturę?

- Nie, proszę pozostawić pokrętło regulatora temperatury w pozycji „off”.
- Nie wybieraj temperatury podczas rozmrażania.
- Wystarczy obrócić pokrętło wyboru funkcji do funkcji rozmrażania/usuwania ciasta, a wentylator cyrkulacyjny włączy się.
- W celu rozmrażania i usuwania ciasta pozostaw zamknięte drzwiczki piekarnika.
- Aby schłodzić gotowane potrawy przed schłodzeniem, pozostaw drzwi otwarte.

Dlaczego wentylator chłodzący nie włącza się natychmiast po włączeniu grilla lub piekarnika?

- Wentylator chłodzący jest sterowany przełącznikiem termicznym i włącza się dopiero po osiągnięciu określonej temperatury.
- To normalne.
- Normalne jest również, że wentylator chłodzący włącza się i wyłącza podczas użytkowania, a po ugotowaniu pozostaje włączony przez chwilę.

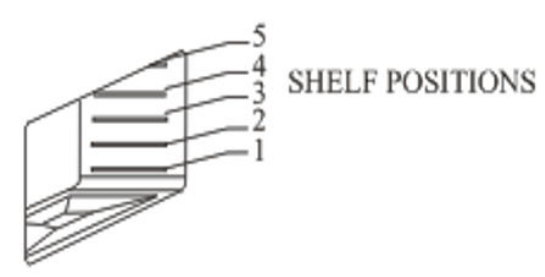
Wentylator chłodzący wydaje się działać przez długi czas po zakończeniu gotowania, czy to normalne?

- Jest to normalne, piekarniki są bardzo dobrze izolowane, aby utrzymać więcej ciepła podczas gotowania, aby uzyskać lepsze wyniki gotowania przy mniejszej marnowanej energii.
- Po ugotowaniu wentylator chłodzący pomaga ostygnąć urządzenie do niskiej temperatury około 45° C, co pomaga utrzymać chłodniejsze zewnętrzne części kuchenki dla dodatkowego bezpieczeństwa.
- Wentylator chłodzący może działać przez około 1 godzinę po zakończeniu gotowania i jest to normalne.
- Nie martw się, wentylator chłodzący nie zużywa dużo energii elektrycznej (mniej niż jedna dziesiąta jednostki energii elektrycznej na godzinę).
- Nie wyłączaj kuchenki przy ścianie, zanim wentylator chłodzący całkowicie się zatrzyma.

Jak przymocować uchwyt patelni grillowej do patelni grillowej?

- Upewnij się, że patelnia grillowa jest właściwa, ze skośną wargą z tyłu.
- Przymocuj uchwyt patelni grillowej, upewniając się, że zęby znajdują się na górze, a szerszy element nośny znajduje się pod patelnią grillową.

Dlaczego nie mogę włożyć półki lub patelni do jednej z pozycji półek w górnym piekarniku? (modele mini serii 60 cm).



- Wynika to z uchwytu, który jest wymagany do utrzymania prowadnicy półki przyciętej z boku górnej wnęki piekarnika.
- Licząc pozycje półki prowadzącej od dołu do góry, należy użyć pozycji 1, 3, 4 i 5.
- Proszę nie używać pozycji 2, ponieważ tam znajduje się element ustalający.

Dlaczego nie mogę całkowicie usunąć półek do czyszczenia?

- Półki mają „nacięcia zapobiegające końcówkom", które zapobiegają przypadkowemu całkowitemu wyciągnięciu półek z naczyniami na półce, aby zapobiec wypadkom.
- Aby całkowicie usunąć półki w celu czyszczenia, wyciągnij półkę, a następnie podnieś do góry z przodu, aby całkowicie wyciągnąć.

Dlaczego główny piekarnik nie działa?

- Upewnij się, że pora dnia została ustawiona na timerze.
- Niektóre modele mają więcej niż jedną funkcję w głównym piekarniku, w tych urządzeniach należy wybrać temperaturę za pomocą pokrętła regulacji temperatury i funkcję z pokrętłem wyboru funkcji, aby główny piekarnik działał.

Instalator ma trudności z dostosowaniem wysokości kuchenki do poziomu sąsiednich blatów roboczych, gdy blaty są nieco niższe niż standardowa wysokość 900 mm.

- Nóżki poziomujące są wyposażone w dwie nakrętki zabezpieczające, co jest idealne przy regulacji wysokości kuchenki do wysokości blatu roboczego od 900 do 930 mm.
- Podczas regulacji wysokości kuchenki do wysokości blatu nieco niższego niż 900 mm, instalator powinien usunąć jedną z nakrętek blokujących z każdej stopy, aby móc niżej ustawić wysokość kuchenki.

Wyświetlacz timera przyciemnia się po pewnym czasie, czy to normalne?

- Tak, to normalne.
- W krótkim czasie po ostatnim dotknięciu klawisza timera wyświetlacz timera nieco się przyciemni.
- Jest to funkcja oszczędzania energii.
- Naciśnięcie dowolnego klawisza timera spowoduje ponowne rozjaśnienie wyświetlacza timera.
- Wyświetlacz timera przyciemnia się około 60 sekund po ostatnim dotknięciu klawisza timera.

Sterowanie dotykowe timera nie reagują, dlaczego tak jest?

- Blokada dziecięca mogła zostać aktywowana; jest to oznaczone symbolem kłódki na wyświetlaczu.
- Naciśnij i przytrzymaj klawisz plus + przez dobre 5-10 sekund, aż pojawi się symbol kłódki znika.
- Blokada dziecięca jest następnie dezaktywowana, a timer może być używany normalnie.

Czy można regulować głośność timera piekarnika?

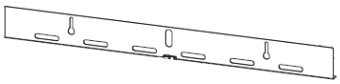
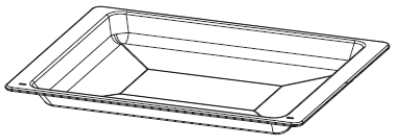
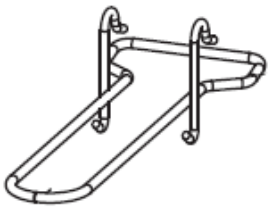
- Tak, zapoznaj się z instrukcjami w sekcji programowalnego timera, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat regulacji głośności timera.

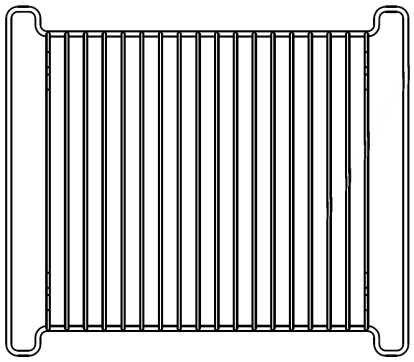
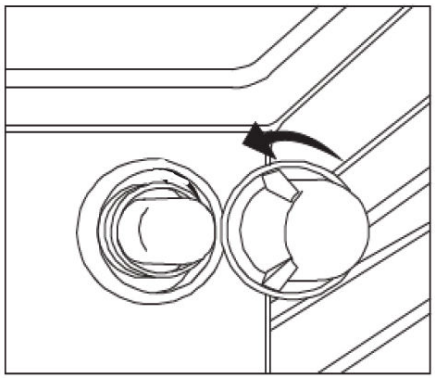
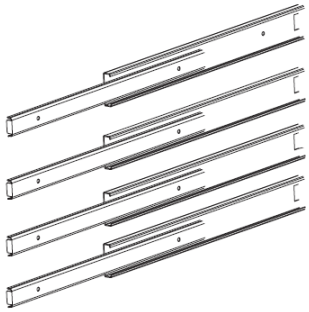
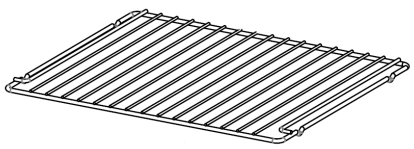
KLUCZOWE CZĘŚCI I DODATKOWE AKCESORIA

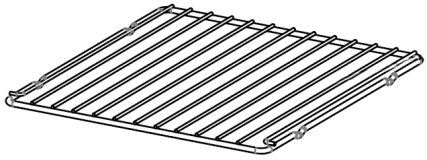
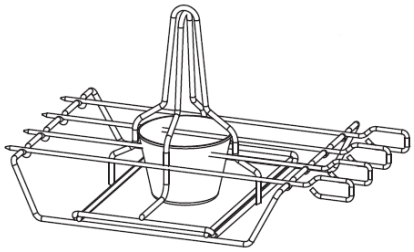
Poniżej znajdują się przydatne numery części do kuchenki, na przykład w przypadku, gdy potrzebujesz części zamiennej lub chcesz kupić dodatkowe półki lub opcjonalne suwaki teleskopowe.

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących części brakujących przy dostawie nowej kuchenki lub związanych z częściami zamiennymi w okresie gwarancyjnym producenta, prosimy o kontakt z naszym zespołem obsługi klienta, korzystając z numeru telefonu na tylnej okładce.

Aby zakupić dodatkowe półki, suwaki, materiały eksploatacyjne lub części poza okresem gwarancyjnym producenta, zapoznaj się z sekcją Części zamienne na naszej stronie internetowej - adres strony znajduje się na tylnej okładce.

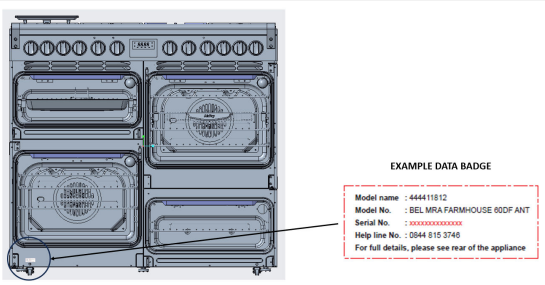
Część	Numer części	Notatki
 Kosz do smażenia na powietrzu	094108700	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką. Używany w głównym piekarniku wentylowanym.
Uszczelka zamykana do drzwi - piekarnik główny (dolny lewy)	094103502	Clips in - zwykle nie wymaga wizyty serwisowej inżyniera.
Uszczelka zamykana do drzwi - górny piekarnik (lewy górny)	094103500	Clips in - zwykle nie wymaga wizyty serwisowej inżyniera.
Uszczelka zamykana do drzwi - wysoki prawy piekarnik	094103503	Clips in - zwykle nie wymaga wizyty serwisowej inżyniera.
 Cokół ozdobny - czarny	094108206 do kuchenek o szerokości 90 cm	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką. Wymagane jest zamontowanie tylko wtedy, gdy nóżki kuchenki są w pełni wysunięte, aby pomieścić wyższe blaty robocze.
 Głęboka patelnia grillowa	094106100	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką. Może być stosowany w górnym grillu lub głównym piekarniku wentylowanym. (Nie można używać w wysokim prawostronnym piekarniku w modelach 90 cm
	094111300	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką.

Część	Numer części	Notatki
Uchwyt patelni grillowej		
 Trivet na patelnię grillową	094117000	Ilość 1 jest dostarczana z kuchenką.
 Żarówka lampy	082650920	Typ - 25-watowa żarówka kapsułkowa halogenowa G9. Należy pamiętać, że żarówki zamienne nie są objęte gwarancją producenta.
 Suwaki teleskopowe	Suwak po lewej stronie: 1 x 094109802 Suwak po prawej stronie: 1 x 094109803 Aby utworzyć parę, potrzebujesz 1 x 094109802 i 1 x 094109803.	Dostępne do kupienia jako opcjonalny dodatek. Może być stosowany w głównym piekarniku wentylowanym lub wysokim piekarniku z prawej strony. Nie próbuj używać ich w miejscach, w których przewody prowadzące półki są blisko siebie.
 Półka (50)	094108600	Ilość 3 dostarczana jest z kuchenką. Może być stosowany w górnym grillu lub głównym piekarniku wentylowanym.

Część	Numer części	Notatki
 Półka (40)	094108602	Ilość 4 dostarczana jest z kuchenką. Używany w wysokim piekarniku z prawej strony.
 Zestaw parowy i zaparzający (system pieczenia pionowego)	094109600	Można go kupić jako opcjonalny dodatek. Może być używany w głównym piekarniku wentylowanym (w trybie prawdziwego wentylatora). (Nie można używać w wysokim prawostronnym piekarniku w modelach 90 cm

LOKALIZOWANIE MODELU I NUMERÓW SERYJNYCH

- Otwórz lewe dolne drzwiczki piekarnika, aby zlokalizować plakietkę danych na przedniej ramie, blisko uszczelki drzwi.
- Proszę podać numer modelu i numer seryjny, jeśli kiedykolwiek potrzebujesz wizyty serwisowej inżyniera lub chcesz zamówić części zamienne.
- Numer modelu (znany również jako numer SKU) ma 9 cyfr, zaczynając od 44...
- Numer seryjny jest drukowany jako ciąg 17 cyfr - pierwsze 8 cyfr to numer seryjny, a pozostałe 9 cyfr to numer modelu.



Podpowiedź

Dobrym pomysłem jest zrobienie zdjęcia plakietki danych lub zapisanie na piśmie numeru modelu i numeru seryjnego w przewodniku szybkiego uruchomienia, zwłaszcza jeśli ozdobny cokół pokrywy zostanie dopasowany do wyższych blatów roboczych.

DANE TECHNICZNE

Ostrzeżenie
Ta kuchenka musi być uziemiona.

Odznaka danych	Dolna część przedniej ramy
Klasa urządzeń	Klasa 1 - kuchenka wolnostojąca
Zasilanie elektryczne	230 - 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz
Obciążenie	17315W (Induction Unit 10200W)
Standardowe światło piekarnika	25 W

Płyta grzewcza	Zasilanie elektryczne	Obciążenie strefowe (W)
Induction	230 V	Left hand front 1800W (2100W Boost)
		Left hand rear 1800W (2100W Boost)
		Right hand front 1200W (1500W Boost)
		Right hand rear 1800W (2100W Boost)
		Centre 2300W (3000W Boost)

Zasilanie elektryczne urządzenia	Wnęka piekarnika i obciążenie funkcyjne (W)
230 V	Left-hand main oven: Fanned- Air Fry 3166W
	Tall Oven: Fanned Oven- Single 2339W
	Left hand Top cavity: Single Grill 1561W

TABELA DANYCH ENERGETYCZNYCH

Rozporządzenie (UE) 65/2014:

Nazwa produktu:Belling 90cm Electric Induction (Touch Controls) : All Models	
Marka:	Belling
Rozmiar:	90cm
Liczba ubytków	2

Efektywność Energetyczna

Płyta grzewcza			
Rodzaj paliwa	Induction		
Liczba stref gotowania	5 Electric Zones		
	Symbol	Wartość	
Efektywność energetyczna na strefę gotowania		Strefa kucharska	
	Strefa elektryczna	Zone 1: 215*390cm/180 192Wh/kg	
		Zone 2: 215*390cm/150 193.2Wh/kg	
		Zone 3: 215*390cm/210 199Wh/kg	
		Zone 4: 230cm/240cm 191.1Wh/kg	
		Zone 5: 200cm/210cm 192.7Wh/kg	
		Zone 6: 165cm/180cm 194Wh/kg	
	Strefa elektryczna	All Induction Cook Zones 193.7Wh/kg	

Efektywność Energetyczna

Wnęka	Wnęka 1	Jama 2	Wgłębienie 3 (jeśli dotyczy)
Wskaźnik efektywności energetycznej	92,5	93,3	
Klasa efektywności energetycznej	A	A	
Zużycie energii na cykl (tryb konwencjonalny)	N/A	N/A	
Zużycie energii na cykl (tryb konwekcji wymuszonej przez wentylator)	0,74 kWh	0,83 kWh	
Źródło ciepła	Electric	Electric	
Wolumen	60 Litres	81 Litres	
Zużycie energii mierzone zgodnie z BS EN 60350-1			

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII DLA PIEKARNIKÓW



Podpowiedź

Używaj patelni z płaskimi podstawami.

Używaj patelni o odpowiedniej wielkości do wielkości strefy gotowania.

Używaj patelni z pokrywkami.

Minimalizuj ilość płynu lub tłuszczu podczas gotowania.

Gdy ciecz zacznie się gotować, zmniejsz poziom mocy do wrzenia.

Korzystanie z patelni o średnicy podstawy nieco większej niż średnica strefy gotowania daje najbardziej energooszczędne wyniki gotowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII DLA PIEKARNIKÓW



Podpowiedź

Jeśli to możliwe, ugotuj oddzielne posiłki razem.

Utrzymuj czas podgrzewania tak krótki, jak to możliwe.

Nie wydłużaj czasu gotowania.

Nie zapomnij wyłączyć piekarnika pod koniec gotowania.

Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas gotowania.

Jeśli piekarnik ma programowalny timer, użyj timera, aby wyłączyć ogrzewanie piekarnika pod koniec gotowania.

Jeśli gotujesz przez dłuższy czas, wyłączenie ogrzewania piekarnika na 10 minut przed końcem gotowania może zaoszczędzić energię, wykorzystując ciepło resztkowe do zakończenia procesu gotowania. Zawsze upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane.

DANE KONTAKTOWE USŁUGI MIĘDZYNARODOWEJ

W przypadku krajów innych niż wymienione, skontaktuj się ze sprzedawcą w celu uzyskania pomocy. **Australia** Obsługa klienta Tel: +61 1800 444 357 Zapytania ogólne Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australia, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australia	**Belgia** Obsługa klienta Tel: +32 (0) 9 210 02 11 Zapytania ogólne e-mail: info@belling.eu Telefon serwisowy: +31 (0) 162 435 847 Serwis e-mail: info@servicecentrale.com www.belling.eu Rejestracja produktu Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Rejestracja produktu Piece: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Holandia
Francja Telefon serwisowy: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex Francja, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Francja	**Niemcy** Telefon: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Küchenwelt, GmbH & amp: Co., Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Niemcy
Irlandia Telefon: +353 (0) 1 8428222	**Holandia** Obsługa klienta Tel: +31 (0) 513 656520 Zapytania ogólne e-mail: info@belling.eu

Serwis e-mail: serviceireland@glendimplex.com **Zapytania dotyczące części zamiennych e-mail: sparesireland@glendimplex.com** **www.glendimplexireland.com** **Glen Dimplex Ireland UC, Lotnisko Road, Cloghran, Co. Dublin, K67 DT89**	**Telefon serwisowy: +31 (0) 78 890 65 00** **Serwis e-mail: glendimplex@fulfilcenter.nl** **www.belling.eu** **Rejestracja produktu Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/** **www.stoves.eu** **Rejestracja produktu Piece: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/** **Glen Dimplex Benelux, Saturnus 8, 8448 CC, Heerenveen, Holandia**
Nowa Zelandia **Telefon: +64 (0) 9 274 8265** **https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us** **www.belling.co.nz** **Glen Dimplex Nowa Zelandia, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, Nowa Zelandia**	**Polska** **Telefon: +48 12 383 39 41** **Telefon: +48 600 281 994** **sklep@cookingstore.pl** **https://www.cookingstore.pl/kontakt/** **www.cookingstore.pl** **Sklep Gotowy Sp. z o.o., ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Polska**
Hiszpania **Skontaktuj się ze sprzedawcą w celu uzyskania pomocy** **Szwecja** **Telefon: +46 (0) 10 10 11 656** **info@lsbolagen.se** **www.lsbolagen.com** **Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Szwecja**	**Zjednoczone Królestwo** **Piece Service Tel: +44 (0) 344 815 3740** **www.stoves.pl** **Belling Service Tel: +44 (0) 344 815 3746** **www.belling.pl** **Glen Dimplex Sprzęt AGD, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD**

SVENSKA/SWEDISH: INTRODUKTION

Grattis och tack för att du köpte din nya Stoves spis. Vi hoppas att du kommer att njuta av många års utmärkt matlagningsprestanda och service.

Den här användarhandboken är utformad för att hjälpa dig att ta hand om och få ut det bästa av din nya produkt.

Läs den noggrant innan du börjar använda din apparat, eftersom vi har strävat efter att svara på så många frågor som möjligt och ge dig så mycket support som vi kan.

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

Om du skulle hitta något som saknas i din produkt eller har några frågor som inte omfattas av denna användarhandbok, vänligen kontakta oss (se kontaktinformation på baksidan).

DESTINATIONSLÄNDER:

GB- Storbritannien	
IE - Irland	
DE - Tyskland	✓
FR - Frankrike	✓
PL - Polen	✓
NL - Nederländerna	✓
SE - Sverige	✓
NZ - Nya Zeeland	
AU - Australien	

KONTAKTINFORMATION:

Se tabellen med kontaktuppgifter för internationella tjänster längst bak i denna guide för information om ditt lokala kundsupportkontor.

+31 (0) 513 656520

Alternativt kan du använda kontaktformuläret på vår webbplats

www.belling.eu

Detaljer om tillverkarens garantiperiod och villkor, garantiregistrering, alternativ för att köpa en utökad garanti och reservdelar och serviceinformation finns också på vår webbplats.

Kontakta ditt lokala kundsupportkontor för information om apparatens garanti och hur du registrerar dig för garantin, om tillämpligt.

Vår policy är en ständig utveckling och förbättring, därför kan vi inte garantera den strikta noggrannheten av alla våra illustrationer och specifikationer. Ändringar kan ha gjorts efter publicering.

Glen Dimplex Benelux Saturn 8 8448 CC Heerenveen Netherlands

EUROPEISKA DIREKTIV

Denna apparat är tillverkad i enlighet med alla tillämpliga lokala och internationella standarder och föreskrifter.

Som producent och leverantör av köksutrustning är vi engagerade i att skydda miljön och följer WEEE-direktivet.

Alla våra elektriska produkter är märkta med den korsade symbolen för papperskorgen på hjul. Detta indikerar, för bortskaffande i slutet av deras livslängd, att dessa produkter måste föras till en erkänd insamlingsplats, till exempel lokala myndigheter/lokala återvinningscentraler



Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt.

För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta din lokala myndighet, hushållsavfallsservice eller återförsäljaren från vilken du köpte den här apparaten.

Denna apparat överensstämmer med Europeiska gemenskapens direktiv (CE) för hushållsapparater och liknande elektriska apparater och gasapparater där så är tillämpligt.

Denna apparat överensstämmer med det europeiska direktivet om ekodesignkrav för energirelaterade produkter. Vår policy är en ständig utveckling och förbättring, därför kan vi inte garantera den strikta noggrannheten av alla våra illustrationer och specifikationer - ändringar kan ha gjorts efter publicering.

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

AVFALLSHANTERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet som används med denna apparat kan återvinnas. Kassera förpackningsmaterialet i lämplig behållare på din lokala avfallshanteringsanläggning.

SÄKERHETS- OCH VARNINGSINFORMATION

- **Varning**
  Vi rekommenderar starkt att denna apparat ansluts av en behörig person som är medlem i ett ”Kompetent Person Schema”, som kommer att följa de föreskrifter som krävs.

Varning
Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

Varning
Om spishällens glasyta är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

Varning
Under användning blir apparaten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att vidröra värmeelement inuti ugnen.

Varning
Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att vidröra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

Varning
Ugnen måste stängas av innan skyddet tas bort och efter rengöring måste skyddet bytas ut i enlighet med instruktionerna.

Varning
En ångrengöring får inte användas på denna apparat.

Varning
Metalliska föremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på hällen eftersom de kan bli heta.

Varning
Se till att apparaten är avstängd innan lampan

byts ut för att undvika risk för elektriska stötar.

Varning
Oövervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

Risk för brand: **ALDRIG** försök att släcka en eld med vatten, men stäng av apparaten och täck sedan lågorna t.ex. med ett lock eller en brandfilt.

Varning
Brandrisk: Förvara inte föremål på matlagningsytorna. Placera inte artiklar på eller mot apparaten.

Varning
Använd endast hällskydd som konstruerats av tillverkaren av köksapparaten eller som anges av tillverkaren av apparaten i bruksanvisningen som lämpliga eller hällskydd som ingår i apparaten. Användning av olämpliga vakter kan orsaka olyckor.

Varning
Placera aldrig mat eller tallrikar på botten av ugnshålorna; det kan finnas element där som kan orsaka överhettning.

Varning
Apparaten får aldrig kopplas bort från elnätet under användning, eftersom detta allvarligt påverkar säkerheten och prestandan, särskilt i förhållande till att yttemperaturerna blir heta och gasdrivna delar inte fungerar effektivt. Kylfläkten är utformad för att köras på efter att kontrollratten har stängts av.

Varning
Förvara inte brandfarliga vätskor eller föremål i närheten av denna apparat.

Varning
Ändra inte denna apparat.

Varning
Använd inte apparaten utan att glasdörrpanelerna är korrekt monterade.

Varning
Tillgängliga delar kan bli heta när grillen används. Barn bör hållas borta.

Varning
Om ett lock är monterat på din apparat ska eventuellt spill avlägsnas från locket innan det öppnas och

hällytan ska få svalna innan locket stängs.

Varning
Denna apparat måste vara jordad.

Varning
Använd aldrig kokkärl på hällen som överlappar kanterna.

VARNINGSINFORMATION

Observera
För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av värmeavstängningen får denna apparat inte tillföras via en extern kopplingsenhet, till exempel en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av av elnätet.

Observera
Använd inte hårda rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas/spishällsyta/glaset på gångjärnslock (beroende på vad som är lämpligt), eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Observera
Använd endast den temperatursond som rekommenderas för denna ugn.

Observera
Stirra inte på hällelementen.

Observera
Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på panndetektorn på induktionshällar.

Observera
Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

Observera
Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

Observera
Tillgängliga delar kan vara heta när grillen och/eller ugnen används. Små barn skall hållas borta.

Observera

Vår policy är en ständig utveckling och förbättring, därför kan vi inte garantera strikt noggrannhet i alla våra illustrationer och specifikationer. Ändringar kan ha gjorts efter publiceringen.

Observera

Se till att du har tagit bort all förpackning och förpackning. Vissa av föremålen inuti denna apparat kan ha ytterligare omslag. Det rekommenderas att du tvättar ugnshyllorna, frityrbrickan, grillpannan och grillpannans underlägg innan de används första gången i varmt tvålvatten. Detta tar bort den skyddande oljebeläggningen. Det rekommenderas att du sätter på ugnarna och/ eller grillen en kort stund. Detta kommer att bränna bort eventuella rester kvar från tillverkningen. Det kan finnas en lukt som följer med denna process - men det här är inget att oroa sig för och är ofarligt.

Observera

Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Det får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

Observera

Elektrisk anslutning bör göras med en lämplig flexibel kabel som tål en temperaturökning på minst 70° C. Se till att du leder alla nätkablar väl borta från intilliggande värmekällor.

Observera

Vi rekommenderar att apparaten ansluts av en behörig person som är medlem i ett ”Kompetent Person Schema” som kommer att följa de föreskrifter som krävs.

Observera

Luftcirkulationsutrymmet, placerat under och på baksidan av hällen förbättrar kylfläktens tillförlitlighet genom att säkerställa att den kyler ner apparaten effektivt.

- **Läs följande noggrant:**

ELEKTROMAGNETISK STÖRNING

Hällens funktioner överensstämmer med tillämplig standard för elektromagnetisk störning.

Din induktionshäll uppfyller därmed helt de lagstadgade kraven (direktiv 2004/108/EG). Den är utformad för att inte störa funktionen hos annan elektrisk utrustning så länge dessa också överensstämmer med samma regler.

Induktionshällen genererar magnetfält i sin omedelbara närhet.

Så att det inte finns någon störning mellan din kokplatta och en pacemaker, pacemakern måste utformas i enlighet med tillämpliga bestämmelser.

I detta avseende kan vi bara garantera att vår egen produkt överensstämmer. Du kan fråga pacemakertillverkaren eller din läkare om din pacemakers överensstämmelse eller eventuella inkompatibiliteter

BRANDSÄKERHETSRÅD

- Om du brinner i köket, ta inga risker – få ut alla från ditt hem och ring brandkåren.
- **Om en panna brinner:**
  - Flytta inte på den - den är sannolikt extremt varm.
  - Stäng av värmen om det är säkert att göra det - men luta dig aldrig över pannan för att nå kontrollerna.
  - Om du har en brandfilt, lägg ut den över pannan. Om du har släckt elden, låt pannan svalna helt.
- **Fritering medför fler faror i ditt kök.**
  - Fyll aldrig en chippanna (eller annan fritös) mer än en tredjedel full av olja.
  - Använd inte en brandsläckare på en panna med olja - släckarens kraft kan sprida elden och skapa en eldboll.
- **Om du har en elektrisk eld i köket:**
  - Dra ut kontakten, eller stäng av strömmen vid säkringsdosan - det kan räcka för att omedelbart stoppa branden
  - Släck elden med en brandfilt eller använd en pulver- eller koldioxidsläckare
  - **Kom ihåg:** använd aldrig vatten på en elektrisk eld eller matolja.

ÖVRIGA SÄKERHETSRÅD

- **DO**
  - Var alltid försiktig när du tar ut mat från ugnen eftersom området runt hålrummet kan vara varmt.
  - Använd alltid ugnshandskar när du hanterar köksredskap som har varit i ugnen eftersom det blir varmt.
  - Se alltid till att ugnshyllorna vilar i rätt läge mellan två medar.
  - Använd alltid Minute Minder (om den är monterad) för att påminna dig när du ska kontrollera maten, om du lämnar ugnen utan uppsikt - detta minskar risken för matförbränning.
- **LÅT BLI**
  - Placera aldrig föremål på dörren när den är öppen.
  - Linda aldrig folie runt ugnshyllorna och låt aldrig folie blockera rökkanalen.
  - Drapera aldrig kökshanddukar nära ugnen när den är på. detta kommer att orsaka brandrisk.
  - Dra aldrig ut tunga föremål, som kalkoner eller stora köttstycken, från ugnshyllan, eftersom de kan överbalansera och falla.
  - Använd aldrig denna apparat för att värma något annat än matvaror och använd den inte för att värma upp rummet.

LÄR KÄNNA DIN PRODUKT

Viktigt

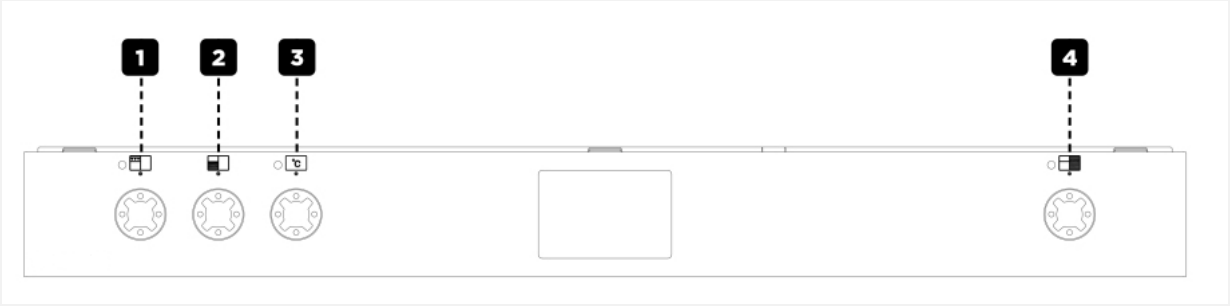
Om klockan/ programmeraren är låst måste den låsas upp innan huvudmultifunktionsugne n kan användas.

För att låsa upp klockan/ programmeraren, tryck och håll ned ”+” -knappen i 5-10 sekunder tills hänglåssymbolen visas försvinner.

För att låsa klockan/ programmeraren, tryck och håll ned ”+” -knappen i 5-10 sekunder tills hänglåssymbolen visas visas.

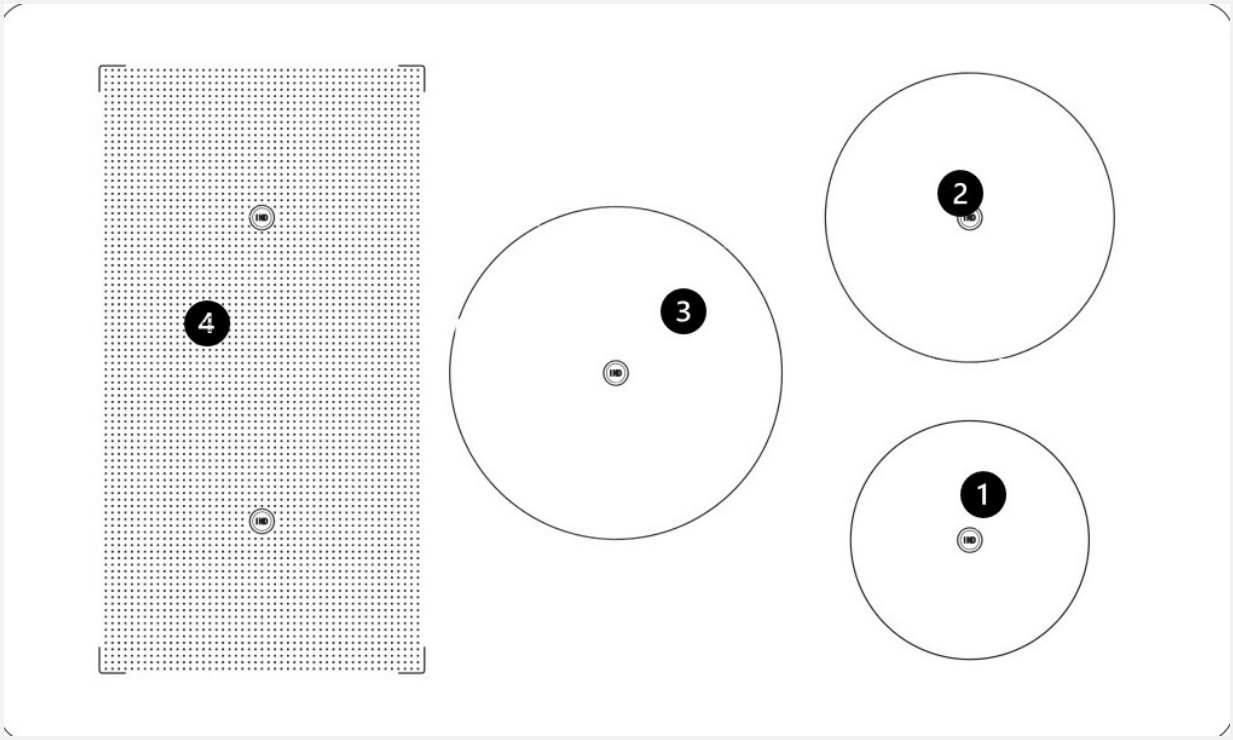
Din apparatlayout kan skilja sig beroende på modell.

KONTROLLPANELEN



1	Grill
2	Huvudugnsfunktionskontroll
3	Huvudugn Temperaturkontroll
4	Hög ugnskontroll

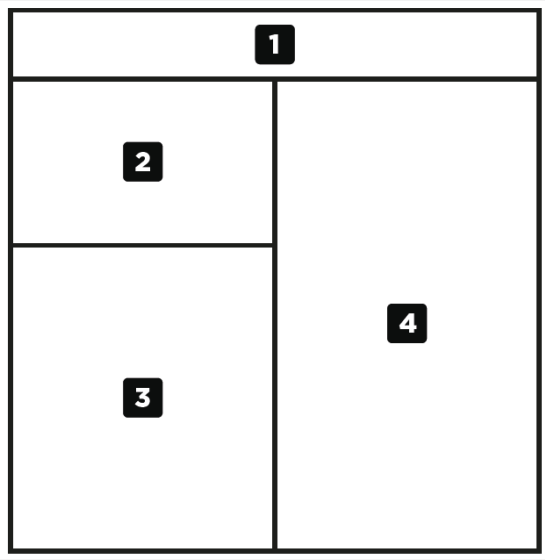
SPIS



HÄLLFUNKTIONER		
1	Liten - 160mm diameter	Höger hand fram
2	Medium - 180mm diameter	Höger hand bak
3	Stor - 210 mm diameter	Centrum
4	Överbryggad induktionszon - 2 x 180 mm diameter zoner	Vänster sida

Mindre kokkärl än de angivna diametrarna kan användas. Kokkärl måste ha en slät, platt, magnetisk bas. I allmänhet kan induktionshällar inte känna igen kokkärl med mindre basdiametrar än 100 mm.

FACKÖVERSIKT

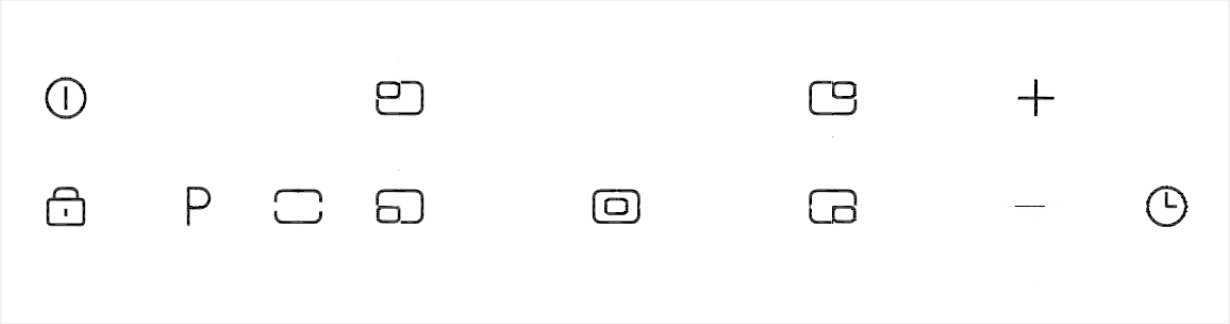


KAVITETSÖVERSIKT	
1	Fascia - kontrollpanel
2	Grillen
3	Fläktugn med Air Fry-funktion
4	Hög fläkt ugn

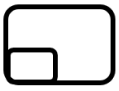
KONTROLLER FÖR INDUKTIONSHÄLL (Touch-Modeller)

INDUKTIONSREGLER PÅ HÄLLEN

(Layouten kan variera beroende på modell)



INDUKTIONSKONTROLLER (Touch-modeller)		
Funktion	**Symbolen**	**Beskrivning**
Slå på/av		Ström på/av-knapp för hela induktionshällen.
Kraftförstärkning	P	Öka strömmen tillfälligt till en kokzon.
Minute Minder	− +	Används för att justera effektnivån och tillagningstiderna.
Nyckellås		Barnlås - för att förhindra att hällen slås på av misstag. Kan också användas för att förhindra att effektnivåinställningarna oavsiktligt ändras under användning.
Timer på/av		Använder timerfunktionen.

INDUKTIONSKONTROLLER (Touch-modeller)		
Funktion	**Symbolen**	**Beskrivning**
Knappar för val av Cook Zone		Används för att välja relevant kokzon innan du justerar effektnivån eller tillagningstiden. Främre vänster zon Bakre vänster zon Central zon - endast tillämplig på 90 cm, 100 cm och 110 cm breda spisar Främre höger zon Rygg-höger zon
Överbryggandefunktionsknapp		Används för att aktivera överbryggningsfunktionen, så att de främre vänstra och bakre vänstra zonerna kan användas tillsammans som en stor zon - endast tillämplig på 90 cm, 100 cm och 110 cm breda spisar.

OM INDUKTIONSHÄLLEN (PEKKONTROLLER)

Induktionshällen ger den mest energieffektiva hälltekniken som finns tillgänglig.

Induktionssystemet ger överlägsna uppvärmnings- och nedkylningstider för kokkärl - du får snabb, exakt och repeterbar effektkontroll.

Eftersom induktion bara värmer upp pannan går det ingen förlorad värme från tillagningsprocessen, vilket i sin tur begränsar värmen som genereras i köket.

Notera

Använd pannor med en slät platt magnetisk bas. I allmänhet kan induktionshällar inte känna igen kokkärl med en bottendiameter på mindre än 100 mm.

BERÖRINGSKONTROLLER

Touchkontrollerna för din induktion har utformats för att ge dig fingertryckskontroll av din häll, vilket ger exakta och repeterbara effektinställningar för matlagning och en enkel rengöringsyta som lätt kan torkas av.

Varje kokzon visar sin individuella effektinställning.

ANVÄNDA TOUCH-KONTROLLERNA

När du använder pekskontrollerna, använd fingerplattan, inte spetsen eller fingernageln. Kontrollerna svarar på beröring, så du behöver inte utöva något tryck.

När du har slagit på induktionshällen har du några sekunder på dig att välja kokzonsknapparna eller timertangenten. Om inga fler tangenter väljs inom några sekunder stängs hällen av igen för att spara energi. Om de röda strecken försvinner från displayen trycker du helt enkelt på strömbrytaren igen för att slå på hällen igen

Kontrollera alltid att kontrollområdet är rent, torrt och fritt från föremål (t.ex. redskap, kökshanddukar och dukar). Spill och vatten, fett eller fingeravtryck kan göra kontrollerna mindre känsliga.

SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV HÄLLEN

Tryck på strömbrytaren ⏻ ett par sekunder för att slå på hällen. Displayen tänds med några röda streck (-)

Hällen kan stängas av genom att trycka på strömbrytaren ⏻ i ett par sekunder. Displayen blir mörk. Hällen stängs också av automatiskt en kort stund efter att kokzonerna stängts av, eller om hällen är påslagen men inga kokzoner eller timer har valts.

VÄLJA EN KOKZON OCH JUSTERA EN EFFEKTNIVÅ

Slå på hällen enligt ovan. Tryck på den aktuella kokzonsknappen för att välja den (till exempel ⧉ för den främre vänstra zonen). ”0” blinkar i displayen för relevant zon.

Medan ”0” blinkar trycker du på plus- och/eller minustangenterna + − för att ställa in önskad effektnivå (där 1 är den mildaste simningen och 9 är den snabbaste kokningen).

Tips

Om du trycker på plusknappen + först kommer effektnivån som standard till nivå 5 och kan justeras därifrån.

Om du trycker på minustangenten − först kommer effektnivån som standard till nivå 9 och kan justeras därifrån.

Några sekunder efter den sista tryckningen på en knapp accepteras effektnivån och zonen fortsätter att laga mat på den valda effektnivån.

När du vill justera effektnivån trycker du på den aktuella kokzonsknappen igen för att välja den. Den aktuella effektnivån blinkar i displayen för relevant zon. Tryck på plus- och/eller minustangenterna medan displayen blinkar + − för att justera effektnivån.

Om du justerar effektnivån ner till 0 stängs kokzonen av. Du kan också trycka på strömbrytaren ⏻ för att stänga av alla kokzoner.

KRAFTFÖRSTÄRKNING

Power boost-funktionen kan användas för att tillfälligt öka kraften till en kokzon genom att ”låna” extra kraft från en angränsande zon.

Alla kokzoner kan förstärkas, men inte alla samtidigt. Du kan inte öka två zoner på samma sida av hällen samtidigt.

När du har slagit på hällen trycker du på den relevanta kokzonsknappen för att välja den (till exempel ⧉ för den främre vänstra zonen). ”0” blinkar i displayen för relevant zon.

Medan ”0” blinkar trycker du på strömförstärkningstangenten P; 'P' visas i displayen för att visa att effektförstärkningen är aktiv.

Power boost-funktionen körs i cirka 5 minuter och sedan ändras kokzonen till effektnivå 9. Power boost-funktionen kan också avbrytas när som helst genom att välja en annan effektnivå eller genom att stänga av kokzonen.

Notera

Power Boost-funktionen fungerar endast under en begränsad tid och är också under termisk kontroll. Detta innebär att Power Boost avaktiveras automatiskt om produkten blir för varm, för att skydda de interna elektroniska komponenterna i hällen och förhindra att köksredskapet överhettas

Om du använder två pannor på samma sida av hällen, om en zon är på effektförstärkning, kan den andra zonens effektnivå behöva begränsas till en lägre effektnivå för att förhindra att apparaten drar för mycket ström. Av denna anledning kan du se att kokzonens effektnivåer minskar automatiskt.

Kokkärl tenderar att värmas upp snabbt på induktionshällar. Överfyll inte kastruller för att förhindra att kokar över, särskilt när du använder effektförstärkningsfunktionen. Lämna inte kokkärl utan uppsikt när du använder effektförstärkningsfunktionen

ÖVERBRYGGNINGSFUNKTION

Överbryggningsfunktionen gör att de främre vänstra och bakre vänstra kokzonerna kan användas som en stor zon för att rymma större kokkärl. Denna funktion är tillgänglig på 90 cm, 100 cm och 110 cm breda spisversionerna.

När du har slagit på hällen trycker du på bryggan för att aktivera överbryggningsfunktionen. '0' blinkar i den bakre vänstra zondisplayen och '=' visas i den främre vänstra zondisplayen.

Medan ”0” blinkar trycker du på plus- och/eller minustangenterna + — för att ställa in önskad effektnivå. Du kan också trycka på strömförstärkningstangenten P för att välja effektförstärkning när zonerna är överbryggade. Effektnivån visas i den bakre vänstra zondisplayen

Överbryggningsfunktionen kan avbrytas när som helst genom att trycka på bryggan igen. De främre vänstra och bakre vänstra zonerna kan sedan användas som två separata zoner igen

AKTIVERA OCH INAKTIVERA BARNLÅSET

Låsfunktionen kan användas på två sätt - för att förhindra att kokzonerna slås på av misstag, till exempel av ett barn, och för att förhindra att effektinställningarna oavsiktligt ändras vid användning, till exempel vid sjudning.

För att förhindra att hällzonerna slås på av misstag, tryck på hänglåsknappen i några sekunder tills ”LO” visas på spishällens timerdisplay.

Om hällen nu slås på med strömbrytaren ⏻, ”LO” blinkar i spishällens timerdisplay och kokzonerna kan inte slås på.

För att inaktivera barnlåset, När du har slagit på hällen trycker du på hänglåsknappen några sekunder tills ”LO” försvinner från timerdisplayen. Hällen kan nu användas som vanligt.

För att förhindra att strömställningarna ändras av misstag, efter att ha ställt in de önskade simmereffektnivåerna, tryck på hänglåsknappen några sekunder tills ”LO” visas stadigt i spishällens timerdisplay. Kontrollknapparna på spishällen är nu låsta så att sjudeffektnivåerna inte kan justeras. Hällen kan fortfarande stängas av med strömbrytaren ⏻.

För att inaktivera låset under användning, tryck på hänglåsnyckeln några sekunder tills ”LO” försvinner från timerdisplayen. Touch-kontrollerna kan sedan manövreras som vanligt.

Observera att barnlåsfunktionen bibehålls även efter att spishällen har stängts av och på via strömbrytaren.

ANVÄNDA MINUTMINDER

Hällens minutidsmätare kan användas för att påminna dig om att kontrollera eller röra om maten, men stänger inte av en kokzon automatiskt.



Notera

Hällens minutidsmätare är endast tillgänglig om minst en kokzon används.

Ställ in kokzonens effektnivåer först. Medan ingen av kokzonerna för närvarande är markerade (det vill säga att zoneffektnivådisplayerna är stadiga och blinkar inte) trycker du på klockknappen. '00' blinkar i spishällens timerdisplay.

Medan '00' blinkar, använd plus- och/eller minustangenterna för att ställa in önskad minutmindertid (mellan 1 minut och 99 minuter).



Tips

Korta inslag av pluset och minus tangenterna ökar/minskar minutminskningstiden med en minut i taget.

Långa inslag av plus och minus tangenterna ökar/minskar minutminskningstiden med tio minuter åt gången.

Några sekunder efter den sista knapptryckningen accepteras varaktighetstiden och börjar räkna ner.

Om du behöver **ändra eller avbryta minutminderaren** tid, tryck på klockknappen igen. Återstående varaktighetstid blinkar och du kan justera varaktighetstiden med plus- och/eller minustangenterna. Om du justerar varaktighetstiden ner till 0 avbryts minutminderfunktionen

När minutminskningstiden har förflutit ljuder larmet i cirka 30 sekunder. Du kan tysta larmet genom att trycka på klockknappen. Hällens kokzon (er) måste stängas av manuellt.

ANVÄNDA COOK-TO-OFF-TIMERN

Med cook-to-off-timern kan en eller flera kokzoner stängas av automatiskt efter en viss tid, till exempel efter en viss period av kokning.

När du har slagit på hällen trycker du på den relevanta zonknappen (till exempel för den främre vänstra zonen).

Använd plus- och/eller minustangenterna medan effektnivån blinkar i displayen för att ställa in önskad effektnivå.

Tryck på klockknappen medan effektnivån fortfarande blinkar i displayen. (Om effektnivån har slutat blinka i displayen trycker du helt enkelt på den relevanta zonknappen igen för att få displayen att blinka igen). '00' blinkar i spishällens timerdisplay.

Använd plus- och/eller minustangenterna medan '00' blinkar på spishällens timerdisplay för att ställa in önskad timertid (mellan 1 minut och 99 minuter).

Tips

Korta inslag av pluset + och minus − tangenterna ökar/minskar timerns varaktighet med en minut åt gången.

Långa inslag av plus + och minus − tangenterna ökar/minskar timerns varaktighet med tio minuter åt gången.

Några sekunder efter den sista knapptryckningen accepteras timerns varaktighetstid och börjar räkna ner. En punkt visas bredvid den relevanta indikatorn för kokzonens effektnivå för att visa att zonen styrs av timern.

Om du behöver **ändra eller avbryta timern** varaktighetstid, tryck på relevant zonknapp (⊏ ⊏ ⊡ ⊏ ⊏) för att välja zon. Tryck sedan på klockknappen ◷. Den aktuella återstående timertiden blinkar i displayen. Medan varaktighetstiden blinkar använder du plus- och/eller minustangenterna för att justera timerns varaktighetstid. Om du justerar timerns varaktighet ner till 0 avbryts cook-to-off-timerfunktionen. Observera att i detta fall kokzonen måste stängas av manuellt.

När tillagningstiden har gått stängs kokzonen av och larmet ljuder i cirka 30 sekunder. Du kan tysta larmet genom att trycka på klockknappen ◷.

Notera

Alla kokzoner kan styras av cook-to-off-timern. Upprepa ovanstående steg om du vill använda cook-to-off-timern på en annan zon samtidigt

Hälltimerdisplayen kan bara visa återstående varaktighetstid för en kokzonstimer eller minutminder åt gången. För att indikera för vilken zon den återstående tiden visas visas en blinkande punkt bredvid den relevanta indikatorn för kokzonens effektnivå. En stadig punkt bredvid en effektnivåvisning i kokzonen indikerar att kokzonen styrs av timern, men timerdisplayen visar för närvarande inte återstående varaktighetstid för den zonen. Tryck på den relevanta zonknappen för att kort se återstående varaktighet för den zonen på hällen på displayen.

Om det finns zontimer för tillagning till avstängning och minutmindern som körs samtidigt, prioriteras minutmindern och visas på hällen. För att kontrollera återstående varaktighet för zonens tillagnings-till-av-timers, tryck på relevant zonknapp för att kort se återstående varaktighet för den zonen på displayen för hällen.

Varning

Lämna inte kokkärl på hällen när du inte är i närheten - ta bort dem från värmen om du måste lämna köket (även om du tror att det bara kommer att vara ett ögonblick medan du svarar på dörren eller telefonen).

Varning

Lämna aldrig hällen obevakad när den används, även när du har ställt in timern för att stänga av kokzonen.

Notera

Säkerhetstemperaturreglering av pannorna är endast möjlig med högkvalitativa plattbottnade pannor som är lämpliga för induktionskokning. Pannor av dålig kvalitet kan skapa luftgap mellan glaset och pannan, vilket påverkar noggrannheten i temperaturkontrollen.

Ungefärlig glasyttemperatur (° C)	Intelligent säkerhetssystem för spis
200	Minskar Power Boost-inställningen till Power Level 9.
250	Minskar effekten till 60% av effektnivåinställningen.
270	Stänger av kokzonen.
300	Stänger av hela apparaten.

Induktionssymboler Och Koder

Hällens display kan visa informationskoder och koder för att varna dig om eventuella problem som kan behöva lösas.

Induktionssymboler Och Koder

Symbol/kod	Betydelse	Beskrivning
	Pan saknas eller olämplig panna.	Om elektroniken inte kan upptäcka pannan, eftersom den är för liten eller inte har en magnetisk bas, kommer hällen att visa den saknade eller olämpliga pannsymbolen.
	Restvärmeindikator.	När hällen stängs av efter användning, om glasytan fortfarande är varm, visas restvärmeindikatorn. Restvärmesymbolen slocknar automatiskt när glasets yttemperatur svalnar (till under cirka 45° C). Kylfläkten går ett tag efter att hällen är avstängd för att hjälpa till att kyla hällen elektroniken.
	Kraftökning.	Power boost är aktiv,
ER03	Obstruktion.	Något täcker hällens visningsområde, till exempel en kastrull, redskap eller trasa, eller till och med bara vatten, fett eller fingeravtryck. Ta bort föremålet och rengör området innan du använder hällen igen. Rör inte vid någon av kontrollknapparna på spishällen i mer än 10 sekunder.
E1 eller E2	Överhettningsindikator.	Kokplattan kan ha överhettats, möjligen för att en tom panna har värmts för länge eller en panna har kokat torr. Ta bort kokkärlen och låt hällen svalna i cirka 30 minuter innan du försöker använda den igen.
E3 eller E4	Möjligt problem med elförsörjningen.	Den elektriska spänningen som matar spisen kan vara för hög eller för låg. Stäng av spisen vid väggen och kontakta din lokala elstyrelse för hjälp.
LO	Barnlås.	Barnlåset har aktiverats.

För andra koder, stäng av apparaten vid väggen i några minuter för att låta elektroniken återställas. Om koden visas igen när strömmen återställs, vänligen kontakta vårt kundsupportteam med hjälp av uppgifterna på baksidan.

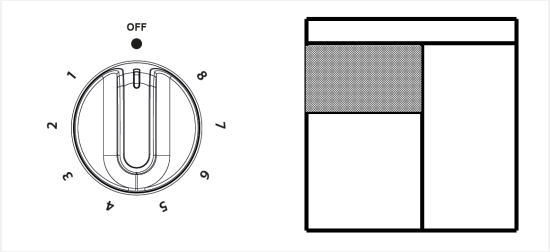
Notera

1 är för den lägsta värmeeffekten; 8 är för den högsta värmeeffekten.

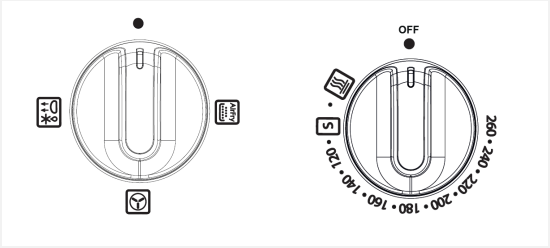
Använd grillen med dörren öppen.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

GRILLSTYRNINGSRATT



HUVUDUGNSÖVERSIKT



För att manövrera huvudugnen, välj en tillagningsfunktion med vänster reglage och en temperatur med höger reglage.

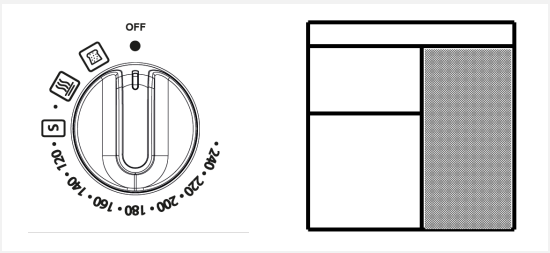
HUVUDUGNS TILLAGNINGSFUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGAR

Symbolen	Funktion
	**Fläkt ugn** Använd valfri hylla position. Kan batchbaka på mer än en nivå samtidigt - lämna tillräckligt med utrymme för bakningen att stiga. Kräver liten eller ingen förvärmning. Sänk temperaturen med cirka 20° C och minska tillagningstiden lite jämfört med konventionella ugnar. Se till att maten är ordentligt genomstekt före servering.
	**Air-Fry-funktion** För bästa resultat, lägg ut maten i ett lager på friteringsbrickan, så jämnt fördelat som möjligt. Sätt in fritösbrickan i huvudugnens mellersta hyllposition. Sätt in grillpannan i huvudugnens nedre hyllposition, under friteringsbrickan, för att fånga upp eventuella droppar. Vrid huvudugnsfunktionens reglage till airfry-funktionen och vrid ugnens huvudugnsreglage till 220° C. För bästa resultat, när du konsulterar recept och tillagningsinstruktioner på livsmedelsförpackningar, leta efter de konventionella ugnstiderna, inte bänkskivans frityrtider eller vanliga fläktade ugnstider. Minska de konventionella ugnstiderna med cirka 30%. Se till att maten är ordentligt tillagad före servering. Airfry-funktionen är utmärkt för att laga chips, potatiskilar, grönsaker, kycklingbitar, kycklingnuggets och alla livsmedel som du normalt skulle grilla. Luftstekningsfunktionen är dock inte lämplig för bakning av kakor, bakverk eller bröd, eftersom de kan bli tuffa och är inte avsedda för stekning av mat i en våt smet.
	**Avfrostning/degjutning** Lämna huvudugnstemperaturkontrollen i avstängt läge. Använd med dörren stängd för att tina fryst bröd eller gateaux, eller när du låter degen jäsa före bakning. Använd med dörren öppen för att kyla kokt mat före kylning.

Symbolen	Funktion
	**Håll varm temperaturinställning - 70° C** **Används tillsammans med den fläktade ugnsfunktionen.**
	**Inställning för långsam tillagningstemperatur - 100° C** **Används för långsam tillagning av grytor, chillis, grytor etc.** **Används tillsammans med den fläktade ugnsfunktionen.**

ÖVERSIKT ÖVER HÖG UGN

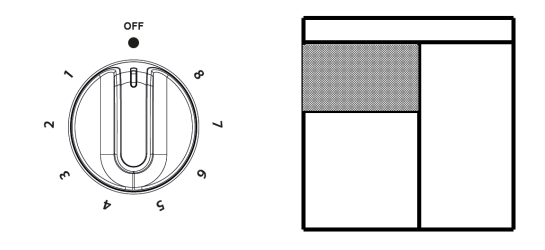
Vrid den höga ugnskontrollratten till den temperatur eller inställning som krävs.



Höga Ugnsfunktioner

Symbolen	Beskrivning
120 till 240	**Fläkt ugn** **Använd valfri hylla position.** **Kan batchbaka på mer än en nivå samtidigt - lämna tillräckligt med utrymme för bakningen att stiga.** **Kräver liten eller ingen förvärmning.** **Sänk temperaturen med cirka 20° C och minska tillagningstiden lite jämfört med konventionella ugnar. Se till att maten är ordentligt genomstekt före servering.**
	**Inställning för långsam tillagningstemperatur - 100° C** **Används för långsam tillagning av grytor, chillis, grytor etc.**
	**Håll varm temperaturinställning - 70° C**
	**Avfrostning/degjutning** **Använd med dörren stängd för att tina fryst bröd eller gateaux, eller när du låter degen jäsa före bakning.** **Använd med dörren öppen för att kyla kokt mat före kylning.**

ANVÄNDA GRILLEN



Varning

Täck aldrig grillpannan eller grillunderlägget med aluminiumfolie, och låt inte fett ansamlas i grillpannan, eftersom det skapar brandrisk.

Tips

För bästa grillresultat förvärm grillen i upp till 5 minuter och välj en lämplig mellanhög till hög hyllposition för att föra maten nära grillelementet, samtidigt som du lämnar tillräckligt med utrymme så att maten inte rör grillelementet.

KYLFLÄKTEN

Under användning kan fläkten slås på och av, detta är normalt.

När grillen är påslagen kanske inte kokfläkten tänds omedelbart, men kommer sedan att tändas för att hålla fascia och kontrollknapparna svala under grillningen. Fläkten kan fortsätta att fungera under en period efter att grillen har stängts av.

Notera

Kylfläkten kan gå i cirka 1 timme efter användning. Detta är normalt för att säkerställa att de yttre delarna av spisen svalnar helt och eftersom ugnsutrymmet är mycket välisolerat för att förhindra att värme läcker ut under tillagningsprocessen. Stäng inte av spisen vid väggen innan kylfläkten har stannat helt.

ANVÄNDA GRILLEN

Observera

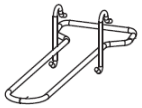
Tillgängliga delar kan vara heta när grillen används - små barn ska hållas borta.

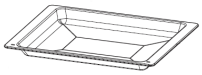
Viktigt

Grilldörren måste vara helt öppen när grillen används.

1. Öppna grilldörren. Vrid kontrollratten till önskad inställning. 1 är den lägsta värmen och 8 är den högsta värmen. För bästa matlagningsresultat rekommenderar vi att du förvärmer grillen i cirka 5 minuter.
2. Placera maten centralt på grillpannans grytunderlägg.
3. Tryck in grillpannan för att placera den under grillen.
4. För att stänga av, sätt reglaget tillbaka till av-läget.

GRILLPANA OCH TRIVET



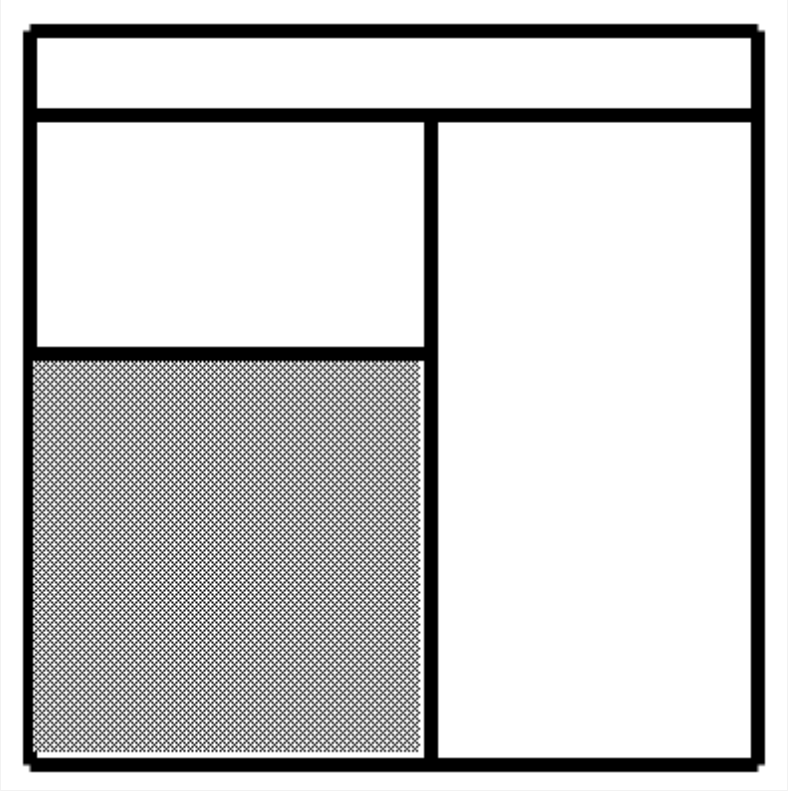


Varning

Varning

Luckan måste vara öppen när grillen används för konventionell grillning.

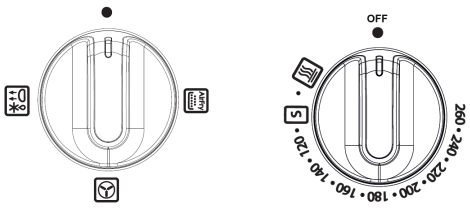
ANVÄNDA HUVUDUGNEN



Varning

Tillgängliga delar kan vara heta när ugnen används. Små barn bör hållas borta.

STÄLLA IN EN UPPVÄRMNINGSOPERATION



För att starta en uppvärmningsoperation måste en uppvärmningsfunktion och en uppvärmningstemperatur väljas.

Ställa in en uppvärmningsfunktion

- Vrid funktionskontrollen för att välja önskad uppvärmningsfunktion.

Så här ändrar du eller avbryter uppvärmningsfunktionen:

- Vrid funktionskontrollen för att välja en annan uppvärmningsfunktion.
- Vrid funktionskontrollen till av-läge för att avbryta uppvärmningsfunktionen.

Ställa in uppvärmningstemperatur:

- Vrid temperaturkontrollen för att välja önskad uppvärmningstemperatur.

Så här ändrar du eller avbryter uppvärmningstemperaturen:

- Vrid temperaturkontrollen för att välja en annan uppvärmningstemperatur.
- Vrid temperaturkontrollen till avstängt läge för att avbryta uppvärmningstemperaturen.

FÖRVÄRMNING

Ugnen börjar förvärmas när en uppvärmningsfunktion och uppvärmningstemperatur har ställts in.

Neonlampan bredvid huvudugnens temperaturreglage tänds när ugnen förvärms och slocknar när den har nått temperaturen.

MATLAGNING MED EN FLÄKTUGN

Observera
Eftersom detta är en högeffektiv ugn kan du märka utsläpp av ånga från ugnen när dörren öppnas. Var försiktig när du öppnar dörren.

Om du är van vid att laga mat med en konventionell ugn hittar du ett antal skillnader till matlagning med en fläktugn som kräver ett annat tillvägagångssätt.

Tips
Livsmedel tillagas vid en lägre temperatur än en konventionell ugn, så konventionella recepttemperaturer kan behöva sänkas med cirka 20° C.

Tips
Förvärmning är i allmänhet inte nödvändig eftersom en fläktugn värms upp snabbt.

Tips
Det finns ingen smaköverföring i en fläktugn, vilket innebär att du kan laga starkt luktande livsmedel som fisk samtidigt som milda livsmedel - t.ex. mjölkpuddingar.

Tips
Vid batchbakning av mat som kommer att jäsa under tillagningen - t.ex. bröd, se alltid till att tillräckligt med utrymme finns kvar mellan hyllorna för att möjliggöra höjning.

- Det finns inga värmezoner i en fläktugn eftersom konventionfläkten på baksidan av ugnen säkerställer en jämn temperatur i hela ugnen. Detta gör den idealisk för batchbakning - t.ex. när du planerar en fest eftersom alla föremål kommer att tillagas inom samma tid.

Notera
När 2 eller flera hyllor används kan det vara nödvändigt att öka tillagningstiden något.

Notera
Eftersom de 2 ugnshyllorna är bredare än i många ugnar är det möjligt att laga 2 artiklar per hylla.

Notera

När du rostar kött kommer du att märka att fettstänk minskar, vilket delvis beror på de lägre ugnstemperaturerna, och hjälper till att hålla rengöringen av ugnen till ett minimum.

Notera

Det finns inget behov av att byta ut rätter på olika hyllnivåer halvvägs genom matlagningen, som med en vanlig ugn.

AVFROSTNING OCH KYLNING I HUVUDUGNEN

För att tina upp frysta livsmedel, vrid ugnskontrollen till avfrostningsläget, placera maten i mitten av ugnen och stäng luckan. Lämna temperaturväljaren i av-läge

För att kyla mat efter tillagning före kylning eller frysning, vrid huvudugnskontrollen till avfrostningsläge och öppna dörren. Lämna temperaturväljaren i av-läge

AVFROSTNINGSTIDER

Notera

Små eller tunna bitar fryst fisk eller kött - t.ex. fiskfiléer, räkor eller köttfärs tar cirka 1-2 timmar.

Notera

Att placera mat i ett enda lager minskar upptiningstiden.

Notera

En medelstor gryta eller gryta tar ungefär 3-4 timmar.

Notera

En 1½ kg/3lb ugnsfärdig kyckling tar cirka 5 timmar, ta bort giblets så snart som möjligt.

Observera

VAR SÄKER:

Tina inte fyllda fjäderfä med denna metod.

Tina inte större fogar av kött och fjäderfä över 2 kg/4 lb med denna metod.

ANVÄNDA DEGGPROVNINGSFUNKTIONEN

- Efter knådning av degen lägger du degen till en smord brödform av lämplig storlek. Degen ska ungefär halvfylla formen.
- Täck bakformen med fastfilm.
-



Tips

Det är en bra idé att borsta undersidan av fastfilmen med lite vegetabilisk olja för att förhindra att degen fastnar på fastfilmen när den stiger.

- Placera den täckta formen i den kalla ugnen och stäng dörren.
- Välj degjutningsfunktionen på funktionsväljaren. Välj inte temperatur - låt temperaturväljaren stå i läget ”av”
- Låt degen stå i ugnen i cirka 1-2 timmar för att ge tid för degen att jäsa, ungefär fördubblas i storlek och fyll bakformen.
- Ta bort fästfilmen och baka degen som vanligt.

ANVÄNDA AIRFRY-FUNKTIONEN

Välj bara AirFry-inställningen på huvudugnen och placera sedan dina chips, grönsaker eller kyckling på den specialdesignade frityrbrickan.

Brickan tillåter mer luft att cirkulera och påskyndar tillagningstiden, vilket minskar behovet av extra oljor som gör matlagningen hälsosammare.

AirFry är utmärkt för att laga chips, kött och för att förbereda mat som du normalt skulle grilla.

Det finns några saker som inte passar AirFry bra inklusive kakor, bakverk och bröd eftersom de kan bli torra eller hårda. Livsmedel i en våt smet kan inte heller kokas med AirFrying

1. Välj AirFry-funktionen på huvudugnen och ställ in temperaturen till 220°C.
2. Placera Airfry-brickan i metall på den tredje (mitten) hyllpositionen från botten. Maten ska placeras jämnt på AirFry-brickan i ett enda lager för att möjliggöra jämn tillagning
3. Placera en bakplåt på hyllpositionen under AirFry-brickan för att fånga smulor eller droppar.



Varning

För recept med 30 minuter eller längre tillagningstid rekommenderas en 5-10 minuters förvärmningstid.

Frysta eller täta livsmedel kan kräva ytterligare tillagningstid.



Notera

Om du använder ett recept som inte är fritös, se till att du förkortar tillagningstiden eftersom maten tillagas snabbare än i en vanlig ugn.

Viktigt

- **Luftstekning i en stor ugnshålighet gör att mer mat kan luftstekas samtidigt, så längre tillagningstider kan förväntas jämfört med en bänkskivan. Justera tillagningstiderna därefter.**
- **För bästa resultat, när du konsulterar recept och tillagningsinstruktioner på livsmedelsförpackningar , leta efter de konventionella ugnstiderna, inte bänkskivans frityrtider eller vanliga fläktade ugnstider.**
- **Minska de konventionella ugnstiderna med cirka 30%.**
- **Se till att maten är ordentligt tillagad före servering.**

Notera

Det kan vara nödvändigt att spraya AirFry-brickan lätt med olja för att undvika att mat fastnar på den.

Viktigt

Fet mat kan orsaka rök under AirFry-cykeln, det rekommenderas att hålla en ren ugn och använda en bakplåt nedan för att fånga skräp.

Huvudfunktioner I Ugnen

HUVUDFUNKTIONER FÖR UGNEN: REKOMMENDERAD ANVÄNDNING		
Fläkt ugn		**Den jämna temperaturen i ugnen gör denna funktion lämplig för satsbakning eller satsmatlagning.**
Air Fryer		**Den snabbt fördelade luften gör den lämplig för oljefri stekning.**
Tina/Degjäsning		**Tina upp maten med ugnsluckan stängd eller låt ugnsluckan stå öppen innan du kyler maträtter. Användning med stängd lucka gör den också lämplig för att jäsa bröd innan bakning.**
Slow Cook		**Den långsamma tillagningsfunktionen kokar försiktigt vid 100°C. Perfekt för mört kött & näringsrika grytor.**
Håll dig varm		**Använder skonsam värme från det nedre elementet för att ge en jämn låg temperatur. Den kan användas för att hålla varm mat varm eller för att värma tallrikar och serveringsfat.**

UGNSMÖBLER

- Extra hyllor kan beställas från vår reservdelswebbplats - se webbplatsadress på baksidan.

Beställa Extra Hyllor

Typ av hylla	Typ av modell	Kavitet	Artikelnummer
50 cm	Belling RCA Cookcentre och Farmhouse spisar	Alla hålrum utom höger hög ugnshålighet på 90 cm modeller.	094108600
40 cm	Belling RCA Cookcentre och Farmhouse spisar - endast 90 cm modeller	Endast för höger hög ugnshålighet på 90 cm modeller.	094108602

Bakplåtar och rostformar:

För bästa matlagningsresultat och jämn brunning är den rekommenderade storleken på bakplåtar och rostformar som ska användas följande;

- **Bakplåt 350 mm x 250 mm Denna storlek på bakplåten rymmer upp till 12 små kakor.**
- **Rostform 370 mm x 320 mm**

Placera bakplåtar och stekformar på mitten av hyllorna och lämna ett tydligt hyllläge mellan hyllorna för att möjliggöra cirkulation av värme.

ANVÄNDA DEN PROGRAMMERBARA TIMERN

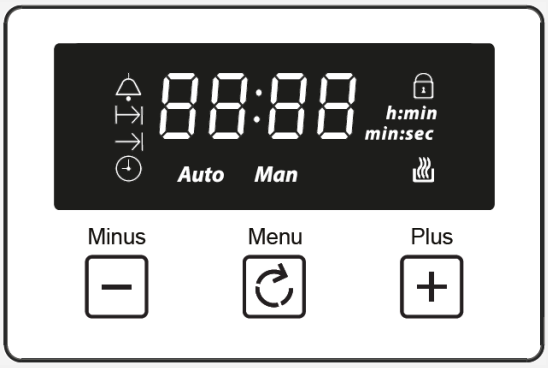
Obs!
Om klockan/ programmeraren är låst måste den låsas upp innan huvudugnen kan användas.

För att låsa/låsa upp klockan/programmeraren, tryck och håll ned ”+” -knappen i 5-10 sekunder tills hänglåssymbolen visas/försvinner.

Huvudugnen fungerar inte förrän tiden på dagen har ställts in.

Observera att endast den huvudsakliga fläktugnen styrs av programmeraren.

Notera
Din klocka/ programmerare kanske inte har alla dessa funktioner.



Symbolen	Beskrivning
	Alarm (Minute Minder) - påminner dig om att kontrollera, vrida, röra om eller basta mat efter en viss tid, men stänger inte av ugnen automatiskt.
	Tillagningstid - låter huvudugnen stängas av automatiskt.
	Slut på tillagningstiden - används tillsammans med tillagningstiden, gör att huvudugnen kan slås på och av automatiskt, så att du kan lägga mat i ugnen innan du går ut och ha den redo för din retur.
	Klocka - för att ställa in tid på dagen.
Auto	Automatisk tillagningsläge - huvudugnen stängs av (eller på och av) automatiskt.
Man	Manuellt tillagningsläge - huvudugnen kan användas manuellt.
	Justeringsknappar För justering av volymnivå och tider.

Symbolen	Beskrivning
	Vänster knapp: minus/ minska. Höger nyckel: plus/ ökning.
Menu	Menyknapp (funktionsknapp) - låter dig välja timerfunktioner. Varje tryckning på menyknappen rullar genom timerfunktionsmenyn i följande ordning: minutersmätare; ställa in tillagningstiden; ställa in tillagningstiden; ställa in tillagningstiden; ställa in tid på dagen; justera volymnivån
h:min	Tidsenheter (timmar: minuter eller minuter: sekunder).
88:88	Tidsvisning. Huvudugnen fungerar inte förrän tiden på dagen har ställts in.
	Uppvärmningsindikator. Huvudugnen är i bruk.
	Barnlås är aktivt - timerknapparna svarar inte och huvudugnen fungerar inte förrän barnlåset är inaktiverat. För att låsa/ låsa upp klockan/ programmeraren, tryck och håll ned ”+” -knappen i 5-10 sekunder tills hänglåssymbolen visas/ försvinner.
L 1 L 2 L 3	Timervolymer - L1 är den tystaste nivån, L3 är den högsta nivån.

STÄLLA IN TID PÅ DAGEN

När spisen först ansluts till strömförsörjningen, eller efter ett strömavbrott, klocksymbolen kommer att blinka på displayen.

Huvudugnen fungerar inte förrän tiden på dagen har ställts in.

Medan klocksymbolen blinkar använder du plus- och/eller minustangenterna för att välja aktuell tid på dygnet med 24-timmarsformatet.

Tips

Om du håller ner plus- eller minustangenten ändras tiden snabbare.

Tiden på dagen accepteras några sekunder efter den sista knapptryckningen och klocksymbolen slutar blinka.

För att justera tiden på dagen, till exempel i början och slutet av sommartid, tryck på ”Meny” -tangenten fyra gånger tills klocksymbolen börjar blinka.

Medan klocksymbolen blinkar använder du plus- och/eller minustangenterna för att välja aktuell tid på dygnet med 24-timmarsformatet.

Tiden på dagen accepteras några sekunder efter den sista knapptryckningen och klocksymbolen slutar blinka.

Obs!
Huvugnsfunktionerna fungerar inte förrän klockan på dagen har ställts in.

Obs!
En kort tid efter den sista tryckningen på en timerknapp (efter cirka 60 sekunder) kommer timerdisplayen att dämpas lite.

Detta är en energibesparande funktion.

Genom att trycka på valfri timerknapp lyser timerdisplayen igen.

MANUELLT LÄGE

Om du inte vill ställa in en tillagningstid eller sluttid för tillagningen på den programmerbara timern, kan huvudugnen slås på och av manuellt med hjälp av funktionskontrollen och temperaturkontrollknapparna.

För att använda huvudugnen manuellt måste tiden på dagen ställas in på klockan, barnlåset får inte aktiveras på timern och displayen måste visa Man för att indikera manuellt läge.

Tryck vid behov på menyknappen två gånger tills ”Man” Man visas stadigt i displayen.

MINUS MINUS

Minutminderfunktionen slår ett larm efter en viss tid för att påminna dig om att kontrollera, vända, röra om eller basta mat. Det stänger inte av huvudugnen automatiskt.

Tryck på den mellersta ”Meny” -tangenten en gång. Minute Minder-klocksymbolen blinkar.

Medan klocksymbolen blinkar, använd plus- och/eller minustangenterna för att ställa in önskad tid (upp till maximalt 99 minuter).

Efter några sekunder accepteras den angivna tiden, klocksymbolen slutar blinka och visas stadigt, och återstående minutmindertid räknas ner i displayen.

När tiden har gått ljuder larmet. Tryck på den mellersta ”Meny” -tangenten för att tysta larmet, annars stannar larmet automatiskt efter cirka 5 minuter.

Om du vill ändra eller avbryta minuttiden trycker du på ”Meny” -tangenten igen tills klocksymbolen blinkar.

Medan klocksymbolen blinkar, använd plus- och/eller minustangenterna för att justera önskad tid, eller ta ner tiden till 00:00 (h: min) för att avbryta minutminderfunktionen.

HALVAUTOMATISK MATLAGNING

Obs!
Timern kan bara använda huvudugnen automatiskt när en funktion och en temperatur har valts.

Halvautomatisk matlagning stänger av ugnen efter en viss tid.

Se till att tiden på dagen är inställd.

Placera maten i huvudugnen och välj en tillagningsfunktion och temperatur.

Tryck på ”Meny” -tangenten två gånger tills symbolen för tillagningstiden blinkar.

Använd plus- och/eller minustangenterna medan symbolen för tillagningstiden blinkar för att ställa in den tid som krävs (upp till maximalt 23 timmar och 59 minuter).

Efter några sekunder accepteras den angivna tiden, varaktighetssymbolen slutar blinka och visar stadigt.

Displayen visar ”Auto” tillsammans med cookpottsymbolen .

Om du vill kontrollera återstående varaktighetstid, ändra den eller avbryta den, tryck på ”Meny” -tangenten två gånger igen tills varaktighetssymbolen blinkar. Återstående tid visas kort på displayen.

Medan varaktighetssymbolen blinkar kan du använda plus- och/eller minustangenterna för att justera varaktighetstiden, eller ta ner tiden till 00:00 (h: min) för att avbryta den halvautomatiska tillagningsfunktionen.

När varaktighetstiden har gått ljuder larmet och ugnsuppvärmningen stängs av.

Tryck på ”Meny” -tangenten en gång för att tysta larmet. 'Man' blinkar i displayen.

Kom ihåg att stänga av funktionsväljaren och temperaturväljaren. Tryck sedan på ”Meny” -tangenten igen för att återgå till manuellt läge. 'Man' visas stadigt i displayen.

HELAUTOMATISK MATLAGNING

Med helautomatisk matlagning kan du placera maten i ugnen innan du går ut. Timern slår på och stänger av huvudugnen automatiskt med inställda tider så att maten är klar för din retur.

Se till att tiden på dagen är inställd.

Placera maten i huvudugnen och välj en tillagningsfunktion och temperatur.

Ställ in tillagningstiden enligt beskrivningen ovan.

Tryck på ”Meny” -tangenten tre gånger tills symbolen för tillagningens sluttid blinkar.

Använd plus- och/eller minustangenterna medan symbolen för sluttid för tillagningen blinkar för att ställa in önskad sluttid.

Efter några sekunder accepteras sluttiden, sluttidssymbolen slutar blinka och visar stadigt.

Displayen visar ”Auto”.

Timern beräknar önskad starttid (till exempel en tillagningstid på 1 timme och en önskad sluttid på 18.00 = önskad starttid 17.00).

Om du vill kontrollera sluttiden, ändra den eller avbryta den, tryck på ”Meny” -tangenten tre gånger igen tills sluttidssymbolen blinkar. Sluttiden visas kort på displayen.

Medan sluttidssymbolen blinkar kan du använda plus- och/eller minustangenterna för att justera sluttiden, eller ta ner tiden till aktuell tid på dagen för att avbryta den helautomatiska tillagningsfunktionen.

När önskad starttid anländer visas cookpottsymbolen tänds och ugnsvärmen slås på.

När sluttiden kommer ljuder larmet och ugnsuppvärmningen stängs av.

Tryck på ”Meny” -tangenten en gång för att tysta larmet. 'Man' blinkar i displayen.

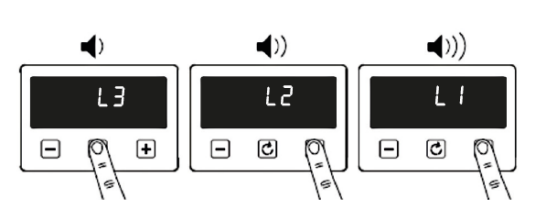
Kom ihåg att stänga av funktionsväljaren och temperaturväljaren. Tryck sedan på ”Meny” -tangenten igen för att återgå till manuellt läge. 'Man' visas stadigt i displayen.

Obs!
När du anger tider accepteras den angivna tiden automatiskt cirka 5 sekunder efter den sista knapptryckningen.

Obs!
Minutmindaren räknar ner i förgrunden.

Tillagningstiden och sluttiderna för tillagningen räknas ner i bakgrunden medan displayen visar aktuell tid på dagen.

JUSTERA VOLYMNIVÅN



Justera volymnivån genom att trycka på menyknappen fem gånger tills 'L1', 'L2' eller 'L3' visas på displayen.

Använd plus + och/eller minus − tangenter för att välja en volymnivå.

L1 är den tystaste nivån; L3 är den högsta nivån.

AKTIVERA OCH INAKTIVERA BARNLÅSET

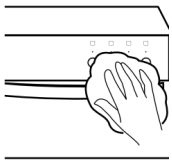
För att aktivera timerns barnlås, tryck och håll in plustangenten + i 5-10 sekunder tills hänglåssymbolen visas i displayen.

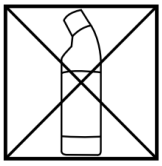
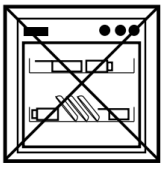
När barnlåset är aktivt har det ingen effekt att trycka på timertangenterna och huvudugnen kan inte slås på.

För att inaktivera timerns barnlås, tryck och håll in plustangenten + i 5-10 sekunder tills hänglåssymbolen försvinner från displayen.

Timern kan nu användas igen normalt.

RENGÖRING AV APPARATEN

Rengöring: Gör	
	Använd varmt tvålvatten
	Torka av apparaten med en fuktig trasa • Rengör duken regelbundet
	Torka med en mjuk torr trasa

Rengöring: Gör inte	
	Använd inte outspädda blekmedel eller kloridprodukter
	Använd inte trådull, slipande rengöringsmedel, nylonkuddar eller ångrengöringsmedel
	Tvätta inte gjutjärnsgrillen, wokvaggan, pannstöden eller teleskopreglagen i diskmaskinen

-

Notera

Stäng alltid av apparaten och låt den svalna innan du rengör någon del av den.

Notera

Var extra försiktig när du rengör symbolerna på kontrollpanelen, eftersom det kan leda till att de bleknar.

Notera

Tips: Vissa livsmedel kan markera eller skada metall- eller målarbetet, t.ex.; Vinäger, fruktjuicer och salt. Rengör alltid matspill så snart som möjligt

Observera

Det är viktigt att rengöra apparaten regelbundet eftersom en uppbyggnad av fett kan påverka dess prestanda eller skada den och kan ogiltigförklara din garanti.

Observera

Förutom ovanstående, använd inte metallskrapor för att rengöra ugnsdörrens glas, keramisk hällyta eller glaslock.

VÄGLEDNING FÖR RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Apparatens område/material	Rengöringsvägledning	Exempel på produkter
Kokplattor av keramiskt glas	• Rengör med en keramisk kokplattrengörare/balsam, applicerad med kökspapper, enligt anvisningarna på förpackningen. • Skölj med en fuktig, väl vriden mjuk trasa. • Polera torrt med en mikrofiberduk. • Om du någonsin använder en spishällskrapa för att ta bort envisa märken eller avlagringar, applicera först lite keramisk hällrengöringsmedel på glasytan så att spishällskrapbladet kan glida över, i 45° vinkel, utan att repa ytan. • Observera att spistillverkaren inte kan ta ansvar för repor eller skador på den keramiska glasytan som orsakas av användning av en hällskrapa. • Köksfolie och spill av sockerhaltiga livsmedel får inte tillåtas baka på den keramiska glasytan eftersom de kan orsaka gropar i glaset. • De måste tas bort omedelbart, även om hällen fortfarande är varm, var försiktig så att du inte bränner dig själv. • Tänk på att pannor med aluminium i basen tenderar att lämna märken på keramiska glasytor. • Nya hällar kan ibland visa vita ”blommärken” som är relaterade till tillverkningsrester. • Applicera lite citronsaft på glasytan och låt det blötläggas ett tag innan du rengör med keramisk hällrengörare, skölj och torkar. • Rengör inte keramiska hällar med diskmedel eftersom det ibland kan lämna en blå glans.	• Keramisk hällen krämrengörare. • Mikrofiberdukar.

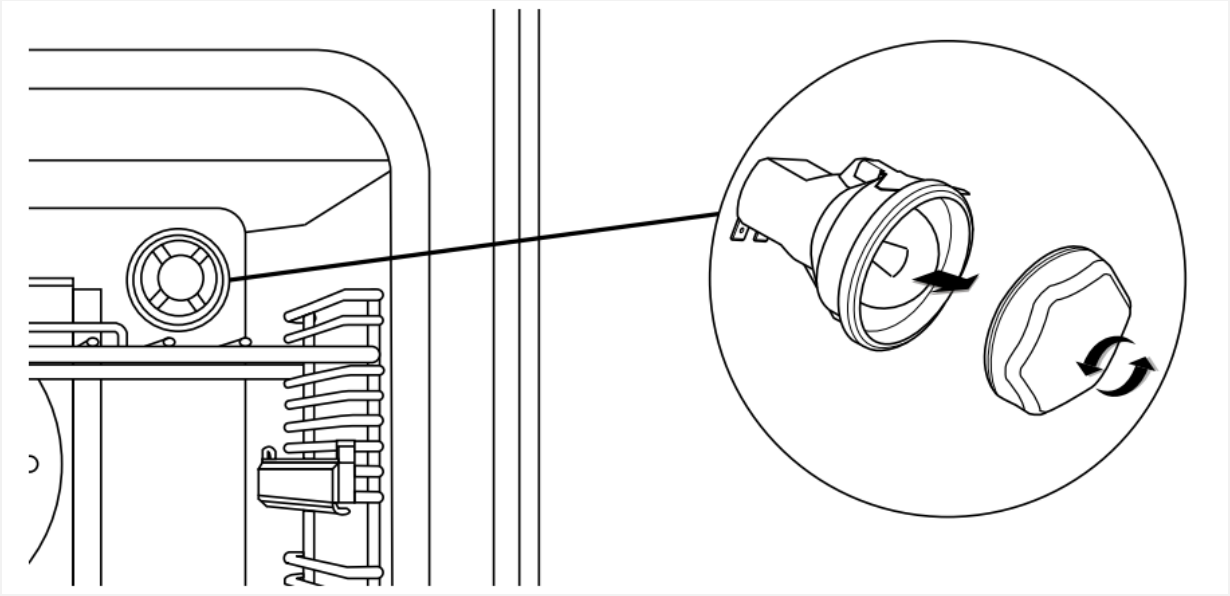
Apparatens område/material	Rengöringsvägledning	Exempel på produkter
Krom ugnshyllor, grillpannor, hyllstyrningar och teleskopreglage	• Sänk ner en mjuk trasa i varmt tvålvatten, vrid ut och torka hyllorna och hyllstyrningarna. • För tyngre nedsmutsning, blötlägg i varmt tvålvatten och rengör sedan med en repfri svamp. • Vågformade svampar kan vara användbara för rengöring av kromhyllor och grillpannor. • Torka teleskopreglagen med en fuktig trasa. Tvätta dem inte i diskmaskinen eftersom tvättmedlet tar bort smörjmedlet från löparna vilket kan förhindra glidning och göra dem styva.	• Tvättmedel. • Vågformad svamp.
Kontrollvred och ramar	• Torka av med en fuktig trasa. • På de flesta modeller kan kontrollknapparna tas bort för mer genom rengöring i varningsvålvatten. • Se avsnittet för att ta bort och byta ut knoppar, ramar och fjädrar som går mellan dem. • Det är en bra idé att ha användarhandboken till hands, eller att ta några fotografier innan du börjar ta bort kontrollknapparna, så att du kan se vilken ratt och ram som går i vilken position när du monterar dem igen. • Försök inte ta bort kontrollknapparna från pyrolytiska ugnsmodeller eller från modeller med infällbara reglage.	• Tvättmedel.
Emaljerade ugnshåligheter och grillpannor	• Tvätta med varmt tvålvatten. • För tyngre nedsmutsning, använd en proprietär ugnsrengöringsspray eller gel, låt fungera så länge som rekommenderas i instruktionerna, torka sedan bort och skölj. • Låt inte ugnsrengöringsmedel komma i kontakt med delar av rostfritt stål, aluminium eller krom, hyllor, hyllstöd, dörrtätningar, värmeelement eller fasader med tryckta markeringar.	• Tvättmedel. • Egenutvecklad ugnsrengörare. • Non-stick PTFE matlagningsfoder.

Apparatens område/material	Rengöringsvägledning	Exempel på produkter
	• Låt inte fett ansamlas i grillpannor och fyll inte grillpannorna med aluminiumfolie eftersom det medför risk för brand. • Grillpannor kan fodras med speciella non-stick PTFE-matlagningsfoder. • Non-stick PTFE-matlagningsfoder kan minska nedsmutsning i ugnar. • Placera dessa foder på den nedre hyllan, under hyllan där maten tillagas, inte på golvet i ugnshålan eftersom detta kan blockera värme från baselementet och orsaka skador.	
Glasdörrdelar	• Tvätta med varmt tvålvatten. • För att ta bort fett från inre glaspaneler, använd en proprietär ugnsrengöringsspray eller gel, låt fungera så länge som rekommenderas i instruktionerna, torka sedan bort och skölj. • Polera med en mjuk mikrofiberduk. • Låt inte ugnsrengöringsmedel komma i kontakt med delar av rostfritt stål, aluminium eller krom, hyllor, hyllstöd, dörrtätningar, värmeelement eller fasader med tryckta markeringar.	• Tvättmedel. • Egenutvecklad ugnsrengörare. • Mikrofiberdukar.
Grillfack	• Det är en bra idé att lämna grillelementet på i några minuter efter avslutad tillagning för att bränna bort eventuellt fett på värmeelementet. • Lämna inte en grillpanna som innehåller fett under grillelementet under denna procedur. • När grillfacket har svalnat kan det torkas av med en fuktig utvriden trasa som har blötläggts i varmt tvålvatten. • Vågformade svampar kan vara användbara för rengöring av kromhyllor, grillpannor och för rengöring av taket på grillhålan och för att komma in mellan grillelementet.	• Tvättmedel. • Vågformade svampar.
Gummidörrtätningar	• Rengör med varmt tvålvatten.	• Tvättmedel.

Apparatens område/material	Rengöringsvägledning	Exempel på produkter
	• Försök inte rengöra glasfiberdörrtätningar på pyrolytiska ugnar.	
Stål - fascia kontrollpaneler, elektriska kokplattor, dörrfronter	• Rengör ståldelar med varmt tvålvatten och en mjuk svamp. • Skrubba inte fascias/ kontrollpaneler eftersom markeringarna kan börja slitas bort. • Skölj med varmt vatten och en mjuk trasa. • Polera torrt med en mikrofiberduk.	• Tvättmedel. • Mikrofiberdukar.

UNDERHÅLL AV APPARATEN

BYTA GLÖDLAMPA



1. Stäng av spisen vid väggen. Ta bort ugnshyllorna, grillpannan och luftstekbrickan.
2. Skruva loss linsskyddet genom att vrida moturs.
3. Ta bort den gamla glödlampan och byt ut den med en ny. Hantera den nya glödlampan med en bit kökspapper eftersom hudoljor kan skada halogenlampor.
4. Sätt tillbaka linsskyddet och sätt tillbaka ugnshyllorna.

- **Varning**
  Stäng av strömmen innan du byter glödlampa.

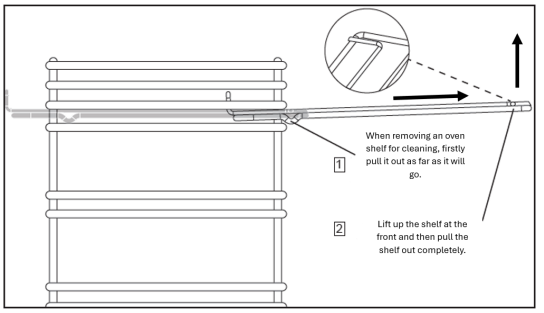
- **Notera**
  Inte alla apparater har samma antal och typ av glödlampor. Innan du byter ut glödlampan, kontrollera vilken typ du har. Vanligtvis en 25 watt G9 halogenkapsellampa - artikelnummer 08

  Kom ihåg att glödlampor inte täcks av tillverkarens garanti.

UGNSHYLLOR

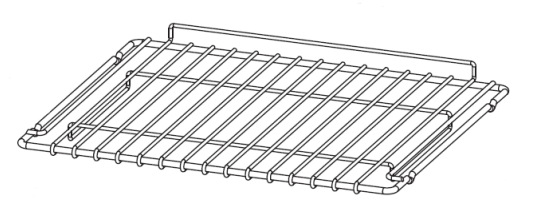
Ugnshyllorna använder antispetsskåror för att förhindra att de oavsiktligt dras ut helt med varm mat och köksredskap på dem, för att förhindra olyckor.

Hyllor Med Antispetsskåror.



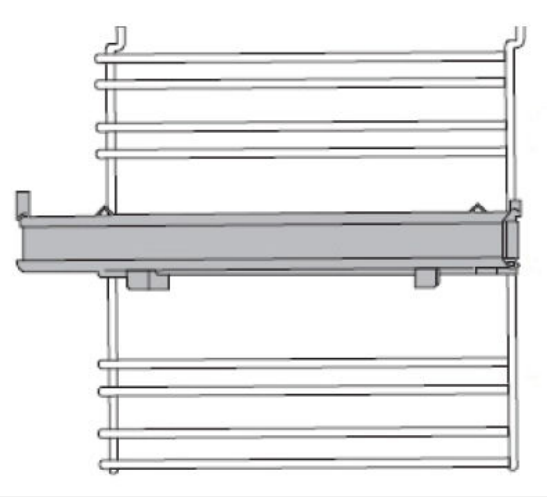
För att ta bort hyllorna helt, för rengöring eller för att flytta dem, dra ut hyllan så långt den går och lyft sedan uppåt framtill för att dra ut helt.

Hyllor.



När du sätter in hyllorna i hyllstyrningarna, se till att den uppåtgående delen är på baksidan av hyllan och pekar uppåt.

Hyllguider.

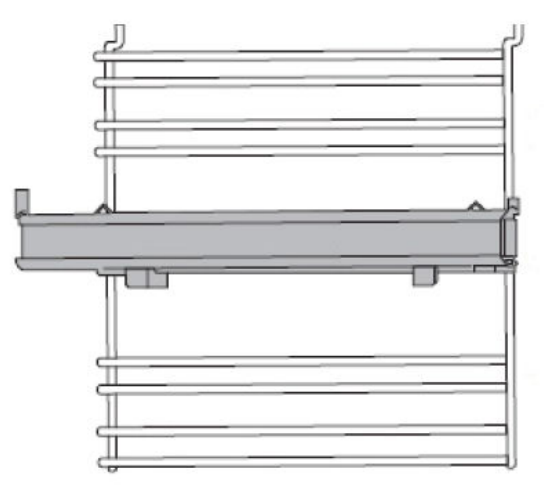


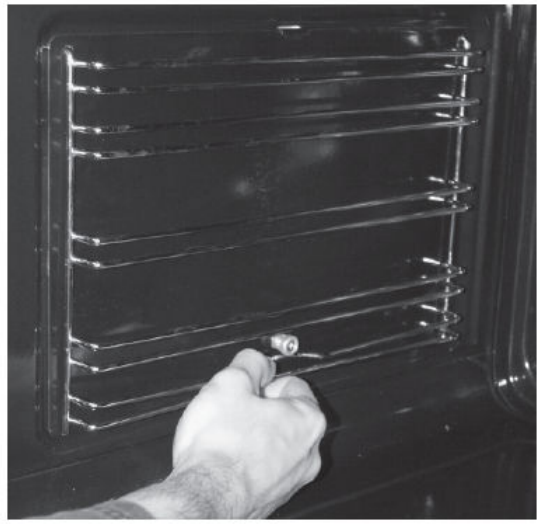
Observera

Varje hyllstyrningsposition består av en övre och en nedre tråd. Sätt in hyllan mellan de två ledningarna, och inte sitta ovanpå den övre tråden.

TA BORT OCH BYTA UT HYLLSTYRNINGAR

- **Hyllstyrningarna har klackar som fästs i hål på sidan av ugnshålan.**
- **Hyllstyrningstrådarna längst ner klämmer under hållare för att hålla hyllstyrningarna på plats.**
- **Hållarna ser ut som små bomullsrullar eller spolar som är fästa vid sidan av ugnshålan,**





- För att ta bort hyllstyrningarna för rengöring, ta först bort hyllorna, grillpannan och luftstekbrickan efter behov.
- Sträck försiktigt hyllstyrtråden längst ner, dra ner och bort från hållaren för att lossa tråden från hållaren.
- Hyllstyrningen kan sedan dras bort från sidan av ugnshålan. Hyllstyrklackarna kommer ut ur hålen på sidan av hålrummet
- Hyllstyrningen byts ut på motsatt sätt.
- Sätt in klackarna i hålen på sidan av ugnshålan.
- Sträck sedan försiktigt styrtråden längst ner för att slingra den under hållaren.

DEMONTERING OCH OMMONTERING AV REGLAGE, FJÄDRAR OCH RAMAR

- Kontrollratten består av ratten framtill, en ram med markeringar runt ratten och en fjäder mellan ratten och ramen.
- För rengöring kan ramarna försiktigt skjutas framåt för att möjliggöra enkel rengöring av fasciakontrollpanelen bakom med en trasa.
- Ramarna kommer att springa tillbaka på plats när du släpper taget.
- För mer noggrann rengöring kan knoppar, ramar och fjädrar tas bort enligt följande.
- För det första, ta en stund att notera positionerna för de olika typerna av ramar på spisen, ta några fotografier eller ha apparatens användarhandbok till hands. Detta hjälper dig att byta kontrollerna i rätt läge efter rengöring.
- Se till att alla reglage är i läget ”av” och att spisen är avstängd vid väggen.
- Tryck in kontrollratten mot ramen.
- Därefter håller du ratten och ramen ihop, dra dem både mot dig och av spiskspindeln.
- Var försiktig så att du inte tappar fjädern, eller det lilla silverklämman som finns inuti kontrollknappens axel.

- Följ dessa steg för att montera om reglage, ramar och fjädrar efter rengöring:
- Placera ramen med framsidan uppåt på en yta.
- Den platta sidan av det D-formade hålet och den tryckta pricken för ”av” -läget ska vara högst upp.
- Placera fjädern över hålet i mitten av ramen.
- Se till att ratten är vänd uppåt, med indikatormärket uppåt.

- Placera vredet ordentligt över fjädern och se till att axeln på baksidan av ratten är placerad genom mitten av fjädern.
- Den platta sidan av den D-formade axeln på baksidan av ratten ska vara uppradad med den plana sidan av det D-formade hålet mitt i ramen.

- Tryck ner på ratten för att trycka in den i ramen och håll den intryckt.
- Den platta sidan av den D-formade axeln på baksidan av ratten ska vara vänd uppåt.

- **Håll ratten och ramen ihop, tryck på kontrollratten på spiskspindeln.**
- **Spiskspindeln är också D-formad, så se till att den platta sidan av den D-formade axeln på baksidan av ratten är i linje med spindelns plana sida.**

- **Kontrollratten är nu korrekt installerad och reglagen kan användas som vanligt.**

Vanliga Frågor

Kan jag ta bort det inre glaset på dörrarna för rengöring?

- De inre glaspanelerna är avtagbara för rengöring, men detta innebär att man först tar bort dörren från spiskroppen (för sidoöppningsdörrar) och skruvarna från fästremsan längs toppen av dörren först.
- För rutinmässig rengöring rekommenderar vi att du lämnar glaspanelerna på plats.

Vid rengöring hittade jag ett litet hål i toppen av huvudugnshålan, är det tänkt att vara där?

- Ja, det här är normalt.
- Detta är en ventil som tillåter överskott av ånga och tryck att ventilera ut från apparatens baksida under tillagningen.
- Ugnen kan rengöras som vanligt.

Det har inträffat ett strömavbrott och apparaten fungerar inte - vad ska jag göra?

- Stäng av spisen vid väggen.
- När strömmen återgår, slå på strömförsörjningen igen och ställ in programmeraren/timerklockan till rätt tid på dygnet.

Varför kommer det lite varm luft ut från sidorna av dörrarna?

- Detta är normalt.
- Överskottsvärme, ånga och tryck från ugnshåligheterna släpps via ett nytt röksystem in i kylfläktkammaren.
- Dörrarna har några sidoventiler som gör att en liten mängd av denna värme kan släppas ut på dörrsidorna för att hålla dörrytorna svala.
- Majoriteten av överskottsvärmen, ångan och trycket stiger uppåt in i kylfläktkammaren.

Behöver jag välja en temperatur när jag använder avfrostning/ degprovningsfunktionen?

- Nej, lämna temperaturväljarratten i läget ”av”.
- Välj inte en temperatur vid avfrostning.
- Vrid bara funktionsväljaren till avfrostnings-/degjutningsfunktionen och cirkulationsfläkten tänds.
- För avfrostning och degjutning, låt ugnsluckan vara stängd.
- För kylning av kokt mat före kylning, lämna dörren öppen.

Varför tänds inte kylfläkten omedelbart när jag slår på grillen eller ugnen?

- Kylfläkten styrs av en termisk strömbrytare och kommer därför bara att tändas när en viss temperatur har uppnåtts.
- Detta är normalt.
- Det är också normalt att kylfläkten slås på och av under användning och att den stannar på ett tag efter tillagningen.

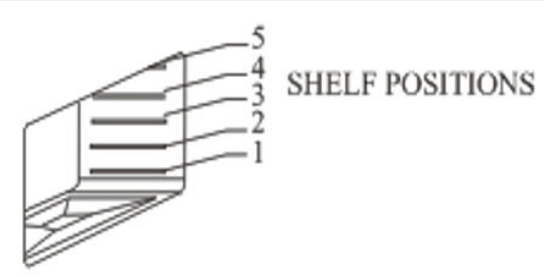
Kylfläkten verkar gå länge efter att jag har lagat klart, är det normalt?

- Detta är normalt, ugnarna är mycket välisolerade för att hålla mer värme inne under tillagningen för bättre tillagningsresultat med mindre bortkastad energi.
- Efter tillagningen hjälper kylfläkten apparaten att svalna till en låg temperatur på cirka 45° C, vilket hjälper till att hålla de yttre delarna av spisen svalare för ytterligare säkerhet.
- Kylfläkten kan gå i cirka 1 timme efter att tillagningen är klar, och detta är normalt.
- Oroa dig inte, kylfläkten använder inte mycket el (mindre än en tiondel av en enhet el per timme).
- Stäng inte av spisen vid väggen innan kylfläkten har stannat helt.

Hur fäster jag grillpannans handtag på grillpannan?

- Se till att grillpannan är rätt väg runt, med den sluttande läppen på baksidan.
- Fäst grillpannans handtag och se till att spetsarna är upptill och att det bredare stödstycket sitter under grillpannan.

Varför kan jag inte sätta in hyllan eller grillpannan i en av hyllpositionerna i den övre ugnen? (60 cm mini-seriemodeller)



- Detta beror på hållaren som krävs för att hålla hyllstyrningen klippt till sidan av den övre ugnshålan.
- Räkna styrhyllans positioner från botten till toppen, använd positionerna 1, 3, 4 och 5.
- Använd inte position 2 eftersom det är där hållaren är placerad.

Varför kan jag inte ta bort hyllorna helt för rengöring?

- Hyllorna har ”anti-tippskåror” som förhindrar att hyllorna oavsiktligt dras ut helt med köksredskap på hyllan, för att förhindra olyckor.
- För att ta bort hyllorna helt för rengöring, dra ut hyllan och lyft sedan uppåt framtill för att dra ut helt.

Varför fungerar inte huvudugnen?

- Se till att tiden på dagen har ställts in på timern.
- Vissa modeller har mer än en funktion i huvudugnen, på dessa apparater måste du välja en temperatur med temperaturkontrollratten och en funktion med funktionsväljaren för att huvudugnen ska fungera.

Installatören har svårt att justera spishöjden till nivån på intilliggande bänkskivor, när bänkskivorna är lite lägre än standard 900mm höjd.

- Nivelleringsfötterna levereras med två låsmuttrar, vilket är idealiskt för att justera spishöjden till bänkskivans höjder mellan 900-930 mm.
- När du justerar spisens höjd till bänkskivans höjder lite lägre än 900 mm, bör installatören ta bort en av låsmuttrarna från varje fot för att kunna justera spisens höjd lägre.

Timerdisplayen dimmas efter ett tag, är det normalt?

- Ja, det här är normalt.
- En kort tid efter den sista tryckningen på en timerknapp kommer timerdisplayen att dimma lite.
- Detta är en energibesparande funktion.
- Genom att trycka på valfri timerknapp lyser timerdisplayen igen.
- Timerdisplayen dimmas ungefär 60 sekunder efter den sista tryckningen på en timerknapp.

Timerpekskontrollerna svarar inte, varför är det här?

- Barnlåset kan ha aktiverats; detta indikeras av en hänglåssymbol på displayen.
- Håll plustangenten intryckt + i bra 5-10 sekunder tills hänglåssymbolen försvinner.
- Barnlåset avaktiveras sedan och timern kan användas som vanligt.

Kan ugnstimervolymen justeras?

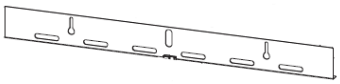
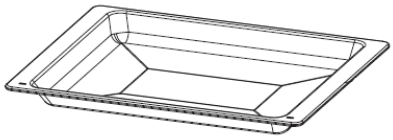
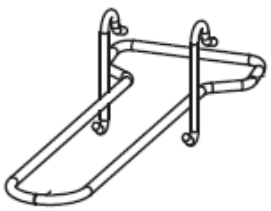
- Ja, se instruktionerna i avsnittet om programmerbar timer för detaljer om hur du justerar timervolymen.

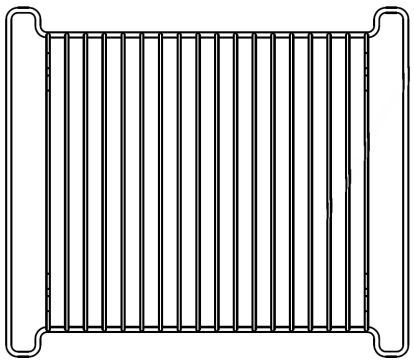
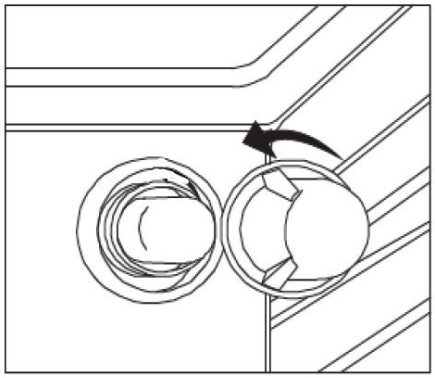
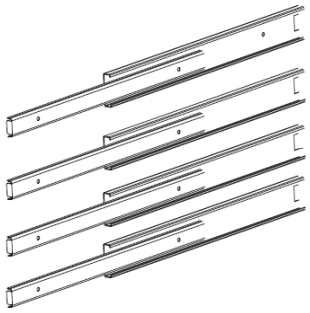
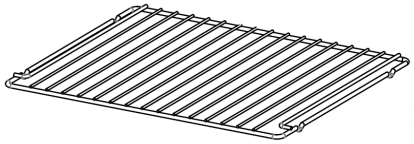
NYCKELDELAR OCH TILLVALSTILLBEHÖR

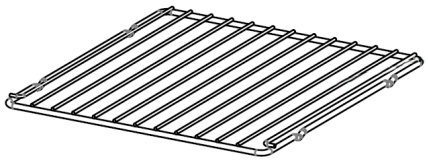
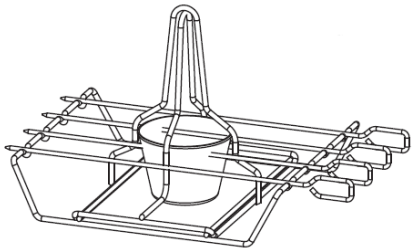
Se nedan för användbara artikelnummer för din spis, om du behöver en reservdel eller vill köpa ytterligare hyllor eller valfria teleskopreglage, till exempel.

För frågor som rör delar som saknas vid leverans av en ny spis, eller relaterade till reservdelar under tillverkarens garantiperiod, vänligen kontakta vår kundtjänst med telefonnumret på baksidan.

För att köpa ytterligare hyllor, reglage, förbrukningsvaror eller delar utanför tillverkarens garantiperiod, se avsnittet Reservdelar på vår webbplats - webbplatsadressen finns på baksidan.

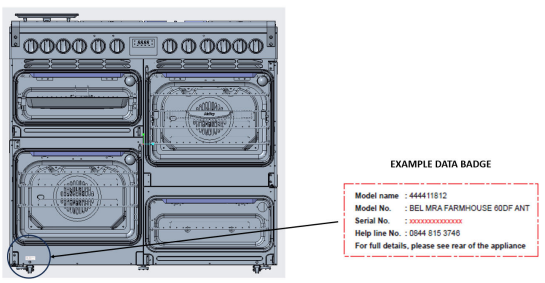
Del	Artikelnummer	Anteckningar
 Luftstekkorg	094108700	Kvantitet 1 levereras med spisen. Används i den huvudsakliga fläktugnen.
Klämmadörrtätning - huvudugn (nederst till vänster)	094103502	Klipp in - kräver vanligtvis inte ett ingenjörsservicebesök.
Klämmadörrtätning - övre ugn (uppe till vänster)	094103500	Klipp in - kräver vanligtvis inte ett ingenjörsservicebesök.
Klämmadörrtätning - hög högerhandsugn	094103503	Klipp in - kräver vanligtvis inte ett ingenjörsservicebesök.
 Dekorativ täckplint - svart	094108206 för 90 cm breda spisar	Kvantitet 1 levereras med spisen. Krävs endast monteras om spisens fötter är helt utsträckta för att rymma högre bänkskivor.
 Djup grillpanna	094106100	Kvantitet 1 levereras med spisen. Kan användas i toppgrillen eller huvudfläktugnen. (Kan inte användas i den höga högra ugnen på 90 cm modeller
 Grillpannans handtag	094111300	Kvantitet 1 levereras med spisen.

Del	Artikelnummer	Anteckningar
 Grillpannunderlägg	094117000	Kvantitet 1 levereras med spisen.
 Lamplampa	082650920	Typ - 25 watt G9 halogenkapsellampa. Observera att ersättningslampor inte täcks av tillverkarens garanti.
 Teleskopreglage	Skjutreglage till vänster: 1 x 094109802 Skjutreglage på höger sida: 1 x 094109803 Du behöver 1 x 094109802 och 1 x 094109803 för att göra ett par.	Finns att köpa som tillval. Kan användas i den stora fläktugnen eller den höga högerfläktade ugnen. Försök inte använda dem i positioner där hyllstyrledningarna är nära varandra.
 Hylla (50)	094108600	Kvantitet 3 levereras med spisen. Kan användas i toppgrillen eller huvudfläktugnen.

Del	Artikelnummer	Anteckningar
 Hylla (40)	094108602	Kvantitet 4 levereras med spisen. Används i den höga högerfläktade ugnen.
 Steam & Infusion Kit (vertikalt rostningssystem)	094109600	Kan köpas som tillval. Kan användas i huvudfläktugnen (i äkta fläktugnsläge). (Kan inte användas i den höga högra ugnen på 90 cm modeller

HITTA MODELL- OCH SERIENUMMER

- Öppna den nedre vänstra ugnsluckan för att hitta datamärket på framramen, nära dörrtätningen.
- Ange modellnummer och serienummer om du någonsin behöver ett ingenjörsservicebesök eller behöver beställa reservdelar.
- Modellnumret (även känt som SKU-numret) är 9 siffror långt, börjar med 44...
- Serienumret skrivs ut som en sträng med 17 siffror - de första 8 siffrorna är serienumret och de återstående 9 siffrorna är modellnumret.



Tips

Det är en bra idé att ta ett foto av datamärket eller att skriva en skriftlig anteckning av modellnumret och serienumret i din snabbstartguide, speciellt om den dekorativa täcksockeln kommer att monteras för att rymma högre bänkskivor.

TEKNISKA DATA

⚠	**Varning** **Denna spis måste jordas.**
Datamärke	**Nedre delen av framramen**
Apparatklass	**Klass 1 - fristående spis**
Elförsörjning	**230 - 400 V ~ 3 N ~ 50 Hz**
Belastning	**17315W (Induction Unit 10200W)**
Standard ugnslampa	**25W**

Kokplatta för spishäll	Elektrisk försörjning	Zonbelastning (W)
Induction	230 V	Left hand front 1800W (2100W Boost)
		Left hand rear 1800W (2100W Boost)
		Right hand front 1200W (1500W Boost)
		Right hand rear 1800W (2100W Boost)
		Centre 2300W (3000W Boost)

Apparatens elförsörjning	Ugnshålighet och funktionsbelastning (W)
230 V	Left-hand main oven: Fanned- Air Fry 3166W
	Tall Oven: Fanned Oven- Single 2339W
	Left hand Top cavity: Single Grill 1561W

TABELL FÖR ENERGIDATA

Förordning (EU) 65/2014:

Produktnamn:Belling 90cm Electric Induction (Touch Controls) : All Models	
Märke:	Belling
Storlek:	90cm
Antal håligheter	2

Energieffektivitet

Spishäll			
Bränsletyp	Induction		
Antal kokzoner	5 Electric Zones		
	Symbolen	Värde	
Energieffektivitet per kokzon		Kockzon	
	Elektrisk zon	Zone 1: 215*390cm/180 192Wh/kg	
		Zone 2: 215*390cm/150 193.2Wh/kg	
		Zone 3: 215*390cm/210 199Wh/kg	
		Zone 4: 230cm/240cm 191.1Wh/kg	
		Zone 5: 200cm/210cm 192.7Wh/kg	
		Zone 6: 165cm/180cm 194Wh/kg	
	Elektrisk zon	All Induction Cook Zones 193.7Wh/kg	

Energieffektivitet

Kavitet	Kavitet 1	Kavitet 2	Kavitet 3 (om tillämpligt)
Energieffektivitetsindex	92,5	93,3	
Energieffektivitetsklass	A	A	
Energiförbrukning per cykel (konventionellt läge)	N/A	N/A	
Energiförbrukning per cykel (fläktforcerad konvektionsläge)	0,74 kWh	0,83 kWh	
Värmekälla	Electric	Electric	
Volym	60 Litres	81 Litres	
Energiförbrukning mätt enligt BS EN 60350-1			

ENERGIBESPARINGSTIPS FÖR UGNAR

Tips

Använd kokkärl med plana baser.

Använd pannor som är lämpliga för kokzonens storlek.

Använd kokkärl med lock.

Minimera mängden vätska eller fett när du lagar mat.

När vätskan börjar koka, sänk effektnivån till ett sjuder.

Att använda en panna med en basdiameter som är lite större än kokzonens diameter ger de mest energieffektiva tillagningsresultaten.

ENERGIBESPARINGSTIPS FÖR UGNAR

Tips

Koka separata måltider tillsammans, om möjligt.

Håll förvärmningstiden så kort som möjligt.

Förläng inte tillagningstiden.

Glöm inte att stänga av ugnen i slutet av tillagningen.

Öppna inte ugnsluckan under tillagningsprocessen.

Om ugnen har en programmerbar timer, använd timern för att stänga av ugnsuppvärmningen i slutet av tillagningen.

Om du lagar mat under längre perioder kan du spara energi genom att stänga av ugnsuppvärmningen 10

minuter innan tillagningen är slut genom att använda restvärmen för att avsluta tillagningsprocessen. Se alltid till att maten är ordentligt genomstekt.

KONTAKTUPPGIFTER FÖR INTERNATIONELL SERVICE

För andra länder än de som anges, kontakta din återförsäljare för hjälp. **Australien** Kundtjänst Tel: +61 1800 444 357 Allmänna frågor Tel: +61 1300 556 816 https://www.belling.com.au/en-au/support/contact-us www.belling.com.au Glen Dimplex Australien, 8 Lakeview Drive, Scoresby, VIC 3179, Australien	**Belgien** Kundsupport Tel: +32 (0) 9 210 02 11 Allmänna förfrågningar e-post: info@belling.eu Service Tel: +31 (0) 162 435 847 Service-e-post: info@servicecentrale.com www.belling.eu Produktregistrering Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/ www.stoves.eu Produktregistrering Kaminer: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/ Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederländerna
Frankrike Service Tel: +33 (0) 4 88 78 59 59 contact@belling.fr https://belling.fr/contactez-nous/ www.belling.fr Glen Dimplex Frankrike, 14 Avenue de l'Europe, 77144 Montévrain, Frankrike	**Tyskland** Tel: +49 2381 307 43 90 www.sagoma.de Sagoma Kitchen welt, GmbH & amp: Co, Münsterstraße 5 Haus 2B, D-59065 Hamm, Tyskland
Irland Tel: +353 (0) 1 8428222	**Nederländerna** Kundsupport Tel: +31 (0) 513 656520 Allmänna förfrågningar e-post: info@belling.eu Service Tel: +31 (0) 78 890 65 00

Service-e-post: serviceireland@glendimplex.com **Reservdelsförfrågningar e-post: sparesireland@glendimplex.com** **www.glendimplexireland.com** **Glen Dimplex Irland UC, Flygplatsväg, Cloghran, Co. Dublin, K67 DT89**	**Service-e-post: glendimplex@fulfilcenter.nl** **www.belling.eu** **Produktregistrering Belling: https://belling.eu/klantenservice/product-registratie/** **www.stoves.eu** **Produktregistrering Kaminer: https://stoves.eu/klantenservice/registreer-je-stoves-fornuis/** **Glen Dimplex Benelux, Saturn 8, 8448 CC, Heerenveen, Nederländerna**
Nya Zeeland **Tel: +64 (0) 9 274 8265** **https://www.belling.co.nz/en-nz/support/contact-us** **www.belling.se** **Glen Dimplex Nya Zeeland, PO Box 58473 Botany, Auckland 2163, Nya Zeeland**	**Polen** **Tel: +48 12 383 39 41** **Tel: +48 600 281 994** **sklep@cookingstore.pl** **https://www.cookingstore.pl/kontakt/** **www.cookingstore.pl** **Matlagningsbutik Sp. z o.o., Ul. Wadowicka 8a, 30-415 Kraków, Polen**
Spanien **Kontakta din återförsäljare för hjälp** **Sverige** **Tel: +46 (0) 10 10 11 656** **info@lsbolagen.se** **www.lsbolagen.com** **Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63, ÄNGELHOLM, Sverige**	**Storbritannien** **Spisservice Tel: +44 (0) 344 815 3740** **www.stoves.se** **Belling Service Tel: +44 (0) 344 815 3746** **www.belling.co.uk** **Glen Dimplex hushållsapparater, Element, Temple Court, Risley, Warrington, WA3 6GD**

Glen Dimplex Benelux Saturn 8 8448 CC Heerenveen
Netherlands

+31 (0) 513 656520

www.belling.eu

GDHA Part Number: 094115701