INVENTUM

GAS-ELECTRIC COOKER • GAS-ELEKTROHERD • CUISINIÈRE GAZ-ÉLECTRIQUE

elektrisch gasfornuis

VFG6034WGZWA

- gebruiksaanwijzing
- instruction manual
- Gebrauchsanleitung
- mode d'emploi

5 JAAR GARANTIE

SINCE 1908 BETROUWBARE KWALITEIT

UITSTEKEND BEOORDEELD

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften pagina 4
2. product omschrijving pagina 9
3. voor het eerste gebruik pagina 10
4. installatie pagina 10
5. gebruik van de oven pagina 14
6. de branders ontsteken en bedienen pagina 16
7. bediening van de multifunctionele oven pagina 17
8. baktips en baktabellen pagina 18
9. reiniging en onderhoud pagina 20
10. storingen en oplossingen pagina 23

Algemene service- en garantievoorwaarden pagina 86

English

1. safety instructions page 24
2. appliance description page 29
3. before first use page 30
4. installation page 30
5. use of the oven page 34
6. how to use the burners page 36
7. operating the multi-functional oven page 37
8. baking tips and baking tables page 38
9. cleaning and maintenance page 40
10. problems and solutions page 43

General terms and conditions of service and warranty page 87

Deutsch

1. Sicherheitsvorschriften Seite 44
2. Produktbeschreibung Seite 50
3. Vor der ersten Verwendung Seite 51
4. Installation Seite 51
5. Verwendung des Backofens Seite 55
6. Die Brenner zünden und Bedienen Seite 57
7. Bedienung des Multifunktions-Backofens Seite 58
8. Backtipps und Backtabelle Seite 59
9. Reinigung und Wartung Seite 61
10. Störungen und Maßnahmen zur Behebung Seite 64

Algemeine Service- und Garantiebedingungen Seite 88

Français

1. consignes de sécurité page 65
2. description du produit page 71
3. avant la toute première utilisation page 72
4. installation page 72
5. utilisation du four page 76
6. allumage et commande des brûleurs page 78
7. commande du four multifonction page 79
8. conseils de cuisson et tableau de cuisson page 80
9. nettoyage et entretien page 82
10. pannes et solution page 85

Conditions générales de garantie et service après-vente page 89

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Als er geen landsymbool wordt weergegeven op het apparaat dienen de installatie-instructies te worden geraadpleegd, waarin de benodigde instructies staan voor aanpassing van het apparaat aan de gebruiksomstandigheden van het betreffende land.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen in dit apparaat. Het fornuis is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel. Het apparaat is niet geschikt voor industrieel of laboratorium gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het apparaat die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones worden warm tijdens het gebruik en blijven na gebruik ook nog een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- **Let op:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet opgewarmd worden in gesloten conservenblikken, omdat deze kunnen exploderen door de druk.
- Alcoholdampen kunnen vlam vatten. Nooit gerechten klaar maken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank gebruiken met een hoog alcoholpercentage. De ovendeur voorzichtig openen.

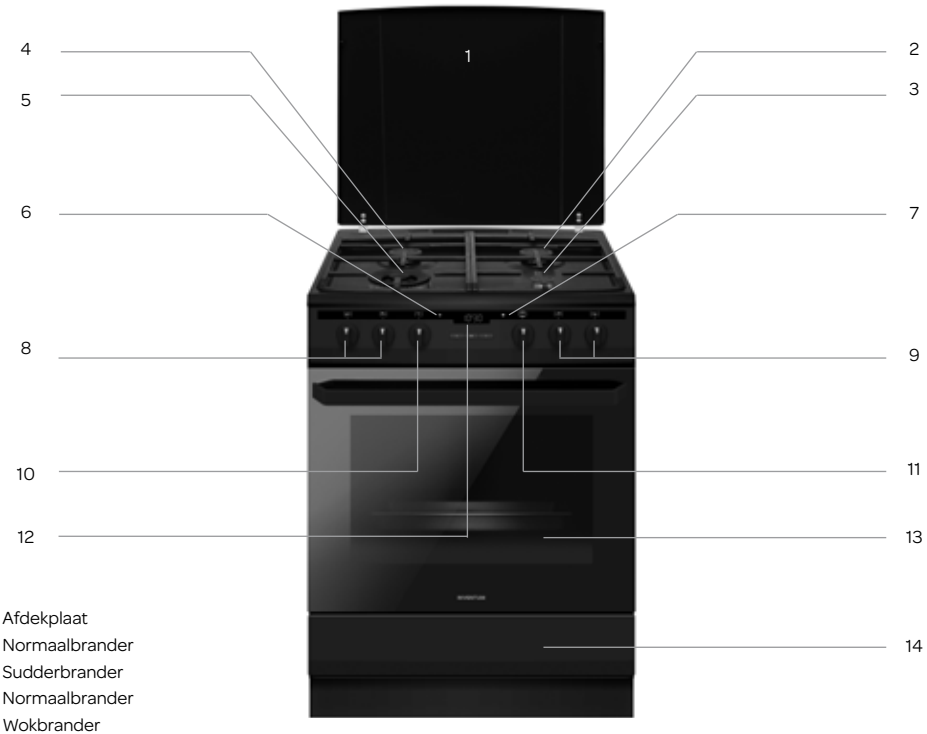
- De buitenzijde van het fornuis kan warm worden nadat het fornuis langdurig is gebruikt. Dit geldt ook voor de ovendeur. Bij langdurig gebruik op de maximale temperatuur wordt de ruit van de ovendeur heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- ⚠ **WAARSCHUWING**: brandgevaar: laat niets op het fornuis staan.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een fornuis zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het fornuis moet regelmatig gereinigd worden en verwijder voedselresten.
- Wanneer er krassen op de ruit van de ovendeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van het fornuis.
- In geval van rook het fornuis uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Houd de ovendeur gesloten om de vlammen te verstikken.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- Zet geen toebehoren van de oven op de open ovendeur.
- De bodem van de oven nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Het fornuis heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- **OPGELET:** Het kook- en braadtoestel genereert warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het toestel wordt gebruikt.

- Langdurig intensief gebruik kan extra ventilatie vereisen, zoals het verhogen van de capaciteit van de mechanische ventilatie, indien toegepast, of extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig naar buiten af te voeren zodat de luchtuitwisseling in de ruimte gewaarborgd blijft.
- Raadpleeg een specialist alvorens extra ventilatie te installeren.
- Houd natuurlijke ventilatie-openingen open.
- Bij langdurig gebruik van het fornuis is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.
- De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik.
- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdeksels en pannendragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het materiaal beschadigen.
- De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.
- Gebruik altijd de pannendragers en geschikt kookgerei.
- Plaats de pan altijd op de pannendrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdeksel kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdeksels en pannendragers.
- Het fornuis kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet. Zorg ervoor dat de pannendragers recht tegen elkaar en vlak op de vangschaal liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.
- Zorg ervoor dat ovenwanten of pannenlappen niet te dicht bij de vlam komen.
- De afdekplaat altijd omhoog zetten bij het gebruik van het kookgedeelte.
- De afdekplaat kan door verhitting beschadigd raken. Controleer of alle branders uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u de afdekplaat sluit.
- Maak de afdekplaat droog als er water op ligt, voordat u deze opent. Doet u dit niet dan kan er vocht in het fornuis terecht komen.

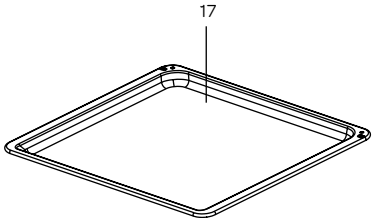
- De afdekplaat niet als werkblad gebruiken.
- Dit apparaat mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 85°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Het niet schoon houden van het fornuis kan leiden tot slijtage wat weer effect heeft op de levensduur en kan resulteren in gevaarlijke situaties.
- Verplaats het fornuis met minimaal twee personen en draag beschermende kleding, zoals stevige handschoenen.
- Til het fornuis niet op aan de handgreep van de ovendeur.
- Het fornuis is niet geschikt om gebruikt te worden met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften. Laat het fornuis daarom aansluiten door een erkende installateur.
- De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde electriciën. Deze is op de hoogte van de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften waaraan de aansluiting moet voldoen.

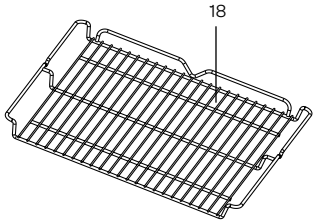
- Het fornuis behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte installaties.
- Het fornuis moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van het fornuis geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Door verkeerde installatie, aansluiting of montage vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door personeel van de technische dienst met een specifieke opleiding.
- Dompel het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
- **OPGELET:** Het toestel mag alleen gebruikt worden om te koken en te bakken/braden. Het mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden, zoals ruimteverwarming.
  Het toestel is bedoeld voor typische functies in een huishoudelijke omgeving (bv. koken) door niet-deskundige gebruikers. Voorbeelden van huishoudelijke omgevingen
  - huizen en flats,
  - winkels, kantoren en andere soortgelijke werkplekken,
  - boerderijen/landbouwbedrijven,
  - hotels, motels en andere woonomgevingen waar het toestel wordt gebruikt door niet-deskundige gebruikers.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

2 productomschrijving



1. Afdekplaat
2. Normaalbrander
3. Sudderbrander
4. Normaalbrander
5. Wokbrander
7. Pandrager - 2 stuks
6. Thermostaatlampje van de oven
7. Controlelampje van de oven
8. Gasregelknoppen - links
9. Gasregelknoppen - rechts
10. Temperatuurknop
11. Aan/ uit en ovenfunctieknop
12. Klok met timer
13. Ovendeur
14. Schuiflade
15. Ovenlampje
16. Niveau's in oven
17. Bakplaat
18. Rooster





3 voor het eerste gebruik

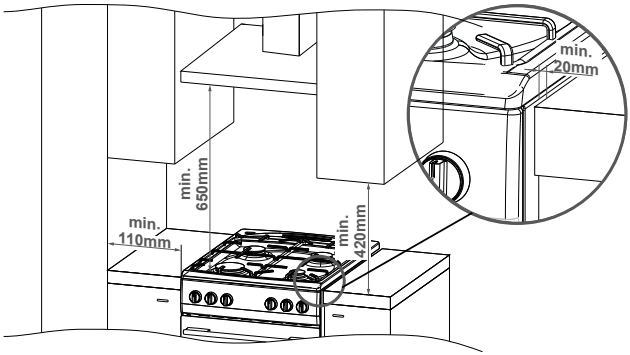
Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het fornuis voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. De verpakking (plastic zakken, piepschuim en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld staat op het typeplaatje. Voor de installatie van het fornuis volgt u de instructies in het hoofdstuk INSTALLATIE.
Reinig het fornuis en alle accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel. Goed naspoelen met alleen water en droog maken.
Verwarm de oven ongeveer 30 minuten op de hoogste temperatuur om alle achtergebleven productieresten, zoals olie, te verwijderen. U voorkomt hiermee dat er onaangename geuren ontstaan tijdens het bereiden van voedsel.

4 installatie

De installatie instructies zijn bestemd voor gekwalificeerde installateurs die het fornuis voor u installeren. Met behulp van deze instructies kan het fornuis op een zo professioneel mogelijke manier geïnstalleerd en onderhouden worden.

- Verzeker u ervan dat de regionale en landelijke distributievoorwaarden (het soort gas en de gasdruk) en de instelling van het apparaat geschikt zijn, voordat u begint met de installatie.
- De instellingsgegevens staan vermeld op de verpakking en op het typeplaatje.
- Dit apparaat is niet aangesloten op kanalen voor de afvoer van verbrandingsgassen. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. U dient in het bijzonder rekening te houden met de vereisten voor ventilatie.
- Verplaats het fornuis met minimaal twee personen en draag beschermende kleding, zoals stevige handschoenen.
- Til het fornuis niet op aan de handgreep van de ovendeur.

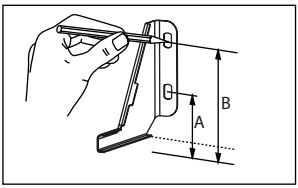
OPSTELLING VAN HET FORNUIS



- De locatie van het fornuis moet droog en goed gelucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften. De geschiktheid van de ruimte voor het opstellen van een gasfornuis wordt geëvalueerd op basis van volgende rechtsvoorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgassen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De ruimte moet ook de toevoer van lucht toelaten, die nodig is voor een correcte verbranding van het gas. De luchttoevoer mag niet minder zijn dan 2m^3/h voor 1 kW vermogen van de branders. De lucht moet direct van buiten aangevoerd worden door een kanaal met een doorsnede van min. 100 cm^2 of direct uit aangrenzende ruimtes die uitgerust zijn met ventilatiekanalen die afvoeren naar buiten.
- Als het fornuis intensief en lang gebruikt wordt, kan het noodzakelijk zijn om een raam te openen om de ventilatie te verbeteren.
- Vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en heeft daarom de neiging om zich in de onderste niveaus te verzamelen. Ruimtes waarin flessen met vloeibaar gas geïnstalleerd zijn moeten uitgerust zijn met ventilatiekanalen die vanuit de ruimte naar buiten leiden en zo het gas kunnen afvoeren in geval van lekken. Om dezelfde reden mogen gasflessen, zowel lege als gedeeltelijk gevulde, niet geïnstalleerd of bewaard worden in ruimtes die zich onder de grond bevinden (bijv. in kelders). De flessen mogen zich niet dicht bij een warmtebron bevinden (kachel, schouw, oven, enz.), die de temperatuur in de fles kan verhogen tot meer dan 50ºC.
- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuiflade er uit haalt. Regelbereik ± 5mm.

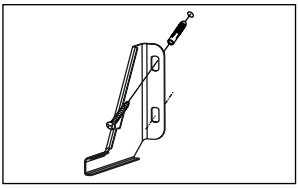
MONTAGE VAN DE OMVALBEVEILIGING

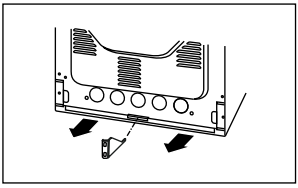
De omvalbeveiliging wordt gemonteerd om te voorkomen dat het fornuis kantelt. Dankzij de omvalbeveiliging tegen het kantelen van het fornuis voorkomt u dat een kind dat op de openstaande ovendeur klimt het fornuis laat kantelen.



Fornuis, hoogte 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Fornuis, hoogte 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm





HET FORNUIS AANSLUITEN OP DE GASINSTALLATIE

Opgelet!
Het fornuis moet op een gasinstallatie aangesloten met het soort gas waaraan het fornuis in de fabriek werd aangepast. Informatie over het soort gas waaraan het fornuis aangepast is, vindt u op het typeplaatje. Het fornuis mag enkel aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties en enkel een installateur mag het fornuis aanpassen aan een ander soort gas.

Instructies voor de installateur

De installateur moet:

- gekwalificeerd zijn voor het aansluiten van gasinstallaties;
- de informatie op het typeplaatje van het fornuis inzake het soort gas waaraan het fornuis aangepast is doorlezen en de informatie vergelijken met de gasleveringsvoorwaarden op de installatieplaats;
- controleren of:
  - de ventilatie, d.w.z. de luchtcirculatie in de ruimtes, goed werkt;
  - de gasaansluitingen lekvrij zijn;
  - alle werkende onderdelen van het fornuis goed functioneren;
  - de elektrische installatie kan functioneren samen met een aardingsleiding (nulleiding).
- de instellingen van de draaiknoppen voor de gasbranders met behulp van de bijgevoegde regelplaatjes regelen om een goede werking van de vonkontsteking en de gaslekbeveiliging te garanderen.

Opgelet!

Het fornuis mag enkel door een erkend installateur op een gasfles met vloeibaar gas of een vaste gasinstallatie aangesloten worden. Hierbij moeten de geldende veiligheidsvoorschriften in acht genomen worden.

Aansluiten op een flexibele stalen leiding

Als het fornuis in overeenstemming met de principes voor klasse 2, subklasse I, geïnstalleerd wordt, dan raden we aan om bij de aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie uitsluitend een elastische metalen leiding te gebruiken, die aan de geldende nationale voorschriften voldoet. De verbinding die het gas naar het fornuis aanvoert, heeft een G½" schroefdraad. Voor de aansluiting mogen enkel buizen en koppelingen gebruikt worden, die aan de geldende normen voldoen. De maximale lengte van de elastische leiding mag niet meer dan 2000 mm bedragen.
Zorg ervoor, dat de aansluiting niet in contact komt met andere beweeglijke delen, die de aansluiting zouden kunnen beschadigen.

Aansluiten op een onbuigbare installatiebuis
Het fornuis heeft een verbindingsstuk met een G½" schroefdraad. Het fornuis moet zo op de gasinstallatie aangesloten worden, dat er op geen enkel punt van de installatie en op geen enkel element van het fornuis spanning ontstaat.
Als er een overdreven draaimoment toegepast wordt bij het aandraaien (meer dan 20 Nm), dan kan dit de aansluiting beschadigen of kan er lekkage ontstaan.

De gasleiding mag de metalen behuizing aan de achterzijde van het fornuis niet raken.

Attentie! Steeds nadat de drukregelaar vervangen wordt, moet het fornuis een technische keuring ondergaan die de gaskranen en de uitstroombeveiliging omvat.

Opgelet! Na de installatie van het fornuis moet de afdichting van alle aansluitingen gecontroleerd worden met bv. water met zeep. Er mag geen vuur gebruikt worden om de afdichting te controleren.

HET FORNUIS AANSLUITEN OP DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE

- Het fornuis is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm^2 met een lengte van ongeveer 1,5 m met een stekker met aarding.
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin en mag zich niet boven het fornuis bevinden. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van het fornuis bereikbaar zijn voor de gebruiker.
- Voordat u het fornuis aansluit, moet u controleren of:
  - de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven,
  - de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.
  - het stopcontact goed bereikbaar is.

HET OMBOUWEN VAN HET FORNUIS NAAR EEN ANDER SOORT GAS
Het ombouwen van het fornuis naar een ander soort gas mag enkel uitgevoerd worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties.
Als het gas waarmee het fornuis gevoed moet worden, verschilt van het gas dat voor het fornuis voorzien is in de fabrieksversie, d.w.z. G20 / 25 mbar, dan moeten de inspuiters vervangen worden en moet de vlam opnieuw ingesteld worden.
Om het fornuis om te bouwen naar de verbranding van een ander soort gas, moet u:
- de inspuiters vervangen (zie de gastabel hieronder);
- de "spaarvlam" instellen.

Opgelet! Het fornuis is door de producent uitgerust met inspuiters die in de fabriek aangepast zijn aan het verbranden van het gas dat opgegeven is op het typeplaatje.

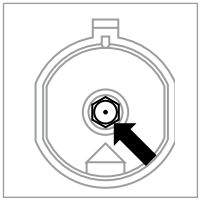
Gastabel

	G25.3/25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar			DEFENDI branders
	Inspuiter diameter	Inspuiter markering	Inspuiter diameter	Inspuiter markering	Inspuiter diameter	Inspuiter markering	Gasverbruik	
1	0.78 mm	78	0.77 mm	77	0.50 mm	50	73 g/h	1 Sudderbrander 1.0 kW
2	1.00 mm	100	0.97 mm	97	0.65 mm	65	127 g/h	2 Normaalbranders 1.75 kW
3	1.32 mm	132	1.29 mm	129	0.87 mm	87	218 g/h	1 Wokbrander 3.0 kW

Vlam van de brander	Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas	Omschakeling van vloeibaar gas naar aardgas
Vol	1. Vervang de inspuiter door de juiste inspuiters volgens de gastabel	1. Vervang de inspuiter door de juiste inspuiters volgens de gastabel
Spaarzaam	2. Draai de regelmoer lichtjes open en regel de grootte van de vlam	2. Draai de regelmoer lichtjes open en regel de grootte van de vlam

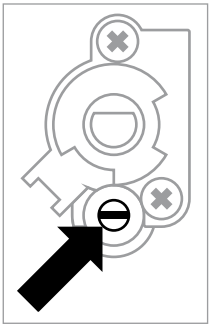
Om de instellingen te regelen moeten de gasregelknoppen verwijderd worden.

De toegepaste inspuiters van de gaskookplaat vereisen geen instelling van de basisluchtstroom. Een correcte vlam heeft binnenin duidelijk blauwgroene kegeltjes.
Een korte, ruisende vlam of een lange, gele, rokende vlam zonder duidelijk afgetekende kegeltjes wijst op een slechte kwaliteit van het gas in de huisinstallatie of een beschadigde of vervuilde brander. Om de vlam te controleren moet u de brander ongeveer 10 minuten laten branden met volle vlam en daarna de draaiknop van het ventiel op spaarvlam plaatsen. De vlam mag niet uitgaan of overspringen naar de branderkoppen.



Vervanging van een inspuiter
Draai de inspuiter los met behulp van een speciale dopsleutel 7 en vervang de inspuiter door een nieuwe die aangepast is aan het soort gas dat gebruikt gaat worden (zie de gastabel).

Opgelet! Het aanpassen van het fornuis aan een ander soort gas dan door de producent aangegeven is op het typeplaatje van het fornuis, of de aankoop van een fornuis voor een ander soort gas dan het soort dat geïnstalleerd is in de woning, is uitsluitend een beslissing van de gebruiker - installateur.



Bij fornuizen met beveiliging is een kraan met een gaslekbeveiliging toegepast volgens de tekening. De kranen moeten ingesteld worden terwijl de brander aan is op de spaarvlam, dit met behulp van een regelschroevendraaier van 2,5 mm.

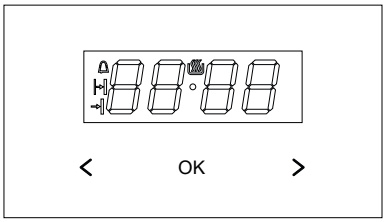
Opgelet! Plak na aanpassen van het fornuis een etiketje met een beschrijving van het soort gas waaraan het fornuis is aangepast, op het fornuis.

5 gebruik van de oven

Opgelet! Bij fornuizen die uitgerust zijn met een elektronische klok verschijnt na het aansluiten op het stroomnet **[0.00]** op het display. Stel de huidige tijd in op de klok. De oven zal niet werken als het uur niet ingesteld is.

ELEKTRONISCHE KLOK

OK - keuzetoets
> - toets voor **[+]**
< - toets voor **[-]**
- symbool apparaat aan
- symbool kookwekker
- symbool voor bereidingstijd
- symbool voor automatische uitschakeling



DE KLOK INSTELLEN

Zodra u de stekker van het fornuis in het stopcontact heeft gedaan, knippert in het display **0.00**.

- Druk op de toets **[OK]** om de tijd voor de eerste keer in te stellen, totdat het symbool in het display verschijnt.
- Stel, binnen 7 seconden, de juiste tijd in met de toetsen **[<]** of **[>]**.
- Zodra u de juiste tijd heeft ingesteld, zal na ca. 7 seconden de punt onder het symbool stoppen met knipperen. De klok is ingesteld.

- Om de tijd aan te passen, drukt u tegelijkertijd op de toetsen **[<]** en **[>]**. De punt in de tijdaanduiding begint te knipperen. Daarna kunt u de tijd wijzigen.
- Zodra u de juiste tijd heeft ingesteld, zal na een paar seconden de punt stoppen met knipperen. De tijd is aangepast.

Opgelet! De oven kan gebruikt worden wanneer het symbool in het display staat.

KOOKWEKKER

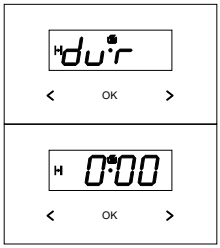
De kookwekker kan op elk moment geactiveerd worden, ongeacht de status van eventueel andere ingestelde functies.
Het bereik van de kookwekker is: 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.

- Druk op de toets **[OK]**. Het symbool knippert nu in het display.
- Stel de gewenste tijd in met de toetsen **[<]** of **[>]**. Het display toont de ingestelde tijd van de kookwekker en geeft met het symbool aan dat de kookwekker actief is.
  Zodra de ingestelde tijd voorbij is, gaat er een geluidssignaal en begint het symbool te knipperen.
- Houd een willekeurige toets ingedrukt om het geluidssignaal uit te schakelen. Het symbool verdwijnt en de klok met de huidige tijd verschijnt na ca. 7 seconden.

Opgelet! Als het geluidssignaal niet handmatig uitgeschakeld wordt, slaat deze automatisch af na ongeveer 7 minuten.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING INSTELLEN

Gebruik deze functie als de oven op een bepaalde tijd automatisch moet uitschakelen.



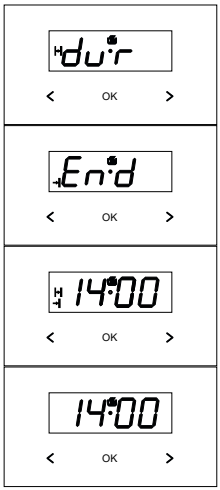
- Stel met de draaiknoppen de oven in op de gewenste ovenstand en temperatuur.
- Druk op de toets **[OK]** totdat in het display de tekst **dur** verschijnt en het symbool knippert.
- Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen **[<]** of **[>]**. De bereidingstijd kan ingesteld worden van 1 minuut tot 10 uur.
- De ingestelde tijd wordt na ca. 7 seconden in het geheugen opgeslagen. Het display geeft de huidige tijd aan en het symbool . De functie automatische uitschakeling is actief.

- Zodra de ingestelde bereidingstijd voorbij is, schakelt de oven automatisch uit. Er klinkt een geluidssignaal en de symbolen en knipperen.
- Houd een willekeurige toets ingedrukt om het geluidssignaal uit te schakelen. De symbolen en verdwijnen en de klok met de huidige tijd verschijnt na ca. 7 seconden.
- Draai de knoppen voor de ovenstand en de temperatuur terug naar de uit-stand [**0 /** ●]

AUTOMATISCHE IN- EN UITSCHAKELING INSTELLEN

Gebruik deze functie als de oven op een bepaalde tijd aan moet gaan gedurende een bepaalde bereidingstijd.
Stel de bereidingstijd en de eindtijd in.

Voorbeeld: Het is 11:00 uur. De bereidingstijd is 1 uur. Het gerecht moet om 14:00 uur klaar zijn. De oven begint om 13:00 uur (14:00 minus 1 uur) met het bakken op de vooringestelde temperatuur en ovenfunctie en zal om 14:00 uur stoppen.



- Druk op de toets **[OK]** totdat in het display de tekst **dur** verschijnt en het symbool ⊢⊣ knippert.
- Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen **[<]** of **[>]**.
- Druk op de toets **[OK]** totdat in het display de tekst **End** verschijnt en het symbool →⊣ knippert.
- Stel de gewenste uitschakeltijd in met de toetsen **[<]** of **[>]**. De eindtijd kan ingesteld worden tot 23 uur en 59 minuten.
- Stel met de draaiknoppen de oven in op de gewenste ovenstand en temperatuur. De beide symbolen ⊢⊣ en →⊣ zijn nu aan en de functie automatische in- en uitschakeling is ingesteld.

- Zodra de ingestelde bereidingstijd voorbij is, schakelt de oven automatisch uit. Er klinkt een geluidssignaal en de symbolen ⊢⊣ en →⊣ knipperen.
- Houd een willekeurige toets ingedrukt om het geluidssignaal uit te schakelen. De symbolen ⊢⊣ en →⊣ verdwijnen en de klok met de huidige tijd verschijnt na ca. 7 seconden. - bijv. 14:02.
- Draai de knoppen voor de ovenstand en de temperatuur terug naar de uitstand [**0 /** ●].

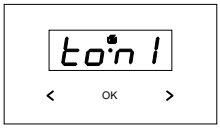
INSTELLINGEN RESETTEN

De instelling van de kookwekker of automatische (in- en) uitschakeling kunnen op elk moment gereset worden.

- Druk tegelijkertijd op de toetsen **[<]** en **[>]** om de instelling van de automatische (in- en) uitschakeling te resetten.
- Druk op de toets **[OK]** om de kookwekker functie te selecteren en daarna tegelijkertijd op de toetsen **[<]** en **[>]** om de tijd te resetten.

HET GELUIDSSIGNAAL AANPASSEN

De toon van het geluidssignaal kunt u op de volgende wijze aanpassen.



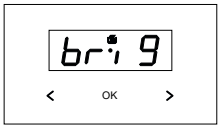
- Druk tegelijkertijd op de toetsen **[<]** en **[>]**.
- Selecteer met de toets **[OK]** de functie **ton**. Het display knippert.
- Kies met de toets **[>]** de gewenste toon in de volgorde: ton 1, ton 2 of ton 3

of

- kies met de toets **[<]** de gewenste toon in de omgekeerde volgorde: ton 3, ton 2 of ton 1.

DE HELDERHEID VAN HET DISPLAY AANPASSEN

De helderheid van het display kan aangepast worden binnen een bereik van 1 tot 9, waarbij 1 de donkerste instelling is en 9 de lichtste. De instelling geldt voor een inactieve weergave van de klok. D.w.z. als gedurende minimaal 7 seconden geen van de knoppen is aangeraakt.



- Druk tegelijkertijd op de toetsen **[<]** en **[>]**.
- Druk herhaaldelijk op de toets **[OK]** totdat de functie **bri** verschijnt. De instelling voor de helderheid zit direct na de instelling voor het geluidssignaal.
- Kies met de toets **[>]** de gewenste helderheid in de volgorde: 1 tot 9

of

- kies met de toets **[<]** de gewenste helderheid in de omgekeerde volgorde: 9 tot 1.

Let op: Het display is het lichtst als deze actief gebruikt wordt. D.w.z. dat er knoppen in de laatste 7 seconden zijn aangeraakt.

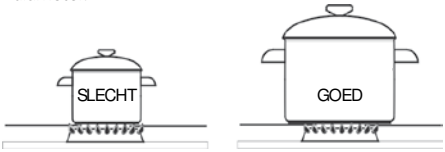
NACHTMODUS

Het display wordt gedimd tijdens de nachtelijke uren: 22:00 - 6:00.

6 de branders ontsteken en bedienen

KEUZE VAN DE JUISTE POTTEN EN PANNEN

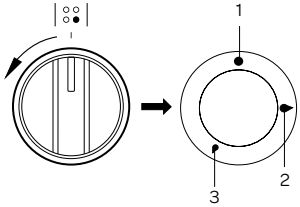
- Zorg ervoor dat de vlammen onder de pan blijven. Als de vlammen om de pan heen branden, gaat er veel energie verloren en de handgrepen van de pan kunnen te heet worden.
- Gebruik pannen die qua diameter passen bij de branders. Dit vermindert de kooktijd.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Gebruik de juiste hoeveelheid water voor het koken van voedsel en houd de deksel op de pan.
- Het is aangeraden om een pot te kiezen met een diameter van ongeveer 2,5-3 keer groter dan de diameter van de brander, d.w.z. :
  - voor de sudderbrander - een diameter van 90 tot 150 mm
  - voor de normaalbrander - een diameter van 160 tot 220 mm
  - voor de wokbrander - een diameter van 200 tot 240 mm en de hoogte van de pan mag niet groter zijn dan de diameter.

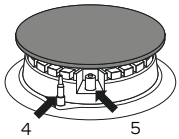


BRANDERS BEDIENEN

Controleer regelmatig of de branders en branderdeksels goed geplaatst zijn. Door een onjuiste plaatsing kan een slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de branderdeksels plaats vinden.

1. gastoevoer dicht ●
2. grootste vlam
3. kleinste vlam
4. thermokoppel
5. vonkonsteking





Let op: open altijd de afdekplaat bij het gebruik van het kookgedeelte.

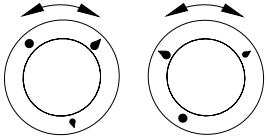
In de bedieningsknop zit een automatische vonkontsteking.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de stand “grootste vlam”.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden goed ingedrukt. De geïntegreerde vonkontsteking zorgt ervoor dat de brander ontsteekt en gaat branden.
- Blijf de bedieningsknop nog 10 seconden ingedrukt houden nadat de vlam aan is om de thermokoppel te activeren. Anders kan de vlam direct weer uitgaan, omdat de thermokoppel nog niet actief is.
- Als de brander na 15 seconden niet brandt, moet u een minuut wachten voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- Als de brander per ongeluk uitgaat, zal de thermokoppel (vlambeveiliging) in de betreffende brander de gastoevoer afsluiten (door het overkoken van vloeistof, door tocht, geen toevoer van gas, etc.). Geen vlam = geen gas!

Goed instelde branders hebben een helderblauwe vlam met een duidelijk afgetekende kegel binnenin. De keuze van de grootte van de vlam hangt af van de instelling van de bedieningsknop van de brander.

- grote vlam
- kleine vlam (zgn. “spaarvlam”)
- ● uit (de gastoevoer is afgesloten)

Afhankelijk van de behoefte kan de grootte van de vlam geleidelijk ingesteld worden.

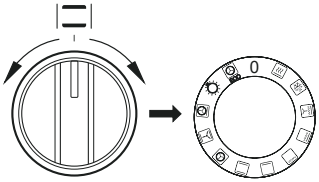


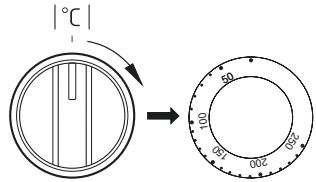
Opgelet!
Het is verboden om de vlam in te stellen tussen de stand uit ● en de stand grote vlam.

7 bediening van de multifunctionele oven

De multifunctionele oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan, een grillelement en een verwarmingselement voor heteluchtcirculatie.

INSCHAKELEN
De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.





UITSCHAKELEN
De oven kan uitgeschakeld worden door de beide knoppen terug te draaien naar de uit-stand [● / **0**].

Opgelet! Als er een ovenfunctie ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement) pas ingeschakeld als de temperatuur ingesteld is.
De oven beschikt over de volgende functies:

Ovenfunctie		Omschrijving
	Ovenverlichting	De ovenverlichting is onafhankelijk van de oven in te schakelen. Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.
	Snel verwarmen	Het bovenste verwarmingselement, het grillelement en de ventilator zijn ingeschakeld. Te gebruiken voor het voorverwarmen van de oven.
	Ontdooien	Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.
	Ventilator en supergrill	Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. Deze functie versnelt het grillproces te versnellen en geeft meer smaak aan het gerecht. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.
	Supergrill	Met de functie **Supergrill** worden gerechten gegrild terwijl het bovenste verwarmingselement ook aan is. De functie zorgt voor een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven, waardoor de gerechten meer gebruind worden. Voor het grillen van grote porties vlees of gratineren.
	Grillelement	Oppervlakkig grillen wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).
	Onderste verwarmingsele-ment	Bij deze stand is enkel het onderste verwarmingselement aan. Speciaal voor gebak dat via de onderkant gebakken moet worden (bijv. vochtig gebak met vruchten).
	Boven en onder verwarm-ingselement	Met deze functie wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza te bakken op een enkel niveau (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist).

Ovenfunctie		Omschrijving
	Hetelucht	Op de stand **hetelucht** wordt de verwarming van de oven op gecontroleerde wijze ondersteund met behulp van een heteluchtventilator die op een centrale plaats in de achterwand van de ovenruimte gemonteerd is. In vergelijking met een conventionele oven wordt een lagere baktemperatuur gebruikt. Deze methode zorgt voor een gelijkmatige spreiding van de warmte rond de gerechten in de oven.
	Boven en onder verwarmingselement met ventilator	Deze functie is het meeste geschikt voor het bakken van cakes. Wanneer deze functie geselecteerd is, maar de temperatuur staat op 0 dan zal alleen de ventilator aan zijn. Handig voor het afkoelen van gerechten.
	Turbo hetelucht	De hetelucht en het onderste verwarmingselement zijn aan. Dit verhoogt de temperatuur aan de onderkant van het gerecht. Ideaal voor nat gebak en pizza.
ECO	ECO hetelucht	Deze functie zorgt voor een optimale verwarmingswijze van de oven welke geschikt is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. De ovenverlichting zal niet functioneren op deze stand.

Het inschakelen van de oven wordt aangegeven met twee lampjes, een thermostaatlampje en een controlelampje.
Het controlelampje rechts naast de klok geeft aan dat de oven ingeschakeld is. Als het thermostaatlampje uit gaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het thermostaatlampje voor de eerste maal uitgaat.
Tijdens de bereiding zal het thermostaatlampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand “Verlichting van de oven” plaatst.

HET GEBRUIK VAN DE GRILL
Tijdens het grillproces worden de gerechten verwarmd door een infrarood verwarmingselement.
- Zet de draaiknop van de oven op de grillstand om de grill in te schakelen.
- Verwarm de oven ongeveer 5 minuten voor (met gesloten deur).
- Plaats de bakplaat met het gerecht op het juiste niveau in de oven.
- Sluit de deur van de oven.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 250°C. Voor de functie grill met ventilator mag dit maximaal 190°C zijn.
Opgelet! Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.
Laat geen kinderen bij de oven in de buurt komen als de grill gebruikt wordt. De buitenkant van de oven kan heet worden.

8 baktips en baktabellen

GEBAK
- Gebruik de bijgeleverde bakplaten of het rooster voor het bereiden van gebak.
- Gebak kan bereid worden in bakvormen of op bakplaten die op het rooster geplaatst moeten worden. Gebruik donkere bakvormen omdat deze de warmte beter geleiden en de baktijd verkorten.
- Het is af te raden om bakvormen en bakplaten met een licht glimmend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (boven en onder verwarmingselementen). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed gebakken.
- Bij het gebruik van de hetelucht functie hoeft de oven niet voorverwarmd te worden. Bij het gebruik van een andere ovenfunctie moet de oven wel voorverwarmd worden voordat het gebak in de oven geplaatst wordt.
- Controleer de gaarheid van cake met een houten satéprikker. Als de cake gaar is, blijft het stokje droog en schoon wanneer u deze erin steekt.
- Om te voorkomen dat een cake of taart in zakt, is het aan te raden om het gebak nog ongeveer 5 minuten in de oven te laten nadat de oven uitgeschakeld is.
- De baktemperaturen bij het gebruik van de hetelucht functie zijn normaal gesproken ongeveer 20 tot 30 graden lager dan bij conventioneel bakken (gebruik van de boven en onder verwarmingselementen).
- De gegevens voor gebak in de baktabel zijn ter indicatie en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak.
- Indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, kunt u het beste de richtlijnen in de handleiding volgen.

VLEES BRADEN

- In de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken kunnen beter gebakken worden op de gasbranders van het fornuis.
- Gebruik bij het braden van vlees vuurvaste schotels. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Bij het braden van vlees op het rooster kan er op het laagste niveau een bakplaat met een klein laagje water worden geplaatst om eventueel bakvocht op te vangen.
- Draai het vlees halverwege tijdens de bereidingstijd minstens één keer om. Om het vlees meer smaak te geven, kan het bakvocht of de saus die ontstaat over het gerecht geschept worden. Dit kan ook met heet, zout water, maar nooit met koud water.

VERWARMINGSFUNCTIE ECO- HETELUCHT

- Bij het gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze van de oven die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten.
- Het is niet mogelijk om de bereidingstijd te verkorten door een hogere temperatuur in te stellen. Het voorverwarmen van de oven is niet aan te raden.
- Tijdens het bakken geen temperatuurinstellingen aanpassen en de ovendeur gesloten houden.

BAKTABEL bij gebruik van de functie ECO-hetelucht

Gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur - °C	Niveau	Tijd in minuten
	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	ECO	180 - 200	2	50 - 70
	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	ECO	200 - 220	2	90 - 120
	ECO	200 - 220	2	90 - 160
	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKTABEL bij gebruik van overige functies

Gerecht	Ovenfuncties	Temperatuur - °C	Niveau	Tijd in minuten
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70

Gerecht	Ovenfuncties	Temperatuur - °C	Niveau	Tijd in minuten
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* kleine gebakjes

Belangrijk! De gegevens in de baktabel zijn ter indicatie en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak.

9 reiniging en onderhoud

Het reinigen en onderhouden van het fornuis heeft een belangrijke invloed op de levensduur en probleemloze werking. Het fornuis mag niet gereinigd worden met een stoomreiniger of hogedruk reiniger.

Voor de reiniging moet het fornuis uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de uit-stand [● / 0] staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

DE AFDEKPLAAT REINIGEN

Reinig de afdekplaat met een mild reinigingsmiddel zoals afwasmiddel. Om de afdekplaat en het kookgedeelte goed te kunnen reinigen, kunt u de afdekplaat verwijderen.

Open de afdekplaat en houd deze aan beide zijden vast. Trek de afdekplaat recht omhoog.

Monteer na het reinigen de afdekplaat in omgekeerde volgorde.

HET KOOKGEDEELTE REINIGEN

Reinig het kookgedeelte na elk gebruik om deze in een goede conditie te houden. Overgekookte etensresten kunnen gaan inwerken en zijn moeilijker te verwijderen als ze langere tijd niet verwijderd worden.

Gebruik voor het reinigen van het kookgedeelte een mild reinigingsmiddel zoals afwasmiddel. De losse onderdelen mogen **niet** in de vaatwasmachine gereinigd worden. Het materiaal wordt aangetast door het vaatwasmiddel van de vaatwasmachine.

Om het kookgedeelte eenvoudig te kunnen reinigen, zijn de pannendragers en de branders afneembaar.

- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pannendragers.
- Controleer of de thermokoppel en vonkontsteking schoon zijn. Maak deze eventueel schoon met een tandenstoker.
- Reinig daarna de vangschaal.
- Neem alles nog een keer goed af met alleen een vochtige doek en droog het goed na met een zachte doek.
- Plaats de branders terug op de kookplaat. Let daarbij goed op de openingen voor de thermokoppel en vonkontsteking.
- Leg de branderdeksels op de branders.
- Plaats de pannendragers terug op de kookplaat. Leg de pannendragers voorzichtig op de vangschaal zonder te schuiven.
- Sluit de afdekplaat.

HARDNEKKIGE VLEKKEN

Reinig hardnekkige vlekken op de pannendragers en branderdeksels met een vloeibaar reinigingsmiddel en eventueel een kunststof schuursponsje. **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de kookplaat te reinigen.**

Hardnekkige vlekken op het roestvaststaal kunt u het beste reinigen met een middel speciaal voor roestvaststaal. Poets altijd met de structuur van het staal mee om vlekken te voorkomen.

Na verloop van tijd kan er een verkleuring optreden op het oppervlak van het roestvaststaal.

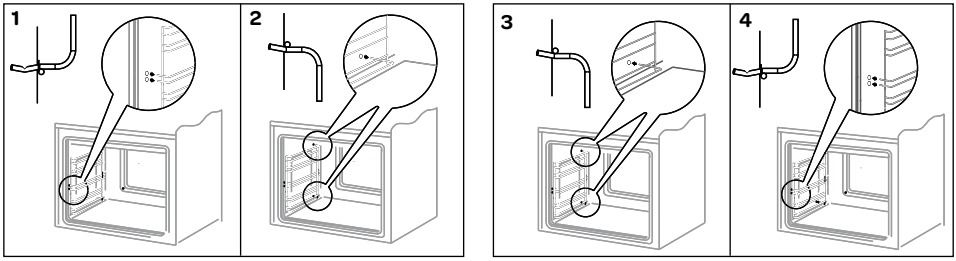
DE OVEN REINIGEN

De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Schakel bij de reiniging de ovenverlichting in, zodat u beter in de ovenruimte kunt kijken.

De binnenkant van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

Om de oven eenvoudig te reinigen, kunnen de geleiderails verwijderd worden.

1. Trek voorzichtig de voorste haken los.
2. Trek nu de twee achterste haken los. Neem de geleiderail uit de oven.
3. Steek eerst de twee achterste haken weer in de ovenwand.
4. Bevestig nu de voorste haken en de geleiderail weer vast. Dit geldt voor allebei de kanten.



De oven kan ook gereinigd worden door middel van stoom:

- Zet een schaaltje met 250 ml (1 glas) water op een bakplaat op het eerste niveau onder in de oven.
- Sluit de deur van de oven.
- Zet de oventemperatuur op 50°C en zet de ovenfunctie op onderwarmte ▭.
- Verwarm de oven gedurende 30 minuten op deze stand.
- Open de deur van de oven en veeg de binnenkant van de oven met een doek of een zachte spons schoon. Reinig de binnenkant van de oven daarna met een schone doek of spons en warm water en wat afwasmiddel.
- Droog de binnenkant van de oven goed na.
- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de oven en ovendeur te reinigen.**

ACCESSOIRES

Reinig de losse accessoires zoals de bakplaat en het rooster met warm water en afwasmiddel. Maak alles goed droog voordat het weer gebruikt wordt.

OVENLAMP VERVANGEN

Om een elektrische schok te vermijden, schakelt u het fornuis volledig uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen of door de zekering in de groepenkast los te draaien.

- Draai het glazen beschermkapje tegen de klok in los. Reinig deze en goed drogen.
- Verwissel de ovenlamp voor een soortgelijke lamp (25 W, 230V, E14 fitting en geschikt voor hoge temperaturen - tot 300°C).
- Draai het glazen beschermkapje vast.
- Steek de stekker weer in het stopcontact of draai de zekering vast in de groepenkast.

OVENDEUR DEMONTEREN EN MONTEREN

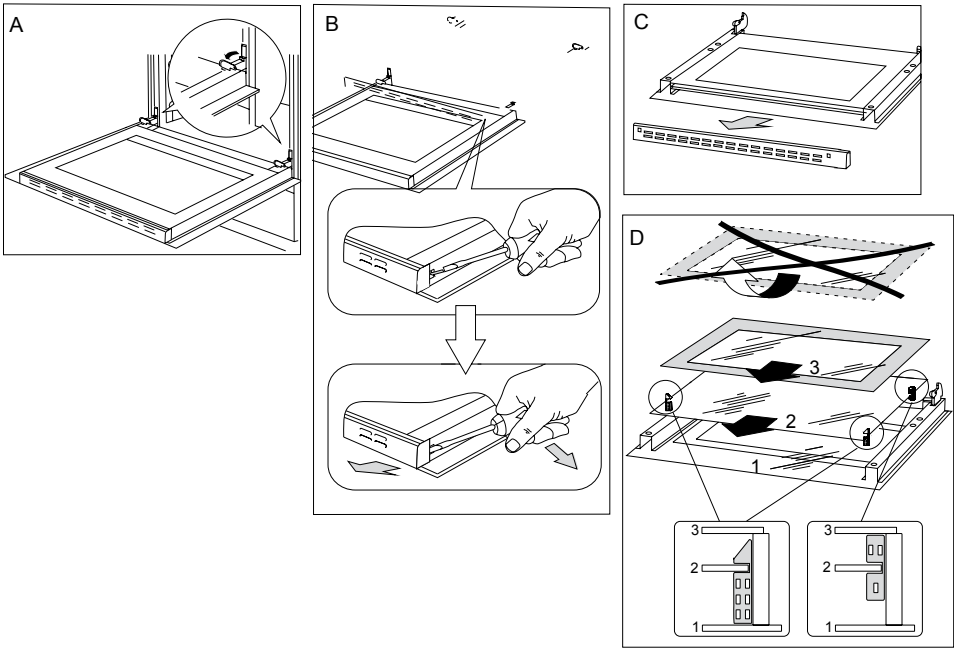
De ovendeur kan gedemonteerd worden om het schoonmaken van de binnenzijde van de oven en de ovendeur te vergemakkelijken.

- Open de ovendeur en de klap beveiliging op het scharnier naar boven(fig. A). Doe de deur een kleine beetje dicht en til de deur naar boven en naar buiten op om deze te verwijderen.
- Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

DEURRUIT VAN DE OVENDEUR DEMONTEREN EN MONTEREN

Om de ovendeur gemakkelijker schoon te maken, kan de binnenste ruit verwijderd worden.

- Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
- Verwijder de bovenrand van de deur (fig.B, C).
- Trek voorzichtig de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur) fig. D.
- Was de ruit met warm water en een klein beetje afwasmiddel.
- Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden. **Attentie!** Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort.



REGELMATIGE CONTROLE

Naast het dagelijkse onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bediening en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste eenmaal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst;
- de vastgestelde gebreken verhelpen
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

Opgelet!

Alle reparaties en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

10 storingen en oplossingen

Bij een storing moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen;
- de elektrische voeding ontkoppelen;
- een reparatie aanvragen;
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

Storing	Oorzaak	Wat te doen
De brander gaat niet aan	Vervuilde vlamopeningen	Sluit de gastoevoer af en zet alle branders uit. Ventileer de ruimte. Neem de brander weg en reinig de vlamopeningen. Blaas ze eventueel door.
De vonkonsteking steekt het gas niet aan	Geen stroomtoevoer	Controleer de zekering van de groepenkast, vervang een eventuele doorgebrande zekering.
	Onderbreking in de gastoevoer	Open het ventiel van de gastoevoer.
	Vervuilde (vette) vonkontsteking	Reinig de vonkontsteking.
	De draaiknop van de brander is niet voldoende ingedrukt	Houd de draaiknop ingedrukt totdat er een volle vlam rond de brander ontstaat.
De vlam gaat uit bij het aansteken van de brander	De draaiknop van de brander werd te snel los gelaten	Houd de draaiknop langer ingedrukt in de stand "grote vlam".
De ovenfuncties werken niet	Geen stroomtoevoer	Controleer de zekering van de groepenkast, vervang een eventuele doorgebrande zekering.
De verlichting van de oven doet het niet	Het lampje zit los of defect	Draai het lampje aan of vervang het kapotte lampje (zie hoofdstuk Reiniging en Onderhoud).

Dit toestel is afgesteld voor de toestelcategorie K (I2K) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributiegassen volgens de specificaties zoals die zijn weergegeven in de NTA 8837:2012 Annex D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m3 (droog, 0 °C, bovenwaarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenwaarde).
Dit toestel kan daarnaast worden omgebouwd en/of opnieuw worden afgeregeld voor de toestelcategorie E (I2E)
Dit houdt derhalve in dat het toestel: “geschikt is voor G+-gas en H-gas, dan wel aantoonbaar geschikt is voor G+-gas en aantoonbaar geschikt is te maken voor H-gas” in de zin van het “Besluit van 10 mei 2016 tot wijziging van het Besluit gastoestellen....”

1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- If the country symbol is not stated on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This cooker is especially designed to prepare food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- ⚠ **WARNING:** this appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack or experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the stove during and immediately after cooking.
- **Warning:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire if it comes into contact with hot parts. Be careful opening the oven door.
- The outside of the cooker may become hot if it is used for a long period of time at high temperatures. If the oven is used at the maximum temperature for a long time, the glass panel in the oven door may become hot. Please be careful if children are around.

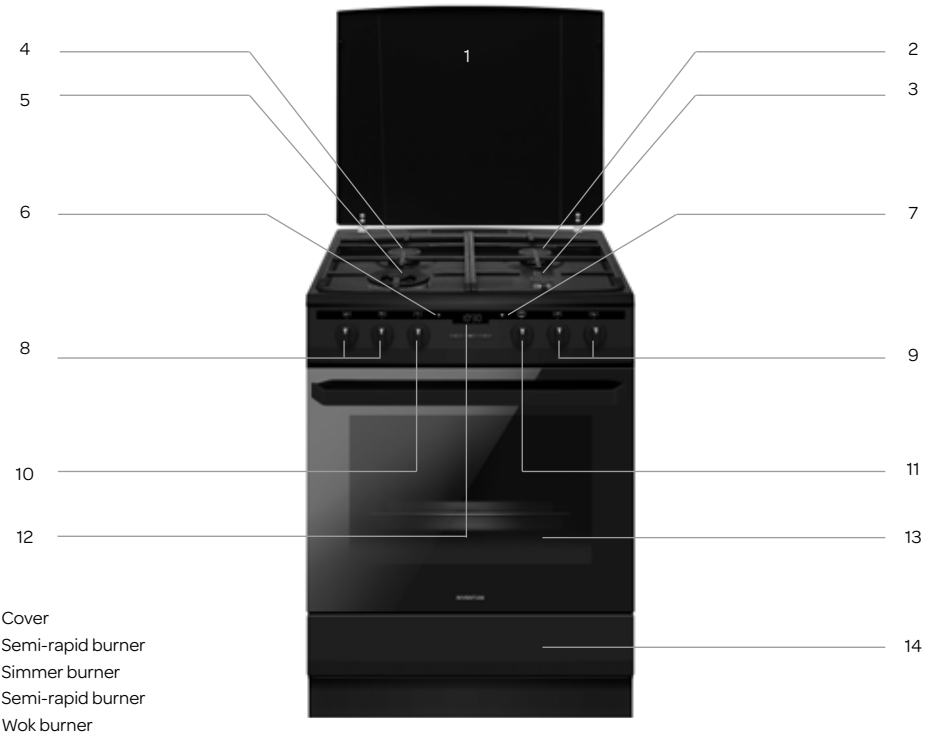
- ⚠ **WARNING:** danger of fire: never leave anything on the stove.
- ⚠ **WARNING:** cooking with fat or oil on a stove without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with for example a lid or a fire blanket.
- The cooker should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- The appliance may not be cleaned with a high-pressure cleaner or a steam cleaner.
- When you see smoke, switch off and unplug the oven. Keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks the heat flow, which may result in inferior cooking results. This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- The cooker has a fan that cools the oven casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- Ensure that there is adequate ventilation during use.
- **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.
- Consult a professional before installation of the additional ventilation.
- Keep all natural ventilation openings open.

- When using the cooker for long periods, extra ventilation is necessary. For example, open a window or install an electric fan.
- Never flambé under a cooker hood. The high flames can cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The burner components are hot during and immediately after use.
- Do not touch, and avoid contact with non-heat resistant materials.
- Never immerse the hot burner caps and pan supports in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.
- The distance between the pan and a knob or non-heat resistant wall should always be greater than two centimetres. In case of smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or deform.
- Always use the pan supports and suitable cookware.
- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner cap can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can burn into the burner caps and pan supports.
- The cooker can only function effectively if the burner components have been assembled using the guide ridges. Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the drip tray. Only then the pans can be positioned stably.
- Keep oven gloves or oven cloths away from the flame.
- Always raise the cover when using the stove.
- The cover can get damaged through heating. Ensure that all burners are switched off and have cooled down before closing the cover.
- If there is water on the cover, dry it before opening. If you fail to do so, moisture may enter the cooker.
- Do not use the decorative cover as a cooking surface.
- The appliance should only be connected by a registered installer.
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- The appliance should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the appliance can then not be guaranteed.

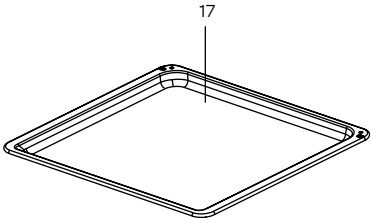
- The appliance must always be earthed.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- Failure to maintain the cooker clean could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.
- Move the appliance with at least two people and were protective clothing, such as sturdy gloves.
- Do not lift the appliance by the handle of the oven door.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance.
- The safety during use can only be guaranteed when the cooker is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The gas connection must comply with the national and local safety regulations. The gas connection must be made by qualified installer.
- The electrical connection must be made by a qualified electricien. This person is aware of the national and local regulations the installation must comply with.
- The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the cooker.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- **Never immerse the power cord and plug into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.**

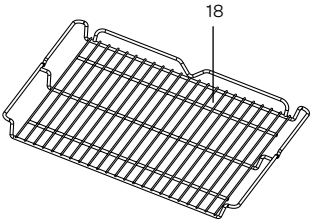
- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating. This appliance is for typical housekeeping functions (e.g. cooking) by non-expert users. Examples of household environment are:
  - house or apartments;
  - shops, offices and other similar working environments;
  - farm houses;
  - hotels, motels, bed and breakfast and other residential type environments where appliances are used by non-expert users.
- Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

2 appliance description



1. Cover
2. Semi-rapid burner
3. Simmer burner
4. Semi-rapid burner
5. Wok burner
7. Pan support - 2 pieces
6. Thermostat light of the oven
7. Control light of the oven
8. Control knobs - left
9. Control knobs - right
10. Temperature knob
11. On/ off and ovenfunction knob
12. Clock with timer
13. Oven door
14. Drawer
15. Oven light
16. Levels in the oven
17. Baking tray
18. Grid





3 before first use

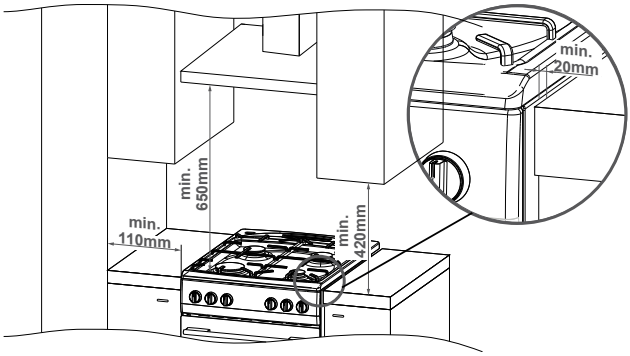
Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance and plug it in a socket. Follow the installation instructions in chapter INSTALLATION for installing the cooker.
Clean the cooker and all the accessories with warm water and a mild cleaning detergent. Rinse well and dry thoroughly. Operate the oven for about 30 minutes at the maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when preparing food.

4 installation

The following instructions are addressed to the qualified specialist installing the cooker. These instructions aim at ensuring that installation and maintenance activities are performed as professionally as possible.

- Ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible before installing the cooker.
- The adjustment conditions are stated on the rating label.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Move the appliance with at least two people and wear protective clothing, such as sturdy gloves.
- Do not lift the appliance by the handle of the oven door.

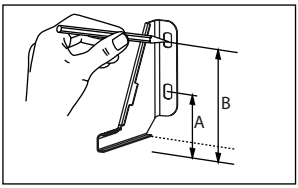
INSTALLING THE COOKER



- The kitchen should be dry and well ventilated and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- The room should also enable the necessary air supply for proper gas combustion. Air supply should be not less than $2m^3/h$ per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least $100cm^2$, or indirectly from adjoining rooms which are fitted with ventilation ducts leading outside.
- If the appliance is used intensively and for a long time, it may be necessary to open a window in order to improve ventilation.
- In terms of protection against the overheating of surrounding surfaces, the gas cooker is an X – class appliance and can be built into furniture only up to the level of the cooking hob, that is around 850 mm above the floor. Raising furniture construction over this level is inadvisable. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, the adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is ± 5 mm.

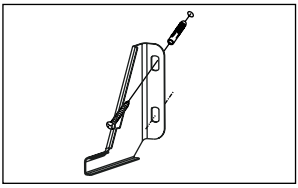
MOUNTING THE OVERTURNING PREVENTION BRACKET

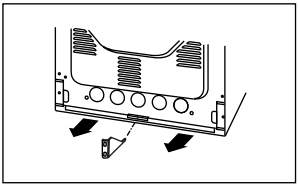
The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.



Cooker, height 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Cooker, height 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm





GAS CONNECTION

Caution!

The cooker should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the cooker has been adapted to by the factory is shown on the rating label. The cooker should be connected exclusively by an appropriately authorised fitter and only that person has the right to adapt the cooker to a different type of gas. .

Fitting guidelines

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation;
- be acquainted with the information included on the rating label of the cooker about the type of gas to which the cooker is adapted; the information should be compared with the gas supply conditions at the place of installation;
- check:
  - airing efficiency, that is effeciency of air exchange in the rooms;
  - tightness of gas fitting connections;
  - effectiveness of alle functional elements of the cooker;
  - if the electricity supply is adapted to function with a safety ground lead (zero).
- check the settings of the control knobs for the burnersde to ensure good functioning of the ingition and the thermocouple.

Caution!

The cooker may only be connected to a liquid gas cylinder of the existing gas supply by an authorised fitter, observing all safety rules.

Connection with a flexible steel hose

If the cooker is connected according to the class 2 specifications, sub-class I, only flexible metal hose can be used which meet the valid national regulations. Gas feeding connector must be G ½" threaded coupling. Use only pipes and fittings that meet the requirements of the valid standards. Maximum admissible length of the flexible hose is 2000 mm. Make sure the connection is not touching any mobile elements which could damage the hose.

Connection with a stable pipework
The cooker comes with a G ½" threaded coupling. The connection to gas supply must be done in a manner that excludes stresses in any point of the pipework or parts of the appliance. Make sure you do not exceed the torque when making the connection (maximum torque is 20 Nm). Otherwise, the connection may be faulty or leaks may occur.

The gas hose should not touch metal elements of the cooker back shield.

Important! Each time you replace a reducer, carry out technical inspection of the cooker that covers gas valves and proper operation of the flame failure cut-off device.

Caution! On completion of the cooker installation, the tightness of all connections should be checked, e.g. applying water with soap. Do not use fire to check tightness.

ELECTRICAL CONNECTION

- The cooker is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead of 1.5 m length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the cooker to the socket, check if:
  - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
  - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions.
  - the plug is within easy reach.

ADAPTING THE COOKER TO ANOTHER TYPE OF GAS
This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.
If the gas the cooker is to be supplied with differs from the gas provided for the cooker by the manufacturer, that is G20 / 25 mbar, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.
In order to adapt the cooker to burn a different type of gas, you should:
- exchange the nozzles (see the gas tables below);
- adjust the "economical" flame.

Caution! The cookers provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their rating labels.

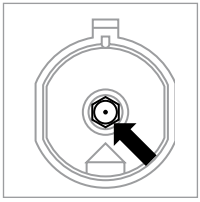
Gas table

	G25.3/25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar			DEFENDI burners
	Injector diameter	Injector mark	Injector diameter	Injector mark	Injector diameter	Injector mark	Gas consumption	
1	0.78 mm	78	0.77 mm	77	0.50 mm	50	73 g/h	1 Simmer burner 1.0 kW
2	1.00 mm	100	0.97 mm	97	0.65 mm	65	127 g/h	2 Semi-rapid burners 1.75 kW
3	132 mm	132	1.29 mm	129	0.87 mm	87	218 g/h	1 Wok burner 3.0 kW

Burner flame	Re-arming from liquid gas to natural gas	Re-arming from natural gas to liquid gas
Full	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the gas table.	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the gas table.
Economical	2. Unscrew an adjusting bolt slightly and adjust the flame size.	2. Screw in an adjusting bolt slightly and check the flame size.

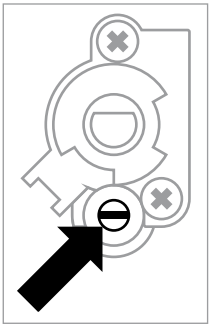
In order to perfom adjusting operations, take off the knobs.

Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour.
A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled burner. In order to check a flame, heat a burner for around 10 minutes with a full flame, and next turn the valve knob to the economical flame position. The flame should not go out or jump onto the nozzles.



Exchange of a burner nozzle
Unscrew the nozzle with a special socket spanner No 7 and replace with a new one according to a type of gas (see gas tablel).

Caution! Adapting the appliance to a different type of gas than is indicated by the manufacturer of the cooker on the rating label, or purchasing a cooker for a different type of gas than supplied to the house, is exclusively the responsibilty of the user and the fitter.



In cookers with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the size 2.5 mm.

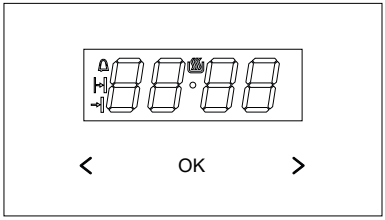
Caution! After adjustment is completed, place a label indicating the type of gas to which the cooker is now adapted.

5 use of the oven

Important! In cookers equipped with the electronic timer, the time **[0.00]** will start flashing in the display field upon connection to the power supply. Set the timer with the current time. If the current time is not set, operation of the oven is impossible.

ELECTRONIC TIMER

OK - button to select mode of operation
> - plus button **[+]**
< - minus button **[-]**
- appliance on indicator
- minute minder indicator
- duration indicator
- end time indicator



SETTING THE CURRENT TIME

After connection to the mains or reconnection after a power cut the display shows flash **0.00**.

- Press the **[OK]** key to set the current time for the first time. The display will show the symbol .
- Press and hold the keys **[<]** / **[>]** within 7 seconds to set the current time.
- To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after the time has been set. The dot below the symbol will stop flashing.

- To adjust the time later, press the keys **[<]** and **[>]** simultaneously and adjust the current time while the dot below the symbol is flashing.
- To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after the time has been set. The dot below the symbol will stop flashing. The current time is adjusted.

Note: The oven can be turned on when you see the symbol on the display.

MINUTE MINDER

The minute minder can be activated at any time, regardless of the status of other functions. The minute minder can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

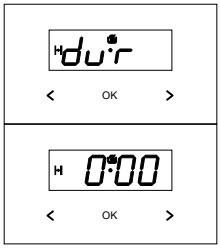
- Press the **[OK]** key. The symbol flashes on the display.
- Set the minute minder using the keys **[<]** and **[>]**. The display shows the set time and the symbol indicates the minute minder is activated.
  As soon as the set time has passed an alarm signal will sound and the symbol flashes.
- Press and hold any key to mute the alarm. The symbol will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

Note! If no key is touched, the alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION

Use this function if the oven is to be switched off after a specific duration.

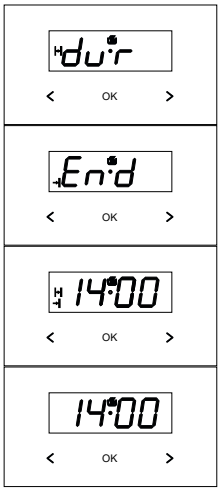
- Set the oven function knob and the temperature knob to the setting at which you want the oven to operate.
- Press the **[OK]** key until the display shows **dur** and the symbol flashes.
- Set the required preparation time using the keys **[<]** or **[>]**. The preparation time can be set from 1 minute to 10 hours.
- The set time will be saved in the memory after about 7 seconds. The display will show the current time and the symbol.



- Once the preparation time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the symbols and will be flashing.
- Press and hold any key to mute the alarm. The symbols and will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.
- Turn the knobs for the oven function and the temperature to the off setting [**0 /** ●].

AUTOMATIC OPERATION

Use this function if the oven is to be switched on for a specified period of time and switched off at a fixed hour.
Set the preparation time and the end time.



Example: the current time is 11:00. The cooking time is 1 hour. The dish has to be done by 14:00. The oven starts cooking at 13:00 (14:00 minus 1 hour) on the preset temperature and oven function and will finish at 14:00.

- Press the **[OK]** key until the display shows **dur** and the symbol flashes.
- Set the required preparation time using the keys **[<]** or **[>]**.
- Press the **[OK]** key repeatedly until the display shows **End** and the symbol flashes.
- Set the switch off time (preparation end time) using the keys **[<]** or **[>]**. The end time is limited to a period of 23 hours and 59 minutes.
- Set the oven function knob and the temperature knob to the setting at which you want the oven to operate. Both symbols and are now active. Automatic operation has been set

- Once the preparation time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the symbols and will be flashing.
- Press and hold any key to mute the alarm. The symbols and will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds - i.e. 14:02.
- Turn the knobs for the oven function and the temperature to the off setting [**0 /** ●].

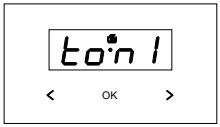
CANCEL SETTINGS

The timer and the automatic function settings may be cancelled at any time.

- Press the keys **[<]** and **[>]** simultaneously to cancel the automatic function settings.
- Press the **[OK]** key to select the timer settings and then press the keys **[<]** and **[>]** simultaneously to cancel the timer.

CHANGE THE TONE OF THE ALARM SIGNAL

The tone of the alarm signal may be changed as follows:



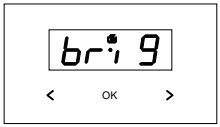
- Press the keys **[<]** and **[>]** simultaneously.
- Select with the **[OK]** key the function **ton**. The display will flash.
- Select with the key **[>]** the desired tone in the following order: ton 1, ton 2 or ton 3

or

- select with the key **[<]** the desired tone in the reverse order: ton 3, ton 2 or ton 1.

ADJUSTING THE BRIGHTNESS OF THE DISPLAY

You can adjust the brightness of the display in the range of 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when none of the controls are used 7 seconds.



- Press the keys **[<]** and **[>]** simultaneously.
- Press the **[OK]** key repeatedly to select the **bri** setting. The settings can be accessed in sequence **ton** (tone) and **bri** (brightness).
- Select the desired brightness with the key **[>]** in the following order: 1 to 9

or

- select the desired brightness with the key **[<]** in the reverse order: 9 to 1.

Note: The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

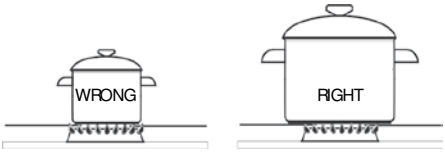
NIGHT MODE

The display is dimmed during the night hours: 22:00 - 6:00.

6 how to use the burners

CHOICE OF COOKWARE

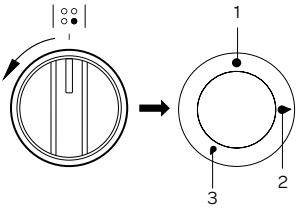
- Always ensure that the flames remain under the pan. When the flames burn around the pan, a lot of energy is lost and the handles from the pan may also become too hot.
- Use cookware that fit the burners in diameter. This reduces the cooking time.
- Use flat bottomed cookware.
- Always use the right amount of liquid for boiling food and use a lid to reduce the cooking time.
- The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:
  - for a simmer burner - a pan with a diameter of 90 to 150 mm
  - for a semi-rapid burner - a pan with a diameter of 160 to 220 mm
  - for a wok burner - a pan with a diameter of 200 to 240 mm and the pan height should not be greater than its diameter.

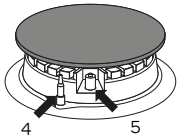


CONTROL KNOBS FOR THE BURNERS

Before operating the hob please make sure that the burner caps are well positioned.

1. burner switched off ●
2. large flame
3. economical flame
4. thermocouple
5. ignition





Attention: always open the cover when using the cooker.

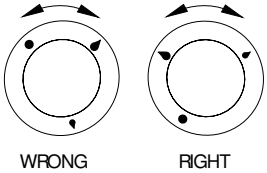
Each control knob has an automatic ignition.

- Press the control knob and turn it anticlockwise to the setting "large flame".
- Hold the control knob down fully for at least 3 seconds between the highest and the lowest flame. The integrated ignition ignites the burner and the flame comes on.
- Hold down the control knob for 10 more seconds after the flame is on to activate the thermocouple. Otherwise the flame extinguishes immediatelty.
- When the burner is not ignited after 15 seconds, wait one minute before trying to ignite it again.
- When the burner accidentally goes out, the thermocouple safety pilot in each burner will close the gas supply (by boiling over, by drafts, no gas supply, etc.). No flame = no gas!

A correctly adjusted burner has a light blue flame with a clearly visible internal cone. Selection of the flame size depends on the position of the control knob of the burner which has been set:

- large flame
- small flame ("economical flame")
- ● burner switched off (gas supply is cut off)

Depending on requirements, the flame size can be set in a continuous manner.

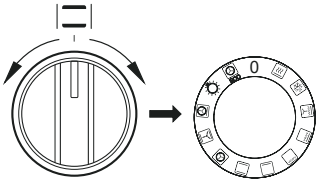


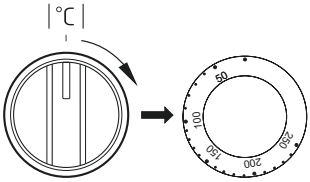
Caution!
Do not adjust the flame between the position off ● and the large flame position.

7 operating the multi-functional oven

The multi-functional oven can be heated up using the bottom and top heating elements, the grill of the ultra-fan heater.

SWITCHING ON
To switch the oven on, turn the oven function knob to the desired setting and the temperature knob to the right temperature. As soon as the oven has reached the set temperature, the thermostat light goes out.





SWITCHING OFF
To switch the oven off, turn both knobs back the off setting [● / **0**].

Caution! When selecting any heating function, the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature knob.

The oven has the following functions:

Ovenfunction		Description
	Oven lighting	The oven light can be switched on independant from the oven. When selecting this function the inside of the oven is lit.
	Rapid preheating	The top element, the grillelement and the fan are on. Use to preheat the oven.
	Defrosting	Only the fan is on and all heating elements are off.
	Fan and supergrill	When the knob is turned to this position, the oven acitvates the supergrill and fan. This function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door closed.
	Supergrill	With the function **Supergrill** a dish is being grilled while the top heating element is also on. This increases the temperature in the top part of the oven, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.
	Grill	Grilling of smaller portions of meat: steak, schnitzel, fish, toast and sausage (the thickness of the roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during grilling).
	Bottom heating element	With this function only the bottom heating element is on. for baking of cakes from the bottom until done (e.g. moist cakes with fruit stuffing).
	Top and bottom heating element	With this function the oven is heated for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza on one level (it is necessary to preheat the oven and use dark coloured baking tins).

Ovenfunction		Description
	Convection	The setting **convection** allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the oven chamber. Lower baking temperatures than with the conventional function can be used. Heating up the oven in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.
	Top and bottom heating element with fan	This function is most suitable for baking cakes. When this function is selected but the temperature knob is set to 0 only the fan will be on. This could be helpfull for cooling down a dish or the oven chamber.
	Turbo convection	The convection and the bottom element are on. This increases the temperature at the bottom of a dish. Ideal for moist cakes and pizza.
ECO	ECO fan assisted heating	This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. The oven lighting is off during use of this function.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, a thermostat light and a control light.
The control light on the right next to the timer turned on, means the oven is working.
When the thermostat light, on the left of the timer, goes out, the oven has reached the set temparature. If a recipe recommends placing the dish in a pre-heated oven, this should not be done before the thermostat light goes out for the first time.
When baking, the thermostat light will temporarily come on and off (to maintain the temperature inside the oven).
The control light can also be on when the oven function knob is set to the function "Oven lighting".

USE OF THE GRILL

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill element.

- Set the ovenfunction knob to the grill setting to activate the grill.
- Preheat the oven for about 5 minutes (oven door closed).
- Insert a baking tray with a dish onto the appropriate cooking level.
- Close the door of the oven.

For grilling with the function grill and supergrill the temperature must be set to 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

Caution! The grill should be used with the oven door shut.

When the grill is in use, accessible parts can become hot. It is recommended to keep children away from the oven.

8 baking tips and baking tables

BAKING

- Use the supplied baking tray or grid for preparing cakes and pastries.
- It is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the grid; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;.
- Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- When using the convection function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted.
- Before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake).
- After switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 minutes.
- The temperatures for baking with the convection function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters).
- The baking parameters given in the baking table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
- If information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

ROASTING MEAT

- Cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- Use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures.
- When roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven.
- It is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

ECO FAN HEATER

- This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. The oven lighting is off during use of this function.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended settings for ECO Fan Heater

Type of dish	Oven function	Temperature - °C	Level	Time in minutes
	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	ECO	180 - 200	2	50 - 70
	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	ECO	200 - 220	2	90 - 120
	ECO	200 - 220	2	90 - 160
	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING TABLE when using the other functions

Type of dish	Oven functions	Temperature - °C	Level	Time in minutes
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150

Type of dish	Oven functions	Temperature - °C	Level	Time in minutes
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* baking smaller items

Caution! The figures given in the baking table are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

9 cleaning and maintenance

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance. Do not clean the cooker with a steam cleaner or hydroblaster.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off. Make sure all control knobs are set to the off position [● / 0].

Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

CLEANING THE COVER

Clean the cover with a mild cleaning detergent. For easy cleaning of the cover and the cooking part of the stove, the cover can be removed.

Open the cover and hold it on both sides. Lift the cover straight upwards.

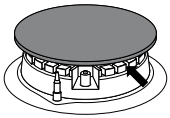
After cleaning replace the cover in reverse order.

CLEANING THE COOKING PART

Clean the cooker after each use to maintain it in good condition. Food residue can create stubborn stains if not removed directly after use. Use a mild cleaning detergent to clean the hob. Burner parts and the pan supports should **not** be cleaned in the dishwasher. The dishwasher detergent can corrode the materials.

The pan supports, burners and burner caps are removable for easy cleaning of the cooking part.

- First clean the control knobs, burners, burner caps and pan supports.
- Check whether the thermocouple and ignition are clean. If necessary use a toothpick or needle.
- Clean the drip tray.
- Clean everything again with just a damp cloth and dry it thoroughly.
- Refit the burners. Make sure the openings are aligned for the thermocouple and the ignition.
- Refit the burner caps.
- Refit the pan supports. Place them carefully on the drip tray without sliding.
- Close the cover.



PERSISTENT STAINS

Persistent stains on the pan supports and burner caps can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. **Never use aggressive cleaning products or sharp objects to clean the hob.**

Persistent stains on stainless steel are best removed with a special stainless steel cleaning product. Always wipe in the direction of the grain to prevent damage to the protective layer.

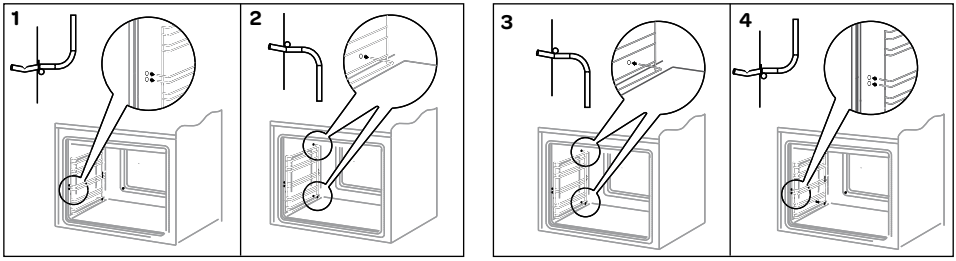
The surface of the stainless steel drip tray can discolour slightly over time.

CLEANING THE OVEN

The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better. The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

The wire shelf supports can easily be removed for easier cleaning of the oven.

1. To remove them, pull the front catch.
2. Tilt the shelf support and remove from the rear catch.
3. To install the wire shelf support, first place it in the rear catch.
4. Now place the front of the shelf support in the front catch.



The oven can also be cleand with steam:

- Place a bowl with 250 ml (1 glass) of water on a baking tray on the first level from the bottom in the oven.
- Close the oven door.
- Set the temperature knob to 50°C and the oven function knob on the setting ▭.
- Heat the oven chamber for approximately 30 minutes.
- Open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash the oven chamber using warm water with washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Never use aggressive cleaning products or sharp objects to clean the oven door.**

ACCESSORIES

Clean the accessories, such as the baking tray and the grid with warm water and a mild detergent. Dry thoroughly before reusing.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off and unplugged before replacing the bulb.

- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it.
- Replace the light bulb with a new equal bulb (25 W, 230V, E14 connection and must be resistant to high temperatures - upto 300°C).
- Refit the lamp cover.
- Plug the appliance in.

REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR

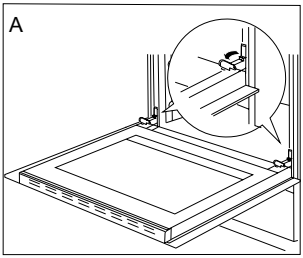
The oven door can be removed in order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning.

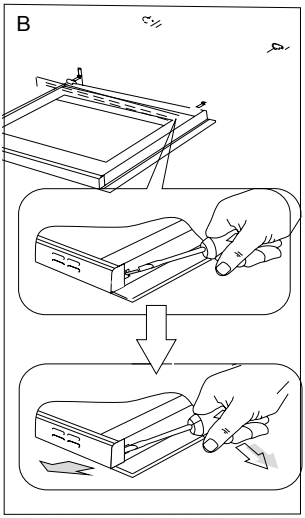
- Open the oven door and tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door a little and lift it up and pull it out towards you in order to remove the door.
- To replace the door, reverse the process. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

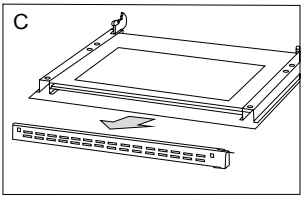
REMOVING AND REPLACING THE INNER GLASS PANEL

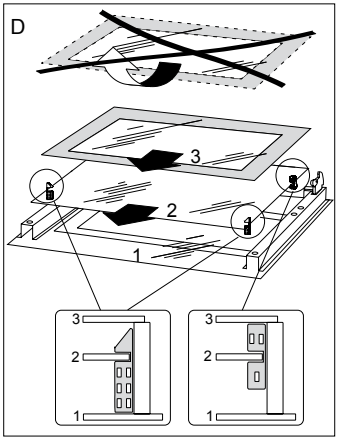
To clean the oven door properly, the inner glass panel can be removed.

- Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
- Pull the upper door slat loose (fig.B, C).
- Carefully pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door) fig. D.
- Clean the panel with warm water with some washing-up liquid added.
- Carry out the same in the reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface must be pointed upwards. **Important!** Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.









REGULAR INSPECTIONS

Besides keeping the cooker clean, you should also:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,;
- fix any operational faults
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service center or by an appropriately authorised fitter.

10 problems and solutions

In the event of a problem, you should:

- switch off all working units of the cooker;
- disconnect the mains plug;
- call the service centre;
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre check the following points that are presented in the table.

Problem	Reason	Action
A burner does not light	Flame openings are soiled	Close the gas with cutting off valve, close burner knobs, air the room, take out and clean the burner, blow on the flame openings.
A gas ignitor does not light	Break in the power supply	Check the household fuse box; if there is a blown fuse, replace it with a new one.
	Break in the gas supply	Open the gas supply valve.
	Soiled (greasy) gas ignitor	Clean the gas ignitor.
	Control knob of the burner not pressed in long enough	Hold the control knob pressed in until a full flame appears around the burner crown.
The flame goes out when lighting a burner	Control knob of the burner released too quickly	Hold the control knob down longer at the "large flame" position.
The electrical functions do not work	Break in the power supply	Check the household fuse box, if there is a blown fuse, replace it with a new one.
The oven lighting does not work	The bulb is loose or damaged	Tighten up or replace the blown bulb (see the chapter Cleaning and Maintenance).

The appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m3 (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value).

This appliance can moreover be converted and/or be calibrated for the appliance category E (I2E).

This therefore implies that the appliance: “is suitable for G+ gas and H gas or is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas” within the meaning of the “Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree....”

1 Sicherheitsvorschriften

- **Lesen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts die Bedienungsanleitung vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie später zurate ziehen können.**
- Falls das Ländersymbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, müssen die Installationsanweisungen beachtet werden, die die notwendigen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die Nutzungsbedingungen des jeweiligen Landes enthalten sollten.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie in diesem Gerät keine aggressiven Reinigungsmittel. Der Herd ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen geeignet. Das Gerät ist nicht für den industriellen Gebrauch oder den Gebrauch in einem Labor geeignet.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Herd fern, es sei denn, sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit fehlenden Erfahrungen oder Kenntnissen benutzt werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder bedient werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Die Kochfelder werden während des Gebrauchs warm und bleiben auch nach dem Gebrauch noch eine Weile warm. Achten Sie darauf, dass während des Kochens und kurz danach keine kleinen Kinder in die Nähe des Herds kommen.

- **Vorsicht:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in geschlossenen Konservendosen erwärmt werden, da beim Erwärmen in der Dose ein Überdruck entsteht, der zu einer Explosion führen kann.
- Alkoholdämpfe können sich entzünden. Bereiten Sie daher niemals Speisen zu, die einen hohen Prozentsatz an Alkohol enthalten. Verwenden Sie von Getränken mit einem hohen Alkoholprozentsatz nur kleine Mengen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.
- Die Außenseite des Herds kann heiß werden, wenn der Herd längere Zeit verwendet wurde. Das gilt auch für die Backofentür. Bei einem längeren Gebrauch mit Höchsttemperatur wird die Scheibe in der Backofentür heiß. Passen Sie auf, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.
- ⚠ **WARNUNG**: Brandgefahr: Lassen Sie nichts auf dem Herd stehen.
- **WARNUNG:** Das Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd ohne Beaufsichtigung kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen ab, zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Der Herd muss regelmäßig gereinigt werden. Entfernen Sie dabei eventuelle Speisereste.
- Kratzer auf der Scheibe der Backofentür können dazu führen, dass diese zerspringt. Verwenden Sie daher keine Schaber und keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte oder Ablagefläche. Das Gerät kann aus Versehen eingeschaltet werden oder noch heiß sein, wodurch Gegenstände schmelzen, heiß werden oder in Brand geraten können.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder etwas Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Herds niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Wenn Sie Rauch bemerken, müssen Sie das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie die Backofentür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

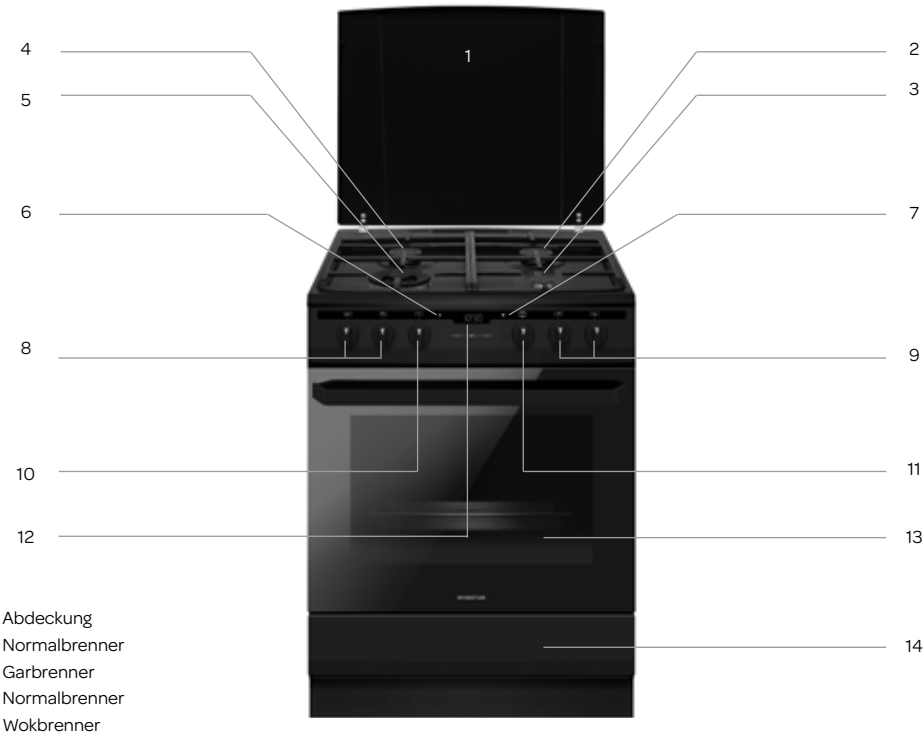
- Um Stromschläge zu vermeiden, müssen Sie sich vor dem Austauschen der Glühlampe vergewissern, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Stellen Sie kein Backofenzubehör auf der geöffneten Backofentür ab.
- Decken Sie den Boden des Backofens niemals mit Aluminiumfolie ab. Aluminiumfolie schirmt Wärme ab und führt dadurch zu schlechten Backergebnissen. Außerdem kann die Emaille des Backofenbodens beschädigt werden.
- Der Herd ist mit einem Ventilator ausgeführt, der den Backofenmantel kühlt. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, kann dieser Ventilator noch eine Weile weiterlaufen.
- Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichende Lüftung.
- **HINWEIS:** Durch die Verwendung des Koch- und Backgeräts entstehen in dem Raum, in dem es aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Es muss sichergestellt werden, dass der Küchenraum gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Bei längerem, intensivem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. eine Erhöhung der Kapazität der mechanischen Belüftung, falls vorhanden, eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen zu leiten und gleichzeitig den Luftaustausch im Raum zu gewährleisten.
- Ziehen Sie einen Fachmann zu Rate, bevor Sie eine zusätzliche Belüftung installieren.
- Halten Sie natürliche Lüftungsöffnungen offen.
- Bei einer langandauernden Nutzung des Herds ist eine zusätzliche Lüftung erforderlich. Öffnen Sie in dem Fall zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie einen mechanischen Ventilator.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können Feuer verursachen, auch wenn der Ventilator ausgeschaltet ist.
- Die Brennerteile sind während des Gebrauchs und direkt danach heiß.
- Vermeiden Sie eine direkte Berührung und den direkten Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie heiße Brennerkappen und Topfträger niemals in kaltes Wasser ein. Durch das schnelle Abkühlen kann das Material beschädigt werden.

- Der Abstand zwischen einem Topf und einem Knopf/Schalter oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als zwei Zentimeter betragen. Bei geringeren Abständen können/kann sich die Knöpfe/Schalter oder die Wand durch die hohen Temperaturen verfärben und/oder verformen.
- Verwenden Sie immer die Topfträger und geeignetes Kochgeschirr.
- Stellen Sie die Töpfe/Pfannen immer auf die Topfträger. Wenn ein Topf direkt auf die Brennerkappe gestellt wird, können gefährliche Situationen entstehen.
- Aluminiumbehälter oder -folien eignen sich nicht als Kochgeschirr. Diese können in die Brennerkappen und Topfträger einbrennen.
- Der Herd kann nur dann richtig funktionieren, wenn die Brennerteile mithilfe der Führungsnocken zusammengesetzt sind. Achten Sie darauf, dass die Topfträger gerade nebeneinander und flach auf der Mulde liegen. Nur auf diese Weise können die Töpfe stabil hingestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass Ofenhandschuhe oder Topflappen der Flamme nicht zu nahe kommen.
- Klappen Sie die Abdeckung immer hoch, wenn Sie das Kochfeld verwenden.
- Durch Erhitzung kann die Abdeckung beschädigt werden. Kontrollieren Sie, dass alle Brenner ausgeschaltet und abgekühlt sind, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Trocknen Sie die Abdeckung ab, wenn sich Wasser darauf befindet, bevor Sie diese öffnen. Andernfalls kann Feuchtigkeit in den Herd gelangen.
- Die Abdeckung darf nicht als Arbeitsplatte oder Ablagefläche verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nur von einem autorisierten Installateur angeschlossen werden.
- Defekte Teile dürfen nur durch originale Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Um gefährliche Situationen auszuschließen, darf ein beschädigtes Anschlusskabel nur vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.

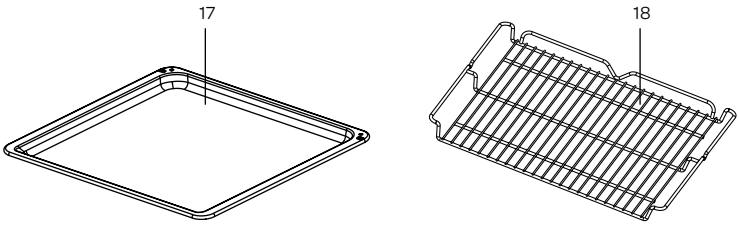
- Das Gerät darf nicht über einen Mehrfachstecker/eine Steckerleiste oder eine Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Andernfalls kann der sichere Gebrauch des Geräts nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatten rundum das Gerät müssen mindestens bis 85°C hitzebeständig sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann sich eine Wand durch die Wärme eines heißen Topfes verfärben oder verformen.
- Wenn das Gerät nicht gut sauber gehalten wird, kann dies zu Verschleiß führen, der sich wiederum auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Stellen Sie den Herd mit mindestens zwei Personen auf und tragen Sie Schutzkleidung, wie z. B. robuste Handschuhe.
- Heben Sie den Herd nicht an den Griff der Ofentür.
- Der Herd darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung verwendet werden.
- Schließen Sie das Gerät immer über eine Schutzkontakt-Wandsteckdose an Wechselstrom mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen entspricht.
- Die Sicherheit während des Gebrauchs ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsanleitung ausgeführt wurde. Der Installateur haftet für Schäden, die durch eine falsche Montage verursacht werden.
- Der Gasanschluss muss die nationalen und lokalen Sicherheitsvorschriften erfüllen. Lassen Sie den Herd deshalb von einem autorisierten Installateur anschließen.
- Der elektrische Anschluss darf ausschließlich von einem zugelassenen Elektriker vorgenommen werden. Dieser muss die nationalen und lokalen Sicherheitsvorschriften kennen, die der Anschluss erfüllen muss.
- Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Kombination mit einem geerdeten Anschluss (Schutzleiterkontakt) verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für die fehlerhafte Funktion und mögliche Schäden, die durch eine falsche Installation verursacht werden.
- Der Herd muss an eine feste Installation angeschlossen werden, dabei müssen Mittel zum Ausschalten integriert werden (in Übereinstimmung mit den für die Installation geltenden Vorschriften).

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder über scharfe Kanten geführt wird. Es muss so verlegt werden, dass es nicht mit heißen Teilen des Herds in Berührung kommt.
- Die Anschlussstelle, die Steckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Wenn die Installation, der Anschluss oder die Montage falsch ausgeführt wird, verfällt der Garantieanspruch.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Austauschs des Netzkabels, muss von Personal des technischen Dienstes mit einer Spezialausbildung vorgenommen werden.
- Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz und verfällt der Garantieanspruch.
- **HINWEIS:** Das Gerät darf nur zum Kochen und Backen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke, wie z. B. zum Heizen, verwendet werden. Dieses Gerät ist für typische Funktionen in häuslicher Umgebung (z. B. Kochen) und den Gebrauch durch nicht fachkundige Benutzer bestimmt. Beispiele für häusliche Umgebungen:
  - Häuser und Wohnungen,
  - Geschäfte, Büros und andere ähnliche Arbeitsstätten,
  - Bauernhöfe,
  - Hotels, Motels und andere Wohngebäude, in denen das Gerät von nicht fachkundigen Benutzern verwendet wird.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.
  Haushaltsgeräte dürfen nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät zu einer speziellen Müllsammelstelle in Ihrer Gemeinde, sodass es auf eine umweltfreundliche Art und in Übereinstimmung mit den staatlichen Bestimmungen recycelt werden kann.

2 Produktbeschreibung



1. Abdeckung
2. Normalbrenner
3. Garbrenner
4. Normalbrenner
5. Wokbrenner
7. Topfträger - 2 Stück
6. Thermostatlampe des Backofens
7. Kontrolllampe des Backofens
8. Gasregelknöpfe - links
9. Gasregelknöpfe - rechts
10. Temperaturknopf
11. Knopf Ein/Aus und Backofen-funktion
12. Uhr mit Timer
13. Backofentür
14. Schublade
15. Backofenlampe
16. Einschubhöhen im Backofen
17. Backblech
18. Gitterrost



3 Vor der ersten Verwendung

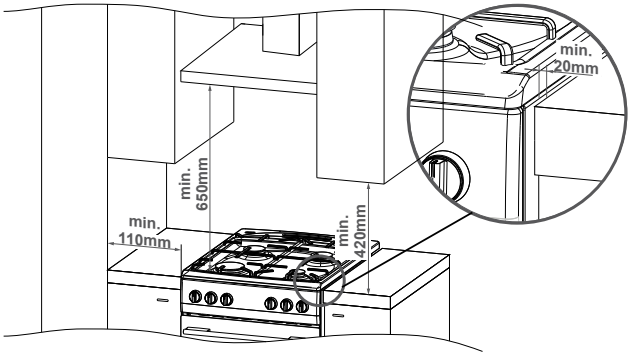
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie wie folgt vorgehen: Packen Sie den Herd vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial sowie eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel, Styropor und Pappe) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf äußerliche Schäden, die eventuell während des Transports entstanden sein können. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Befolgen Sie bei der Installation des Herds die Anweisungen aus dem Kapitel INSTALLATION.
Reinigen Sie den Herd und das gesamte Zubehör mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Anschließend alles nur mit Wasser abspülen und abtrocknen.
Heizen Sie den Backofen etwa 30 Minuten auf der höchsten Temperatur, um alle zurückgebliebenen Produktreste (z .B. Öl) zu entfernen. Damit verhindern Sie, dass während der Zubereitung von Speisen unangenehme Gerüche entstehen.

4 Installation

Die Installationsanweisungen sind für qualifizierte Installateure bestimmt, die den Herd für Sie installieren. Mithilfe dieser Anweisungen kann der Herd auf eine möglichst professionelle Art und Weise installiert und gewartet werden.

- Vergewissern Sie sich, dass die regionalen und nationalen Bedingungen für die Gasversorgung (die Gasart und der Gasdruck) sowie die Einstellung des Geräts geeignet sind, bevor Sie mit der Installation beginnen.
- Die Einstellungsdaten finden Sie auf der Verpackung und dem Typenschild.
- Dieses Gerät wird nicht an Kanäle für die Abfuhr von Verbrennungsgasen angeschlossen. Es muss konform den geltenden Installationsanweisungen installiert und angeschlossen werden. Dabei müssen Sie insbesondere die Anforderungen für die Lüftung berücksichtigen.
- Stellen Sie den Herd mit mindestens zwei Personen auf und tragen Sie Schutzkleidung, wie z. B. robuste Handschuhe.
- Heben Sie den Herd nicht an den Griff der Ofentür.

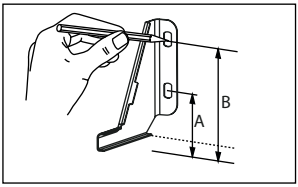
AUFSTELLEN DES HERDS



- Der Standort des Herds muss trocken und gut belüftet sein und es muss eine einwandfrei funktionierende Lüftung in Übereinstimmung mit den geltenden technischen Vorschriften vorhanden sein. Die Eignung des Raumes für das Aufstellen des Gasherds wird auf der Grundlage der folgenden Rechtsvorschriften beurteilt.
- Der Raum muss mit einem Entlüftungssystem ausgestattet sein, das die bei der Verbrennung entstehenden Abgase nach draußen leitet. Diese Anlage sollte aus einem Entlüftungsgitter oder einer Dunstabzugshaube bestehen. Abzugshauben sind gemäß den beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen. Die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Bedienelementen sicherstellen.
- Der Raum muss auch die Zufuhr von Luft ermöglichen, die für eine korrekte Verbrennung des Gases erforderlich ist. Die Luftzufuhr darf nicht unter 2 m^3/h pro 1 kW Leistung der Brenner liegen. Die Luft muss direkt von außen zugeführt werden, und zwar über einen Kanal mit einem Durchmesser von min. 100 cm^2, oder direkt aus angrenzenden Räumen stammen, die mit Lüftungskanälen ausgerüstet sind, die nach außen ableiten.
- Wenn der Herd intensiv und lange verwendet wird, kann es erforderlich sein, ein Fenster zu öffnen, um die Lüftung zu verbessern.
- Flüssiggas ist schwerer als Luft und neigt daher dazu, sich in den unteren Ebenen anzusammeln. Räume, in denen Flaschen mit Flüssiggas installiert sind, müssen daher mit Lüftungskanälen ausgeführt sein, die aus dem Raum nach außen führen und das Gas bei Undichtigkeit ableiten können. Aus demselben Grund dürfen (leere und teilweise gefüllte) Gasflaschen nicht in Räumen installiert oder aufbewahrt werden, die sich unter der Erde befinden (z. B. in Kellern). Die Flaschen dürfen sich nicht in der Nähe einer Wärmequelle (einem Heizgerät, Kamin, Ofen usw.) befinden, die die Temperatur in der Flasche auf über 50ºC ansteigen lassen kann.
- Der Herd muss auf einem harten und ebenen Untergrund aufgestellt werden (nicht auf ein Untergestell stellen).
- Bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, müssen Sie ihn waagerecht ausrichten. Dies ist insbesondere für das gleichmäßige Verteilen von Fett in Pfannen/Töpfen wichtig. Dazu können die Stellfüße verwendet werden, die zugänglich werden, wenn die Schublade herausgenommen wird. Einstellbereich ±5 mm.

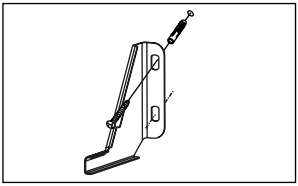
MONTAGE DES KIPPSCHUTZES

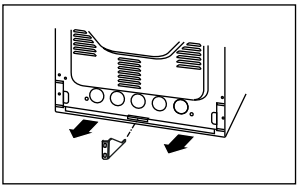
Der Kippschutz wird montiert, um zu verhindern, dass der Herd nach vorne kippt. Mithilfe des Kippschutzes verhindern Sie, dass der Herd umkippt, wenn ein Kind auf die offene Backofentür klettert.



Herd, Höhe 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Herd, Höhe 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm





ANSCHLUSS DES HERDS AN DIE GASINSTALLATION

Achtung!
Der Herd muss an eine Gasinstallation mit der Gasart angeschlossen werden, auf die er in der Fabrik eingestellt wurde. Informationen über die Gasart, auf die der Herd eingestellt wurde, finden Sie auf dem Typenschild.
Der Herd darf nur von einem autorisierten Installateur mit der entsprechenden Gasinstallationsberechtigung angeschlossen werden und nur ein Installateur darf den Herd für die Verwendung mit einer anderen Gasart umrüsten.

Anweisungen für den Installateur
Der Installateur muss:

- über Gasinstallationsberechtigungen verfügen;
- die Informationen auf dem Typenschild des Herds über die Gasart, für die der Herd bestimmt ist, durchlesen und diese Informationen mit den Gaslieferbedingungen am Installationsstandort vergleichen;
- Folgendes kontrollieren:
  - die einwandfreie Funktion der Lüftung, d. h. der Luftzirkulation in den Räumen;
  - die Dichtigkeit der Gasanschlüsse;
  - die einwandfreie Funktion aller Bedienelemente des Herds;
  - ob die Elektroinstallation für den Betrieb mit einer Schutzleitung (Nullleitung) ausgelegt ist.
- die Einstellung der Drehknöpfe für die Gasbrenner mithilfe der im Lieferumfang enthaltenen Regelplatten für den richtigen Betrieb der Zünder und der Sicherung gegen Gasaustritt justieren.

Achtung!
Der Herd darf nur von einem autorisierten Installateur an eine Flüssiggasflasche oder an eine feste Gasinstallation angeschlossen werden. Dabei sind die geltenden Sicherheitsvorschriften zu beachten.

Anschluss an eine flexible Stahlleitung
Im Falle der Installation des Herds gemäß der Bestimmung für Klasse 2, Unterklasse I, wird empfohlen, für den Anschluss des Herds an die Gasinstallation ausschließlich eine elastische Metallleitung zu verwenden, die den Anforderungen der geltenden nationalen Vorschriften entspricht. Die Verbindung zur Zuführung des Gases zum Herd hat ein G½"-Gewinde. Für den Anschluss dürfen ausschließlich Rohre und Kopplungen verwendet werden, die den geltenden Normen entsprechen. Die maximale Länge der elastischen Leitung darf 2.000 mm nicht überschreiten.
Stellen Sie sicher, dass der Anschluss nicht in Kontakt mit anderen bewegenden Teilen kommt, die den Anschluss beschädigen können.

Anschluss an eine steife Rohrinstallation
Der Herd verfügt über einen Anschlussstutzen mit Gewinde G½". Der Anschluss an die Gasinstallation muss so ausgeführt werden, dass an keinem einzigen Punkt der Installation und bei keinem einzigen Teil des Herds Spannung erzeugt wird.
Ein zu starkes Andrehen (mit einem Drehmoment von mehr als 20 Nm) kann zu einer Beschädigung der Verbindung oder zu deren Undichtigkeit führen.

Die Gasleitung darf das Metallgehäuse auf der Rückseite des Herds nicht berühren.

Achtung! Jedes Mal, wenn der Druckregler ausgetauscht wird, muss der Herd einer technischen Prüfung unterzogen werden, die die Gashähne und die Gassicherung umfasst.

Achtung! Nach der Installation des Herds muss die Dichtigkeit aller Anschlüsse z. B. mit Wasser und Seife kontrolliert werden. Die Verwendung von Feuer für die Dichtigkeitsprüfung ist verboten.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES HERDS

- Der Herd ist werkseitig für eine Versorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230 V 1 N~50 Hz) ausgelegt und mit einem Anschlusskabel mit 3 x 1,5 mm^2 mit einer Länge von etwa 1,5 m mit einem geerdeten Stecker versehen.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein und darf sich nicht über dem Herd befinden. Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss auch nach dem Aufstellen des Herds für den Benutzer zugänglich sein.
- Vor dem Anschluss des Herds müssen Sie kontrollieren, ob:
  - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten können,
  - die Elektroinstallation mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet ist, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
  - die Steckdose gut zugänglich ist.

UMRÜSTEN DES HERDS FÜR EINE ANDERE GASART
Das Umrüsten des Herds für eine andere Gasart darf nur von einem autorisierten Installateur mit den entsprechenden Qualifikationen vorgenommen werden.
Falls das Gas, mit dem der Herd gespeist werden soll, andere Parameter besitzt als das Gas, für welches der Herd nach seiner Bauart ausgelegt ist (G20 / 25 mbar), müssen die Brennerdüsen ausgetauscht und die Flammen neu eingestellt werden.
Um den Herd für die Verbrennung einer anderen Gasart umzurüsten, müssen Sie:
- die Düsen austauschen (siehe die Gastabelle unten);
- die „Sparflamme" einstellen.

Achtung! Der Gasherd wurde vom Hersteller mit Brennern ausgestattet, die werkseitig für die Verbrennung der auf dem Typenschild angegebenen Gasart ausgelegt sind.

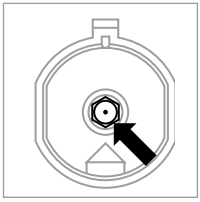
Gastabelle

	G25.3/25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar			DEFENDI Brenner
	Düsen Durchmesser	Düsen Zeichen	Düsen Durchmesser	Düsen Zeichen	Düsen Durchmesser	Düsen Zeichen	Gasverbrauch	
1	0.78 mm	78	0.77 mm	77	0.50 mm	50	73 g/h	1 Garbrenner 1,0 kW
2	1.00 mm	100	0.97 mm	97	0.65 mm	65	127 g/h	2 Normalbrenner 1,75 kW
3	1.32 mm	132	1.29 mm	129	0.87 mm	87	218 g/h	1 Wokbrenner 3,0 kW

Brennerflamme	Umrüstung von Erdgas auf Flüssiggas	Umrüstung von Flüssiggas auf Erdgas
Vollflamme	1. Tauschen Sie die Düsen durch die richtigen Düsen aus der Gastabelle aus.	1. Tauschen Sie die Düsen durch die richtigen Düsen aus der Gastabelle aus.
Sparflamme	2. Drehen Sie die Regelmutter etwas auf und regeln Sie die Größe der Flamme.	2. Drehen Sie die Regelmutter etwas auf und regeln Sie die Größe der Flamme.

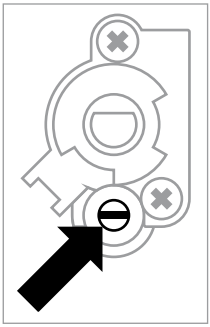
Zum Vornehmen der Einstellungen müssen die Gasregelknöpfe entfernt werden.

Bei den verwendeten Düsen der Gaskochplatte ist keine Einstellung des Basisluftstroms erforderlich. Eine korrekte Flamme zeigt innen deutlich sichtbare blaugrüne Kegel.
Eine kurze und zischende Flamme oder eine lange, gelbe und qualmende Flamme ohne klar abgezeichnete Flammenkegel deutet auf eine schlechte Gasqualität in der Hausinstallation oder eine mögliche Beschädigung oder Verschmutzung des Brenners hin. Für die Flammenprüfung müssen Sie den Brenner etwa 10 Minuten mit voller Flamme brennen lassen und danach den Drehregler des Ventils auf Sparflamme stellen.
Die Flamme darf weder erlöschen noch auf die Brennerköpfe springen.



Austausch einer Brennerdüse
Drehen Sie die Düse mit einem Spezialsteckschlüssel SW7 heraus und tauschen Sie sie durch eine für die neue Gasart geeignete Düse aus (siehe die Gastabelle).

Achtung! Das Anpassen des Herds an eine andere Gasart als diejenige, die vom Hersteller auf dem Typenschild des Herds angegeben ist, oder der Erwerb eines Herds für eine andere Gasart als die Gasart, die in der Wohnung installiert ist, ist ausschließlich eine Entscheidung des Benutzers/Installateurs.



Bei Herden mit einer Schutzvorkehrung wird ein Hahn mit einem Gasaustrittsschutz eingesetzt (siehe die Zeichnung). Die Einstellung der Hähne hat beim betriebenen Brenner in der Sparflammenstellung zu erfolgen, unter Zuhilfenahme eines Regelschraubendrehers der Größe 2,5 mm.

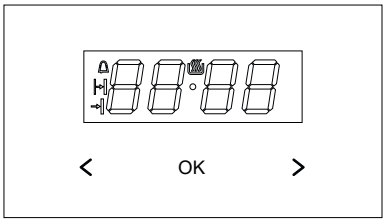
Achtung! Kleben Sie nach dem Anpassen des Herds einen Aufkleber mit der Beschreibung der Gasart, auf die der Herd umgerüstet ist, auf den Herd.

5 Verwendung des Backofens

Achtung! Bei Herden, die mit einer elektronischen Uhr ausgestattet sind, wird nach dem Anschließen an das Stromnetz **[0.00]** im Display angezeigt. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Der Backofen funktioniert nicht, wenn die Uhr nicht eingestellt ist.

ELEKTRONISCHE UHR

OK - Taste zum Wählen der Betriebsart
> - Plus-Taste **[+]**
< - Minus-Taste **[-]**
- Symbol für die Betriebsbereitschaft
- Symbol für den Timer
- Symbol für die Betriebsdauer
- Symbol für die Betriebsendzeit



DIE UHR EINSTELLEN

Nach Anschluss an den Netzstrom oder bei erneutem Einschalten nach einem Spannungsausfall werden im Display die Ziffern **0.00** blinkend angezeigt.

- Drücken und halten Sie die **[OK]** Taste (oder gleichzeitig die Tasten < / >) bis in der Anzeige das Symbol erscheint und der Punkt unter dem Symbol blinkt.
- Stellen Sie dann innerhalb von 7 Sekunden mit den Tasten **[<]** oder **[>]** die aktuelle Uhrzeit ein.
- Nach Ablauf von etwa 7 Sekunden nach Einstellung der Uhrzeit sind die neuen Angaben gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken.

- Sie können die Zeit auch später korrigieren, indem Sie gleichzeitig die Tasten **[<]** und **[>]** drücken. Während der Punkt unter dem Symbol blinkt, können Sie die Zeit korrigieren.
- Nach Ablauf von etwa 7 Sekunden nach Einstellung der Uhrzeit sind die neuen Angaben gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken.

Hinweis! Der Backofen kann erst eingeschaltet werden, wenn im Display das Symbol erscheint.

TIMER

Der Timer kann jederzeit aktiviert werden, unabhängig vom Status eventueller anderer eingestellter Funktionen.
Der Timer hat den folgenden Einstellbereich: Von 1 Minute bis zu 23 Stunden und 59 Minuten.

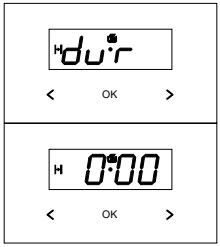
- Wenn Sie die **[OK]** Taste drücken, blinkt in der Anzeige das Symbol .
- Programmieren Sie nun die Zeit des Timers mit den Tasten **[<]** oder **[>]**. Das Display zeigt die eingestellte Zeit des Timers und die aktive Funktion. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Symbol blinkt.
- Durch Drücken und Halten ein beliebige Taste kann der Signalton ausgeschaltet werden. Das Symbol erlischt und nach etwa 7 s zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.

Hinweis! Wird der Signalton nicht manuell ausgeschaltet, erlischt es automatisch nach Ablauf von ca. 7 Minuten.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG EINSTELLEN

Verwenden Sie diese Funktion, wenn sich der Backofen zu einer bestimmten Zeit automatisch abschalten soll.

- Stellen Sie den Backofen mit den Drehknöpfen auf die gewünschte Stellung und Temperatur ein.
- Halten Sie die **[OK]** Taste gedrückt, bis im Display kurz **dur** erscheint und das Symbol zu blinken beginnt.
- Stellen Sie mit den Tasten **[<]** oder **[>]** die gewünschte Zubereitungsdauer ein. Die Zubereitungsdauer kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
- Die eingestellte Zeit wird innerhalb von etwa 7 s gespeichert, daraufhin erscheint im Display wieder die aktuelle Uhrzeit, während das Symbol eingeschaltet bleibt.

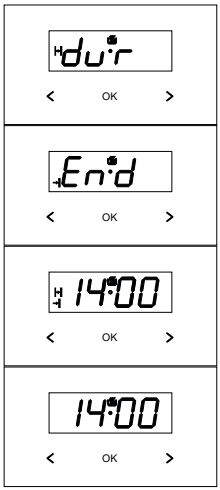


- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Es erklingt ein Signalton und die Symbole und beginnen zu blinken.
- Durch Drücken und Halten ein beliebige Taste kann der Signalton ausgeschaltet werden. Die Symbole und erlöschen, woraufhin das Display nach etwa 7 s wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt.
- Drehen Sie die Knöpfe für den Ofenstand und die Temperatur in die Stellung Aus [**0/ ●**]zurück.

AUTOMATISCHE EIN- UND ABSCHALTUNG EINSTELLEN

Verwenden Sie diese Funktion, wenn sich der Backofen zu einer bestimmten Zeit für eine bestimmte Zubereitungsdauer einschalten soll.
Stellen Sie die Zubereitungszeit und die Endzeit ein.

Beispiel: Es ist 11:00 Uhr. Die Zubereitungszeit beträgt 1 Stunde. Das Gericht muss um 14.00 Uhr fertig sein. Der Backofen beginnt um 13:00 Uhr (14:00 minus 1 Stunde) mit dem Backen/Braten mit der voreingestellten Temperatur und die Ofenfunktion wird um 14:00 Uhr gestoppt.



- Halten Sie die **[OK]** Taste gedrückt, bis im Display kurz **dur** erscheint und das Symbol zu blinken beginnt.
- Stellen Sie mit den Tasten **[<]** oder **[>]** die gewünschte Zubereitungsdauer ein.
- Halten Sie die **[OK]** Taste gedrückt, bis im Display kurz **End** erscheint und das Symbol zu blinken beginnt.
- Stellen Sie mit den Tasten **[<]** oder **[>]** die gewünschte Abschaltzeit ein. Die späteste Endzeit, die eingestellt werden kann, ist 23 Uhr und 59 Minuten.
- Stellen Sie den Backofen mit den Drehknöpfen auf die gewünschte Stellung und Temperatur ein. Die Symbole und sind aktiv, der Backofen schaltet sich um die Zeit ein, die sich aus dem Unterschied zwischen der eingestellten Ausschaltzeit und der eingestellten Betriebsdauer ergibt.

- Wenn die Ausschaltzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, es erklingt ein Signalton und die Symbole und beginnen zu blinken.
- Durch Drücken und Halten ein beliebige Taste kann der Signalton ausgeschaltet werden. Die Symbole und erlöschen, woraufhin das Display nach etwa 7 s wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt. - z.B. 14:02.
- Drehen Sie die Knöpfe für den Ofenstand und die Temperatur in die Stellung Aus [**0/ ●**]zurück.

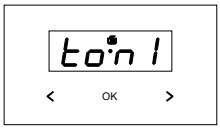
LÖSCHEN DER EINSTELLUNGEN

Die Einstellungen des Timers oder der automatischen Betriebsfunktion können jederzeit gelöscht werden.

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **[<]** und **[>],** um die Einstellung der automatischen (Ein- und) Abschaltung zurückzusetzen.
- Drücken Sie die Taste **[OK],** um die Timer-Funktion auszuwählen, und anschließend gleichzeitig die Tasten **[<]** und **[>],** um den Timer zurückzusetzen.

DAS AKUSTISCHE SIGNAL ANPASSEN

Den Ton des akustischen Signals können Sie wie folgt anpassen.



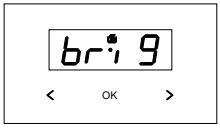
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **[<]** und **[>]**.
- Wählen Sie mit der **[OK]** Taste die Funktion **ton** aus. Die Anzeigen im Display beginnen zu blinken.
- Wählen Sie mit der Taste **[>]** den gewünschten Ton: von ton 1, ton 2 bis ton 3

oder

- wählen Sie mit der Taste **[<]** den gewünschten Ton umgekehrt: von ton 3, ton 2 bis ton 1.

ÄNDERN DER HELLIGKEIT DES DISPLAYS

Die Helligkeit des Displays kann in einem Bereich von 1 bis 9 geändert werden, wobei 1 die dunkelste und 9 die hellste Einstellung ist. Der eingegebene Wert wird angewandt, wenn die Uhr nicht aktiv ist (d. h. der Benutzer hat für mindestens 7 Sekunden keine Taste berührt).



- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **[<]** und **[>]**.
- Wählen Sie mit der **[OK]** Taste die Funktion **bri** (nach einmaligem Drücken erscheint die Funktion ton, nach zweimaligem Drücken die Funktion bri).
- Wählen Sie mit der Taste **[>]** die gewünschte Helligkeit: von 1 bis 9

oder

- wählen Sie mit der Taste **[<]** die gewünschte Helligkeit umgekehrt: 9 bis 1.

Hinweis: Wenn die Uhr aktiv ist (d. h. der Benutzer hat innerhalb der letzten 7 Sekunden eine Taste gedrückt) hat das Display immer maximale Helligkeit.

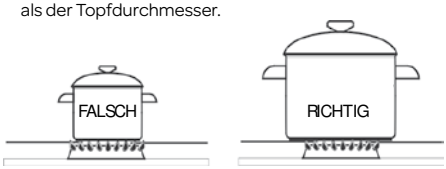
NACHTMODUS

Von 22.00 bis 6.00 Uhr wird die Helligkeit des Displays automatisch verringert.

6 Die Brenner zünden und bedienen

AUSWAHL DER RICHTIGEN TÖPFE UND PFANNEN

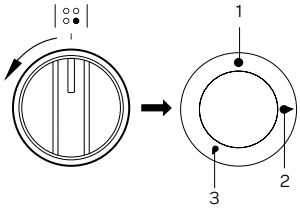
- Achten Sie darauf, dass der Kochgeschirrboden stets größer ist als der Flammenkranz, so bleiben die Flammen unter dem Topf. Wenn die Flammen um den Topf herum nach oben lodern, geht viel Energie verloren und die Handgriffe des Topfs können heiß werden.
- Verwenden Sie Töpfe, die in Bezug auf den Durchmesser zu den Brennern passen. Damit verringern Sie die Kochzeit.
- Verwenden Sie nur Töpfe mit einem flachen Boden.
- Verwenden Sie zum Kochen von Speisen die richtige Menge Wasser und lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
- Wir empfehlen, einen Topf mit einem Durchmesser von etwa 2,5 - 3 Mal dem Durchmesser des Brenners zu wählen, das heißt:
  - für den Garbrenner: einen Durchmesser zwischen 90 und 150 mm,
  - für den Normalbrenner: einen Durchmesser zwischen 160 und 220 mm,
  - für den Wokbrenner: einen Durchmesser zwischen 200 und 240 mm. Außerdem sollte die Topfhöhe nicht größer sein als der Topfdurchmesser.

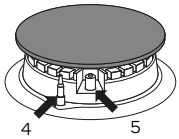


DIE BRENNER BEDIENEN

Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Brenner und Brennerdeckel richtig positioniert sind. Eine falsche Positionierung kann zu einer schlechten Zündung, einer ungünstigen Verbrennung oder einer Beschädigung des Brennerdeckels führen.

1. Gaszufuhr geschlossen ●
2. Größte Flamme
3. Kleinste Flamme
4. Thermoelement
5. Funkenzündung





Vorsicht: Öffnen Sie immer die Abdeckung, wenn Sie das Kochfeld verwenden.

In den Bedienungsknopf ist eine automatische Funkenzündung integriert.

- Drücken Sie den Drehknopf bis zum Anschlag und drehen Sie diesen nach links in die Stellung „Größte Flamme“.
- Halten Sie den Drehknopf mindestens 3 Sekunden gedrückt. Die integrierte Funkenzündung sorgt dafür, dass der Brenner zündet und zu brennen beginnt.
- Drücken Sie den Drehknopf noch 10 Sekunden weiter, nachdem die Flamme brennt, um das Thermoelement zu aktivieren. Sonst kann die Flamme sofort wieder erlöschen, weil das Thermoelement noch nicht aktiv ist.
- Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht brennt, müssen Sie eine Minute warten, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu zünden.
- Wenn der Brenner versehentlich erlischt (z. B. durch Überkochen von Flüssigkeiten, durch Zug, fehlende Gaszufuhr usw.), schließt das Thermoelement (die Gassicherung) die Gaszufuhr zu dem betreffenden Brenner. Keine Flamme = kein Gas!

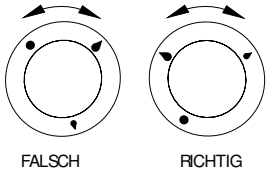
Richtig eingestellte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit einem deutlich abgegrenzten Kegel im Inneren. Die Größe der Flamme wird über die Einstellung des Drehknopfs des betreffenden Brenners geregelt.

Große Flamme

Kleine Flamme (die sogenannte „Sparflamme“)

● Aus (die Gaszufuhr ist geschlossen)

Die Größe der Flamme kann je nach Bedarf durch Drehen des Knopfes geregelt werden.



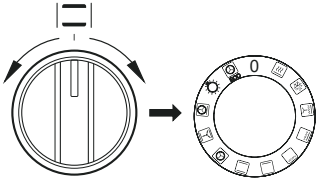
Achtung!
Es ist verboten, die Flamme in dem Bereich zwischen der Stellung Aus ● und der Stellung Große Flamme einzustellen.

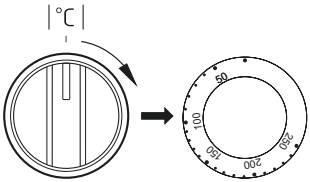
7 Bedienung des Multifunktions-Backofens

Der Multifunktions-Backofen kann mit einem Heizelement oben und unten (für Ober- und Unterhitze), einem Grillelement und einem Heizelement für Heißluft verwendet werden.

EINSCHALTEN

Der Backofen wird mit dem Drehknopf für die Backofenfunktion (Drehknopf auf die gewünschte Funktion drehen) und dem Drehknopf für die Temperaturregelung (Drehknopf auf die gewünschte Temperatur drehen) eingestellt.





AUSSCHALTEN

Der Backofen wird ausgeschaltet, indem beide Knöpfe in die Stellung Aus [● / **0**] zurückgedreht werden.

Achtung! Wenn eine Ofenfunktion eingestellt ist, wird die Heizung (eines Heizelements) erst eingeschaltet, wenn auch die Temperatur eingestellt ist.

Der Backofen verfügt über die folgenden Funktionen:

Ofenfunktion		**Beschreibung**
	Backofenbeleuchtung	Die Backofenbeleuchtung kann unabhängig vom Backofen eingeschaltet werden. Wenn Sie den Drehknopf in diese Stellung drehen, wird der Innenraum des Backofens beleuchtet.
	Schnelles Aufheizen	Das obere Heizelement, das Grillelement und der Ventilator sind eingeschaltet. Wird zum Vorheizen des Backofens verwendet.
	Auftauen	Nur der Ventilator ist eingeschaltet, es wird kein Heizelement verwendet.
	Ventilator und Supergrill	Wenn der Drehknopf in dieser Stellung steht, wird die Funktion Supergrill mit Ventilator ausgeführt. Diese Funktion beschleunigt den Grillprozess und die Speisen bekommen mehr Geschmack. Sorgen Sie dafür, dass die Tür des Backofens während der Zubereitung geschlossen ist.
	Supergrill	Mit der Funktion **Supergrill** werden Speisen gegrillt, während auch das obere Heizelement eingeschaltet ist. Diese Funktion sorgt für eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens, wodurch die Speisen stärker gebräunt werden. Zum Grillen von großen Fleischstücken oder zum Gratinieren.
	Grillelement	Die oberflächliche Grillfunktion wird verwendet, um kleine (Fleisch-) Stücke wie Steaks, Schnitzel, Fisch, Toasts, Würstchen zu braten (die gegrillte Speise darf nicht dicker als 2-3 cm sein, sie muss während der Zubereitung umgedreht werden) oder Aufläufe zu überbacken.
	Unteres Heizelement (Unterhitze)	Bei diesem Stand ist nur das unter Heizelement eingeschaltet. Diese Funktion wird speziell bei Gebäck eingesetzt, das von der Unterseite gebacken werden muss (zum Beispiel bei feuchtem Obstkuchen).

Ofenfunktion		Beschreibung
	Oberes und unteres Heizelement (Ober- und Unterhitze)	Bei dieser Funktion wird der Backofen auf die konventionelle Weise verwendet. Ideal zum Backen von Kuchen/Torten, Braten von Fleisch, Fisch, Backen von Brot und Pizza in einer Einschubhöhe (Vorheizen und Verwendung dunkler Backbleche erforderlich).
	Heißluft	In der Stellung **Heißluft** wird die Erwärmung des Backofens auf eine kontrollierte Weise von einem Heißluftventilator unterstützt, der in der Mitte der Rückwand im Backofen-Innenraum montiert ist. Im Vergleich mit einem konventionellen Backofen wird dabei eine niedrigere Backtemperatur verwendet. Diese Methode sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme rund um die Speisen im Backofen.
	Oberes und unteres Heizelement (Ober- und Unterhitze) mit Ventilator	Diese Funktion ist am besten zum Backen von Topfkuchen geeignet. Wenn diese Funktion ausgewählt ist, die Temperatur jedoch auf 0 steht, läuft nur der Ventilator. Das ist zum Abkühlen von Speisen praktisch.
	Turbo-Heißluft	Das Heißluftelement und das untere Heizelement sind eingeschaltet. Damit wird die Temperatur an der Unterseite der Speisen erhöht. Ideal für nassen Kuchen(teig) und Pizza.
ECO	Heißluft ECO	Mit dieser Heizfunktion wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen. In dieser Stufe des Drehreglers ist die Beleuchtung des Backofens ausgeschaltet.

Die Funktion des Backofens wird mithilfe von zwei kleinen Lampen (einer Thermostatlampe und einer Kontrolllampe) angegeben.
Die Kontrolllampe rechts neben der Uhr zeigt an, ob der Backofen eingeschaltet ist. Wenn die Thermostatlampe erlischt, hat der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht. Wenn in dem Rezept angegeben ist, dass ein Gericht in einen vorgeheizten Backofen gestellt werden muss, müssen Sie warten, bis die Thermostatlampe zum ersten Mal erlischt. Während der Zubereitung wird die Thermostatlampe ab und zu aufleuchten und wieder erlöschen (weil die Temperatur im Backofen aufrechterhalten wird). Die Kontrolllampe leuchtet auch, wenn Sie den Drehknopf in die Stellung „Backofenbeleuchtung“ drehen.

DIE VERWENDUNG DES GRILLS

Beim Grillen werden die Speisen durch ein Infrarot-Heizelement erwärmt.

- Um den Grill einzuschalten, stellen Sie den Drehknopf des Backofens auf Grill .
- Heizen Sie den Backofen etwa 5 Minuten vor (mit geschlossener Tür).
- Setzen Sie das Backblech mit den Speisen in der richtigen Einschubhöhe in den Backofen ein.
- Schließen Sie die Tür des Backofens.

Für die Grillfunktion und für Supergrill muss die Temperatur auf 250°C eingestellt werden. Bei der Funktion Grill mit Ventilator darf die Temperatur maximal 190°C betragen.

Achtung! Während des Grillens muss die Tür des Backofens geschlossen sein.
Halten Sie Kinder vom Backofen fern, wenn der Grill verwendet wird. Die Außenseite des Backofens kann heiß werden.

8 Backtipps und Backtabelle

KUCHEN/TORTEN

- Für die Zubereitung von Kuchen/Torten verwenden Sie die im Lieferumfang enthaltenen Backbleche oder den Gitterrost.
- Kuchen/Torten können in Backformen oder auf Backblechen zubereitet werden, die auf den Gitterrost gestellt werden. Verwenden Sie dunkle Backformen, diese leiten die Wärme besser und verkürzen dadurch die Backzeit.
- Er wird davon abgeraten, Backformen und Backbleche mit einer leicht glänzenden Oberfläche zu verwenden, wenn Sie die konventionelle Heizfunktion (Ober- und Unterhitze) nutzen. Bei dieser Art von Backformen wird die Unterseite der Kuchen/Torten nicht richtig gebacken.
- Bei Verwendung der Heißluftfunktion braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden. Wenn eine andere Backofenfunktion gewählt wird, muss der Backofen vorgeheizt werden, bevor der Kuchen in den Backofen gestellt wird.
- Kontrollieren Sie mit einem Holzstäbchen, ob ein Topfkuchen gar ist. Wenn der Topfkuchen gar ist, bleibt das Stäbchen trocken und sauber, wenn Sie es in den Kuchen stecken und wieder herausziehen.
- Um zu verhindern, dass ein Topfkuchen oder ein Tortenboden zusammenfällt, wird empfohlen, diesen noch etwa 5 Minuten im Backofen stehen zu lassen, nachdem dieser ausgeschaltet wurde.
- Die Backtemperaturen liegen bei Verwendung der Heißluftfunktion normalerweise um etwa 20 bis 30 Grad niedriger als beim konventionellen Backen (mit Ober- und Unterhitze).

- Die Angaben für Kuchen/Torten in der Backtabelle haben lediglich indikativen Charakter und können anhand Ihrer eigenen Erfahrungen und Ihres kulinarischen Geschmacks angepasst werden.
- Wenn die Informationen in Kochbüchern deutlich von den Werten in der Anleitung des Herds abweicht, sollten Sie vorzugsweise die Richtlinien aus der Anleitung einhalten.

FLEISCH BRATEN

- Im Backofen können Fleischstücke mit einem Gewicht von mehr als 1 kg zubereitet werden. Kleinere Stücke sollten vorzugsweise auf den Gasbrennern des Herds gebraten werden.
- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch feuerfeste Schalen. Auch die Handgriffe dieser Schalen müssen hohe Temperaturen aushalten können.
- Wenn das Fleisch auf dem Gitterrost gebraten wird, kann in der untersten Einschubhöhe ein Backblech mit einer kleinen Schicht Wasser eingeschoben werden, um eventuell auslaufenden Bratensaft aufzufangen.
- Drehen Sie das Fleisch mindestens einmal um (nach der halben Zubereitungszeit). Um den Geschmack zu verstärken, können Sie den Bratensaft oder die Soße, der/die sich ansammelt, mit einem Löffel wieder über das Fleisch verteilen. Dazu können Sie auch heißes salziges Wasser verwenden, aber niemals kaltes Wasser.

HEIZFUNKTION HEISSLUFT ECO

- Mit der Heizfunktion Heißluft ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen.
- Die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- Man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

Empfolene Parameter bei der Heizfunktion HEISSLUFT ECO

Speise	Ofenfunktion	Temperatur - °C	Einschubhöhe	Zeit in Minuten
	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	ECO	180 - 200	2	50 - 70
	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	ECO	200 - 220	2	90 - 120
	ECO	200 - 220	2	90 - 160
	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BACKTABELLE

Speise	Ofenfunktionen	Temperatur - °C	Einschubhöhe	Zeit in Minuten
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60

Speise	Ofenfunktionen	Temperatur - °C	Einschubhöhe	Zeit in Minuten
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* Kleingebäck

Wichtig! Die Angaben in der Backtabelle haben lediglich indikativen Charakter und können anhand Ihrer eigenen Erfahrungen und Ihres kulinarischen Geschmacks angepasst werden.

9 Reinigung und Wartung

Die Reinigung und Wartung des Herds haben großen Einfluss auf seine Lebensdauer und problemlose Funktion. Der Herd darf nicht mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen muss der Herd ausgeschaltet werden. Stellen Sie dabei sicher, dass alle Drehknöpfe in der Stellung Aus [● / 0] stehen. Der Backofen darf erst gereinigt werden, wenn er abgekühlt ist.

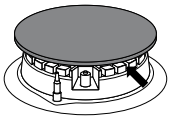
DIE ABDECKUNG REINIGEN

Reinigen Sie die Abdeckung mit einem mildes Reinigungsmittel, z. B. ein Spülmittel. Die Abdeckung kann abgenommen werden; dies erleichtert die Reinigung der Abdeckung selbst, aber auch die Reinigung des Kochfelds. Öffnen Sie die Abdeckung und halten Sie diese an beiden Seiten fest. Ziehen Sie die Abdeckung nach oben. Montieren Sie die Abdeckung nach dem Reinigen in umgekehrter Reihenfolge.

DAS KOCHFELD REINIGEN

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, um den einwandfreien Zustand zu gewährleisten. Übergekochte Speisereste verkrusten und lassen sich schwerer entfernen, wenn dies erst nach längerer Zeit versucht wird.
Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds ein mildes Reinigungsmittel, z. B. ein Spülmittel. Die abnehmbaren Teile dürfen **nicht** in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Material wird durch das Spülmittel in der Spülmaschine angegriffen.
Für eine einfache Reinigung des Kochfelds können die Topfträger und die Brenner abgenommen werden.

- Reinigen Sie zuerst die Drehknöpfe, Brenner und Topfträger.
- Kontrollieren Sie, ob das Thermoelement und die Funkenzündung sauber sind. Reinigen Sie diese eventuell mit einem Zahnstocher.
- Reinigen Sie dann die Mulde.
- Wischen Sie alle Teile noch einmal gut mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie diese dann gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Setzen Sie die Brenner wieder auf dem Kochfeld ein. Achten Sie dabei genau auf die Öffnungen für das Thermoelement und die Funkenzündung.



- Legen Sie die Brennerdeckel auf die Brenner.
- Setzen Sie die Tropfträger wieder auf dem Kochfeld ein. Legen Sie die Topfträger vorsichtig und ohne sie zu verschieben auf die Mulde.
- Schließen Sie die Abdeckung.

HARTNÄCKIGE FLECKEN

Hartnäckige Flecken auf den Topfträgern und Brennerdeckeln lassen sich mit einem flüssigen Reinigungsmittel und eventuell einem Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernen. **Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Gegenstände.**

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl sollten Sie vorzugsweise mit einem speziellen Edelstahlreiniger entfernen. Wischen Sie immer in Richtung der Struktur des Edelstahls, um Flecken zu vermeiden. Im Laufe der Zeit kann sich die Oberfläche des Edelstahls verfärben.

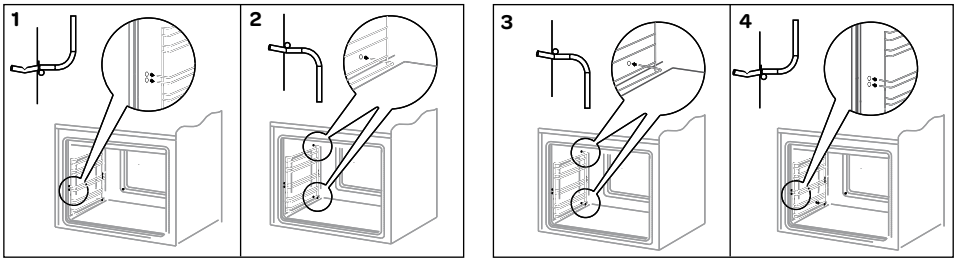
DEN BACKOFEN REINIGEN

Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Schalten Sie bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung ein, sodass Sie im Innenraum eine bessere Sicht haben.

Die Innenseite des Backofens darf nur mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden.

Die Führungsschienen können leicht entfernt werden, um eine einfachere Reinigung des Ofens.

1. um Sie zu entfernen, ziehen Sie den vorderen Haken.
2. kippen Sie die Führungsschienen und entfernen Sie vom hinteren Haken.
3. um die Führungsschienen zu installieren, platzieren Sie es zuerst in den hinteren Haken.
4. Stellen Sie jetzt die Vorderseite der Führungsschienen in den vorderen Haken.



Der Backofen kann auch mit Dampf gereinigt werden:

- Stellen Sie eine Schale mit 250 ml (1 Glas) Wasser auf ein Backblech in der untersten Einschubhöhe in den Backofen.
- Schließen Sie die Tür des Backofens.
- Stellen Sie die Backofentemperatur auf 50°C und schalten Sie die Ofenfunktion auf Unterhitze ▭.
- Heizen Sie den Backofen 30 Minuten lang auf diesem Stand.
- Öffnen Sie die Tür des Backofens und wischen Sie die Innenseite des Backofens mit einem Tuch oder einem weichen Schwamm aus. Reinigen Sie die Innenseite des Backofens anschließend mit einem sauberen Tuch oder Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie die Innenseite des Backofens dann gut ab.
- **Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens und der Backofentür keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Gegenstände.**

ZUBEHÖR

Reinigen Sie separates Zubehör wie das Backblech und den Rost mit warmem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie alles gut ab, bevor es wieder verwendet wird.

DIE BACKOFENLAMPE AUSTAUSCHEN

Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, müssen Sie den Herd komplett ausschalten, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Zählerkasten herausdrehen.

- Drehen Sie die gläserne Schutzkappe entgegen dem Uhrzeigersinn ab. Reinigen Sie diese und trocknen Sie diese gut ab.
- Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine vergleichbare Lampe (25 W, 230 V, E14-Fassung und geeignet für hohe Temperaturen - bis 300°C).
- Drehen Sie die gläserne Schutzkappe wieder fest.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose oder drehen Sie die Sicherung im Zählerkasten wieder hinein.

DIE BACKOFENTÜR AUSHÄNGEN UND EINHÄNGEN

Um die Reinigung der Backofentür und des Backofen-Innenraums zu erleichtern, lässt sich die Backofentür aushängen.

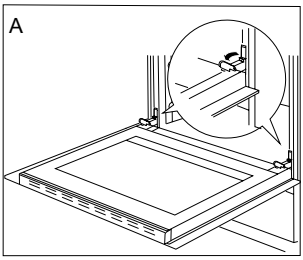
- Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie den Klappbügel (die Sicherung) auf dem Scharnier nach oben (Abb. A). Schließen Sie die Tür etwas und heben Sie die Tür nach oben an und ziehen Sie diese nach außen, um sie auszuhängen.
- Wenn Sie die Tür wieder einhängen möchten, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Achten Sie beim Einsetzen darauf, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Nach dem Einhängen der Tür muss immer der Klappbügel (die Sicherung) immer wieder angebracht und gut nach unten gedrückt werden. Wenn der Klappbügel (die Sicherung) nicht in der richtigen Position ist, kann das Scharnier beschädigt werden, wenn Sie versuchen, die Tür zu schließen.

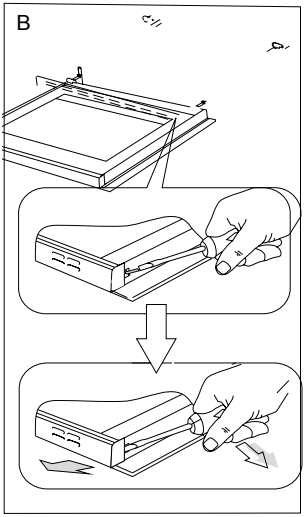
TÜRSCHEIBE DER BACKOFENTÜR AUSBAUEN UND EINBAUEN

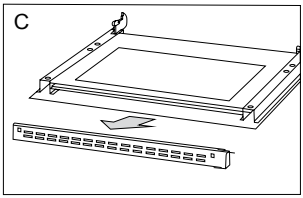
Um die Reinigung der Backofentür zu erleichtern, kann die innere Scheibe ausgebaut werden.

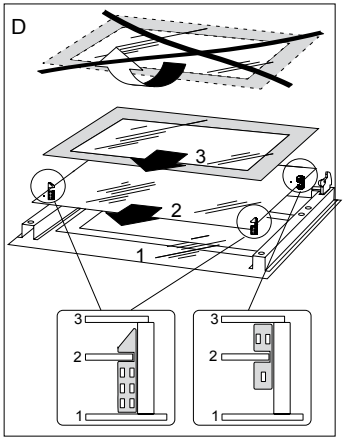
- Lösen Sie die obere Leiste der Tür mit einem Schlitzschraubendreher und heben Sie diese an den Seiten vorsichtig an (Abb. B).
- Nehmen Sie die obere Leiste von der Tür ab (Abb. B, C).
- Ziehen Sie die innere Scheibe vorsichtig aus der Halterung (im unteren Bereich der Tür), Abb. D.
- Waschen Sie die Scheibe mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab.
- Bauen Sie die Scheibe in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Der glatte Teil der Scheibe muss sich oben befinden.

Achtung! Drücken Sie die obere Leiste der Tür nicht gleichzeitig auf beide Seiten der Tür. Um die obere Leiste der Tür richtig zu montieren, drücken Sie zuerst das linke Ende gegen die Tür und dann das rechte Ende, bis Sie ein deutliches „Klicken" hören. Anschließend drücken Sie auf das linke Ende, bis Sie ein deutliches „Klicken" hören.









REGELMÄSSIGE KONTROLLEN

Neben der täglichen Pflege und Reinigung des Herds müssen Sie auch:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit müssen Sie mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrolle des Herds von einem Wartungsdienst ausführen lassen;
- die festgestellten Mängel beheben;
- eine regelmäßige Wartung der Baugruppen des Herds durchführen.

Achtung!

Alle Reparaturen und Einstellungen müssen von einem autorisierten Wartungsdienst oder durch einen autorisierten Installateur mit den entsprechenden Qualifikationen ausgeführt werden.

10 Störungen und Maßnahmen zur Behebung

Bei einer Störung müssen Sie:

- die Baugruppen des Herds ausschalten
- die Stromzufuhr abschalten
- eine Reparatur anmelden
- Einige kleinere Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden. Lesen Sie daher alle in der Tabelle beschriebenen Punkte durch, bevor Sie Kontakt mit dem Wartungs- oder Kundendienst aufnehmen.

Störung	**Ursache**	**Maßnahmen**
Der Brenner zündet nicht	Verschmutzte Flammenaustritte	Die Gaszufuhr zudrehen und alle Brenner schließen. Den Raum lüften. Den Brenner herausnehmen und Flammenaustritte reinigen. Diese eventuell durchblasen.
Funkenzündung (Gaszünder) zündet das Gas nicht	Keine Stromzufuhr	Sicherungen im Zählerkasten prüfen, eine eventuell durchgebrannte Sicherung ersetzen.
	Unterbrechung in der Gaszufuhr	Das Ventil für die Gaszufuhr aufdrehen.
	Verschmutzte (fettige/verölte) Funkenzündung	Funkenzündung reinigen.
	Drehknopf des Brenners nicht ausreichend lange gedrückt	Drehknopf gedrückt halten, bis eine volle Flamme um den Brennerkranz herum vorhanden ist.
Die Flamme am Brenner erlischt beim Zünden	Drehknopf des Brenners zu schnell losgelassen	Den Drehknopf länger in Position „Große Flamme“ gedrückt halten.
Die Backofenfunktionen funktionieren nicht	Keine Stromzufuhr	Sicherungen im Zählerkasten prüfen, eine eventuell durchgebrannte Sicherung ersetzen.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Lampe gelockert oder defekt	Die Lampe festdrehen oder defekte Lampe austauschen (siehe Kapitel Reinigung und Wartung).

Für die Verwendung in den Niederlanden gilt: Dieses Gerät ist für die Gerätekategorie K (I2K) eingestellt und für die Verwendung von G-Gas und G+-Gas konform den Spezifikationen geeignet, die in NTA 8837:2012 Anhang D mit einem Wobbeindex von 43,46 – 45,3 MJ/m3 (trocken, 0 °C, oberer Wert) oder 41,23 – 42,98 (trocken, 15 °C, oberer Wert) angegeben sind.
Dieses Gerät kann darüber hinaus für die Gerätekategorie E (I2E) umgerüstet und/oder neu eingestellt werden.
Das bedeutet daher, dass das Gerät: „geeignet ist für G+-Gas und H-Gas, beziehungsweise nachweislich geeignet ist für G+-Gas und nachweislich geeignet gemacht werden kann für H-Gas“ im Sinne des niederländischen Beschlusses vom 10. Mai 2016 zur Änderung des Gasgerätebeschlusses...

1 consignes de sécurité

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Si le symbole du pays n'est pas mentionné sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux consignes d'installation qui doivent fournir les instructions requises concernant la modification de l'appareil en vue de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs dans cet appareil. La cuisinière convient uniquement pour la cuisson d'aliments. L'appareil ne convient pas pour un usage industriel ou en laboratoire.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** l'appareil et les différents éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties brûlantes. Éloignez les enfants de moins de 8 ans, excepté s'ils sont sous une surveillance constante.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir 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, à condition qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que ceci soit effectué sous surveillance.
- Ne conservez pas d'objets qui intéressent les enfants au-dessus de ou derrière l'appareil.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation et elles le restent encore pendant un certain temps après l'utilisation. Ne laissez pas de petits enfants à proximité de l'appareil pendant et juste après la cuisson.
- **Attention :** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des boîtes de conserve fermées, car celles-ci peuvent exploser sous la pression.

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer. Ne préparez jamais de plats qui contiennent un taux d'alcool élevé. Utilisez uniquement de petites quantités de boissons avec une teneur en alcool élevée. Ouvrez la porte du four avec précaution.
- L'extérieur de la cuisinière peut devenir chaud lorsque celle-ci a été utilisée pendant une période prolongée. Ceci est valable également pour la porte du four. En cas d'utilisation prolongée à la température maximale, la vitre de la porte du four devient chaude. Faites attention lorsqu'il y a des enfants dans les environs.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : risque de feu : ne laissez rien sur la cuisinière.
- **AVERTISSEMENT :** la cuisson à la graisse ou à l'huile sur une cuisinière sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez l'appareil et couvrez ensuite les flammes à l'aide, par exemple, d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- La cuisinière doit être nettoyée régulièrement et les restes d'aliments doivent être éliminés.
- Lorsqu'il y a des rayures sur la vitre de la porte du four, celle-ci peut éclater. N'utilisez pas de grattoir, de moyens de nettoyage pointus/coupants ou abrasifs.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la cuisinière.
- En cas de fumée, mettez la cuisinière hors tension et retirez la fiche de la prise de courant. Maintenez la porte du four fermée afin d'étouffer les flammes.
- Vérifiez si l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule, afin d'éviter le risque d'électrocution.
- Ne placez pas d'accessoires du four sur la porte de four ouverte.
- Ne couvrez jamais le fond du four d'une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium arrête la chaleur et donne par conséquent des résultats de cuisson médiocres. De plus, l'émail du fond du four peut être endommagé.
- La cuisinière est dotée d'un ventilateur qui refroidit la paroi du four. Après que le four a été arrêté, ce ventilateur peut continuer à tourner encore pendant un certain temps.

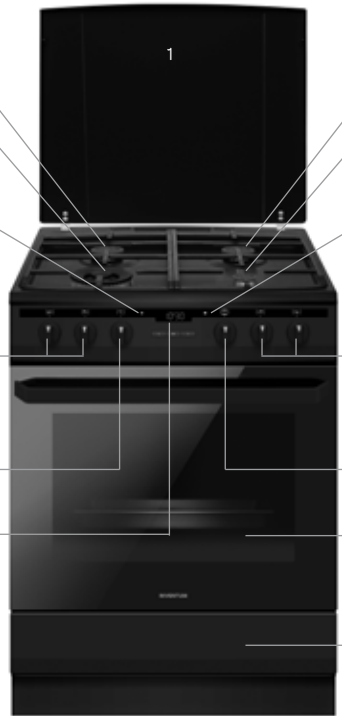
- Assurez une aération suffisante pendant l'utilisation de l'appareil.
- **NOTE :** L'utilisation de l'appareil de cuisson entraine le dégagement de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. S'assurer que la pièce est bien aérée, surtout quand l'appareil est utilisé.
- L'utilisation prolongée et intense de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple par l'augmentation de l'efficacité du système d'extraction mécanique si utilisé ou par l'installation d'un système d'extraction supplémentaire pour l'élimination en toute sécurité des produits de combustion et pour assurer en même temps la circulation de l'air dans la pièce.
- Avant le montage d'un système de ventilation supplémentaire, consulter un spécialiste.
- Faites en sorte que les orifices d'aération naturelle restent ouverts.
- Une aération supplémentaire est nécessaire en cas d'utilisation prolongée de la cuisinière. Ouvrez une fenêtre par exemple, ou installez un ventilateur mécanique.
- Ne flambez jamais sous une hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie, même avec un ventilateur éteint.
- Les éléments du brûleur sont chauds pendant et juste après l'utilisation.
- Évitez tout contact direct avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- Ne plongez jamais des chapeaux de brûleur et grilles chauds dans de l'eau froide. Le refroidissement rapide peut endommager le matériel.
- La distance entre le récipient de cuisson (marmite/casserole/poêle) et un bouton ou une paroi non résistante à la chaleur, doit toujours être supérieure à deux centimètres. À des distances plus petites, la haute température peut décolorer et/ou déformer les boutons ou la paroi.
- Utilisez toujours les grilles et des ustensiles de cuisine appropriés.
- Placez toujours le récipient de cuisson sur la grille. La mise en place du récipient de cuisson directement sur le chapeau du brûleur peut entraîner des situations dangereuses.
- Les barquettes en aluminium ou le film plastique ne sont pas appropriés comme ustensiles de cuisine. Ils peuvent brûler sur les chapeaux des brûleurs et les grilles.
- La cuisinière ne peut fonctionner correctement que si les éléments du brûleur sont emboîtés sur les butées de guidage. Assurez-vous que les grilles sont disposées bien droit les unes contre les autres et à plat sur le plateau d'égouttement. C'est seulement de cette manière que les récipients de cuisson peuvent être placés de manière stable.

- Assurez-vous que les gants de cuisine ou les maniques ne s'approchent pas trop près de la flamme.
- Placez le capot toujours à la verticale lors de l'utilisation de la partie cuisson.
- Le capot peut endommagé du fait de la chaleur. Vérifiez si tous les brûleurs sont éteints et ont refroidi avant de refermer le capot.
- Séchez le capot s'il y a de l'eau dessus, avant de l'ouvrir. Si vous ne le faites pas, de l'humidité peut pénétrer dans la cuisinière.
- N'utilisez pas le capot comme plan de travail.
- Cet appareil doit être raccordé uniquement par un installateur agréé.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou des personnes ayant une qualification équivalente, afin d'éviter des situations dangereuses.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température d'au moins 85°C. Même si l'appareil même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.
- Le fait de ne pas maintenir la cuisinière dans un état de propreté peut conduire à une usure qui à son tour a un effet sur la durée de vie et peut entraîner des situations dangereuses.
- Déplacez l'appareil avec au moins deux personnes et portez des vêtements de protection, comme des gants robustes.
- Ne soulevez pas l'appareil jusqu'à la poignée de la porte du four.
- La cuisinière ne convient pas pour utilisation avec une minuterie ou une commande à distance séparée.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif reliée à la terre, avec une tension de réseau correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est techniquement réalisé de manière correcte et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.

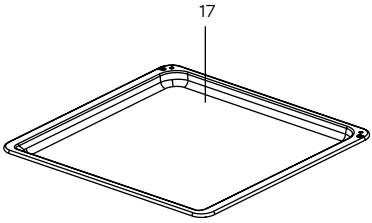
- Le raccordement au gaz doit répondre aux normes de sécurité nationales et régionales. Confiez par conséquent le raccordement de la cuisinière à un installateur agréé.
- Le raccordement électrique doit être exécuté uniquement par un électricien agréé. Ce dernier est au fait des normes de sécurité nationales et régionales auxquelles le raccordement doit satisfaire.
- La cuisinière fait partie de la classe de protection I et ne peut être utilisée qu'avec une borne mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement inapproprié et d'éventuels dommages causés par des installations inadéquates.
- La cuisinière doit être raccordée à une installation fixe dans laquelle sont intégrés des moyens de mise hors tension et ce, conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé au cours de l'installation ou qu'il n'est pas acheminé le long d'arêtes vives. Il doit être posé de manière à ce qu'il ne soit au contact d'aucune partie chaude de la cuisinière.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- Une installation incorrecte, un raccordement incorrect ou un montage incorrect, entraînera l'annulation de la garantie.
- **Attention :** toute modification de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par le personnel du service technique, jouissant d'une formation spécifique.
- N'immergez jamais, le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Lorsque l'appareil est utilisé de manière impropre, il n'y aura aucun droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts, et la garantie sera annulée.
- **NOTE :** L'appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson. Ne pas l'utiliser à d'autres fins comme chauffage des pièces par exemple. Cet appareil est destiné à un usage ménager, pour les fonctions comme la cuisson, et pour les utilisateurs non experts.
  Exemples d'environnements ménagers :
  - maisons et appartements,
  - boutiques, bureaux et autres lieux de travail similaires,
  - exploitations agricoles,
  - hôtels, maisons d'hôte et autres hébergements où l'appareil est utilisé par des utilisateurs qui ne sont pas experts.

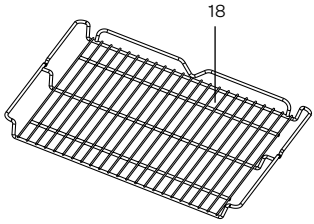
- Si l'appareil n'est plus utilisé en raison d'un défaut, nous conseillons de retirer la fiche de la prise murale et de couper le câble d'alimentation.
  Les appareils ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers habituels. Déposez l'appareil dans un centre spécialisé de collecte de déchets de votre commune pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.

2 description du produit



1. Capot
2. Brûleur normal
3. Brûleur mijoteur
4. Brûleur normal
5. Brûleur pour wok
7. Grille – 2 pièces
6. Voyant du thermostat du four
7. Voyant de contrôle du four
8. Boutons de réglage du gaz - gauche
9. Boutons de réglage du gaz - droite
10. Sélecteur de température
11. Bouton marche/arrêt de fonction du four
12. Horloge avec minuterie
13. Porte du four
14. Tiroir de rangement
15. Voyant du four
16. Niveaux dans le four
17. Lèchefrite
18. Grille





3 avant la toute première utilisation

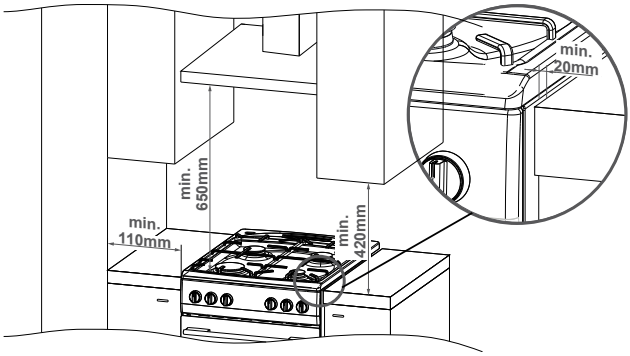
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la cuisinière avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage ainsi que d'éventuels autocollants publicitaires. Maintenez le matériel d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène et cartons) hors de portée des enfants. Après l'avoir déballé, vérifiez scrupuleusement si l'appareil n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Vérifiez si la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation de la cuisinière, suivez les instructions du chapitre INSTALLATION. Nettoyez la cuisinière ainsi que tous les accessoires à l'eau chaude avec un détergent léger. Rincez soigneusement à l'eau uniquement et séchez.
Faites chauffer le four pendant environ 30 minutes à la température la plus haute, afin d'éliminer tous les résidus de production, tels que l'huile. Ceci permet d'éviter l'apparition d'odeurs désagréables durant la cuisson d'aliments.

4 installation

Les instructions d'installation sont destinées à des installateurs qualifiés qui installent pour vous la cuisinière. À l'aide de ces instructions, la cuisinière peut être installée et entretenue d'une manière la plus professionnelle possible.

- Assurez-vous que les conditions de distribution régionales et nationales (le type de gaz et la pression) et la configuration de l'appareil conviennent, avant d'entamer l'installation.
- Les données de réglage sont mentionnées sur l'emballage et sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à des conduits pour l'évacuation des gaz de combustion. Il doit être installé et raccordé selon les consignes d'installation en vigueur. Vous devez tenir compte en particulier des exigences relatives à la ventilation.
- Déplacez l'appareil avec au moins deux personnes et portez des vêtements de protection, comme des gants robustes.
- Ne soulevez pas l'appareil jusqu'à la poignée de la porte du four.

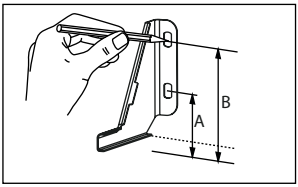
INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE



- L'emplacement de la cuisinière doit être sec et bien aéré, et il doit posséder une ventilation fonctionnant correctement, conformément aux règles techniques en vigueur. L'adéquation de la pièce pour l'installation d'une cuisinière au gaz doit être évaluée sur la base des dispositions légales suivantes.
- La pièce doit être dotée d'un système de ventilation qui évacue vers l'extérieur les gaz de combustion qui apparaissent durant le processus de combustion. Cette installation doit être composée d'une grille de ventilation ou d'une hotte aspirante. Les hottes aspirantes doivent être montées selon les manuels d'utilisation joints. L'installation de la cuisinière doit garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- La pièce doit également permettre l'alimentation en air, qui est nécessaire pour une combustion correcte du gaz. L'alimentation en air ne doit pas être inférieure à 2 m^3/h pour 1 kW de puissance des brûleurs. L'air doit être acheminé directement de l'extérieur par un conduit avec une section de min. 100 cm^2 ou directement à partir de pièces adjacentes qui sont équipées de conduites de ventilation qui évacuent l'air vers l'extérieur.
- Lorsque la cuisinière est utilisée de manière intensive et prolongée, il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir une fenêtre afin d'améliorer la ventilation.
- Le gaz liquide est plus lourd que l'air et il a tendance par conséquent à se rassembler aux niveaux les plus bas. Les pièces dans lesquelles des bouteilles de gaz liquide sont installées doivent être équipées de conduits de ventilation qui dirigent de la pièce vers l'extérieur et peuvent ainsi évacuer le gaz en cas de fuite. Pour les mêmes raisons, les bouteilles de gaz aussi bien vides que partiellement remplies, ne doivent pas être installées ou conservées dans des pièces qui se trouvent sous le niveau du sol (p. ex. dans des caves). Les bouteilles ne doivent pas se trouver à proximité d'une source de chaleur (poêle, cheminée, four, etc.) susceptible d'augmenter la température dans la bouteille au-delà de 50ºC.
- La cuisinière doit être installée sur un support dur et égal (ne pas placer sur un châssis).
- Avant de mettre en service la cuisinière, vous devez la mettre de niveau. Ceci est important principalement pour la répartition uniforme de la matière grasse dans la poêle. Les pieds réglables, accessibles lorsque vous retirez le tiroir de rangement, sont prévus à cet effet. Plage de réglage ± 5 mm.

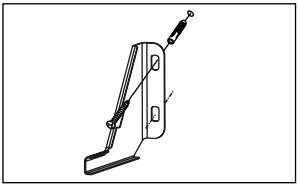
MONTAGE DE LA PROTECTION DE RENVERSEMENT

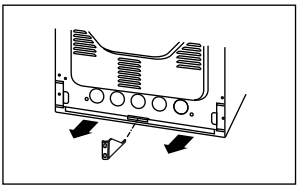
La protection de renversement est montée pour éviter le basculement de la cuisinière. Grâce à la protection contre le basculement de la cuisinière, vous empêchez un enfant qui grimpe sur la porte du four ouverte de faire basculer la cuisinière.



Cuisinière, hauteur 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Cuisinière, hauteur 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm





RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE SUR L'INSTALLATION DE GAZ

Attention !

La cuisinière doit être raccordée sur une installation de gaz avec le type de gaz auquel la cuisinière a été adaptée en usine. Vous trouverez sur la plaque signalétique les informations concernant le type de gaz auquel la cuisinière est adaptée. La cuisinière doit être raccordée uniquement par un installateur agréé ayant les qualifications requises en la matière, et seul un installateur peut adapter la cuisinière à un autre type de gaz.

instructions pour l'installateur

L'installateur doit :

- être qualifié pour le raccordement d'installations de gaz ;
- lire les informations sur la plaque signalétique concernant le type de gaz auquel est adaptée la cuisinière, et comparer ces informations avec les conditions de distribution de gaz sur le lieu d'installation ;
- vérifier si :
  - la ventilation, c'est-à-dire la circulation d'air dans les pièces, fonctionne correctement ;
  - les raccordements de gaz sont exempts de fuites ;
  - tous les éléments actifs de la cuisinière fonctionnent correctement ;
  - l'installation électrique peut fonctionner avec un câble de mise à la terre (conducteur neutre) ;
- ajuster les réglages des boutons pour les brûleurs à l'aide des manchons d'étranglement accompagnant le produit, afin de garantir un bon fonctionnement de l'allumage par étincelle et de la protection contre les fuites de gaz.

Attention !

La cuisinière doit être raccordée uniquement par un installateur agréé sur une bouteille de gaz avec du gaz liquide ou sur une installation de gaz fixe. À ce titre, les règles de sécurité en vigueur doivent être respectées.

Raccordement sur un flexible en acier

Si la cuisinière est installée conformément aux principes en vigueur pour la classe 2, sous-classe I, nous conseillons d'utiliser exclusivement un flexible de raccordement en métal répondant aux règlementations nationales en vigueur, pour le raccordement de la cuisinière sur l'installation de gaz. Le raccord qui permet d'acheminer le gaz vers la cuisinière, dispose d'un filetage de G½".

Pour le raccordement, seuls des tuyaux et des accouplements satisfaisant aux normes en vigueur doivent être utilisés. La longueur maximale du flexible de raccordement ne doit pas dépasser 2000 mm.
Veillez à ce que le raccordement n'entre pas en contact avec d'autres parties en mouvement, qui pourraient endommager le raccordement.

Raccordement sur une conduite d'installation rigide
La cuisinière dispose d'un raccord avec un filetage de G½". La cuisinière doit être raccordée sur l'installation de gaz de telle sorte qu'il n'existe de tension sur absolument aucun point de l'installation et sur aucun élément de la cuisinière.
Si un couple excessif est appliqué lors du serrage (plus de 20 Nm), ceci peut endommager le raccordement ou peut entraîner une fuite.

La conduite de gaz ne doit pas entrer en contact avec l'habillage métallique à l'arrière de la cuisinière.

Attention ! Chaque fois que le régulateur de pression est remplacé, la cuisinière doit subir un contrôle technique qui comprend le robinet de gaz et la protection contre l'échappement.

Attention ! Après l'installation de la cuisinière, l'étanchéité de l'ensemble des raccordements doit être contrôlée, au moyen d'eau et de savon. Il est interdit d'utiliser du feu pour contrôler l'étanchéité.

RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE SUR L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE

- La cuisinière a été configurée en usine pour une alimentation avec un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et elle est équipée d'un câble de raccordement de 3 x 1,5 mm^2 d'une longueur d'environ 1,5 m avec une fiche avec terre.
- La prise de courant pour le raccordement sur l'installation électrique doit être dotée d'une broche de mise à la terre et elle ne doit pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Après l'installation de la cuisinière, la prise de courant pour le raccordement sur l'installation électrique doit également être accessible pour l'utilisateur.
- Avant de raccorder la cuisinière, vous devez vérifier si :
  - le fusible et l'installation électrique peuvent supporter la charge du four,
  - l'installation électrique est équipée d'un système de mise à la terre efficace, qui satisfait aux normes et réglementations en vigueur.
  - la prise de courant est bien accessible.

TRANSFORMATION DE LA CUISINIÈRE POUR UN AUTRE TYPE DE GAZ
La transformation de la cuisinière pour un autre type de gaz doit être effectuée uniquement par un installateur agréé ayant les qualifications requises en la matière.
Si le gaz avec lequel la cuisinière est alimentée est différent du gaz qui a été prévu pour la cuisinière dans la version d'usine, c'est-à-dire G20 / 25 mbars, les injecteurs doivent être remplacés et la flamme doit être à nouveau réglée.
Afin de transformer la cuisinière pour la combustion d'un autre type de gaz, vous devez :
- remplacer les injecteurs (reportez-vous au tableau des gaz ci-dessous) ;
- régler la « flamme économique ».

Attention ! La cuisinière a été équipée par le fabricant d'injecteurs qui sont adaptés à la combustion du gaz qui est indiqué sur la plaque signalétique.

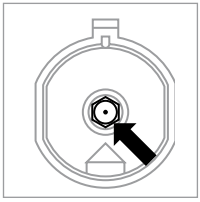
Tableau des gaz

	G25.3/25 mbars*		G20/20 mbars		G30/30 mbars			Brûleurs DEFENDI
	Injecteur diamètre	Injecteur marque	Injecteur diamètre	Injecteur marque	Injecteur diamètre	Injecteur marque	Consomma-tion de gaz	
1	0.78 mm	78	0.77 mm	77	0.50 mm	50	73 g/h	1 Brûleur mijoteur 1,0 kW
2	1.00 mm	100	0.97 mm	97	0.65 mm	65	127 g/h	2 Brûleurs normaux 1,75 kW
3	1.32 mm	132	1.29 mm	129	0.87 mm	87	218 g/h	1 Brûleur pour wok 3,0 kW

Flamme du brûleur	Commutation du gaz naturel vers le gaz liquide	Commutation du gaz liquide vers le gaz naturel
Pleine	1. Remplacez l'injecteur par l'injecteur approprié selon le tableau des gaz	1. Remplacez l'injecteur par l'injecteur approprié selon le tableau des gaz
Économique	2. Ouvrez légèrement l'écrou de réglage et réglez la taille de la flamme	2. Ouvrez légèrement l'écrou de réglage et réglez la taille de la flamme

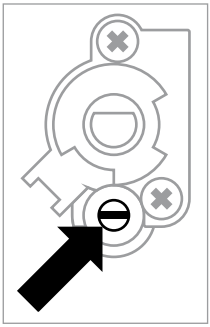
Afin d'ajuster les réglages, les boutons de réglage du gaz doivent être retirés.

Les injecteurs utilisés pour la table de cuisson au gaz ne nécessitent aucun ajustement du flux d'air de base. Une flamme correcte comporte à l'intérieur des cônes bleu-vert clairement visibles
Une flamme courte, frémissante ou une flamme longue, jaune, fumante sans cônes clairement définis, est le signe d'un gaz de mauvaise qualité dans l'installation domestique, ou d'un brûleur endommagé ou encrassé. Pour contrôler la flamme, vous devez laisser brûler le brûleur pendant environ 10 minutes avec une flamme pleine, puis placer le bouton de la valve sur « flamme économique ».
La flamme ne doit pas s'éteindre ou sauter vers les boutons de brûleurs.



Remplacement d'un injecteur
Desserrez l'injecteur à l'aide de la clé à douille nº 7 spéciale, et remplacez l'injecteur par un nouvel injecteur qui est adapté au type de gaz qui va être utilisé (voir le tableau des gaz).

Attention ! L'adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz que celui qui est indiqué par le fabricant sur la plaque signalétique, ou l'achat d'une cuisinière pour un autre type de gaz que le type qui est installé dans l'habitation, est exclusivement une décision de l'utilisateur - installateur.



Pour les cuisinières avec protection, un robinet avec une protection contre les fuites de gaz est utilisé, conformément au dessin. Les robinets doivent être réglés tandis que le brûleur se trouve sur la flamme économique, ceci à l'aide d'un tournevis de réglage de 2,5 mm.

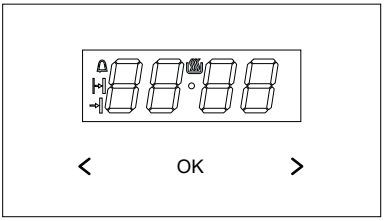
Attention ! Après l'adaptation de la cuisinière, collez sur la cuisinière une étiquette avec une description du type de gaz auquel la cuisinière est adaptée.

5 utilisation du four

Attention ! Pour les cuisinières qui sont équipées d'une horloge électronique, « 0.00 » apparaît sur l'affichage après le raccordement au réseau électrique. Réglez l'heure actuelle sur l'horloge. Le four ne fonctionnera pas si l'heure n'est pas réglée.

HORLOGE ÉLECTRONIQUE

OK - touche de sélection du mode de fonctionnement
> - touche Plus **[+]**
< - touche Moins **[-]**
- symbole prêt
- symbole du minuteur
- symbole de la durée
- symbole d la fin de cuisson



RÉGLAGE DE L'HEURE ACTUELLE

Dès que vous avez branché la fiche de la cuisinière dans la prise de courant, **0.00** clignote sur l'affichage.

- Appuyer sur et maintenir pressée la touche **[OK]** jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'affichage, le point sous le symbole clignote.
- Dans les 7 secondes régler l'heure actuelle en utilisant les touches **[<]** et **[>]**.
- Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole cesse de clignoter.

- L'heure peut être corrigée par la suite, appuyer simultanément sur les touches **[<]** et **[>]**, lorsque le point sous le symbole clignote, l'heure actuelle peut être corrigée.
- Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole cesse de clignoter.

Attention! Le four peut être mis en marche après l'apparition du symbole sur l'afficheur.

MINUTEUR

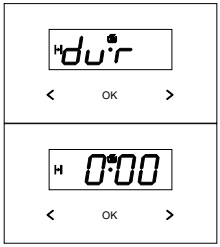
La minuterie peut être activée à tout moment, quel que soit le statut d'autres fonctions éventuellement réglées.
La plage de réglage de la minuterie est de : 1 minute jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

- Appuyez sur la touche **[OK]**. Le symbole clignote sur l'affichage.
- Régler le temps du minuteur à l'aide des touches **[<]** ou **[>]**, l'affichage affiche le temps réglé du minuteur et la fonction active une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et clignote.
- Appuyer sur et maintenir pressée quelle touche pour éteindre le signal, le symbole s'éteint et l'affichage affiche après environ 7 s l'heure actuelle.

Attention! Si le signal sonore n'est pas désactivé manuellement, il s'arrête automatiquement après environ 7 minutes.

RÉGLAGE DE L'ARRÊT AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction si vous devez arrêter le four automatiquement à une heure déterminée.



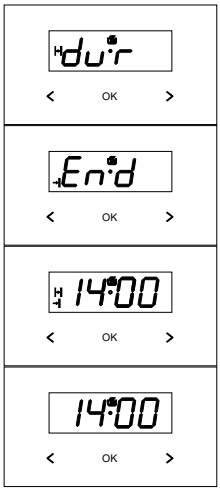
- Réglez les boutons du four sur la position et la température de four souhaitées.
- Appuyez sur la touche **[OK]** jusqu'à ce que le message **dur** s'affiche brièvement sur l'affichage et le symbole clignote.
- Régler la durée de travail souhaitée à l'aide des touches **[<]** ou **[>]**. Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 minute et 10 heures.
- Le temps réglé est sauvegardé après environ 7 secondes. L'afficheur indique de nouveau l'heure actuelle et le symbole est allumé.

- Une fois le temps réglé écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles et clignotent.
- Appuyer sur et maintenir pressée quelle touche pour éteindre le signal sonore. Les symboles et s'éteignent et l'affichage affiche après environ 7 secondes l'heure actuelle.
- Tournez les boutons de position et de température du four vers la position d'arrêt [**0 /** ●].

RÉGLAGE DU DÉMARRAGE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction si le four doit être allumé à une heure déterminée et durant un temps de cuisson déterminé.
Réglez le temps de cuisson et l'heure de fin.

Exemple : Il est 11h00. Le temps de cuisson est de 1 heure. Le plat doit être prêt à 14h00. Le four commence à chauffer à 13h00 (14h00 moins 1 heure à la température préréglée, et la fonction de four va s'arrêter à 14h00.



- Appuyez sur la touche **[OK]** jusqu'à ce que le message **dur** s'affiche brièvement sur l'affichage et le symbole clignote.
- Régler la durée de travail souhaitée à l'aide des touches **[<]** ou **[>]**.
- Appuyer sur la touche **[OK]** jusqu'à ce que le message **End** s'affiche brièvement sur l'affichage et le symbole clignotera.
- Régler l'heure de l'extinction (fin de travail) à l'aide des touches **[<]** et **[>]**. Le réglage est limité à 23 heures 59 minutes.
- Réglez les boutons du four sur la position et la température de four souhaitées. Les symboles et i sont activés, le four se met en marche selon la durée de cuisson et l'heure de la fin de cuisson réglées.

- Une fois la cuisson terminée (l'heure de la fin de cuisson atteinte), le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles et clignotent.
- Appuyer sur et maintenir pressée quelle touche pour éteindre le signal sonore. Les symboles et s'éteignent et l'affichage affiche après environ 7 secondes l'heure actuelle - i.e. 14:02.
- Tournez les boutons de position et de température du four vers la position d'arrêt [**0 /** ●].

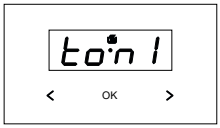
SUPPRESSION DES RÉGLAGES

Les paramètres de la minuterie ou du démarrage/arrêt automatique peuvent être réinitialisés à tout moment.

- Appuyez simultanément sur les touches **[<]** et **[>]** pour suppression des réglages du mode automatique.
- Appuyez sur la touche **[OK]** pour sélectionner la fonction de minuteur, puis simultanément sur les touches **[<]** et **[>]** afin de réinitialiser la minuteur.

MODIFICATION DE LA TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

Vous pouvez modifier comme suit la tonalité du signal sonore :



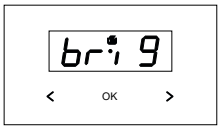
- Appuyez simultanément sur les touches **[<]** et **[>]**.
- À l'aide de la touche **[OK]** sélectionner la fonction **ton**, les indications de l'affichage clignoteront.
- À l'aide de la touche **[>]** sélectionner la tonalité adaptée: dans une étendue de 1 à 3

ou

- à l'aide de la touche **[<]** sélectionner la tonalité adaptée: dans une étendue de 3 à 1.

MODIFICATION DE LA LUMINOSITÉ DE L'AFFICHEUR

L'afficheur dans une étendue de 1 à 9, où 1 correspond au réglage le plus sombre et 9 au réglage le plus claire. La valeur saisie est applicable lorsque l'horloge n'est pas active. C.-à-d. l'utilisateur n'a touché aucune touche pendant au moins 7 secondes.



- Appuyez simultanément sur les touches **[<]** et **[>]**.
- À l'aide de la touche **[OK]** sélectionner la fonction **bri** (la première pression entraîne le passage à la fonction ton, la deuxième à la fonction bri).
- À l'aide de la touche **[>]** sélectionner la luminosité adaptée : dans une étendue de 1 à 9

ou

- à l'aide de la touche **[<]** sélectionner la luminosité adaptée : dans une étendue de 9 à 1.

Attention : Lorsque l'horloge est active (c.-à-d. l'utilisateur a appuyé sur la touche dans les 7 secondes), la luminosité de l'affichage est maximale.

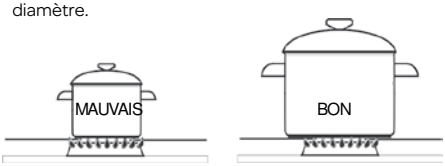
MODE NOCTURNE

Entre 22:00 et 6:00, l'afficheur diminue automatiquement la luminosité.

6 allumage et commande des brûleurs

CHOIX DES BONNES CASSEROLES ET DES BONNES POÊLES

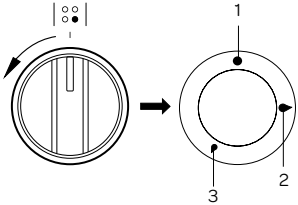
- Assurez-vous que les flammes restent au-dessous du récipient de cuisson. Si les flammes brûlent autour de la casserole, beaucoup d'énergie sera perdue et les poignées du récipient de cuisson peuvent devenir brûlantes.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux brûleurs. Voici ce qui réduit le temps de cuisson.
- Utiliser uniquement des récipients de cuisson à fond plat.
- Utiliser la bonne quantité d'eau pour cuire des aliments et garder le couvercle sur le récipient de cuisson.
- Il est recommandé de choisir une casserole d'un diamètre environ 2,5 à 3 fois supérieur au diamètre du brûleur, c'est-à-dire :
  - pour le brûleur mijoteur - un diamètre de 90 à 150 mm
  - pour le brûleur normal - un diamètre de 160 à 220 mm
  - pour le brûleur pour wok - un diamètre de 200 à 240 mm et la hauteur de la casserole ne doit pas être supérieure au diamètre.

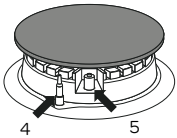


ACTIONNEMENT DES BRÛLEURS

Vérifiez régulièrement si les brûleurs et chapeaux de brûleurs sont bien placés. Un mauvais placement peut entraîner un allumage médiocre, une combustion défavorable ou un endommagement des chapeaux de brûleurs.

1. arrivée de gaz fermée ●
2. flamme la plus grande 🔥
3. flamme la plus petite 🔥
4. thermocouple
5. allumage par étincelle





Attention : ouvrez toujours le capot lorsque vous utilisez la partie cuisson.

Le bouton de commande abrite un dispositif d'allumage automatique par étincelle.

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche, vers la position « flamme la plus grande » 🔥.
- Maintenez le bouton de commande bien enfoncé pendant au moins 3 secondes. L'allumage par étincelle intégré veille à ce que brûleur s'allume et se mette à brûler.
- Pour activer le thermocouple, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 autres secondes après que la flamme se soit allumée. Sinon, la flamme peut s'éteindre immédiatement car le thermocouple n'est pas encore actif.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez une minute avant d'essayer de le rallumer.
- Si le brûleur s'éteint accidentellement, le thermocouple (protection de la flamme) du brûleur concerné coupera l'arrivée de gaz (pour cause de débordement de liquide, de courant d'air, absence d'arrivée de gaz, etc.). Pas de flamme = pas de gaz !

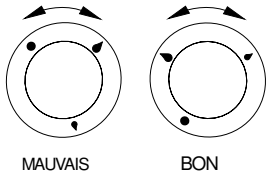
Les brûleurs bien réglés ont une flamme bleu clair avec un cône clairement défini à l'intérieur. Le choix de la taille de la flamme dépend du réglage du bouton de commande du brûleur.

🔥 grande flamme

🔥 petite flamme (dite « flamme économique »)

● éteint (l'arrivée de gaz est fermée)

En fonction des besoins, la taille de la flamme peut être réglée progressivement.



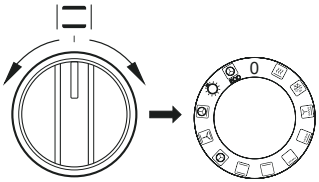
Attention !
Il est interdit de régler la flamme entre la position d'arrêt ● et la position de grande flamme 🔥.

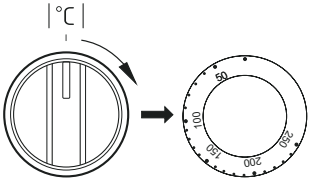
7 commande du four multifonction

Le four multifonction peut être chauffé à l'aide d'un élément de chauffe en haut et en bas, un élément de gril et un élément de chauffe pour la circulation d'air chaud.

ACTIVER

Le four peut être commandé à l'aide du bouton rotatif pour la fonction du four - tournez le bouton vers la fonction souhaitée afin de régler le four – et à l'aide du bouton rotatif du régulateur de température – tournez le bouton vers la température souhaitée pour régler le four.





DÉSACTIVER

Le four peut être désactivé en tournant à nouveau les deux boutons vers la position d'arrêt [● / **0**].

Attention ! Lorsqu'une fonction de four est définie, la chauffe (d'un élément de chauffe) est activée uniquement lorsque la température est définie.

Le four dispose des fonctions suivantes :

Fonction du four		Description
	Éclairage du four	L'éclairage du four est indépendant de l'activation du four. Lorsque vous placez le bouton dans cette position, l'intérieur du four est éclairé.
	Chauffe rapide	L'élément de chauffe supérieur, l'élément de gril et le ventilateur sont activés. À utiliser pour préchauffer le four.
	Décongeler	Seul le ventilateur est activé, aucun élément de chauffe n'est utilisé.
	Ventilateur et Supergrill	Lorsque le bouton rotatif se trouve dans cette position, la fonction Supergrill avec ventilateur est exécutée. Cette fonction accélère le processus de grill et permet d'apporter plus de goût au plat. Veillez à ce que la porte du four soit fermée durant la cuisson.
	Supergrill	Avec la fonction **Supergrill**, des plats sont passés au grill tandis que l'élément de chauffe supérieur est également allumé. La fonction assure une température plus élevée dans la partie supérieure du four ; les plats sont donc plus dorés. Pour cuire au gril de grosses portions de viande ou pour gratiner.
	Élément de gril	La cuisson au gril en surface est utilisée pour griller de petites portions de viande : steaks, schnitzels, poisson, toasts, petites saucisses, dorer des plats au four (l'aliment à griller ne doit pas dépasser une épaisseur de 2 à 3 cm ; durant la cuisson, il doit être retourné).
	Élément de chauffe inférieur	Dans cette position, seul l'élément de chauffe inférieur est allumé. Spécialement conçu pour les gâteaux qui doivent être cuits par le dessous (p. ex. gâteau fondant avec des fruits)

Fonction du four		Description
	Élément de chauffe supérieur et inférieur	Avec cette fonction, le four est chauffé de manière conventionnelle. Idéal pour cuire des tartes, de la viande, du poisson, du pain, de la pizza sur un seul niveau (préchauffage et utilisation de plaques de cuisson de couleur sombre requis).
	Air chaud	En position **air chaud**, la chauffe du four est prise en charge de manière contrôlée, à l'aide d'un ventilateur à air chaud qui est monté à une place centrale dans la paroi arrière du compartiment du four. Comparé à un four conventionnel, une température de cuisson plus basse est utilisée. Cette méthode permet d'obtenir une diffusion uniforme de la chaleur autour des plats dans le four.
	Éléments de chauffe supérieur et inférieur avec ventilateur	Cette fonction est la mieux adaptée pour la cuisson de gâteaux. Lorsque cette fonction est sélectionnée, mais que la température est réglée sur 0, seul le ventilateur sera en marche. Pratique pour refroidir des plats.
	Air chaud turbo	L'air chaud et l'élément de chauffe inférieur sont activés. Ceci permet d'augmenter la température sur le dessous du plat. Idéal pour des gâteaux fondants et pour la pizza.
ECO	Chaleur tournante eco	Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre l'économie d'énergie. Sur cette position, l'éclairage du four est éteint.

L'activation du four est indiquée par deux voyants, un voyant de thermostat et un voyant de contrôle.
Le voyant de contrôle à droite, près de l'horloge, indique que le four est activé. Lorsque le voyant de thermostat s'éteint, le four a atteint la température prédéfinie. Si la recette indique que le plat doit être placé dans un four préchauffé, vous ne pouvez le faire que lorsque le voyant de thermostat s'éteint pour la première fois.
Durant la cuisson, le voyant de thermostat va s'allumer et s'éteindre de temps à autres (la température dans le four est maintenue à niveau). Le voyant de contrôle peut également s'allumer si vous placez le bouton rotatif en position « Éclairage du four ».

UTILISATION DU GRIL

Durant le processus de cuisson au gril, les plats sont chauffés par un élément de chauffe infrarouge.

- Placez le bouton rotatif du four sur la position gril , afin d'activer le gril.
- Préchauffez le four pendant environ 5 minutes (avec la porte fermée).
- Placez la plaque de cuisson avec le plat sur le bon niveau dans le four.
- Refermez la porte du four.

Pour la fonction gril et Supergrill, la température doit être réglée sur 250°C. Pour la fonction gril avec ventilateur, la température doit être de 190ºC au maximum.

Attention ! Durant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.
Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsque le gril est utilisé. L'extérieur du four peut être chaud.

8 conseils de cuisson et tableaux des cuisson

GÂTEAU

- Pour la cuisson de gâteaux, utilisez les plaques de cuisson ou la grille accompagnant l'appareil.
- Des gâteaux peuvent être cuits dans des moules ou sur des plaques de cuisson qui doivent être placées sur la grille. Utilisez des moules de couleur sombre, car ils conduisent mieux la chaleur et permettent d'écourter le temps de cuisson.
- Il est déconseillé d'utiliser des moules et des plaques de cuisson avec une surface légèrement brillante, lorsque vous utilisez la fonction de chauffe conventionnelle (éléments de chauffe supérieur et inférieur). Avec ce type de moules, le dessous du gâteau n'est pas bien cuit.
- Lorsque vous utilisez la fonction air chaud, il est inutile de préchauffer le four. Lorsque vous utilisez une autre fonction du four, le four doit être préchauffé avant de placer le gâteau dans le four.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'aide d'un pic en bois. Si le gâteau est cuit, le pic reste sec et propre lorsque vous l'enfoncez dedans.
- Afin d'éviter qu'un gâteau ou qu'une tarte ne s'affaisse, il est recommandé de laisser le gâteau encore environ 5 minutes dans le four une fois que celui-ci est arrêté.
- Lorsque vous utilisez la fonction air chaud, les températures de cuisson sont en règle générale environ 20 à 30 degrés plus basses que pour la cuisson conventionnelle (utilisation des éléments de chauffe supérieur et inférieur).
- Les données pour les gâteaux dans le tableau de cuisson sont mentionnées à titre d'indication et elles peuvent être corrigées selon votre propre expérience et vos goûts culinaires.
- Si les informations des livres de cuisine s'écartent clairement des valeurs figurant dans le mode d'emploi de la cuisinière, il est préférable de suivre les instructions du mode d'emploi.

CUISSON DE LA VIANDE

- Dans le four, des portions de viande de plus de 1 kg peuvent être cuites. Il est préférable de cuire les petits morceaux sur les brûleurs à gaz de la cuisinière.
- Pour la cuisson de la viande, utilisez des plats allant au feu. Les poignées de ces plats doivent elles-aussi pouvoir résister à de hautes températures.
- Pour la cuisson de la viande sur la grille, une lèchefrite avec une petite couche d'eau peut être placée au niveau le plus bas, afin de recueillir éventuellement le jus de cuisson.
- Durant le temps de cuisson, retournez la viande au moins une fois, à mi-cuisson. Afin de donner un bon goût à la viande, celle-ci peut être arrosée avec le jus de cuisson ou la sauce qui se forme en bas du four. Ceci est possible également avec de l'eau chaude salée, mais jamais avec de l'eau froide.

LA FONCTION DE CUISSON – CHALEUR TOURNANTE ECO

- En utilisant la fonction chaleur tournante ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.
- La durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé
- Ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte pendant la cuisson.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction CHALEUR TOURNANTE ECO

Plat	Fonctions du four	Température - ºC	Niveau	Temps en minutes
	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	ECO	180 - 200	2	50 - 70
	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	ECO	200 - 220	2	90 - 120
	ECO	200 - 220	2	90 - 160
	ECO	180 - 200	2	80 - 100

TABLEAU DE CUISSON

Plat	Fonctions du four	Température - ºC	Niveau	Temps en minutes
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70

Plat	Fonctions du four	Température - ºC	Niveau	Temps en minutes
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* petits gâteaux

Important ! Les données figurant dans le tableau de cuisson sont mentionnées à titre d'indication et elles peuvent être corrigées selon votre propre expérience et vos goûts culinaires.

9 nettoyage et entretien

Le nettoyage et l'entretien de la cuisinière ont une influence importante sur la durée de vie et un fonctionnement sans problème. La cuisinière ne doit pas être nettoyée avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression.

Pour le nettoyage, la cuisinière doit être arrêtée et hors tension. Assurez-vous que tous les boutons rotatifs se trouvent dans la position d'arrêt [● / 0]. Le four ne doit être nettoyé qu'une fois qu'il a refroidi.

NETTOYAGE DU CAPOT

Nettoyez le capot avec un détergent doux comme du liquide vaisselle. Afin de pouvoir nettoyer correctement le capot et la partie cuisson, vous pouvez retirer le capot.

Ouvrez le capot et tenez-le des deux côtés. Tirez le capot droit vers le haut.

Après le nettoyage, remontez le capot dans l'ordre inverse.

NETTOYAGE DE LA PARTIE CUISSON

Pour la maintenir en bon état, nettoyez la partie cuisson après chaque utilisation. Les restes de nourritures brûlés vont s'incruster et sont difficiles à éliminer lorsqu'ils demeurent présents pendant une période prolongée.

Pour nettoyer la partie cuisson, utilisez un détergent doux comme du liquide vaisselle. Les pièces amovibles ne doivent **pas** être lavées au lave-vaisselle. Le matériau sera attaqué par le détergent du lave-vaisselle.

Pour faciliter le nettoyage de la partie cuisson, les grilles et les brûleurs sont amovibles.

- Nettoyez d'abord les boutons de commande, les brûleurs et les grilles.
- Vérifiez si le thermocouple et le dispositif d'allumage par étincelle sont propres. Nettoyez-les éventuellement à l'aide d'un cure-dent.
- Nettoyez ensuite le plateau d'égouttement.
- Essuyez bien l'ensemble encore une fois uniquement avec un chiffon humide et séchez bien avec un chiffon doux.
- Remettez les brûleurs en place sur la table de cuisson. Faites bien attention aux orifices du thermocouple et du dispositif d'allumage par étincelle.
- Posez les chapeaux sur les brûleurs.
- Remettez les grilles en place sur la table de cuisson. Posez les grilles avec précaution sur le plateau d'égouttement sans les faire glisser.
- Refermez le capot.

TÂCHES TENACES

Nettoyez les taches tenaces sur les grilles et les chapeaux des brûleurs à l'aide d'un détergent liquide et éventuellement d'une éponge à récurer synthétique. **N'utilisez pas de nettoyants abrasifs et agressifs ou des objets pointus/coupants pour nettoyer la table de cuisson.**

Pour éliminer les taches tenaces présentes sur l'acier inoxydable, il est préférable d'utiliser un produit spécial pour acier inoxydable. Frottez toujours en suivant la structure de l'acier pour éviter la formation de taches.

Au fil du temps. une décoloration peut intervenir à la surface de l'acier inoxydable.

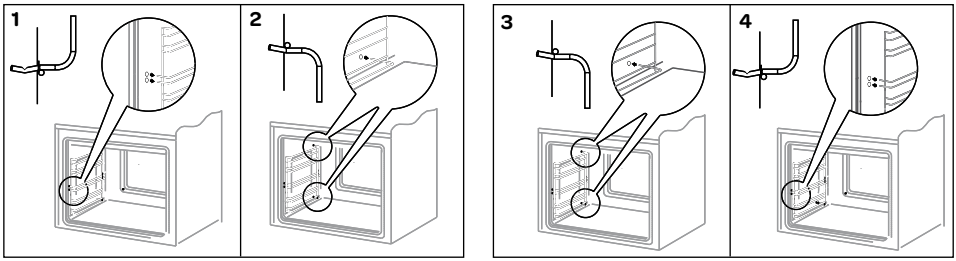
NETTOYAGE DU FOUR

Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour le nettoyage, allumez l'éclairage du four de sorte que vous puissiez mieux voir dans le compartiment du four.

L'intérieur du four doit être nettoyé uniquement avec de l'eau chaude et un petit peu de liquide vaisselle.

Pour nettoyer facilement le four, les rails peuvent être enlevés.

1. Retirez avec précaution les crochets avant.
2. Tirez les deux crochets arrière. Retirez le rail du four.
3. Insérez d'abord les deux crochets arrière dans la paroi du four.
4. Maintenant, fixez à nouveau les crochets avant et le guide. Ceci s'applique aux deux côtés.



Le four peut également être nettoyé à la vapeur :

- Placez une assiette avec 250 ml (1 verre) d'eau sur une lèchefrite sur le premier niveau en bas du four.
- Refermez la porte du four.
- Réglez la température du four sur 50°C et réglez la fonction du four sur chaleur par le dessous ▭.
- Chauffez le four pendant 30 minutes sur cette position.
- Ouvrez la porte du four et essuyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce. Nettoyez l'intérieur du four ensuite avec un chiffon ou une éponge propre et de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Séchez bien l'intérieur du four.
- **N'utilisez pas de nettoyants abrasifs et agressifs ou des objets pointus/coupants pour nettoyer le four et la porte du four.**

ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires comme la lèchefrite et la grille à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Séchez-les bien avant de les réutiliser.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Afin d'éviter une électrocution, mettez la cuisinière totalement hors tension en retirant la fiche de la prise de courant ou en dévissant le fusible dans l'armoire électrique.

- Desserrez le capot de protection en verre, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Nettoyez-le bien et séchez-le.
- Remplacez l'ampoule du four par une ampoule équivalente (25 W, 230 V, culot E14 et adaptée pour les hautes températures - Jusqu'à 300 ºC).
- Resserrez le capot de protection en verre.
- Branchez la fiche dans la prise de courant ou revissez le fusible dans l'armoire électrique.

DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être démontée pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four et de la porte du four.

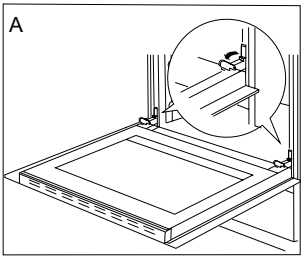
- Ouvrez la porte du fou et rabattez vers le haut la protection sur la charnière (fig. A). Refermez légèrement la porte et soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la retirer.
- Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Pour le montage, vous devez vous assurer que l'évidement sur la charnière est placé de manière correcte sur la protubérance du logement d'articulation. Replacez toujours la protection une fois que vous vez remonté la porte, et enfoncez-la bien. Si vous n'avez pas replacé correctement la protection, la charnière peut être endommagée lorsque vous essayez de refermer la porte.

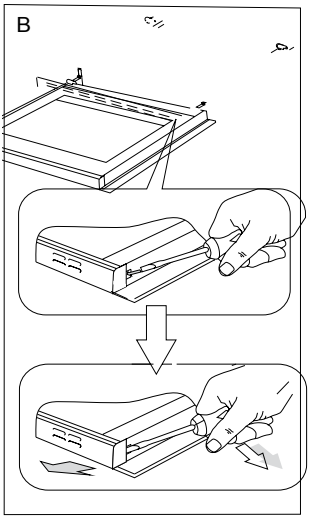
DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

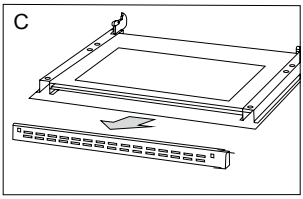
Pour faciliter le nettoyage de la porte du four, la vitre intérieure peut être retirée.

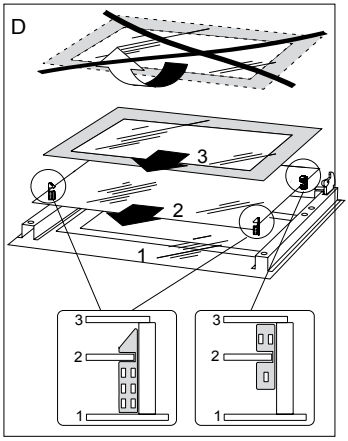
- À l'aide d'un tournevis plat, appuyez sur le bord supérieur de la porte pour le libérer tandis que vous le soulever avec précaution sur les côtés (fig. B).
- Sortez le bord supérieur de la porte (fig.B, C).
- Tirez délicatement la vitre intérieure hors du support (dans la partie inférieure de la porte) fig. D.
- Lavez la vitre à l'eau chaude avec un petit peu de liquide vaisselle.
- Procédez dans l'ordre inverse pour remonter la vitre. La partie lisse de la vitre doit se trouver en haut.

Attention ! N'appuyez pas en même temps le cadre supérieur des deux côtés de la porte. Pour un montage approprié du cadre supérieur de la porte, appuyez d'abord l'extrémité gauche contre la porte puis appuyez l'extrémité droite jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Ensuite, appuyez sur l'extrémité gauche jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.









CONTRÔLE RÉGULIER

Outre l'entretien et le nettoyage quotidiens de la cuisinière, vous devez également :

- contrôler le fonctionnement de la commande et des éléments actifs de la cuisinière. Après l'expiration de la période de garantie, vous devez faire effectuer un contrôle technique de la cuisinière au moins une fois tous les deux ans, par un service de maintenance ;
- résoudre les défaillances constatées
- effectuer un entretien régulier des éléments actifs de la cuisinière.

Attention !

Toutes les réparations et les ajustements doivent être effectués par un service de maintenance agréé ou par un installateur agrée ayant les qualifications requises en la matière.

10 pannes et solutions

En cas de panne vous devez :

- désactiver tous les éléments actifs de la cuisinière ;
- débrancher l'alimentation électrique ;
- demander une réparation ;
- Certains petits problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur même, à l'aide des instructions figurant dans le tableau ci-dessous. Contrôlez les uns après les autres tous les points du tableau avant de contacter le service de maintenance ou le service clientèle.

Panne	Cause	Que faire
Le brûleur ne s'allume pas	Orifices pour la flamme encrassés	Fermez l'alimentation en gaz et éteignez tous les brûleurs. Aérez la pièce. Retirez le brûleur et nettoyez les orifices pour la flamme. Utilisez éventuellement de l'air sous pression.
L'allumage par étincelle n'allume pas le gaz	Aucune alimentation en courant	Contrôlez le fusible dans l'armoire électrique, remplacez éventuellement le fusible grillé.
	Interruption dans l'alimentation en gaz	Ouvrez la valve de l'alimentation en gaz.
	Allumage par étincelle encrassé (graisse)	Nettoyez le dispositif d'allumage par étincelle.
	Le bouton du brûleur n'est pas suffisamment enfoncé	Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce qu'une flamme pleine apparaisse sur le tour du brûleur.
La flamme s'éteint lors de l'allumage du brûleur	Le bouton du brûleur a été relâché trop rapidement	Maintenez le bouton enfoncé plus longtemps en position « grande flamme ».
Les fonctions du four ne sont pas actives	Aucune alimentation en courant	Contrôlez le fusible dans l'armoire électrique, remplacez éventuellement le fusible grillé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse	Resserrez l'ampoule ou remplacez l'ampoule grillée (voir chapitre Nettoyage et entretien).

Cet appareil est configuré pour la catégorie d'appareil K (I2K) et il convient pour l'utilisation des gaz de distribution G et G+, selon les spécifications telles que formulées dans la norme NTA 8837:2012 Annexe D avec un indice de Wobbe de 43,46 – 45,3 Mj/m³ (sec, 0ºC, valeur supérieure) ou de 41,23 – 42,98 (sec, 15°C, valeur supérieure).
Cet appareil peut, en outre, être converti et/ou réajusté pour la catégorie d'appareils E (I2E).
Cela signifie, par conséquent, que l'appareil : « convient pour le gaz G+ et le gaz H, ou est manifestement utilisable pour le gaz G+ et peut être rendu manifestement utilisable pour le gaz H » au sens du « Décret du 10 mai 2016 portant modification du Décret relatif aux appareils à gaz.... »

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

1. Op alle producten van het merk Inventum krijg je als consument 5 jaar Inventum garantie.
2. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel, waardoor normaal functioneren van het product of onderdeel onmogelijk is geworden, altijd gratis gerepareerd of als reparatie niet mogelijk is en/of geen uitkomst biedt omgeruild (door hetzelfde of gelijkwaardig product). De beoordeling hiervan ligt bij Inventum.
3. Om aanspraak te maken op de 5 jaar Inventum garantie, kun je binnen 2 maanden na ontdekking van de storing of het defect teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de afdeling service van Inventum via het service aanvraagformulier op de website www.inventum.eu/service.
4. De garantieperiode begint vanaf de datum op het originele aankoopbewijs van het product.
5. Voor het recht op garantie dien je altijd een kopie van het originele aankoopbewijs mee te sturen met de serviceaanvraag en dien je het originele aankoopbewijs te overleggen aan de servicemonteur.
6. De 5 jaar Inventum garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de producten binnen Nederland.

Uitgesloten van garantie

1. De 5 jaar Inventum garantie geldt niet in geval van: normale slijtage, verbruiksartikelen, oneigenlijk gebruik, onvoldoende of verkeerd onderhoud, onjuiste en/of ondeskundige montage en installatie van het apparaat, reparaties door niet geautoriseerde derden, zakelijk of bedrijfsmatig gebruik, ontbreken van het serienummer, schade ontstaan door een van buiten komende oorzaak. Deze opsomming is niet limitatief.
2. B-keus producten en producten die ingebouwd zijn geweest in een showroom vallen niet onder de 5-jaar Inventum garantie en verder zijn hierbij alle optische beschadigingen zoals deuken en krassen en lichte gebruikssporen van iedere vorm van garantie uitgesloten.

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

1. Storingen of defecten aan Inventum producten kunnen worden gemeld via het service aanvraagformulier op de website www.inventum.eu/service of via de verkoper van het product.
2. Bij het aanmelden dient een kopie van het originele aankoopbewijs te worden meegestuurd.
3. De afdeling service van Inventum bepaald op basis van de aanmelding en de aankoopnota of het product gerepareerd of omgeruild wordt.

Van belang om te weten

- Producten die worden opgestuurd zonder dat er eerst een aanmelding is gedaan worden niet in behandeling genomen. Op basis van een aanmelding ontvang je van Inventum bericht of er sprake is van garantie en of je het product moet opsturen.
- Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
- Producten die voor vervanging of herstel in aanmerking komen moeten leeggeruimd en schoon zijn.

Kijk voor een uitgebreide uitleg over de garantievoorwaarden en zaken die daarvan zijn uitgesloten op de website van Inventum: www.inventum.eu/algemene-voorwaarden.

Deze algemene garantie en servicevoorwaarden gelden voor producten van het merk Inventum met een aankoopdatum vanaf 27 april 2022 en gebruik binnen Nederland.

Voor Inventum producten die buiten Nederland worden gebruikt, maar in een EU-land, gelden de garantieregels van het betreffende land. Inventum verleent alleen in Nederland garantie en service door een witgoedmonteur.

Als consument heb je op grond van de wet recht op een deugdelijk product. Gaat het product eerder stuk dan je mag verwachten? Dan is er sprake van non-conformiteit. De wet biedt in dat geval aan jou als koper een aantal rechtsmiddelen ter bescherming. Deze wettelijke bescherming wordt niet aangetast door de bovenstaande commerciële garantie die door Inventum wordt gegeven op Inventum producten die binnen Nederland worden gebruikt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Nederland

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

1. Customers enjoy a 5-year full manufacturer's warranty on all Inventum products.
2. Within this period, a defective product or part, which makes normal functioning of the product or part impossible, will always be repaired free of charge or, if repair is not possible and/or does not provide a solution, replaced (by the same or equivalent product). The assessment of this lies with Inventum.
3. In order to make a claim under the 5-year Inventum warranty you must, within two months after discovering the fault or defect, either return the product to the shop where you bought it, or contact the Inventum customer service department by using the form at www.inventum.eu/service.
4. The warranty period starts from the date stated on the product's original sales receipt.
5. To invoke the warranty, you must always send a copy of the original proof of purchase with the service request and present the original proof of purchase to the service technician.
6. The 5-year warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Warranty exclusions

1. The 5-year Inventum guarantee does not apply in case of: normal wear and tear, consumables, improper use, insufficient or incorrect maintenance, incorrect and/or inexpert assembly and installation of the appliance, repairs by unauthorised third parties, business or commercial use, missing serial number, damage caused by an external cause. This enumeration is not exhaustive.
2. B-choice products and products that have been built-in in a showroom are not covered by the 5-year Inventum warranty. All optical damage such as dents, scratches and slight traces of use are excluded from any warranty.

Reporting malfunctions on Inventum products

1. Faults or defects on Inventum products can be reported by using the service request form on the website www.inventum.eu/service or through the seller of the product.
2. A copy of the original proof of purchase must be included with the request.
3. Inventum's service department determines whether the product will be repaired or replaced, based on the request and the sales receipt.

Important to know

- Products sent without prior notification will not be accepted. Further to the notification you will be informed by Inventum whether a warranty applies and whether you must return the product.
- The replacement or repair of a defective product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
- Products eligible for replacement or repair must be emptied and clean.

For a detailed explanation of the warranty conditions and items excluded from them, please visit Inventum's website www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

These general warranty and service conditions apply to Inventum brand products purchased after 27 April 2022 and intended for use within the Netherlands.

For Inventum products used outside the Netherlands, but within a EU Member State, the warranty rules of that country apply. Inventum provides warranty and service by a white goods technician only in the Netherlands.

As a consumer, you are entitled by law to a properly working product. Does the product break down sooner than you might expect? This means that the product is not in conformity. In that case, the law offers you, the buyer, with a number of legal remedies for your protection. This legal protection is not affected by the above commercial warranty given by Inventum on Inventum products used within the Netherlands.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, The Netherlands

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

1. Auf alle Produkte der Marke Inventum erhalten Sie als Konsument fünf Jahre Inventum-Garantie.
2. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil, das dazu führt, dass das Produkt oder Geräteteil nicht normal funktioniert, in jedem Fall kostenlos repariert oder, falls Reparatur nicht möglich ist und/oder keine Lösung bietet, (gegen das gleiche oder ein gleichwertiges Produkt) umgetauscht. Die Beurteilung liegt im Ermessen von Inventum.
3. Um Ihren Anspruch auf die fünfjährige Inventum-Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich innerhalb von 2 Monaten nach Feststellung der Störung oder des Defektes an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie die Serviceabteilung von Inventum mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite www.inventum.eu/service.
4. Die Garantiezeit beginnt an dem im Originalkaufbeleg des Produktes festgelegten Datum.
5. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist dem Serviceantrag immer eine Kopie des Originalkaufbeleges beizulegen und ist der Originalkaufbeleg dem Servicetechniker vorzulegen.
6. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Produkte innerhalb der Niederlande.

Garantieausschluss

1. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt nicht im Falle von: normalem Verschleiß, Verbrauchsartikeln, unsachgemäßem Gebrauch, unzureichender oder falscher Wartung, falscher und/oder unfachmännischer Montage und Installation des Gerätes, Reparaturen durch unbefugte Dritte, geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung, Fehlen der Seriennummer und Beschädigung durch äußere Einwirkung. Diese Aufzählung ist nicht limitativ.
2. Produkte zweiter Wahl und Produkte, die in einem Ausstellungsraum eingebaut gewesen sind, fallen nicht unter die fünfjährige Inventum-Garantie, und ferner sind alle optischen Schäden wie Beulen und Kratzer sowie leichte Gebrauchsspuren von jeglicher Form der Garantie ausgeschlossen.

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

1. Störungen oder Defekte an Inventum-Produkten können mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite www.inventum.eu/service oder über den Verkäufer des Produktes gemeldet werden.
2. Der Meldung ist eine Kopie des Originalkaufbelegs beizulegen.
3. Die Serviceabteilung von Inventum entscheidet auf der Grundlage der Meldung und des Kaufbelegs, ob das Produkt repariert oder umgetauscht wird.

Wichtige Informationen

- Produkte, die zugesandt werden, ohne dass zunächst eine Meldung gemacht wurde, werden nicht bearbeitet. Auf der Grundlage einer Meldung teilt Inventum Ihnen mit, ob die Garantie gilt, und ob Sie das Produkt zusenden sollen.
- Der Ersatz oder die Reparatur eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
- Produkte, die für Ersatz oder Reparatur in Betracht kommen, müssen leer und sauber sein.

Eine ausführliche Erläuterung zu den Garantiebedingungen und den Ausnahmen von der Garantie finden Sie auf der Seite von Inventum: www.inventum.eu/algemene-voorwaarden.

Diese allgemeinen Service- und Garantiebedingungen gelten für Produkte der Marke Inventum mit einem Kaufdatum ab dem 27. April 2022 und Nutzung innerhalb der Niederlande.

Auf Inventum-Produkte, die außerhalb der Niederlande, jedoch in einem EU-Staat genutzt werden, sind die Garantievorschriften des betreffenden Staates anwendbar. Inventum bietet nur in den Niederlanden Garantie und Service durch einen Weißwarentechniker an.

Als Konsument haben Sie aufgrund des Gesetzes Anspruch auf ein solides Produkt. Geht das Produkt früher kaputt, als Sie erwarten durften? In diesem Fall ist von Nichtkonformität die Rede. Das Gesetz bietet Ihnen als Käufer in diesem Fall einige Rechtsmittel zum Schutz. Dieser Rechtsschutz wird von der vorgenannten gewerblichen Garantie von Inventum auf Inventum-Produkte, die in den Niederlanden genutzt werden, nicht berührt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnheim, Niederlande

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

1. En tant que consommateur, vous bénéficiez d'une garantie Inventum de 5 ans sur tous les produits de la marque Inventum.
2. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse, rendant impossible le fonctionnement normal du produit ou de la pièce, sera toujours gratuitement réparé(e) ou, si la réparation n'est pas possible et/ou n'offre pas de solution, échangé(e) (par un produit identique ou équivalent). L'évaluation des défauts incombe à Inventum.
3. Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit dans les 2 mois suivant la découverte du défaut ou de la défectuosité, ou contacter le service après-vente d'Inventum par le biais du formulaire de demande d'intervention sur le site Web www.inventum.eu/service.
4. La période de garantie commence à partir de la date figurant sur le bon d'achat original du produit.
5. Pour avoir droit à la garantie, vous devez toujours envoyer une copie du bon d'achat original avec la demande d'intervention et présenter le bon d'achat original au technicien de service.
6. La garantie Inventum de 5 ans s'applique seulement à un usage ménager normal des produits aux Pays-Bas.

Sont exclus de la garantie

1. La garantie Inventum de 5 ans ne s'applique pas aux cas suivants : usure normale, consommables, utilisation abusive, entretien insuffisant ou incorrect, montage et installation incorrects et/ou incompétents de l'appareil, réparations effectuées par des tiers non autorisés, usage professionnel ou commercial, numéro de série manquant, dommages engendrés par une cause externe. Cette énumération n'est pas exhaustive.
2. Les produits de second choix et les produits qui ont été encastrés dans une salle d'exposition ne sont pas couverts par la garantie Inventum de 5 ans. Tous les dommages visibles tels que les bosses et les rayures et les légères traces d'utilisation sont exclus de toute garantie.

Signalement des pannes des produits Inventum

1. Les pannes ou les défauts des produits Inventum peuvent être signalés par le biais du formulaire d'intervention sur le site Web www.inventum.eu/service ou par l'intermédiaire du vendeur du produit.
2. Une copie du bon d'achat original doit être envoyée avec la demande.
3. Le service après-vente d'Inventum détermine sur la base de la demande et du bon d'achat si le produit sera réparé ou échangé.

Important à savoir

- Les produits envoyés sans demande préalable ne seront pas traités. Après avoir introduit votre demande, vous recevrez un message d'Inventum indiquant si vous avez droit à une garantie et si vous devez envoyer le produit.
- Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
- Les produits éligibles pour le remplacement ou la réparation doivent être vidés et propres.

Pour une explication détaillée des conditions de garantie et des éléments qui en sont exclus, rendez-vous sur le site Web d'Inventum : www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

Les présentes conditions générales de garantie et de service après-vente s'appliquent aux produits de la marque Inventum dont la date d'achat est postérieure au 27 avril 2022 et qui sont utilisés aux Pays-Bas.

Pour les produits Inventum utilisés en dehors des Pays-Bas, mais dans un pays de l'UE, les règles de garantie de ce pays s'appliquent. Inventum n'offre une garantie et un service après-vente par un technicien spécialisé en appareils électroménagers qu'aux Pays-Bas uniquement.

En tant que consommateur, vous avez droit, en vertu de la loi, à un produit fiable. Le produit tombe en panne plus tôt que prévu ? Il est alors question de non-conformité. Dans un tel cas, la loi vous offre, en tant qu'acheteur, un certain nombre de recours pour vous protéger. Cette protection juridique n'est pas affectée par la garantie commerciale ci-dessus accordée par Inventum sur les produits Inventum utilisés aux Pays-Bas.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Nederland (Pays-Bas)

klein huishoudelijk

witgoed vrijstaand

witgoed inbouw

persoonlijke verzorging

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Meander 901
6825 MH Arnhem
Tel: 0800-4583688

info@inventum.eu
www.inventum.eu

facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908

VFG6034WGZWA/05.1124
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved